

Boulogne, le 5 novembre 2013

LE GUIDE MICHELIN ITALIE 2014 UNE ABONDANCE DE NOUVEAUTES ET D'ETOILES

La nouvelle édition du guide MICHELIN Italie dresse un tableau particulièrement riche du paysage gastronomique italien. Les nouveautés recensées sont pléthore : 36 Bib Gourmand, 1 restaurant 🌟🌟🌟, 3 🌟🌟 et 29 🌟. Le guide assoit ainsi sa deuxième place sur le podium mondial avec 329 établissements étoilés, confirmant l'excellence de la cuisine transalpine.

La 59^e édition du guide MICHELIN Italie 2014 brosse un panorama attrayant de la scène culinaire italienne, puisque le nombre de restaurants étoilés affiche une progression de 21 % sur les cinq dernières années.

Cette année, **la sélection s'enrichit d'un nouveau restaurant trois étoiles, le restaurant Reale**, situé à Castel Di Sangro où le jeune chef talentueux Niko ROMITO a particulièrement enthousiasmé les inspecteurs Michelin par le style extraordinaire de sa cuisine. Pour Sergio LOVRINOVICH, Rédacteur en chef du guide MICHELIN Italie, il s'agit d' « *un chef, dont la personnalité affirmée inspire chacun de ses plats. Ses présentations minimalistes exhalent des saveurs à l'équilibre subtil, tout en pureté et en intensité, témoin d'une technique parfaitement maîtrisée et d'une inspiration qui se nourrit d'influences locales* ».

Trois nouveaux restaurants se voient décerner deux étoiles, la Villa Feltrinelli, à Gargnano, animée par le chef Stefano BAIOTTO, Devero Ristorante à Cavenago Di Brianza et la Locanda Don Serafino, à Ragusa dirigés respectivement par les chefs Enrico BARTOLINI et Vincenzo CANDIANO. Agés tous deux de 34 ans seulement, ils illustrent l'émergence d'une nouvelle génération de jeunes talents particulièrement prometteuse. D'ailleurs, **parmi les chefs distingués d'une ou de plusieurs étoiles cette année, un tiers ont moins de 35 ans et deux d'entre eux ont moins de 30 ans**. Au total dans la catégorie une étoile, 29 restaurants obtiennent leur première étoile en 2014.

Durant leurs tournées de terrain qui les ont mené aux quatre coins de l'Italie, les inspecteurs Michelin ont constaté que, malgré un climat économique guère favorable, **les restaurateurs sont de plus en plus nombreux à privilégier une cuisine plus accessible sans pour autant négliger la qualité**. Preuve de cette tendance, **le nombre de restaurants appartenant à la catégorie des Bib Gourmand 🌟 connaît une croissance ininterrompue et progresse de +25 % depuis 2010**. Ainsi, pour cette édition 2014, 36 nouvelles adresses sont distinguées d'un Bib Gourmand, cette distinction qui récompense les établissements proposant une cuisine de qualité et un repas complet pour moins de 30 € (35 € dans les grandes villes et les centres touristiques importants). Quant aux restaurants qui offrent un repas simple à un prix maximum de 25 € (🍷), leur nombre ne cesse de progresser et enregistre cette année une forte augmentation par rapport la précédente édition : + 30% par rapport à 2013.

Commentant cette nouvelle sélection, Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, a déclaré : « *Si je devais résumer le guide MICHELIN Italie 2014 en une seule phrase, je dirais qu'il met en exergue l'excellence de la gastronomie italienne et la richesse de ses terroirs, ainsi qu'en témoignent les 294 Bib Gourmand et 329 établissements étoilés répertoriés. Le guide est ainsi le deuxième plus étoilé au monde !* »

Le guide MICHELIN Italie 2014 sera disponible dès le 7 novembre dans tous les points de vente au prix de 22€. Il répertorie 3841 établissements hôteliers et plus de 2700 restaurants, tous rigoureusement sélectionnés par les inspecteurs Michelin, dont :

- ✓ 329 restaurants étoilés, parmi lesquels :
 - 8 restaurants ★★★, dont 1 nouveau
 - 40 restaurants **, dont 3 nouveaux
 - 281 restaurants *, dont 29 nouveaux

- ✓ 294 restaurants 🍷 dont 36 nouveaux

- ✓ 940 restaurants 🍴

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22