

## INFORMATION PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 24 février 2014

### Le guide MICHELIN France 2014 : la relève est en marche !

*Disponible en points de vente dès le 28 février et accessible sur le web et l'ensemble des supports numériques, l'édition 2014 du guide MICHELIN, qui répertorie plus de 8860 hôtels et restaurants dont 492 nouveaux, illustre la montée en puissance d'une nouvelle génération de jeunes chefs*

Cette année, le guide MICHELIN distingue de ❀❀❀ étoiles une nouvelle table d'exception, **l'Assiette Champenoise**, à Reims, où le chef Arnaud LALLEMENT propose une cuisine de produits, d'une belle modernité et particulièrement créative. Pour Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN : « *Lorsque nos inspecteurs sont sur les routes de France, ils sont à la recherche de tables uniques, qui valent le voyage, capables de surprendre et de susciter les plus grandes émotions. C'est ce que nous avons trouvé dans la cuisine d'Arnaud LALLEMENT, qui est bien à son image : profondément ancrée dans des racines transmises par son père, et à laquelle il a ajouté sa touche très personnelle. Au final, en cherchant partout en France le meilleur des produits, entouré d'artisans auxquels son père faisait déjà confiance, Arnaud LALLEMENT signe, avec un savoir-faire impeccable, des plats d'une grande délicatesse, où les jeux de textures et de saveurs se révèlent aussi subtils que gourmands* ».

La sélection 2014 est également riche de **six nouveaux restaurants ❀❀ étoiles** : **la Villa Madie**, situé à Cassis (13), **la Table du Connétable** à Chantilly (60), **le Kintessence**, situé à Courchevel 1850 (73), **Le Chambard** à Kayserberg (68), **Il Cortile**, à Mulhouse (68) - le premier chef italien de France à obtenir deux étoiles- et enfin **Akrame** à Paris (16<sup>ème</sup>), dont le chef Akrame BENALLAL est âgé de 33 ans seulement.

Signe du grand dynamisme de la gastronomie française, et ce dans toutes les régions, **cinquante-sept tables sont récompensées d'❀ étoile**. Et cette année, la jeune génération s'est particulièrement distinguée puisque sept d'entre eux ont moins de 30 ans. Oscar GARCIA, le chef de **La table d'Uzès** (30) obtient même sa première étoile à 25 ans, ce qui fait de lui l'un des plus jeunes étoilés de France ! Avec cette nouvelle génération de jeunes chefs formés dans les plus grandes maisons, qui n'hésitent pas à ouvrir leurs propres tables en faisant souvent le choix de petites structures à l'ambiance décontractée, la relève est assurée dans les cuisines françaises !

Sillonnant durant plusieurs mois les routes de France les inspecteurs ont noté un effort particulier des restaurateurs sur les prix. En effet, comme l'année précédente, les chefs sont de plus en plus attentifs à offrir une cuisine de qualité à un prix maîtrisé. Ainsi, 115 restaurants étoilés proposent un menu à 30 euros ou moins, souvent à l'heure du déjeuner: c'est bien la preuve que repas étoilé rime aussi avec prix modéré ! Le jeune chef Florent Ladeyn propose par exemple un menu déjeuner à 21 euros dans son restaurant familial des Flandres, **l'Auberge du Vert Mont** situé à Boeschepe. De même, dans son restaurant le **Bistrot de Lagarde**, à Lagarde-d'Apt (84) le chef Lloyd Tropeano sert une cuisine délicieuse et étonnante pour une vingtaine d'euros seulement.



Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN ont, sur l'ensemble du territoire, testé quotidiennement toutes sortes d'établissements (brasseries, petits restaurants comme tables d'exceptions) et de styles de cuisine (française, italienne, asiatique, moderne ou du terroir...). Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégalement. Confort et service sont notés séparément de % à %.

Depuis plus d'un siècle, **la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs** en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 23 pays sur trois continents.

Le guide MICHELIN France est en vente à partir du 28 février au prix de 24,90 euros. Le guide comprend 8768 établissements, dont :

- ✓ 4477 hôtels et chambres d'hôtes et 4384 restaurants
- ✓ 610 restaurants étoilés, dont
  - 504 (57 nouveaux)
  - 79 (6 nouveaux)
  - 27 (1 nouveau)
- ✓ 651 (110 nouveaux)

**Le guide MICHELIN Paris** est également en vente à partir du 28 février au prix de 15,90 euros, et répertorie 608 restaurants, dont 66 nouvelles adresses.

**Le guide MICHELIN arrive sur Twitter !** Chaque jour, les inspecteurs partagent sur la twittosphère leurs découvertes, leurs bons plans et leurs coups de cœur. A suivre sur le compte **@guideMichelinFR**.

**Contact presse : + 33 1 45 66 22 22**

