La Libre

Article abonné offert

Une troisième étoile pour un restaurant bruxellois, plusieurs candidats dans le Brabant wallon : voici à quoi s'attendre pour ce guide Michelin 2026

La cérémonie du guide Michelin pour la Belgique et le Luxembourg aura lieu ce lundi 4 mai à Anvers. De quoi se lancer dans quelques pronostics pour Bruxelles et la Wallonie.

Laura Centrella

Publié le 01-05-2026 à 09h12 - Mis à jour le 01-05-2026 à 09h17

Enregistrer



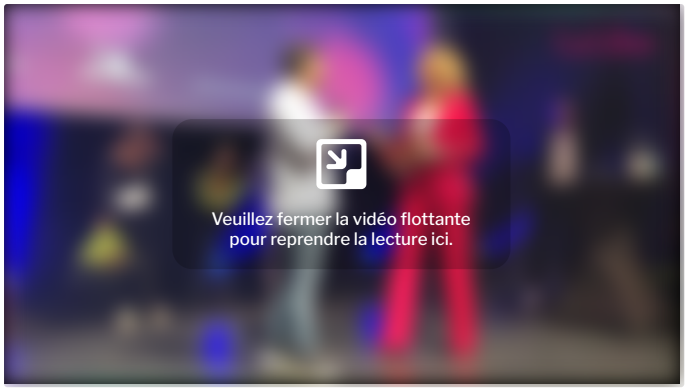
©Copyright (c) 2022 Zsu Badak/Shutterstock. No use without permission.

Partager

Pour la troisième année consécutive, la cérémonie du guide Michelin révélera sa sélection pour la Belgique et le Luxembourg à Anvers, dans la très belle Handelsbeurs. Si tout le monde sait que les voies du Michelin sont impénétrables, les spéculations vont déjà bon train sur qui pourrait recevoir ou perdre une étoile…

Bruxelles

À Bruxelles, tout le monde le dit: c'est Karen Torosyan du **Bozar Restaurant** *< https://www.bozar.be/fr/bozar-restaurant?gad_source=1&gad_campaignid=23593850796&gbraid=0AAAADodwC805bP6dPxy8afSET_YY1rtW&gclid=CjwKCAjw-8vPBhBbEiwAoA39WmGbij68QKOp1gxJX2pDivMy9l-TMDquEkxXOK5hRa7waVVvvqBeoRoCY-lQAvD_BwE >* qui semblerait le mieux placé pour décrocher une troisième étoile. Tandis qu'il serait plus que temps que Christophe Hardiquest récupère son deuxième macaron, perdu lorsqu'il a changé de concept en ouvrant **Menssa,** *< https://www.menssa.be/ >* mais dont la cuisine n'a jamais été aussi percutante. Si le **Éliane** *< https://www.elianerestaurant.be/info >* **de Kobe Desramaults** mériterait sans l'ombre d'un doute une deuxième étoile, les déclarations de ce dernier sur le côté éphémère de son projet bruxellois risquent de refroidir le Michelin…



Le restaurant Bozar à Bruxelles décroche une deuxième étoile.

Kevin Lejeune pourrait, lui, récupérer l'étoile qu'il avait obtenue pour *La Canne en Ville* avec son nouveau **Chaga**, *< https://chagarestaurant.com/ >* Déjà récompensé par le titre de jeune chef Bruxellois par le Gault&Millau, David-Alexandre Bruno pourrait également rafler la mise avec son très joli **Quartz**, *< https://quartzrestaurant.be/ >* installé dans l'ancienne *Canne en Ville.*

Karen Torosyan, "chef de l'année" au Gault & Millau : "J'ai pris la plus grosse claque de ma vie avec une cuisine que je n'aime pas cuisiner"

Namur

La moisson a été bonne ces dernières années pour la province de Namur, avec notamment le très jeune Curtis Maquet et son *Beau Rivage*, récompensé seulement après quelques mois d'ouverture… Mais on apprécie aussi le travail d'Augustin Massinon et Darius Van Hoef, qui proposent une cuisine contemporaine ancrée dans leur territoire. Ils mériteraient au moins une étoile verte pour leur restaurant **Primitif** *< https://www.restaurantprimitif.com/ >* à Gedinne. Tout comme le **Yirmi** *< https://www.yirmirestaurant.com/ >* de Jeremy Vandenoot à Malonne.

Depuis de nombreuses années, on prédit un troisième macaron à **L'Air du temps de Sang-Hoon Degeimbre à Liernu** *< https://www.lavenir.net/regions/namur/2025/11/03/province-de-namur-4-restaurateurs-brillent-au-gault-et-millau-7B5T72OUEVDIZJ6EXMRXA67RJU/ >*. On n'a jamais compris ce qui freinait autant le Michelin, tant l'adresse est une figure de proue en Wallonie…

Luxembourg

Dans la province du Luxembourg, on parle beaucoup du **Relais d'Orti** *< https://lerelaisdorti.be/ >* de Séraphin Boon et Lisa Driegelinck à Sainte-Ode. Un bel établissement qui rassemble un restaurant gastronomique, un hôtel et un centre bien-être.

Hainaut

Du côté du Hainaut, c'est à Ellezelles qu'on pourrait avoir une surprise, avec le **Château du Mylord**, *< https://www.restaurant-mylord.be/ >* qui pourrait retrouver une étoile grâce à Martin et Nuria Simonart. Tandis qu'on a eu vent de nombreux problèmes de gestion au **Pilori à Écaussine-Lalaing** *< https://pilori.be/ >*. Pourrait-il perdre son étoile ?

Brabant wallon

C'est le projet ambitieux de Basile de Wulf, **Basile Cuisine Gourmande** *< https://www.basile-cuisinegourmande.be/ >*, que l'on verrait bien récompensé à Perwez. Il avait déjà été élu jeune chef de l'année pour la Wallonie au Gault&Millau. Tandis que l'on s'étonne, depuis quelques années déjà, que **L'Horizon** *< https://restaurantlhorizon.be/fr >* d'Alexandre Ciriello ne reçoive pas une étoile pour sa cuisine créative.

On parle aussi de **L'Amandier** *< https://amandier.be/1/ >* de Martin Volkaerts, qui propose une cuisine très soignée à Genval, ou encore du **Cécila** *< https://www.cecila-restaurant.com/ >* de Mélanie Englebin à Ottignies.

Dans la cuisine du "meilleur restaurant du Brabant wallon": "Certaines pièces de ce poisson peuvent atteindre les 700 euros"

Liège

Dans la province de Liège, cela fait quelques années qu'on pressent une deuxième étoile pour le **Toma de l'excellent Thomas Troupin.** ***< https://www.toma-restaurant.be/ >*** Et pourquoi pas récompenser **Arabelle Meirlaen** ***< https://www.arabelle.be/ >*** avec un deuxième macaron ? Son travail autour de son jardin et de la santé est assez unique à Marchin.

On verrait bien aussi le jeune chef français Thomas Durand de chez **Pollen** à Wanze décrocher une étoile rouge, ou à tout le moins une étoile verte, pour ses très belles assiettes durables.

Actu24 - Cuisinez comme un chef : le Château du Mylord

MOTS-CLÉS : ANVERS | PROVINCE D'ANVERS | BRABANT WALLON | BRUXELLES-VILLES | ELLEZELLES

Recommandé pour vous


Sponsorisé

Appareils auditifs offerts aux Belges nés entre 1930 et 1980

topaudioprothese.be


Sponsorisé

Action printemps sur l'Audi A6 Sportback e-tron

Audi

Sponsorisé

Arthrose du genou ? Peu de gens connaissent cette astuce

Wellnee


Sponsorisé

Incroyable : Les chaussures confort de ces deux frères rencontrent un succès fou

Chaussures Mouvements Libres

Copyright © La Libre.be 1996-2026 Ipm sa - IPM | Ce site est protégé par le droit d'auteur / *Rue des Francs 79, 1040 Bruxelles | Tel +32 (0)2 744 44 44 | N° d'entreprise BE 0403.508.716*