


COMMUNIQUÉ DE PRESSE


Boulogne-Billancourt, le 2 février 2015


LA BOUITTE et le PAVILLON LEDOYEN distingués de trois étoiles dans le guide MICHELIN France 2015


La nouvelle édition du guide MICHELIN est disponible dans les points de vente dès le 6 février et accessible sur l'ensemble des supports numériques



La sélection du guide MICHELIN s'enrichit cette année de deux nouveaux restaurants  étoiles. **La Bouitte**, situé à Saint Martin de Belleville (73), où **les chefs René et Maxime MEILLEUR** proposent une cuisine savoyarde particulièrement raffinée et authentique, qui met à l'honneur les produits de la région dans un lieu unique bâti des mains de René MEILLEUR, autodidacte. « *La cuisine de la famille MEILLEUR, ancrée dans l'identité et l'histoire de la Savoie, est un véritable hommage au patrimoine de la région et à son art de vivre* » explique Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « *L'expérience culinaire proposée par la famille MEILLEUR vaut le voyage : les assiettes sont précises, généreuses et remarquablement créatives. Si La Bouitte signifie « petite maison » en patois savoyard, c'est bien une cuisine de très haute volée que portent René, Maxime MEILLEUR et leurs épouses* ».

A Paris, **Le Pavillon Ledoyen**, où officie **le chef Yannick ALLENO**, se voit également distingué de  étoiles. Selon Michael ELLIS « *Yannick ALLENO est aujourd'hui au sommet de son art, c'est indéniable ! L'exécution de ses plats est d'une technicité et d'une maîtrise rares, qui témoignent de l'extraordinaire maturité de ce chef qui excelle aux commandes de ce lieu mythique et chargé d'histoire. Forte de ses réflexions sur les sauces et de son travail autour des extractions, sa cuisine est un hymne aux valeurs de la haute cuisine française tout en étant résolument tournée vers l'avenir* ».

La sélection 2015 est également riche de 7 nouveaux restaurants  étoiles : **La Grand' Vigne** à Martillac près de Bordeaux (33), **L'Auberge du Cheval Blanc** située à Lembach (67), **Le Neuvième Art** à Lyon (69), **Casadelmar** à Porto-Vecchio (2A), **Alain Ducasse au Plaza Athénée** et **La Table de Lancaster**, tous deux situés à Paris, et enfin **L'Atelier d'Edmond** à Val d'Isère (73).

Avec 30 nouveaux restaurants  étoiles en régions et 7 en Ile-de-France, cette nouvelle édition du guide MICHELIN illustre une fois de plus l'extraordinaire richesse et dynamisme des régions françaises. Grâce à un terroir généreux et à la diversité unique au monde, les inspecteurs du guide MICHELIN ont déniché des belles tables à la qualité remarquable, parfois situées dans de très petites villes. C'est le cas du **Clair de la Plume** à Grignan (26) une commune d'à peine plus de 1600 habitants, ou encore des **Tables de Gaspard** situé à Saint Crépin (5) qui compte 1300 habitants. Preuve que cuisine étoilée de qualité peut être synonyme de prix modéré, cette adresse qui propose une cuisine simple de marché, était jusqu'à présent distinguée d'un Bib Gourmand, tout comme le restaurant **Mia**, à Montpellier (34).

Comme l'année précédente, la jeune génération continue de porter l'avenir de la cuisine française, plusieurs jeunes chefs obtenant leur première étoile, à l'image de Ludovic TURAC, âgé de 26 ans, à la tête du restaurant **Une Table au Sud**, à Marseille (13), ou encore de Joël PHILLIPS, 27 ans, aux commandes d'**Esprit Terroir** à Strasbourg (67).



Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN ont, sur l'ensemble du territoire, testé quotidiennement toutes sortes d'établissements (brasseries, petits restaurants comme tables d'exceptions) et de styles de cuisine (française, italienne, asiatique, moderne ou du terroir...). Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément de ✂ à ✂✂✂✂.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 23, couvrent aujourd'hui 23 pays sur trois continents.

Le guide MICHELIN France 2015 sera mis en vente **dès le vendredi 6 février** au prix de 24 euros. Cette nouvelle édition réunit 8459 adresses, parmi lesquelles 4082 hôtels et 4377 restaurants :

- ✓ 609 restaurants étoilés
 - 26 restaurants ✂✂✂ dont 2 nouveaux
 - 80 restaurants ✂✂ dont 7 nouveaux
 - 503 restaurants ✂ dont 37 nouveaux

- ✓ 646 restaurants 🍷 dont 102 nouveaux

Suivez le guide MICHELIN sur Twitter ! Chaque jour, les inspecteurs partagent sur la twittosphère leurs découvertes, leurs bons plans et leurs coups de coeur. A suivre sur le compte **@guideMichelinFR**.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

