

Communiqué de presse
Boulogne Billancourt, 25 novembre 2020

Le Guide MICHELIN Italie 2021 est dévoilé

- **Une sélection pleine de surprises avec 29 nouvelles étoiles et l'introduction en Italie de l'Étoile Verte MICHELIN, nouvelle distinction destinée à valoriser la gastronomie durable**
- **Deux Étoiles pour Matteo Metullio, Rocco De Santis et Davide Oldani**
- **Davide Oldani reçoit une Étoile Verte**

MICHELIN a le plaisir d'annoncer la nouvelle sélection 2021 du Guide MICHELIN Italie, dévoilée lors de la présentation de la 66^e édition. Une nouvelle distinction dédiée à la gastronomie durable a été inaugurée avec l'Étoile Verte MICHELIN, décernée aux chefs particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable.

Parmi les 29 nouvelles étoiles qui ont dessiné un nouveau firmament dans treize régions de la péninsule, on compte 3 nouveaux établissements deux Etoiles et 26 nouveaux une Etoile, pour un total de 371 restaurants étoilés. Les 11 restaurants trois Etoiles ont tous conservé leur place dans cette nouvelle édition.

L'événement, retransmis en streaming, a été présenté par Petra Loreggian avec la participation de Federica Pellegrini qui, en tant qu'ambassadrice Michelin, a annoncé les noms des 13 chefs ayant reçu l'Étoile Verte MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Italie 2021, sera disponible gratuitement via l'application MICHELIN dès aujourd'hui sur iOS, tandis que l'édition imprimée du Guide sera disponible dans toutes les librairies italiennes à partir du 26 novembre.

Trois nouveaux restaurants 2 Etoiles font leur entrée dans la sélection 2021, portant le nombre total d'établissements à 37

Ristorante D'O - San Pietro All'Olmo (MI) 🌸🌸🌿

*Il n'a pas besoin d'être présenté : c'est un chef qui a anticipé les nouvelles tendances en innovant avant les autres, en empruntant des voies nouvelles qui ont – il faut le dire – « cartonné », comme sa « cuisine pop ». Dîner dans le restaurant de **Davide Oldani**, cela signifie le retrouver dans une nouvelle dimension, remplie de souvenirs gastronomiques et d'explorations passionnantes. L'attention portée aux jeunes et la formation aux valeurs du territoire lui valent également de décrocher l'étoile verte !*

Ristorante Harry's Piccolo - Trieste ❀❀

Trieste, pont entre différentes cultures et carrefour d'échanges, a trouvé sa transposition gastronomique dans l'extraordinaire cuisine de **Matteo Metullio**. En véritable Triestin ouvert sur le monde, il fait arriver dans ses cuisines les meilleurs produits, qui doivent parfois parcourir de longs trajets – le « km d'authenticité » est son credo – avant d'être associés d'une manière harmonieuse et originale, une rencontre réussie entre classicisme et innovation.

Santa Elisabetta - Florence ❀❀

On dit que les chefs de Campanie ont la cuisine dans le sang et qu'ils savent l'exprimer au plus haut niveau, dans leur région comme à l'extérieur. **Rocco De Santis** ne fait pas exception et porte son école culinaire au plus haut niveau : une explosion de couleurs et d'imagination qui illumine le cœur de Florence.

26 nouveaux restaurants décrochent leur première étoile, sur un total de 323 établissements. Parmi les nouveaux étoilés, 16 restaurants représentent la jeune garde de la gastronomie italienne puisqu'ils sont dirigés par de jeunes chefs de moins de 35 ans et parfois, de moins de 30 ans.

Don Alfonso 1890 San Barbato	Donato De Leonardis*	Lavello (PZ)
Relais Blu	Alberto Annarumma	Massa Lubrense / Termini (NA)
Re Santi e Leoni	Luigi Salomone **	Nola (NA)
Lorelei	Ciro Sicignano**	Sorrento (NA)
Osteria del Povero Diavolo	Giuseppe Gasperoni *	Torriana (RN)
Zia	Antonio Ziantoni **	Roma
Essenza	Simone Nardoni**	Terracina (TN)
Nove	Giorgio Servetto	Alassio (SV)
Impronta D'Acqua	Ivan Maniago**	Lavagna / Cavi (GE)
Kitchen	Andrea Casali*	Como
AALTO	Takeshi Iwai	Milano
Borgo Sant'Anna	Pasquale Laera**	Monforte d'Alba (CN)
Piano 35	Christian Balzo	Torino
Casa Sgarra	Felice Sgarra **	Trani (BT)
Poggio Rosso	Juan Camilo Quintero**	Castelnuovo Berardenga (SI)
Gabbiano 3.0	Alessandro Rossi*	Marina di Grosseto (GR)
Franco Mare	Alessandro Ferrarini	Marina di Pietrasanta (LU)
Sala dei Grappoli	Domenico Francone	Montalcino / Poggio alle Mura (SI)
Linfa	Vincenzo Martella	San Gimignano (SI)
Peter Brunel Restaurant Gourmet	Peter Brunel	Arco (TN)
Prezioso	Heigon Heiss	Merano / Freiberg (BZ)
Senso Alfio Ghezzi Mart	Alfio Ghezzi	Rovereto (TN)
Vecchio Ristoro	Filippo Oggioni**	Aosta
SanBrite	Riccardo Gaspari **	Cortina d'Ampezzo (BL)
La Cru	Giacomo Sacchetto**	Romagnano (VR)
Amistà	Mattia Bianchi**	San Pietro in Cariano (VR)

* moins de 30 ans ** moins de 35 ans

Les 11 restaurants Trois Etoiles de la Péninsule conservent leur distinction

Les restaurants qui « valent le voyage » confirment leur place dans la sélection du Guide MICHELIN Italie 2021 :

Piazza Duomo à Alba (CN), **Da Vittorio** à Brusaporto (BG), **St. Hubertus**, à San Cassiano (BZ), **Le Calandre** à Rubano (PD), **Dal Pescatore** à Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** à Modène, **Enoteca Pinchiorri** à Florence, **La Pergola** à Rome, **Reale** à Castel di Sangro (AQ), **Mauro Uliassi** à Senigallia (AN) et **Enrico Bartolini au MUDEC** à Milan.

Une belle répartition d'étoiles dans les régions

Sur un nombre total de 371 restaurants étoilés, La **Lombardie** reste la région la plus étoilée, avec **59 restaurants** (3 🌟🌟🌟, 6 🌟🌟, 51 🌟) dont 3 nouveaux.

Le **Piémont**, avec 2 nouveaux établissements, est toujours en deuxième position, avec **46 restaurants** (1 🌟🌟🌟, 4 🌟🌟, 41 🌟), alors que la **Campanie**, qui compte 3 nouveaux établissements, se place en troisième position, avec **44 restaurants**, (6 🌟🌟, 38 🌟).

Enfin, la **Toscane**, région la plus riche en nouveaux établissements (6), totalise **43 restaurants** (1 🌟🌟🌟, 5 🌟🌟, 36 🌟) alors que la **Vénétie** compte **37 établissements**, dont deux nouveaux (1 🌟🌟, 4 🌟🌟, 32 🌟).

Dans le classement des provinces, **Naples** reste en tête avec 28 restaurants (6 🌟🌟, 22 🌟) et **Rome** confirme sa deuxième place avec 23 établissements (1 🌟🌟🌟, 1 🌟🌟, 21 🌟).

Milan recule de la troisième à la cinquième position avec 17 restaurants (1 🌟🌟🌟, 4 🌟🌟, 12 🌟), derrière **Bolzano** qui en compte 20 (1 🌟🌟🌟, 3 🌟🌟, 16 🌟) et **Cuneo** qui en compte 19 (1 🌟🌟🌟, 2 🌟🌟, 16 🌟).

13 ÉTOILES VERTES MICHELIN

Gardenia	Mariangela Susigan	Caluso	
Don Alfonso 1890	Alfonso ed Ernesto Jaccarino	Sant' Agata sui Due Golfi	
Osteria Francescana	Massimo Bottura	Modena	
Dattilo	Caterina Ceraudo	Strongoli	
Lazzaro 1915	Piergiorgio Siviero	Pontelongo	
Virtuoso Gourmet- Tenuta le Tre Virtù	Antonello Sardi	San Piero a Sieve	
Joia	Pietro Leeman	Milano	
D'O	Davide Oldani	Cornaredo	
I' Ciocio-Osteria di Suvereto	Fabrizio Caponi	Suvereto	
Casa Format	Igor Macchia	Orbassano	
St. Hubertus	Norbert Niederkofler	San Cassiano	
Caffè La Crepa	Franco Malinverno	Isola Dovarese	
Lanterna Verde	Roberto Tonola	Villa di Chiavenna	

Les initiatives des chefs ayant reçu l'étoile verte seront détaillées et présentées sur le site du Guide MICHELIN (guide.michelin.com/it/it) au cours de l'année avec la création de contenus spécifiques.


Quatre Prix spéciaux dans l'édition 2021

À l'occasion de la présentation du Guide MICHELIN Italie 2021, 4 prix spéciaux ont été décernés :


- **PRIX MICHELIN 2021 DU JEUNE CHEF** by Lavazza, décerné à Antonio Ziantoni, Ristorante Zia, Rome.
- **PRIX MICHELIN 2021 DU SERVICE** by Intrecci – Excellence du service en salle, décerné à Christian Rainer, Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco (TN)
- **PRIX MICHELIN 2021 DU MENTORAT** by Blancpain, décerné à Niko Romito, Ristorante Reale, Castel di Sangro (AQ).

- **PRIX MICHELIN 2021 DE LA SOMMELLERIE** by Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, décerné à Matteo Circella, Ristorante La Brinca, Ne (GE).

Sélection 2021 du Guide MICHELIN Italie :

 323 restaurants (dont 26 nouveaux)

 37 restaurants (dont 3 nouveaux)

 11 restaurants

 252 restaurants (dont 11 nouveaux)

 13 nouvelles étoiles vertes

Depuis la publication du Guide, deux modifications relatives à de nouveaux étoilés sont à noter :

- **La Fenice, Raguse** – Changement de chef officialisé en octobre.
- **L'ARIA, Blevio** – Changement de chef le 31 décembre.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN :

www.guide.michelin.com/it/it

#guideMICHELIN #MICHELINSTAR21

À 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 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com)

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