

KNOKKE HEIST

Communiqué de presse

Knokke-Heist : l'Olympe de la gastronomie belge

Bern/Knokke-Heist, le 06.11.2025. Le prestigieux guide gastronomique français Gault & Millau 2026 distingue 40 restaurants de la station balnéaire de Knokke-Heist, sur la côte nord de la Belgique. Une consécration qui confirme, une fois encore, la place de Knokke-Heist au sommet de la scène culinaire nationale.

Les inspecteurs du guide n'ont pas seulement récompensé les établissements et chefs déjà bien établis : **de nombreux nouveaux venus et talents montants** figurent également parmi les lauréats. Cinq jeunes chefs prometteurs et six nouveaux restaurants rejoignent ainsi le palmarès, consolidant la réputation de la ville côtière comme **capitale incontestée des gourmets en Belgique**. Proportionnellement à sa population, Knokke-Heist affiche la **plus forte densité de restaurants de haut niveau** et de chefs étoilés du pays.

40 distinctions, cinq talents en ascension et six nouveaux venus

Cette année, les inspecteurs de **Gault & Millau** ont salué l'excellence d'un grand nombre de restaurants de Knokke-Heist. Parmi les **chefs en progression**, on retrouve :

- **Caillou** (15,5/20)
- **Resto Jett** (15/20)
- **Bablut** (13,5/20)
- **Constantin** (13/20)
- **DeLy's** (12,2/20)

Le guide met également à l'honneur **six nouveaux établissements** : *Café de Paris*, *Eyecandy*, *Studio M.CCC*, *La Sapinière*, *Old Fisher* et *L'abbiocco*. Ce dernier se distingue en recevant en plus le **label Gault & Millau HIP**, qui récompense les expériences culinaires à la fois **tendances, complètes et originales**, où l'ambiance et le concept du lieu comptent autant que la qualité de la cuisine.

Aux côtés des **valeurs sûres** que sont *Bartholomeus* (18/20), *Sel Gris* (17/20) et *Cuines 33* (17/20), ces nouveaux talents et adresses montantes démontrent que **Knokke-Heist offre non seulement une diversité culinaire remarquable, mais confirme surtout son statut de véritable centre gastronomique de la Belgique**.

KNOKKE HEIST

Excellence et créativité : les nouvelles tendances

Le restaurant franco-belge **Tablàvins** s'est une nouvelle fois distingué cette année en décrochant le titre de « **Meilleure sélection de vins au verre** » — une distinction récemment créée par Gault & Millau pour saluer la qualité, la diversité et le rapport qualité-prix d'une carte des vins. D'autres adresses locales se sont également fait remarquer dans le cadre du **programme HIP** : *Calypso*, *Bar A Vina*, *Cinco Hijas*, *John Lee Burgers & Sushi*, *La Terrasse du Zoute*, *Pasta & Vino*, *Tatau* et *Zushi*. Autant de lieux qui, chacun à leur manière, contribuent à **faire rayonner la gastronomie de Knokke-Heist**, entre innovation, convivialité et savoir-faire.

Une densité gastronomique unique en Belgique

Knokke-Heist peut légitimement revendiquer son titre de **capitale culinaire du pays**, non seulement pour la richesse de son offre, mais surtout pour sa **qualité exceptionnelle**. Rapporté au nombre d'habitants, **aucune autre ville belge ne compte autant de restaurants d'excellence**. Là où d'autres cités brillent par leur taille, Knokke-Heist séduit par la **concentration rare de ses tables d'exception** – un éventail allant des établissements étoilés aux jeunes chefs inventifs, qui font de la station balnéaire **une référence gastronomique incontournable**.

L'art culinaire dans l'ADN de la ville

« C'est fantastique de constater à quel point notre scène gastronomique locale continue d'exceller », se réjouit **Bert De Brabandere**, échevin du tourisme de Knokke-Heist. Pour lui, les distinctions du guide **Gault & Millau** confirment que « **la qualité et la créativité font profondément partie de l'ADN de notre commune**. »

Vous trouverez des images avec copyright sur le [lien suivant](#).

Informations complémentaires www.myknokke-heist.be/fr

Facebook: www.facebook.com/KnokkeHeist

Instagram: www.instagram.com/myknokkeheist/

Pour plus d'informations (médias):

Laura Fabbris et Gere Gretz, service de presse Knokke-Heist
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Berne,
Tél. 031 300 30 70, email: info@gretzcom.ch
Internet: www.myknokke-heist.be/fr