

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 6 janvier 2017

Michelin dévoile la sélection des Bib Gourmand 2017 de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur !

Quelques semaines avant la sortie du guide MICHELIN France 2017 Michelin dévoile en avant-première la sélection de ses fameux Bib Gourmand qui récompensent les coups de cœur des inspecteurs pour un très bon rapport qualité prix.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte 54 Bib Gourmand dont 11 nouvelles adresses que l'on découvre dans le *guide Bonnes Petites Tables 2017*.

Cette année encore les inspecteurs Michelin ont été des dénicheurs de talents en parcourant les régions françaises. Ainsi ils ont pu découvrir des adresses insolites au rapport qualité prix imbattable. Cette nouvelle édition nous invite à trouver des adresses enthousiasmantes, alliant produits régionaux, tradition et modernité.

« Cette sélection confirme le développement des tables conviviales, où il fait bon déguster un repas entre amis. Nous constatons un intérêt grandissant de la part des chefs pour une cuisine plus simple qui remet le partage et la convivialité au centre des repas. L'attrait des gastronomes pour ces petites tables de qualité ne cesse de croître » explique Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN.

Parmi les tables récompensées citons notamment **Otto** qui se situe dans le quartier du Prado. La carte propose de bons petits plats méditerranéens, ensoleillés, aux accents italiens. Dans l'une des quatre salles survoltées, les odeurs et les saveurs virevoltent pour le plus grand bonheur de ses clients.

En parcourant Marseille, le guide nous invite à nous installer à la table de **Schilling**. Installé entre le Vieux Port et le Panier, le chef Malcolm Gardner fait se rencontrer la Méditerranée et l'Ecosse à travers une cuisine parfumée. La carte s'invente au gré des retours de la pêche.

A Toulon, lové dans une ruelle, le restaurant **Carré 2 Vigne** nous conquies tout d'abord par son accueil. Aux commandes, un jeune couple, Céline et Julien Bazzano qui écrivent la carte avec des produits du marché ou par exemple grâce à des champignons cueillies par le chef en automne.



Le Bib Gourmand, l'alliance de la gourmandise et du budget maîtrisé :

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 32 euros en province et 36 euros à Paris.

Les 646 Bib Gourmand sont regroupés dans le guide Les Bonnes Petites tables du guide MICHELIN 2017 qui compte 94 nouvelles adresses.

Le *Guide Bonnes Petites Tables 2017* est disponible dès le 13 janvier 2017 (17,90 euros) mais également en version numérique sur le site Michelin : restaurant.michelin.fr

Le guide MICHELIN continue sa tournée de dévoilement des Bib Gourmand 2017 en région et se rendra :

- ✓ Le Mardi 10 janvier à Clermont-Ferrand

Un communiqué de Presse reprenant l'ensemble de la sélection sera diffusé à l'issue.

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lesquels 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 version 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.

Contacts Presse :

Samuelle DOROL
Tel : +33 (0) 1 45 66 22 22
Mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

Charlotte ESCANDE
Tel : +33 (0) 1 45 66 22 22
Mail : charlotte.escande@michelin.com

