

Paris, le 5 février 2018

## Le Restaurant Christophe Bacqué et La Maison des Bois - Marc Veyrat obtiennent trois étoiles dans le guide MICHELIN France 2018

*Avec un total de 621 tables distinguées cette année, la Famille des étoilés MICHELIN enregistre un record historique!*



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN France, qui sélectionne un total de 621 restaurants étoilés, dont 57 nouveaux.

A deux pas du circuit du Castellet, au cœur de la Provence, le **Restaurant Christophe Bacqué** obtient cette année trois étoiles dans la nouvelle sélection du guide MICHELIN. Dans cet écrin niché dans l'hôtel du Castellet, le chef Christophe BACQUIE, Meilleur Ouvrier de France 2014, propose des assiettes époustouflantes à l'instar de son aioli moderne, légumes de nos maraîchers locaux et poulpe de méditerranée. *«Véritable ode aux produits de sa région, c'est une cuisine de très haute-volée qu'offre aujourd'hui Christophe BACQUIE : une cuisine vibrante d'émotions où*

*chaque plat crée un souvenir marquant, témoignage de son talent créatif, de sa parfaite technicité et de sa maturité»* commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

**La Maison des Bois - Marc Veyrat**, situé à Manigod, en Haute-Savoie, se voit également distinguée de trois étoiles dans le guide MICHELIN. Dans ce chalet perché à 1650 mètres d'altitude, le chef Marc VEYRAT a créé un lieu en quasi autarcie en s'appuyant notamment sur la nature locale pour la magnifier. *«En véritable passionné de botanique, Marc VEYRAT sublime les herbes et fleurs savoyardes cueillies en pleine nature et conjugue créativité, authenticité et raffinement pour offrir aux clients une expérience inoubliable »* continue Michael ELLIS.

La sélection 2018 s'enrichit également de cinq nouveaux restaurants deux étoiles, avec **Au 14 Février** à Saint-Amour, un restaurant emmené par le chef Masafumi HAMANO et qui mêle saveurs nippones et françaises, **L'Hostellerie Jérôme** situé à La Turbie où le chef Bruno CIRINO et son épouse, amoureux des beaux produits, proposent une cuisine méridionale de caractère et particulièrement goûteuse ; **L'Auberge du Père Bise**, véritable institution du patrimoine gastronomique français ancrée à Talloires, sur les rives du lac d'Annecy, où le chef Jean SULPICE met en valeur les richesses du terroir savoyard grâce à sa cuisine sincère et inventive. Egalement distingués de deux étoiles cette année la table éponyme du chef, **Takao Takano** située à Lyon et qui se distingue par des compositions subtiles imaginées dans le respect absolu des saveurs, ainsi que **Flaveur**, à Nice, où les frères Gaël et Mickaël TOURTEAUX associent leur talent pour proposer une cuisine mariant ingrédients très étudiés, jeux sur les textures et finesse d'exécution.

La Famille des étoilés MICHELIN s'enrichit également de cinquante nouveaux restaurants une étoile ; des tables portées par le talent, l'ambition, la passion des chefs et de leurs équipes qui chaque jour se donnent les moyens d'offrir l'excellence gastronomique à leurs clients. Parmi ces talents se distinguent notamment Anthony LUMET pour son restaurant **Le Pousse Pied** situé à La Tranche-sur-Mer, et Guillaume MOMBROISSE, chef-proprétaire du **SEPT** à Toulouse : tous deux sont les benjamins de cette nouvelle sélection puisqu'ils obtiennent à 27 ans une première étoile pour leurs établissements.



La sélection du guide MICHELIN 2018 révèle l'attractivité de la capitale parisienne pour les chefs venus des quatre coins du monde et qui y ouvrent leurs propres tables. C'est le cas notamment de **Pertinence**, où Ryunosuke NAITO et son épouse Kwen LIEW proposent une cuisine française qui utilise les techniques japonaises, **MONTEE**, le restaurant du chef Takayuki NAMEURA auparavant installé à Kobé au Japon ; **Alan Geaam**, où le chef Alan GEAAM, autodidacte, apporte à ses plats une touche du Liban, son pays d'origine ; **Copenhague**, la table gastronomique danoise emmenée par le chef Andreas MOLLER et située sur les Champs Elysées au premier étage de la Maison du Danemark ; **Mavrommatis**, où Andréas MAVROMMATIS offre une délicieuse cuisine grecquo - méditerranéenne en plein cœur du 5<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, ou encore **Comice** imaginé par le chef canadien Noam GEDALOF et sa compagne Etheliya HANANOVA qui œuvre en salle et en sommellerie.

En sillonnant les routes de France, les inspecteurs ont également remarqué l'attention croissante portée par les chefs et leurs équipes à proposer une cuisine de qualité à un prix toujours plus maîtrisé, favorisant les cartes courtes et respectueuses de ce que les producteurs locaux peuvent leur proposer. C'est le cas de plusieurs tables nouvellement une étoile comme **L'Auberge de la Tour** à Marcoles dans le Cantal, où le chef Renaud DARMANIN propose une formule gastronomique à 22 euros, **Le Marcq**, une table située à Marcq-en-Baroeul près de Lille où le chef Abdelker BELFATMI sert un menu à 38 euros, où encore **Intuition** à Saint Lô et **La Merise** à Laubach, en Alsace.

Enfin en Corse, deux restaurants obtiennent une étoile cette année : **U Santa Marina**, à Porto-Vecchio, une table où l'on déguste une délicieuse cuisine méditerranéenne, et **La Table de la Ferme** situé à Sartene dans le domaine de Murtoli.

Le guide MICHELIN France 2018 est disponible dans les points de vente dès le vendredi 9 février 2018 au prix de 24,90 euros. La sélection est accessible et les restaurants réservables sur les supports web et mobile et également sur le site [www.restaurant.michelin.fr](http://www.restaurant.michelin.fr)

Cette nouvelle sélection réunit 4300 hôtels et maisons d'hôtes, et 2800 restaurants parmi lesquels :

- 621 restaurants étoilés dont
  - o 28 restaurants trois étoiles, dont 2 nouveaux
  - o 85 restaurants deux étoiles, dont 5 nouveaux
  - o 508 restaurants une étoile, dont 50 nouveaux
- 644 Bib Gourmand
- Plus de 3000 restaurants distingués d'une Assiette MICHELIN

**Note d'attention : Sélectionné dans le guide MICHELIN France 2018, le restaurant *Le Bateau Ivre*, situé au Bourget-du-Lac en Savoie, fermera prochainement ses portes.**

#### 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:samuelle.dorol@michelin.com)

