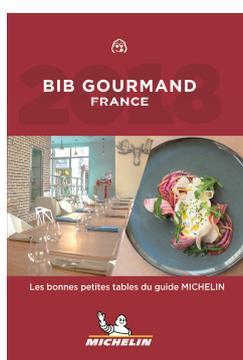


Paris, le 16 janvier 2018

Michelin dévoile la liste de ses restaurants coups de cœur, soit 105 nouveaux restaurants distingués d'un Bib Gourmand!

Nouvelle année, nouveau look ! Le guide MICHELIN Bib Gourmand France change de format et s'offre une nouvelle maquette plus riche en photos



Quelques semaines avant le dévoilement des restaurants étoilés en 2018, Michelin a le plaisir de révéler aujourd'hui la nouvelle sélection des Bib Gourmand en France, ces établissements coups de cœur sélectionnés par les inspecteurs pour leur très bon rapport qualité-prix.

644 adresses ont été distinguées cette année, dont 105 nouvelles réparties dans toute la France. Avec son terroir d'une exceptionnelle richesse, sa culture du bien-manger et le savoir-faire des chefs qui se transmet de génération en génération, la France est le pays qui compte le plus de Bib Gourmand au monde. «*En sillonnant les routes, nos inspecteurs ont constaté une nouvelle fois l'essor, partout en France, de ces petites tables qui privilégient une cuisine simple, souvent de marché, articulée autour de cartes courtes et de produits accessibles et de qualité*» commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Si les Bib Gourmand sont répartis sur l'ensemble du territoire français, certaines zones se révèlent particulièrement dynamiques comme la région Auvergne-Rhône-Alpes avec un total de 114 restaurants distingués d'un Bib Gourmand dont 16 nouveaux, parmi lesquels **La Flèche d'Argent** situé à Royat près de Clermont-Ferrand, **La Maniguette** à Chambéry, où le chef Christophe ROCHARD, formé notamment chez Troisgros, est épaulé en salle par sa femme Audrey, ou encore **Maison Gambert**, une ancienne ferme située au milieu des vignes à Tain-l'Hermitage.

L'Ile-de-France, seconde région française en termes de nombre de Bib Gourmand, en compte quant à elle 75 dont 16 nouveaux, à l'image de **Etsi**, situé dans le 18^{ème} arrondissement de Paris où la chef Mikaela LIAROUTSOS sert une cuisine aux influences grecques ; **Kisin**, qui propose au cœur du 8^{ème} arrondissement de Paris une cuisine japonaise spécialisée dans les udons ; **Origins 14**, le nouveau restaurant du jeune britannique Ollie CLARKE et qui a repris les murs de l'ancienne *Régalade*, ou encore **Saperlipopette !** la table du médiatique chef Norbert TARAYRE, installé à Puteaux. Avec trois restaurants distingués d'un Bib Gourmand cette année, **Les Canailles Ménilmontant**, **Le Desnoyez** et **Le Jourdain**, le 20^{ème} arrondissement compte parmi les arrondissements de la capitale les plus riches en nouveautés.

Avec 72 Bib Gourmand, l'Occitanie complète ce trio des régions les plus dynamiques. 12 nouvelles tables ont ainsi été distinguées cette année comme **Disini** à Montpellier où la talentueuse chef Delphine BORREWATER propose une cuisine raffinée et gourmande, **Chez John** à Ambres dans le Tarn, tenu par le chef anglais John CURTIS ou encore **Le Carré de l'Ange** situé en Ariège près de Saint-Girons.

Parmi les nouvelles adresses sélectionnées en 2018, certaines ont été imaginées par des chefs déjà distingués d'une ou plusieurs étoiles et qui souhaitent compléter leurs offres en proposant, en plus de leur table gastronomique, une cuisine



de qualité mais plus simple et abordable. C'est le cas pour **Le Jardin des Crayères**, situé à Reims et supervisé par le chef Philippe MILLE, **Le Bistrot**, à Bonnetage (Franche-Comté), seconde adresse du chef Jacques BARNACHON, **Le Bistrot du 11** à Versailles créé par le chef Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZANI, **Le Cottage** à Chonas-l'Amballan près de Vienne et tenu par le chef Philippe GIRARDON, ou encore **Le Café des Artistes** à Ville d'Avray, qui complète l'offre gastronomique proposée aux Etangs de Corot par le chef Rémi CHAMBARD.

Depuis 1997, le Bib Gourmand récompense les tables qui proposent un menu de qualité à un prix modéré. Ces établissements proposent un menu (entrée, plat, dessert) au prix maximum de 33 euros en province et 37 euros à Paris.

Le guide Bib Gourmand France 2018 est disponible dès le mercredi 17 janvier 2018 au prix de 17,90 euros, et également à partir du 5 février sur le site www.restaurant.michelin.fr.

Note d'attention : Sélectionnés dans le guide MICHELIN Bib Gourmand France 2018, les établissements *Le Grain de Sel*, situé à Périgueux, et *La Manufacture*, à Caen, ont depuis fermé leurs portes. A Rodez, le restaurant *Le Parfum des Délices* a quant à lui changé de nom et devient *ET*.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 29 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique.

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tél. : +33 (0) 1 45 66 22 22

E-mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)