

Turin, le 16 novembre 2017

Le restaurant St Hubertus obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Italie 2018



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Italie 2018, qui compte au total 356 restaurants étoilés.

Cette 63^{ème} sélection distingue un nouveau restaurant trois étoiles, **St. Hubertus**, situé à San Cassiano, un établissement dirigé par le chef Norbert NIEDERKOFER. « *Véritables odes à la nature qui l'entoure, aux savoureux produits du terroir alpin, mais aussi aux paysans et producteurs locaux avec lesquels il travaille au quotidien, les plats de Norbert NIEDERKOFER racontent mille et une histoires ! La découverte de sa cuisine est une expérience humaine inoubliable et riche en émotions* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Déjà distingués de trois étoiles dans l'édition précédente, les restaurants *Piazza Duomo* à Alba, *Da Vittorio* à Brusaporto, *Dal Pescatore* à Canneto Sull'Oglio, *Reale* à Castel di Sangro, *Enoteca Pinchiorri* à Florence, *Osteria Francescana* à Modène, *La Pergola* à Rome et *Le Calandre* à Rubano conservent leur distinction cette année.

La sélection 2018 comporte 41 restaurants distingués de deux étoiles, dont trois nouveaux : **Vun**, situé à Milan, où le chef Andrea APREA propose une cuisine italienne savoureuse inspirée de la région de Naples mais revisitée avec un œil contemporain ; **La Siriola**, un restaurant de San Cassiano où le jeune chef Matteo METULLIO, âgé de 28 ans, se distingue par la fantaisie de sa cuisine et sa capacité à créer des saveurs riches et intenses appuyées par une sélection de produits excellents ; et enfin **Magnolia**, un restaurant situé à Cesenatico où le chef Alberto FACCANI sert une cuisine articulée autour des produits du terroir.

26 nouveaux restaurants sont distingués d'une étoile cette année, portant à 306 le nombre de restaurants une étoile dans la sélection 2018. Parmi ces nouveaux établissements étoilés, la part des jeunes chefs est importante : 30 % des restaurants sont en effet dirigés par de jeunes talents ayant moins de 35 ans, et trois d'entre eux âgés de tout au plus 30 ans obtiennent leur première étoile : Francesco BRUTTO pour le restaurant **Undicesimo Vineria**, situé à Treviso, Donato ASCANI, chef du restaurant **Glam Enrico Bartolini** à Venise, et Alessio LONGHINI pour le restaurant **Stube Gourmet**, à Asiago.

Dans cette sélection 2018, la Lombardie est la région la plus dynamique, avec 63 restaurants étoilés au guide MICHELIN, dont 7 distingués pour la première fois, suivie de la Campanie, avec 41 restaurants et le Piémont, avec 40 restaurants.

Enfin, le guide MICHELIN Italie 2018 sélectionne 258 restaurants Bib Gourmand, dont 17 nouveaux : cette distinction récompense les restaurants véritables coups de cœur des inspecteurs, puisqu'ils proposent à leurs clients un menu complet de qualité pour un prix maximum de 32 euros (35 € dans les chefs-lieux et dans les lieux touristiques importants).



Le guide MICHELIN Italie 2018 comprend 365 restaurants étoilés dont:

- ✓ 306 restaurants une étoile, dont 22 nouveaux
- ✓ 41 restaurants deux étoiles, dont 3 nouveaux
- ✓ 9 restaurants trois étoiles, dont 1 nouveau

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

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

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0)1 45 66 22 22

Mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)