

Boulogne-Billancourt, lundi 21 janvier 2019

Le Guide MICHELIN France 2019 ou le reflet d'une France gastronomique au firmament

Michelin est heureux de dévoiler ce soir la nouvelle sélection du guide MICHELIN France 2019. Référencant quelques 632 tables étoilées, le millésime 2019 s'est enrichi cette année de 75 nouveaux établissements qui décrochent une, deux ou trois étoiles : un record jamais atteint.

« Cette année plus qu'aucune autre, le guide MICHELIN France fait donc la démonstration d'une France gastronomique qui excelle sur tous les fronts. Du dynamisme régional remarquable à la mise en avant de nouveaux jeunes talents, en passant par un nombre inédit de nouvelles adresses étoilées dirigées par des femmes, le cru 2019 brille à plus d'un titre », commente Gwendal POULLENNEC, directeur international des guides MICHELIN.

Niché aux pieds des montagnes qui protègent la ville de Menton, **Mirazur**, sous la houlette du chef Mauro COLAGRECO, obtient trois étoiles dans la sélection 2019 du guide MICHELIN. Face à la mer Méditerranée qui déroule son étendue à perte de vue, le chef propose à ses clients de vivre une parenthèse gastronomique unique et enchanteuse. Ici, les assiettes proposées suivent invariablement le cycle des saisons en magnifiant avec délicatesse et subtilité les produits de la mer et de la montagne, ainsi que les fruits et légumes cultivés dans le potager du chef. Au **Mirazur** chaque menu délivre des surprises époustouflantes qui font jouer les textures et se rencontrer des saveurs audacieuses au détour d'assiettes graphiques et colorées.

Le Clos des Sens obtient également cette année la plus haute distinction du guide MICHELIN. Dans cet établissement unique situé à Annecy-le-Vieux, le chef Laurent PETIT et ses équipes imaginent une cuisine végétale et lacustre qui met en avant les meilleurs produits du terroir annécien. Après un « cooking out » qui l'a poussé à repenser en profondeur sa cuisine, le chef signe des assiettes d'exception, sobres, épurées mais toujours très élégantes et qui expriment la quintessence des légumes et des herbes de son propre jardin ainsi que des poissons pêchés dans les trois grands lacs savoyards : ceux d'Annecy, du Bourget et Léman.

Cinq nouveaux établissements deux étoiles viennent enrichir la sélection 2019. A Cancale, **Au Coquillage**, Hugo est certes le prénom d'un des enfants de la famille ROELLINGER mais surtout la marque d'une vraie signature gastronomique. Dans cet établissement, les assiettes reproduisent gustativement les voyages si chers au cœur du chef et invitent à une promenade des abysses jusqu'à l'étranger. Chez **AM par Alexandre Mazzia**, situé à Marseille et emmené par le chef du même nom, on retrouve au détour d'assiettes mariant subtilement les épices une partie de la jeunesse du chef passée au Congo-Brazzaville. Ici, on savoure des mariages inattendus imaginés par cet équilibriste des saveurs. Christophe HAY quant à lui compose depuis ses cuisines de **La Maison d'à Côté** une véritable ode au terroir du Loir-et-Cher. En plus de sublimer des produits de proximité dans une cuisine innovante, le chef entretient un potager de 5000 mètres carrés en permaculture qui alimente le restaurant. A Paris, au centre du 7^{ème} arrondissement, **David Toutain**, aux commandes du restaurant qui porte son nom, élabore une cuisine essentiellement légumière qui témoigne d'une véritable recherche au niveau des textures et se démarque par une profondeur des saveurs ainsi qu'une belle modernité. Enfin, **La Scène**, table de l'hôtel *Le Prince de Galles*, dont les

cuisines sont dirigées par Stéphanie LE QUELLEC, obtient également deux étoiles. Ici, les assiettes sont empreintes d'une finesse et d'une justesse des goûts impressionnantes. Cette distinction couronne encore un peu plus la très belle carrière de cette cheffe brillante.

Aux côtés de l'établissement dirigé par Stéphanie LE QUELLEC, ce sont 10 nouvelles adresses à la tête desquelles des cheffes talentueuses officient qui se voient attribuer une étoile. **Le Château de Vault-de-Lugny** près d'Avallon est dirigé par un jeune couple : Franco BOWANEE s'occupe de la carte salée quand Karina LAVAL est la cheffe pâtissière du restaurant. A Carnac, Laetitia et Stéphane COSNIER forment un duo remarquable au restaurant **Côté Cuisine**. Nolwenn CORRE signe une cuisine toute en finesse à **L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu** quand Naoëlle D'HAINAUT imagine des assiettes de très haut niveau à **L'Or Q'idée** à Cergy-Pontoise. A Paris, Julia SEDEFDJIAN réitère l'exploit d'être la benjamine de cette promotion. Après *Les Fables de la Fontaine*, sa nouvelle adresse **Baeita** reçoit cette année une étoile. Toujours à Paris, **Virtus** et **Accents Table Bourse** proposent des cuisines à 4 mains respectivement imaginées par les duos Chiho KANSAKI- Marcelo DI GIACOMO et Ayuni SUGIYAMA- Romain MAHI. Au cœur du vieux-Lille, Camille PAILLEAU, cheffe pâtissière et Diego DELBECQ, chef cuisinier, composent des assiettes qui croisent brillamment modernité et tradition dans leur établissement **Rozo**. Virginie GIBOIRE au restaurant **Racines** à Rennes mitonne des préparations aux associations goûteuses et maîtrisées. Dans un bâtiment historique du 17^{ème} siècle situé à Vailhan, Amélie DARVAS, anciennement installée à Paris et accompagnée de sa complice Gaby BENICIO, sommelière de la maison, dirige les cuisines d'**Àponem-Auberge du Presbytère**. Ici, elle joue avec des saveurs authentiques et audacieuses en magnifiant les produits du marché et de son potager en permaculture.

Au total, la famille des étoiles MICHELIN compte donc 68 nouvelles adresses une étoile. Parmi celles-ci, nombre d'entre elles sont dirigées par de jeunes chefs débordants de passion et de talent, dont certains font preuve d'un vrai courage entrepreneurial. Citons par exemple le restaurant de Guillaume SANCHEZ, **NESO**, situé à Paris dans le 9^{ème} arrondissement, où le chef né en 1990 fait preuve d'une identité culinaire affirmée. Dans cette adresse, il développe tout un travail autour de la fermentation des légumes et des extractions à froid. A **La Table de l'Ours** à Val d'Isère, Antoine GRAS né en 1994, signe des assiettes remarquables et à la hauteur de son talent. A Roubion, nos inspecteurs saluent d'une étoile **L'Auberge Quintessence**, projet fou d'un jeune couple de restaurateurs - Guillaume et Pauline BILLAU - qui a repris une ancienne auberge de montagne perdue au col de la Couillole à 1678m d'altitude.

Enfin, cette sélection s'illustre par une diversité des styles de cuisine qui s'expriment aussi bien dans la capitale qu'en régions. A Altkirch par exemple, le restaurant **L'Orchidée** orchestré par le chef Chatchai KLANKLONG croise les senteurs de la cuisine thaïlandaise – terre d'origine du chef – et des influences venues d'ailleurs. Nos inspecteurs ont été surpris et séduits par une poire de bœuf maturée cuite au chalumeau, avocat, sauce nuoc mân et coriandre, en tous points remarquable. A **La Condensa** à Paris, qui porte le nom d'un quartier de Mexico, le chef Indra CARILLO PEREA utilise une technique apprise chez les plus grands noms de la gastronomie française et s'inspire de plusieurs cultures gastronomiques pour élaborer une cuisine cosmopolite et créative. Enfin, à Courchevel, le restaurant **Sarkara**, situé dans le *K2 Palace*, est le premier restaurant étoilé à ne proposer que des desserts. A cette table, on savourera un travail de pâtisserie atypique où le chef Sébastien VAUXION imagine un véritable menu dégustation faisant la part belle à des associations inédites entre fruits et légumes.

Le guide MICHELIN 2019 sera disponible dans les points de vente à partir du vendredi 25 janvier 2019 au prix de 24,90 euros La sélection est accessible et les restaurants réservables sur les supports web et mobile et également sur www.restaurant.michelin.com

Cette nouvelle sélection réunit 2116 hôtels et maisons d'hôtes ainsi que 3688 restaurants parmi lesquels :

- 632 restaurants étoilés dont :
 - o 520 restaurants une étoile, dont 68 nouveaux ;
 - o 85 restaurants deux étoiles, dont 5 nouveaux ;
 - o 27 restaurants trois étoiles, dont 2 nouveaux.
- 604 restaurants Bib Gourmand dont 67 nouveaux.
- 2452 restaurants distingués d'une Assiette MICHELIN.

Les photos de la cérémonie des Etoiles MICHELIN 2019 ainsi que les informations relatives au guide MICHELIN 2019 sont disponibles sur le site www.guide2019.fr

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)