

Boulogne-Billancourt, Jeudi 10 janvier 2019

Diversité, terroir et modernité : Michelin dévoile la sélection des restaurants Bib Gourmand 2019 qui compte 67 nouvelles adresses !

Quelques jours avant le dévoilement de la sélection étoilée du guide MICHELIN France 2019, Michelin a le plaisir de révéler la nouvelle liste des établissements distingués d'un Bib Gourmand. Ces adresses variées et au très bon rapport-qualité prix sont les coups de cœur de nos inspecteurs !

Cette année, ce sont quelques 604 adresses, dont 67 nouvelles, qui se sont vu décerner cette distinction. Réparties dans toute la France, ces tables sont le reflet de la diversité des terroirs, mais également du savoir-faire d'artisans de talent et du dynamisme de la scène gastronomique française. « Ces nombreuses tables Bib Gourmand ont su séduire, grâce à une cuisine diversifiée et qui valorise de beaux produits, les papilles voyageuses de nos inspecteurs. A travers celles-ci, c'est une France gastronomique et gourmande, ouverte, accessible qui s'exprime ! » commente Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN.

Avec un total de 109 restaurants, dont 17 nouveaux, la région Auvergne-Rhône-Alpes cumule le plus grand nombre d'établissements Bib Gourmand. Pas moins de trois nouvelles tables se situent à Clermont-Ferrand ! **Un grain de saveur**, dirigé par le chef Damien Marie, propose une excellente cuisine de marché alors qu'au **Chardonnay**, Sylvain Revelant mitonne des plats plus contemporains avec une attention particulière portée à la saisonnalité. Même combat au **Bistrot d'à Côté**, dirigé par Ludovic Raymond, qui signe des assiettes particulièrement savoureuses. Mais au-delà de la capitale auvergnate, les autres territoires de cette région ne sont pas en reste : la Drôme compte par exemple 3 nouvelles adresses quand 4 autres se situent sur Lyon.

La région Provence-Alpes-Côte-D'azur, grâce à ses 11 nouvelles tables distinguées, est la deuxième région la plus dynamique en termes de nouveautés. Elle comptabilise au total 54 restaurants sélectionnés. Parmi ces onze adresses inédites, citons **La Grange des Agapes**, à Cogolin, où le chef Thierry Barot interprète une cuisine qui fluctue au gré des produits disponibles sur les marchés. Chez **Mimosa**, à Bormes-les-Mimosas, les équipes du restaurant, orchestrées par le chef David Archinard, proposent quant à elles des assiettes aux saveurs provençales locales et percutantes. A Hyères, les amoureux de la méditerranée gourmande ne pourront passer à côté de **L'Arum** que dirige Benoit Simian. **Le Local** enfin, adresse confidentielle du chef Thibaud Durix située à Toulon, a quant à elle séduit nos inspecteurs avec sa cuisine authentique qui met à l'honneur de beaux produits du terroir au travers d'une carte courte et essentielle.

Avec quelques 69 adresses distinguées dont 9 nouvelles, l'Île-de-France offre cette année encore une très belle palette gourmande. Le deuxième arrondissement fait figure de proue quand il s'agit de nouveautés puisqu'à lui seul, il compte 4 nouvelles tables à l'image du restaurant **L'Oseille**, dirigé par le chef Pierre Lecoutre, où l'on vient savourer une cuisine traditionnelle et canaille qui allie gourmandise et simplicité. **Itacoa** (dans le 2^{ème} toujours) propose quant à lui des assiettes matinées d'influences brésiliennes, faisant écho au pays d'origine du chef Rafael Gomes. Cette adresse, dont le nom est une référence à celui d'une plage du Nord de Rio que le chef apprécie particulièrement, témoigne de la diversité des styles de cuisine des adresses Bib Gourmand. Dans le 11^{ème}, **L'Auberge des Pyrénées Cévennes**, véritable institution parisienne reprise par le chef Pierre Négrevergne et dont l'ancien restaurant *Terrasse Mirabeau* situé dans le 16^{ème} avait déjà obtenu

un Bib Gourmand, réglera nos lecteurs avec sa cuisine classique et traditionnelle. Citons parmi les spécialités de la maison les fameux ris de veau ou le délicieux soufflé au caramel. **Biscotte**, dans le 15^{ème} est de son côté le fruit d'un très beau travail de couple. Le chef Maximilien Jancourt s'occupe de la partie salée de la carte quand sa compagne Pauline est en charge de la partie sucrée. Tous deux, avant d'ouvrir cet établissement, sont passés par quelques-unes des plus grandes institutions gastronomiques parisiennes, et signent maintenant des assiettes d'un très bon niveau. Le département de l'Essonne compte quant à lui une nouvelle adresse Bib Gourmand avec le restaurant **Bird** à Yerres. Ici, dans cet ancien salon de thé reconverti en restaurant, le chef Thomas Parguel, issu d'une famille de cuisiniers, propose une délicieuse cuisine de marché.

La région Nouvelle-Aquitaine fait elle aussi partie des régions françaises les plus dynamiques. Avec 7 nouvelles adresses, dont 3 situées dans le seul département des Pyrénées-Atlantiques, elle compte dorénavant 55 adresses distinguées d'un Bib Gourmand. De Niort à Pau en passant par Bordeaux ou Périgueux, la Nouvelle-Aquitaine témoigne donc d'une belle actualité gourmande.

Enfin, **L'Auberge des Chenêts**, située à Valloux et dirigée par le chef Bernard Gillot obtient cette année encore un Bib Gourmand. Cette table s'est vu remettre pour la première fois un Bib Gourmand en 1997, date de création de cette distinction, et depuis a su le conserver chaque année !

Depuis 1997, le Bib Gourmand récompense les tables qui proposent un menu de qualité à un prix raisonnable. Ces établissements proposent un menu complet (entrée-plat-dessert) au prix maximum de 33 euros en région et 37 euros à Paris.

Le Bib Gourmand France sera disponible à la vente le 25 janvier 2019.

Contact Presse :
+33 (0)1 45 66 22 22

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)