

Boulogne-Billancourt, le 18 février 2013

Le guide MICHELIN France 2013 : la gastronomie française, une valeur sûre qui s'exporte bien !

Disponible en point de vente dès le 1^{er} mars et sur Internet et sur Mobile (site web MICHELIN Restaurants et applications), l'édition 2013 du guide MICHELIN est une vitrine de l'excellence française en matière de gastronomie et d'hôtellerie, avec **8768 établissements répertoriés, dont 4461 hôtels et maisons d'hôtes et 4282 restaurants.**

Reflète fidèle du savoir-faire à la française et de sa maîtrise unique de l'art culinaire, la sélection 2013 consacre cette année un **nouveau restaurant ***, la Vague d'Or, à la Résidence de la Pinède (Saint-Tropez)**, où le jeune chef Arnaud DONCKELE, âgé seulement de 35 ans et formé dans des maisons prestigieuses, a su imposer une cuisine d'une personnalité rare, qui n'est l'apanage que d'une poignée de chefs dans le monde. Pour Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, *« la cuisine d'Arnaud DONCKELE est une expérience unique et mémorable. Son travail autour du poisson est extrêmement intéressant, et il a su s'entourer de producteurs locaux, qu'il a lui-même cherché, pour travailler des produits d'une qualité irréprochable. Au final, tous les critères étaient réunis pour l'obtention d'une troisième étoile »*.

Preuve du dynamisme et de la très haute qualité de la gastronomie française, le guide MICHELIN s'enrichit également cette année **de 5 nouveaux restaurants ****, Yoann CONTE à Veyrier-du-Lac (74), La Table du Kilimandjaro à Courchevel (73), William FRACHOT à Dijon (21), La Marine à L'Herbaudière (85), et l'Auberge du Pont d'Acigné à Noyal-sur-Vilaine (35), **et de 39 nouveaux restaurants ***. Au total, la sélection 2013 compte 596 restaurants étoilés et 632 restaurants Bib gourmand, dont 98 nouveaux.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide ont sillonné toute l'année les routes de France, testant quotidiennement toutes sortes d'établissements (brasseries, bistros, petits restaurants comme tables d'exceptions) et de styles de cuisine (française, italienne, asiatique, moderne ou du terroir...). Toujours anonymes comme des clients ordinaires, ils payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant 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 ✂✂✂✂.

Ce long travail de terrain a permis de constater combien la gastronomie française est une valeur sûre : les chefs proposent toujours plus d'authenticité dans le travail de leurs produits, plus de sobriété dans leurs créations tout en s'inscrivant dans une cuisine traditionnelle mais résolument moderne. Valeur sûre également car elle continue d'attirer toujours plus de chefs étrangers, soucieux d'apprendre à maîtriser une cuisine française de très haute qualité. Ils n'hésitent d'ailleurs pas à exporter la cuisine française hors des frontières hexagonales, contribuant ainsi au rayonnement de la gastronomie française à l'étranger.

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 24, couvrent aujourd'hui 23 pays sur trois continents.

Le guide comprend 8768 établissements, dont :

- ✓ 4461 hôtels et chambres d'hôtes et 4292 restaurants
- ✓ 596 restaurants étoilés, dont
 - 487 🌸 (39 nouveaux)
 - 82 🌸🌸 (5 nouveaux)
 - 27 🌸🌸🌸 (1 nouveau)
- ✓ 632 🍷 (98 nouveaux)
- ✓ 229 🏨 (11 nouveaux)

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

