



DE KROMME DISSEL
BY FLETCHER

PERSBERICHT 30-05-2022

OOK IN 2022 WEER EEN MICHELINSTER VOOR RESTAURANT DE KROMME DISSEL

Opnieuw record verbroken met 51 jaar op rij een Michelinster

HEELSUM – In het DeLaMar Theater in Amsterdam is tijdens de jaarlijkse sterrenceremonie van Michelin Nederland op 30 mei jl. voor het 51^e-jaar op rij, de felbegeerde Michelinster aan restaurant De Kromme Dissel uit Heelsum toevertrouwd. Het team van het sterrenrestaurant heeft hiermee opnieuw het record verbroken en blijft de aanvoerder voor de langste aaneengesloten periode als sterbezitter in Nederland. Dit is een zeer bijzondere en unieke prestatie!

51 jaar op rij één ster

Niet eerder slaagde een Nederlands restaurant er in om zoveel aaneengesloten jaren drager te mogen zijn van één Michelinster. Het team van restaurant De Kromme Dissel heeft de ster dan ook met veel trots in ontvangst genomen. *“Elk jaar opnieuw wachten we met veel spanning op de uitslag van de Michelin Star Revelation Nederland. Ondanks dat wij het gehele jaar door niet afwijken van onze strategie en met trots, liefde en passie met het team blijven doen waar wij goed in zijn om de beleving voor onze gasten tot het uiterste te brengen, kan de uitkomst van de presentatie toch altijd nog anders uitpakken. Gelukkig kunnen wij ook dit jaar die prachtige Michelinster weer op onze gevel bevestigen”* vertelt Tonny Berentsen – Chef-kok De Kromme Dissel. *“Ik ben echt enorm trots op ons team en de waardering die we hebben gekregen”*. Volgens Chef-kok Tonny Berentsen is het geheim van restaurant De Kromme Dissel de combinatie tussen traditie en vernieuwing. *“De gerechten op de kaart hebben een klassieke Franse basis, maar juist in deze gerechten zoeken wij de vernieuwing met pure ingrediënten in verrassende smaakcombinaties”*.

Gastronomie herenigd

De sterrenceremonie heeft twee maanden later plaats gevonden dan oorspronkelijk gepland om er zeker van te zijn dat de Nederlandse gastronomie weer fysiek bij elkaar kon komen in een tot de nok gevulde DeLaMar Theater. Ook Chef-kok Tonny Berentsen en Maitre Sommelier Ronnie Brouwer van restaurant De Kromme Dissel mochten hier deel van uitmaken, de rest van het team heeft in spanning via een livestream de ontknoping afgewacht. Na de bekendmaking was de ontlading groot bij het team van De Kromme Dissel en werd deze unieke prestatie met het hele team gevierd.

De kracht van De Kromme Dissel

Het team van De Kromme Dissel kookt vanuit een klassiek Franse basis modern en internationaal, steeds aangepast aan de tijd, geïnspireerd door teamwork, creativiteit en de prachtige ingrediënten die de vier seizoenen leveren. Dit is dan ook de reden dat gasten al heel lang vanuit alle windstreken De Kromme Dissel bezoeken en wat Michelin al 51 jaar waardeert met een ster.

EINDE PERSBERICHT.

Noot voor redactie

Enkel voor redactievragen of het opvragen van beeldmateriaal:

Restaurant de Kromme Dissel

Chef-kok Tonny Berentsen

T: +31(0) 317 – 313 118

E: restaurant@krommedissel.nl



Persmap:

Er is een persmap beschikbaar. In deze persmap vindt u een factsheet, (rechtenvrije) foto's en filmmateriaal. Deze informatie is te downloaden via: www.krommedissel.nl/pers

Persverzoeken:

Het team van De Kromme Dissel staat open voor interviews (telefonisch of digitaal). Heeft u interesse om in contact te komen om persoonlijk vragen te kunnen stellen, dan horen wij dit graag. Neem hiervoor contact met ons op via: +31(0)347 329 092 (hoofdkantoor Fletcher Hotels) of per mail Pers@fletcher.nl

Over De Kromme Dissel by Fletcher Hotels

Sterrenrestaurant De Kromme Dissel, gevestigd bij Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, is sinds 1 januari 2019 onderdeel van Fletcher Hotels. Fletcher Hotels is een oer-Hollandse hotelketen met ruim 110 unieke hotels die allen zijn gelegen op de mooiste locaties door heel Nederland. De hotels liggen onder andere in de duinen, de heuvels van Limburg en in historische steden. Fletcher Hotels is al acht jaar op rij gekozen tot 'Populairste Hotelketen van Nederland'. Er zijn ruim 4500 mensen werkzaam bij Fletcher Hotels.

Meer informatie: www.krommedissel.nl