

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 10 décembre 2015

2 nouveaux restaurants obtiennent 2 étoiles dans le Guide MICHELIN Italie 2016.

Michelin est heureux de dévoiler la 61^{ème} édition du guide MICHELIN Italie, qui répertorie 334 restaurants étoilés

Dans cette nouvelle édition, tous les restaurants distingués de trois étoiles dans l'édition précédente maintiennent leur distinction cette année, preuve de la grande régularité de la très haute gastronomie italienne. Au total, l'italien compte 8 restaurants trois étoiles: Piazza Duomo à Alba, Da Vittorio à Brusaporto, Dal Pescatore à Canneto Sull'Oglio, Reale à Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri à Florence, Osteria Franciscana à Modène, La Pergola à Rome et Le Calandre à Rubano.

Deux nouveaux restaurants obtiennent deux étoiles cette année: Casa Perbellini, situé à Vérone, où le chef Giancarlo Perbellini a gagné en maturité et en régularité, en se concentrant sur deux éléments fondamentaux: le produit et l'expérience client. Avec son menu dégustation, basé sur des ingrédients de très grande qualité, le chef offre à ses clients un voyage gustatif teinté de délicates notes aussi intenses en saveurs qu'équilibrés en bouche.

Gourmetstube Einhorn à Mules de voit également attribuer une deuxième étoile. Le chef Peter Girtler y réinterprète la cuisine régionale avec un style plus créatif, s'appuyant notamment sur des produits à provenance locale. Grace à son travail, la cuisine du chef compte parmi les plus créatives de toute la région. Au total, 38 restaurants sont distingués de deux étoiles dans le guide MICHELIN Italie 2016,

La catégorie des restaurants distingués d'une étoile compte 26 nouvelles adresses, soit 288 au total.

Parmi celles-ci figure le restaurant Seta par Antonio Guida, situé dans le Mandarin Oriental, qui propose une cuisine terre et mer, avec quelques influences orientales, mais également Tukuyoshi, où le chef YoJi Tokuyoshi, qui a travaillé avec Massimo Bottura, propose une cuisine italienne inédite, réinterprétée avec une touche nippone, et emmenée par une grande technique et une forte personnalité.

L'Armani Ristorante obtient également une étoile. Le chef Filippo Gozzoli propose une cuisine tendance de grande qualité, mixant créativité, technique et basée sur des ingrédients méditerranéens.



Enfin, le guide MICHELIN Italie 2016 compte 24 nouveaux restaurants distingués d'un bib gourmand, soit 271 au total. Le bib gourmand récompense les restaurants proposant un très bon rapport qualité prix, c'est à dire ceux qui offrent un menu complet de qualité (entrée plat dessert) pour un prix maximum de 30€ (35€ dans les villes touristiques)

Le guide MICHELIN Italie 2016 est disponible à la vente dès les 11 décembre, et également disponible en version numérique sur les tablettes et applications mobiles.

À propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôte à travers le monde. Il existe 25 guides MICHELIN différents qui couvrent 24 pays et quatre continents.

Les inspecteurs du guide MICHELIN sont constamment à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares. Ils testent toutes sortes d'établissements et de cuisines. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et règlent toujours leurs notes. Seule différence : ils examinent chaque assiette de façon professionnelle. Les cinq critères d'évaluation sur lesquels reposent leurs jugements sont les suivants : qualité des produits, personnalité de la cuisine, maîtrise des cuissons et des saveurs, rapport qualité-prix et constance de la prestation dans le temps. Les meilleurs restaurants se voient attribuer un Bib Gourmand ou des étoiles Michelin. Ces distinctions portent uniquement sur la qualité de la cuisine et sont toujours décernées de façon collégiale par l'ensemble des inspecteurs. Le confort et la qualité de l'accueil sont mentionnés séparément.

Grâce au guide MICHELIN Italie 2016, le Groupe Michelin aide à nouveau des millions de voyageurs. Il a d'ailleurs fait sienne la devise du guide lors de son lancement en 1900 : « Avancer ensemble ».

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tél: + 33 (0)1 45 66 22 22

E-mail: samuelle.dorol@fr.michelin.com

