

Eclats de talents dans le Guide MICHELIN France 2020

MICHELIN a le plaisir de dévoiler la sélection de son millésime français 2020 qui s'enrichit de 63 nouvelles étoiles. Ce sont au total 628 tables étoilées, réparties aux quatre coins du pays que le Guide MICHELIN France 2020 référence.

En plus de cette sélection étoilée, cette année est également marquée par la volonté du Guide de mettre en lumière les chefs qui vont dans le sens d'une gastronomie plus durable, en mettant en avant leurs initiatives et en facilitant leur identification grâce à la création d'un nouveau pictogramme.

Le Guide MICHELIN est un porte-voix : sa mission est de faire connaître les cuisiniers les plus talentueux au public. Bib gourmand, assiette ou étoile, les 3 435 restaurants sélectionnés dans le Guide MICHELIN sont tenus par des chefs et des cheffes au savoir-faire indéniable. Longtemps, les inspecteurs n'ont pu partager qu'une partie des informations captées et vérifiées lors de leurs essais de table. Aujourd'hui, le Guide poursuit sa mission et souhaite contribuer à faire connaître les chefs qui ont pris leurs responsabilités dans la préservation des ressources et de la biodiversité, la réduction du gaspillage alimentaire et la diminution de la consommation des énergies non renouvelables.

Le Guide MICHELIN présente cette année le premier emblème MICHELIN qui met en valeur les chefs engagés en faveur de la préservation de l'environnement. Indépendamment des autres distinctions que sont le Bib gourmand, l'Assiette ou les étoiles, ce nouvel emblème met en lumière le courage et l'ingéniosité des chefs dans la pratique quotidienne de leur métier. Cet emblème a vocation à permettre aux gourmets de se repérer au mieux dans le choix de leur prochaine table.

Les initiatives durables des premiers chefs identifiés seront détaillées et mises en avant sur les différentes plateformes du Guide MICHELIN tout au long de l'année, via la création de divers contenus.

« L'ambition de notre démarche est d'amplifier la portée des initiatives et réalisations des chefs en faveur de l'environnement. En mettant sur le devant de la scène leurs idées, méthodes et savoir-faire, nous participerons ainsi à la sensibilisation de tout un secteur et ses publics, gourmets et citoyens » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.



Michelin continue de valoriser les métiers de salle au travers de deux prix spéciaux. Eric BEAUMARD reçoit le Prix Michelin de la Sommellerie pour l'ensemble de son travail remarquable. Formateur hors pair, ce passionné est un mentor pour la jeune génération qu'il prend plaisir à accompagner. Aussi impressionnant par son charisme que son humilité, Eric Beaumard parvient à nouer à chacun de ses services des relations privilégiées avec ses clients.

Marie-Aude VIEIRA travaille avec passion en binôme avec son mari le chef Serge Vieira au Château du Couffour à Chaudes-Aigues. Le temps d'un service subtil et élégant, elle tisse des liens uniques avec ses clients et aime les retrouver au fil des saisons. Soucieuse de transmettre ce savoir-être et savoir-faire à ses équipes et de cultiver chez elles le goût de l'attention portée à l'autre, elle reçoit cette année le Prix Michelin du Service.

Les nouvelles étoiles du Guide MICHELIN France 2020 témoignent de l'effervescence qui anime la scène culinaire française. Trois établissements se voient décerner une troisième étoile. Cette dernière vient révéler ce que ces cuisines d'exception ont en commun : transformer une étincelle d'émotion en un classique de la gastronomie.

« En ville, en montagne, à la campagne ou en bord de mer, la France regorge de talents sur l'ensemble de son territoire et le Guide MICHELIN est ravi d'accompagner une fois de plus les gourmets dans leur découverte des trésors culinaires locaux. Animés par une liberté de créer sans égale, de nombreux chefs partent à la conquête de leur propre identité en ouvrant de nouveaux établissements ou s'approprient avec brio les savoir-faire élaborés par leurs prédécesseurs. Tradition, créativité, transmission et liberté sont ainsi les maîtres-mots de cette sélection qui promet de grands moments de plaisir à ceux qui renouvellent chaque année leur confiance aux palais de nos inspecteurs. » commente Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin.

Bercée par le rythme des flots, la cuisine de **Christopher Coutanceau** se voit distinguée de 3 étoiles dans son restaurant du même nom à La Rochelle. Engagé dans la préservation des espèces marines, le chef, cuisinier et pêcheur, sublime les produits de la mer dans le plus grand respect des cycles des océans et de ses ressources. Le mot toujours juste de son associé et sommelier Nicolas BROSSARD fait voguer les mets de Christopher COUTANCEAU de la cuisine au convive avec vigueur et passion. L'harmonie entre les créations iodées du chef et la profondeur des arômes des flacons qui les accompagnent est évidente. Une escapade gastronomique où terre et mer ne sont pas simplement en accord, mais en parfaite symbiose. Le repas célèbre la puissance et la fragilité de l'océan. On en sort heureux et grandit.

Dans l'ancre de la rue du Coq Héron, situé dans le 1er arrondissement de Paris, le restaurant **Kei** décroche sa troisième étoile. Après avoir fait ses classes auprès de piliers de la gastronomie française comme Gilles GOUJON ou Alain DUCASSE, c'est dans une ambiance intime que le chef Kei KOBAYASHI, véritable virtuose des saveurs, démontre la maturité de son talent. Précision, minutie et esthétisme rythment la créativité du chef, qui puise dans les traditions de son Japon natal pour élaborer une cuisine résolument moderne et aboutie. A l'image de son jardin de légumes croquants, saumon fumé, mousse de roquette et émulsion de citron, sa fulgurance créative, associée à la solidité de sa technique, s'exprime dans tous ses plats, et assure à ses convives une parenthèse gastronomique hors du commun.

Sous le soleil de Provence, l'**Oustau de Baumanière**, reçoit cette année la plus haute distinction du Guide MICHELIN. Institution hôtelière nichée dans la commune des Baux-de-Provence, cet

établissement mythique orchestré par Jean-André CHARIAL s'est inscrit dans l'histoire de la gastronomie française. Pilotée par le chef breton Glenn VIEL, la cuisine de l'Oustau de Baumanière donne une autre dimension aux plats traditionnels de la Maison. Le génie du chef s'exprime dans la facilité qu'il a à propulser les superbes produits qu'il travaille au rang de mets d'exception. Légumes bio du jardin de Baumanière, mais aussi agneau, poules et cochons, chaque ingrédient de la riche production locale trouve tout son sens et toutes ses saveurs dans les mains du chef.

Cette année, c'est une très belle sélection de onze établissements que le Guide MICHELIN France 2020 distingue d'une seconde étoile.

En plein cœur de la ville rose, le chef Pierre LAMBINON, enfant du terroir à la personnalité débordante de créativité, élabore depuis six ans au sein de son restaurant **PY-R** une cuisine audacieuse et inventive bercée par les souvenirs gourmands des repas de sa grand-mère et adaptée au gré des offrandes quotidiennes de la nature. À Narbonne, l'inventif chef Lionel GIRAUD de la **Maison Saint-Crescent** prépare actuellement un nouvel écrin pour sa cuisine. Dans cet ancien oratoire datant du Moyen-Âge, on déguste une cuisine gourmande et généreuse au rythme des marchés.

Éric CANINO, compose quant à lui depuis ses cuisines de **La Voile** à Ramatuelle un véritable hymne gustatif à ses terres varoises. Huile d'olive, tomates, aubergines et herbes fraîches de son potager sont travaillées avec talent pour des assiettes légères et équilibrées. Les saveurs de la Méditerranée tout en finesse. Amarré au **Skiff Club** sur le bassin d'Arcachon, le chef Stéphane CARRADE, sublime ses assiettes des richesses du terroir de l'Aquitaine. Homard rôti ou agneau des Pyrénées, le parfum de chaque produit sublimement travaillé enivre la salle de ce charmant hôtel basque des années 1930, avant de combler les papilles des convives.

En plein cœur du massif du Mont-Blanc à Megève, Anthony BISQUERRA, le chef de **La Table de l'Alpaga** donne à la cuisine montagnarde toutes ses lettres de noblesse. Le chef travaille étroitement avec des artisans de la région et garantit à chacun de ses convives une expérience au sommet. L'attention portée au choix de chaque ingrédient se retrouve avec délicatesse chez **Racines** à Reims, restaurant gastronomique franco-japonais du chef Kazuyuki TAKANA. Les surprises se multiplient au cours du repas. Le travail des légumes et des herbes aromatiques est remarquable.

Sur les pistes enneigées de Courchevel, le restaurant **Sarkara** de l'hôtel K2 se voit distingué d'une seconde étoile, un an seulement après avoir été récompensé de la première. Premier restaurant gastronomique de desserts, c'est dans un décor intimiste face aux montagnes que l'on déguste les combinaisons culinaires uniques de Sébastien VAUXION. Le chef bouscule les codes et transforme légumes, fruits et autres ingrédients en des mets sucrés d'une incroyable légèreté. L'expérience est bouleversante et amène la gourmandise au sommet de son art.

À Paris, Stéphanie LE QUELLEC, a ouvert au 32 rue de l'Avenue Matignon **La Scène**, restaurant gastronomique où produits nobles et oubliés trouvent leur place dans de délicieuses assiettes. Le menu composé en actes comme dans une pièce de théâtre témoigne d'une cuisine délicatement orchestrée par une héroïne principale à l'immense talent. A l'**Abysse** au Pavillon Ledoyen, la cuisine japonaise de Yannick ALLÉNO et de son chef Yasurari OKAZAKI transporte instantanément les gourmets de l'autre côté du globe. Dans ce superbe comptoir-à-sushi, on déguste des nigiris en menu ou omakasé. A la carte, le saké est mis à l'honneur et souligne au plus juste les saveurs des mets servis.

Le Taillevent, restaurant mythique situé dans le 8^{ème} arrondissement de Paris décroche sa seconde étoile sous la houlette du chef David BIZET. En duo avec le sommelier Antoine PETRUS, le chef réinvente les menus avec subtilité. L'une des plus belles caves de Paris vient sublimer ces plats délicieux et exécutés avec justesse. **L'Atelier Joël Robuchon Étoile** scintille grâce au travail du chef Thierry KARAKACHIAN et de ses équipes. Riche d'une soixantaine de références des recettes de Joël ROBUCHON, le chef et sa troupe rayonnent en cuisine. Les mets servis en petites ou grandes portions sont créés au gré des marchés et sont d'une infinie précision.

Cette année, ce ne sont pas moins de 49 tables qui se sont vues distinguées d'une première étoile. Dispersées dans toute la France, ces établissements sont le symbole du talent des chefs, qui se lancent dans de nouvelles aventures avec passion.

La région Provence-Alpes-Côte-D'azur, séduit les chefs avec pas moins de trois nouveaux restaurants figurant cette année dans le Guide MICHELIN. Christopher HACHE, ancien chef de l'hôtel Crillon a posé ses valises à Eygalières pour écrire avec sa compagne Delphine une histoire résolument gourmande à la **Maison Hache**, où la cuisine, personnelle et audacieuse promet à ses convives un moment hors du temps où les saveurs font chavirer les palais. Installé sur le Port du Lavandou, le chef Yorann VANDRIESSCHE écrit sa propre partition. Après avoir été chef cuisinier de l'Arbre à Gruson dans le Nord pendant vingt ans, il ouvre en 2019 avec son épouse Bénédicte, **l'Arbre au soleil**. Restaurant traditionnel, les recettes expriment la sensibilité du chef et naviguent entre produits de la terre et de la mer. **La Flibuste-Martin's** située à l'entrée du port de Marine sur la Baies des Anges propose la tonitruante cuisine de la cheffe Eugénie BEIZAT où les trésors de la pêche du jour se font complices des produits du terroir. Capitaine de ses cuisines, la cheffe navigue entre mille inspirations pour délecter les gourmets de ses mets d'exception.

Restaurant de l'Institut Paul Bocuse, **Saisons** brille sous la direction du chef David TISSOT, qui compose avec ses jeunes équipes aussi motivées que prometteuses une cuisine harmonieuse qui fait danser le terroir lyonnais au travers de menus raffinés.

C'est au cœur de l'Auvergne, dans son restaurant **Origines** au Broc, non loin d'Issoire, que la magie du jeune chef Adrien DESCOULS opère. La vue panoramique qu'offre le restaurant dégage une atmosphère unique au cœur de laquelle les convives sont invités à déguster de belles assiettes rythmées par les saisons. La Bretagne tient elle aussi une place de choix dans le cœur de chefs en quête de leur propre histoire. A l'Hôtel de Carantec, le chef **Nicolas Carro** dans son restaurant éponyme, a repris les cuisines auparavant tenues par Patrick JEFFROY. Dans la continuité historique de cette maison emblématique, le chef imagine une carte gourmande inspirée par l'océan et les ingrédients d'excellence des producteurs locaux. À Trébeurden, sur la côte de granit rose, la magie opère au **Manoir de Lan-Kerellec**. Imprégnée des embruns de ce superbe environnement, la cuisine gastronomique du jeune chef Anthony AVOINE est un joyau breton. Un sens aiguisé des équilibres et des accords invitant à prendre le large.

Retour aux sources pour le chef Jérôme DALLET, qui ouvre son propre restaurant **Le Dallaison** à Saintes. Doux mélange en cuisine où saveurs locales et souvenirs d'enfance se rejoignent pour une assiette plus que gourmande. À Salignac-Eyvigues, dans un charmant corps de ferme de Dordogne, le chef Adrien SORO, formé chez Joël Robuchon, compose à **La Meynardie**, une fine cuisine débordante de saveurs. Du côté de Buxy en Bourgogne, le chef Maxime KOWALCZYK œuvre à **L'Empreinte** avec un sens du détail aiguisé dans ses réalisations.

Au cœur de la Sologne, **Le Grand Hôtel du Lion d'Or** à Romorantin-Lanthenay retrouve une étoile. Depuis ses cuisines, le chef Didier CLÉMENT transporte son terroir jusque dans l'assiette : gibier, chevreuil ou encore lièvre noir côtoient délicieusement légumes et ingrédients de saisons.

C'est dans les terres corses de Lumio, que le jeune chef Romain ROLAN a su créer avec audace sa propre signature au sein du restaurant **A casa di Ma** dans l'Hôtel Chez Charles, révélant une cuisine aux milles saveurs méditerranéennes, élaborée à partir des riches produits de l'île et de la mer.

A Bordeaux, trois établissements se voient distingués pour la première fois d'une étoile. Le chef Victor OSTRONZEC fait chanter les assiettes et danser les tables du restaurant **Solena**. Chef de cuisine passionné, il compose chacune de ses créations dans le respect de son environnement. Une symphonie culinaire sans fausse note À **l'Oiseau Bleu**, Frédéric LAFONT propriétaire et François SAUVETRE, chef cuisinier inspiré, proposent une gastronomie du sud-ouest contemporaine en mettant en avant le meilleur des produits du terroir. Volailles et légumes sont magnifiés pour une odyssée culinaire tout en justesse. En plein cœur de la ville, Giovanni PIREDDU livre au détour de son restaurant **Tentazioni** les trésors culinaires de l'Italie. Riches en saveurs, les plats sont élaborés chaque jour en fonction des marchés bordelais pour embarquer les gourmets.

À Paris, le 9^{ème} arrondissement de Paris n'est pas en reste. Rue de la Tour d'Auvergne et à deux numéros d'intervalles, résident sur le même trottoir deux restaurants tout juste étoilés. Le premier, **ASPIC**, restaurant du jeune chef Quentin GIROUD au solide parcours, propose une belle expérience. Tout au long d'un menu unique, les plats sont servis par les équipes en cuisine pour un délicieux moment de partage. Le second, **L'Innocence** est portée par un duo de talents, Anne LEGRAND et Clio MODAFFARI qui écrivent ensemble l'histoire d'une cuisine de saison où chacun des produits est magnifié selon les humeurs et les marchés. Enfin, **Jacques Faussat**, chef de son restaurant éponyme, niché dans le 17^{ème} arrondissement façonne une cuisine où les cultures se mêlent harmonieusement entre goûts du terroir et touches de modernité.

Cette nouvelle édition réunit 934 hôtels et maisons d'hôtes ainsi que 3 435 restaurants parmi lesquels :

- 628 restaurants étoilés dont :
 - 513 restaurants 🌟 dont 49 nouveaux ;
 - 86 restaurants 🌟🌟 dont 11 nouveaux ;
 - 29 restaurants 🌟🌟🌟 dont 3 nouveaux.
- 567 restaurants Bib Gourmand dont 72 nouveaux.
- 2240 restaurants distingués d'une Assiette MICHELIN.

La sélection est accessible gratuitement sur les supports web et mobile du nouveau site internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com. Certains restaurants sont également réservables en ligne. La version papier du Guide MICHELIN 2020 sera disponible dans les points de vente à partir du vendredi 31 Janvier 2020 au prix de 24,90 euros.

Les photos de la cérémonie des Etoiles MICHELIN 2020 ainsi que les informations relatives au Guide MICHELIN France 2020 sont disponibles via ce lien :

<https://contentcenter.michelin.com/mtp/2020/index.jspz>



Suivez le Guide MICHELIN sur :

- Instagram : <https://www.instagram.com/michelinguide/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/guideMICHELINfr/>
- Twitter: <https://twitter.com/guidemichelinfr>

Service de Presse Michelin : +33 (0)1 45 66 22 22

A propos de Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)