



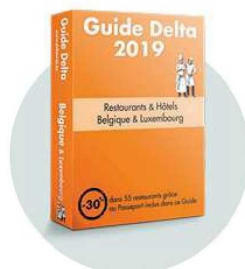
Trends Tendances

Date : **03/01/2019**
Page : **81**
Periodicity : **Weekly**
Journalist : **Tonneau, Serge**

Circulation : **61630**
Audience : **230084**
Size : **113 cm²**



afterwork resto



GUIDE

DELTA 2019

Le millésime 2019 du *Guide Delta Restaurants Hôtels de Belgique & Luxembourg* s'avère un grand cru apte à combler les évocations gourmandes. Toujours soignée, la présentation peaufine la clarté et la précision. Des commentaires informatifs et actualisés accompagnent 1.350 des 1950 établissements retenus. Quelque 130 nouvelles maisons s'inscrivent pour 140 qui s'effacent. De L'Air du Temps (Liernu) au Zur Post (St-Vith) en passant par le Hof Van Cleve (Kruishoutem), Comme Chez Soi, Sea Grill ou La Villa Lorraine (Bruxelles), ils sont désormais 17 à défendre les quatre toques, le nec plus ultra de l'assiette. Dans le guide précédent, ils n'étaient que 16. En cause: l'arrivée du Manoir de Lébioles (Spa), de La Villa des Bégards (Embourg) et de la fermeture du Hertog Jan (Zedelgem). De l'animation également parmi les trois toques, notamment avec l'ancien Bruneau coraqué par Maxime Maziers, un jeune talent déjà bien affirmé qui apporta l'étoile à L'Ecailler du Palais Royal, lequel retombe donc dans l'anonymat. Mais 2019 restera l'année de David Martin (La Paix) fêté à la fois chez Michelin, Gault&Millau et Delta. Autres promus, La Cristallerie (Luxembourg), Cuines 33 (Knokke), De Vork van Luc Bellings (Hasselt), Vrijmoed (Gand) et Zet'Joe (Bruges), l'Auberge De Herborist (Sint-Andries), Kelderman (Alost)... Parmi les fermetures, regrettons celle d'Inada (Bruxelles). Encarté dans le guide depuis neuf ans, le Passeport Découverte offre une remise de 30 % dans 57 établissements. ☺

*Guide Delta Restaurants
Hôtels de Belgique
& Luxembourg, 29,75 euros.*

PHOTOS P.G.