

Boulogne, le 14 novembre 2012

Le guide MICHELIN Italia 2013 : une sélection riche qui récompense les jeunes talents

Si cette 58^{ème} édition confirme la très grande qualité de la cuisine italienne, elle révèle surtout son dynamisme avec l'émergence d'une nouvelle génération de jeunes chefs.

Un nombre d'étoiles record dans une sélection 2013 qui distingue un nouveau trois étoiles


La 58^{ème} édition du guide MICHELIN Italia démontre une fois de plus le très grand savoir-faire des restaurateurs italiens pour proposer une cuisine de qualité. Une maîtrise qui se renforce année après année, puisque la sélection 2013 compte 307 restaurants étoilés, contre 295 l'année dernière et 276 en 2011. C'est bien la preuve que les chefs rivalisent de créativité pour gagner en qualité.
















La sélection guide MICHELIN Italia consacre ainsi un nouveau restaurant 3 étoiles, le *Piazza Duomo*, à Alba : le chef y propose une cuisine créative de haute volée, ancre dans le terroir. Cela porte à 7 le nombre de restaurants trois étoiles. Trois nouveaux restaurants se voient décerner deux étoiles : *Antica Osteria Cera*, à Campagna Lupia/Lughetto, spécialisé dans la cuisine de poissons crus de mer ; *Agli Amici*, à Udine /Godia, qui offre une cuisine créative, et enfin *La Trota*, à Rivodutri, qui offre une cuisine contemporaine ancrée dans le terroir. 10 nouveaux restaurants obtiennent leur première étoile.

Figures montantes de la gastronomie italienne, de jeunes chefs rivalisent de créativité et de talent

Elément marquant de cette année, la sélection du guide MICHELIN Italia 2013 consacre une nouvelle génération de jeunes chefs, certains recevant leur étoile pour la première fois, d'autres accédant à la deuxième étoile. Tous ont su séduire les inspecteurs, malgré leur jeune âge : la moitié d'entre eux ont moins de 35 ans, et 4 ont seulement entre 26 et 29 ans.

Des restaurateurs toujours soucieux d'offrir une cuisine de qualité accessible à tous

Durant leur long travail d'expertise, les inspecteurs Michelin ont constaté que les restaurants étaient de plus en plus nombreux à proposer une cuisine de qualité et accessible à tous les budgets, même les plus serrés. Le guide MICHELIN Italia 2013 recueille ainsi cette année un éventail de 277 Bib Gourmand, dont 51 nouveaux. Ces bonnes adresses, signalées dans le guide MICHELIN par le symbole , proposent une cuisine de qualité, souvent typiquement régionale, et un menu complet à moins de 30 euros (35 euros dans les chefs-lieux et les villes touristiques importantes). Par ailleurs, près d'un tiers des établissements du guide MICHELIN Italia 2013 offrent un repas complet à moins de 25 €, soit 729 restaurants.

Dans cette sélection 2013, la Lombardie confirme sa première position avec 56 restaurants étoilés (2  4  5 ) , suivi par le Piémont, deuxième région pour nombre d'établissements étoilés: 38 (1  5  32 ). La Campanie se situe en troisième position, avec 32 restaurants étoilés (6  26 ). Elle est la région la plus dynamique, avec 6 nouveautés cette année, et possède le plus grand nombre de restaurants deux étoiles. Enfin, parmi les provinces les plus étoilées d'Italie, Bolzano est la première avec 17 restaurants (3  et 14 ), suivie de Rome, avec 16 restaurants (1  2  et 13 ), puis Naples, avec 16 restaurants (5  et 11 ).

« Le nombre de restaurants qui offrent un menu à moins de 25€-30€ et le nombre croissant de restaurants étoilés font du guide MICHELIN Italia 2013 un outil pratique auquel chacun peut se référer, en fonction de ses goûts et de ses besoins, mais aussi de son budget, dans le « Bel Paese » de la gastronomie, a dit Michael ELLIS, Directeur Monde du guide MICHELIN. Le long travail de terrain réalisé par les inspecteurs témoigne d'un terroir particulièrement riche, où les jeunes talents se distinguent et où la cuisine est très variée, puisqu'elle est aussi bien régionale, classique, créative ou ouverte aux saveurs du monde».

Le guide MICHELIN Italia 2013 est en vente à partir du 15 novembre au prix de 22,90 euros. Cette 58^{ème} édition comprend 6528 établissements : 3824 hôtels et 2704 restaurants, dont :

- ✓ 261 restaurants 🍴 (dont 26 nouveaux)
- ✓ 39 restaurants 🍴🍴 (dont 3 nouveaux)
- ✓ 7 restaurants 🍴🍴🍴 (dont 1 nouveau)

Pour plus d'informations, connectez-vous au site www.MichelinMedia.com

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

