



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 31 mars 2025

78 nouvelles Etoiles MICHELIN, dont deux au plus haut niveau de la sélection, célèbrent le foisonnement du paysage gastronomique français.

- Le Coquillage décroche trois Etoiles, tout comme Christopher Coutanceau qui retrouve les chemins du firmament gastronomique
 - 9 nouvelles tables deux Etoiles, dont 6 qui illustrent une montée en puissance fulgurante
 - 57 premières Etoiles réparties dans les 13 régions métropolitaines
 - Avec 10 adresses nouvellement distinguées, la sélection Etoile Verte MICHELIN franchit la barre symbolique des 100 restaurants récompensés

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN France. Dévoilé depuis la Moselle, à l'occasion d'une cérémonie organisée au Metz Congrès Robert Schuman, le nouveau palmarès célèbre 2 nouveaux restaurants trois Etoiles, 9 nouveaux restaurants deux Etoiles, 57 nouveaux restaurants une Etoile ainsi que 10 nouvelles tables Etoile Verte MICHELIN.

Au total, la sélection de restaurants du Guide MICHELIN France 2025 recommande 654 tables étoilés – 31 trois Etoiles, 81 deux Etoiles et 542 une Etoile – réparties à travers toute la France.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, déclare : « Nous ne pouvons espérer plus belle sélection de restaurants pour célébrer les 125 ans du Guide MICHELIN. Avec 78 nouvelles Etoiles attribuées, le millésime 2025 illustre la générosité, l'engagement et le foisonnement du paysage gastronomique français qui, en l'espace d'un an, n'a cessé de s'enrichir dans chacune des 13 régions métropolitaines. Réalisée selon une méthodologie, des critères et un niveau d'exigence inchangés, cette nouvelle sélection affirme avec conviction que la France continue à tenir une place majeure, influente et inspirante, dans le concert culinaire mondial.

Deux cuisines marines et engagées illuminent le firmament gastronomique français et mondial

Au **Coquillage**, à Saint-Méloir-des-Ondes, dans le cadre idyllique d'un superbe manoir malouin dont les quelques chambres sont par ailleurs distinguées de deux



GUIDE MICHELIN

Clefs MICHELIN, Hugo Roellinger signe des assiettes voyageuses et poétiques dont la qualité franchit un nouveau cap. À l'image de son « chemin des douaniers » – une composition autour de l'araignée de mer, jaune d'œuf cuit au vinaigre de cidre, sauce au corail et herbes de saison – les créations sont inspirées, percutantes et d'une précision rare. Parfait reflet des convictions, du parcours et de l'imagination d'un chef sensible et discret, elles magnifient les richesses halieutiques et potagères locales et cultivent de subtiles références aux recettes emblématiques de la famille Roellinger ainsi qu'à leur passion dévorante pour les épices – comme l'illustre parfaitement son homard bleu breton en deux services.

À La Rochelle, **Christopher Coutanceau** hisse à nouveau le pavillon triplement étoilé au-dessus de son établissement éponyme. Le « cuisinier-pêcheur », qui milite en faveur d'une pêche durable et respectueuse des saisons marines, atteint la plénitude de son art avec une cuisine plus précise, raffinée et directe que jamais. Dans les assiettes, l'océan se livre au détour de créations intenses et élégantes, grâce à la patte d'un technicien hors-pair comme dans ce « pithiviers de Saint-Jacques » ou l'emblématique « sardine de la tête à la queue ». En pâtisserie, Benoît Godillon réalise également un travail remarquable – cette année reconnu par l'ajout du restaurant à la sélection Passion Dessert. Associé et fidèle directeur de salle, Nicolas Brossard conte avec élégance et sincérité l'univers culinaire de Christopher Coutanceau.

Au total, avec ces deux ajouts dans la plus haute catégorie culinaire - également distingués de l'Etoile Verte MICHELIN -, le Guide MICHELIN recommande désormais 31 tables triplement étoilées en France.

9 nouvelles tables doublement étoilées

Illustrant une progression culinaire fulgurante, 6 tables décrochent, un, deux ou trois ans seulement après avoir reçu une première Etoile, une seconde distinction. Ainsi, dans sa **Maison Nouvelle** (Bordeaux), Philippe Etchebest, épaulé d'une équipe à présent bien installée, gagne encore en précision et en régularité pour une proposition culinaire personnelle et généreuse, à l'image de sa fameuse raviole de champignons ou de sa réinterprétation de l'entrecôte bordelaise. Toujours en Nouvelle-Aquitaine, Guillaume Roget accroche une seconde Etoile au fronton de son restaurant **Ekaitza** (Ciboure) où il célèbre avec maestria et malice la fine fleur du terroir local – en témoigne ce magnifique merlu confit dans la graisse de canard, girolles et saveurs de café. Même dynamique dans le Nord, chez **Rozó** (Marcq-en-Barœul) où Diego Delbecq et Camille Pailleau, après avoir retrouvé leur première Etoile en 2023, continuent d'impressionner les inspectrices et inspecteurs avec leurs propositions toujours plus équilibrées et profondes, qu'il s'agisse des créations salées ou des compositions sucrées – nouvellement saluées dans la sélection Passion Dessert. À **L'Observatoire du Gabriel** (Bordeaux), Bertrand Noeureuil accroche une seconde Etoile à cette table iconique dont il a repris les rênes fin 2023.



GUIDE MICHELIN

Cet ancien compagnon d'Arnaud Donckele s'inspire ici du savoir-faire de son mentor et s'amuse avec les traditions locales comme dans sa réinterprétation extrêmement travaillée du chabrot, qu'il propose de venir déguster au cœur des cuisines. À Paris, les chefs japonais Tomoyuki Yoshinaga et Shinichi Sato, dans des répertoires très différents, mais tous deux un an seulement après avoir décroché une première Etoile, glanent une seconde distinction pour leurs restaurants respectifs **Sushi Yoshinaga** et **Blanc**. Quand le premier se vit comme un voyage immersif au cœur d'un Japon authentique, le second propose une expérience gastronomique française des plus ambitieuses.

Autre ambassadeur des saveurs nippones, **L'Abysses Monte-Carlo** (Monaco) est distingué dès son ouverture de deux Etoiles MICHELIN pour ses menus omakase exceptionnels. Yasunari Okazaki est descendu assurer l'ouverture de ce restaurant-comptoir haut de gamme, réplique de l'Abysses au Pavillon Ledoyen, qui propose d'admirables sushis élaborés à partir des meilleurs poissons de Méditerranée.

Au cœur de la station alpine huppée de Courchevel, dans le très chic hôtel Le Strato, **Baumannière 1850** propose une cuisine précise, complexe et particulièrement généreuse. Oscillant entre références méditerranéennes et saveurs beaucoup plus locales, le chef Thomas Prod'homme ose dans ses assiettes de jolis pieds de nez gastronomiques comme dans son « souvenir d'enfance » : une délicieuse composition réalisée à partir de farfalle maison, sot-l'y-laisse, oignon et tomme de Savoie.

Enfin, à Saint-Rémy-de-Provence, Fanny Rey et Jonathan Wahid poursuivent leur quête d'excellence. Dans cette maison attachante – **L'Auberge de Saint-Rémy – Fanny Rey & Jonathan Wahid** – ce quatre-mains charme par la puissance et la personnalité de chacune des assiettes, à l'image de la désormais fameuse « Tomate green zebra, souvenir de mon enfance ».

Au total, le Guide MICHELIN France recommande 81 tables avec deux Etoiles.

57 restaurants, répartis à travers toute la France, décrochent une première Etoile MICHELIN

D'Est en Ouest, du Nord au Sud, cette année, les 13 régions métropolitaines françaises s'enrichissent d'au moins une nouvelle table étoilée. Si les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes et Île-de-France continuent de former le trio de tête, les inspectrices et inspecteurs ont été charmés, en Centre-Val-de-Loire, par le duo Yann Tournier, en cuisine, et Justine Heuze, en salle, qui accrochent une Etoile à l'emblématique **Pomme d'Or** (Sancerre), qu'ils ont repris il y a maintenant 2 ans. En Corse, deux nouvelles Etoiles font briller l'île de Beauté : **Finestra by Italo Bassi** (Bonifacio) et **Le Charlie** (Porticcio) où le chef Richard Toix met en valeur le terroir local auquel il ajoute parfois de subtiles références à

GUIDE MICHELIN

ses nombreux voyages asiatiques. En Grand Est, ce ne sont pas moins de 7 tables qui décrochent une nouvelle Etoile, parmi lesquelles **Bulle d'Osier** (Langres), table gastronomique du nouvel établissement de Laurent Petit dont la cuisine est signée Valentin Loison ; **Burnel** (Rouvre-en-Xaintois), où le chef Maye Cissoko peaufine avec assurance une partition de saison classique dans cet hôtel familial ouvert en 1919, à présent tenu par la 4^{ème} génération ; ou encore **Yozora** (Metz), restaurant gastronomique situé au cœur du Centre Pompidou-Metz qui met en avant les créations d'inspiration japonaise – mais bâties à partir de beaux produits locaux – du chef Charles Coulombeau.

Illustrant le suivi constant et régulier de la scène gastronomique française effectué par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, sur les 57 restaurants nouvellement distingués, 28 sont des tables dénichées au cours de l'année 2024-2025, recommandées pour la première fois directement avec une Etoile MICHELIN. Parmi celles-ci, nombreuses sont celles à avoir ouvert leurs portes récemment, à l'image de **Freia** (Nantes) où la cheffe Sarah Mainguy mitonne, depuis ce restaurant situé sur le toit d'un parking à deux pas de la gare, une cuisine poétique et essentiellement végétale ; d'**Aldehyde** (Paris), un restaurant d'une vingtaine de places dans lequel le jeune chef Youssef Marzouk fait se rencontrer traditions françaises et saveurs tunisiennes ; de **Fario** (Céret), première affaire du chef Kevin de Porre, revenu sur ses terres natales après un passage remarqué chez Contraste, où il signe à présent une cuisine locavore de haut niveau ; ou encore de **Sechex-Nous** (Margencel), discrète adresse située en bordure du lac Léman, ouverte par le chef Lucas Dumélie et la directrice de salle Manon Moleins-Plassat.

Pour découvrir des concepts plus singuliers, les gourmets ajouteront à leur nouvel itinéraire étoilé **L'Orangerie** (Eugénie-les-Bains), où sont proposés, dans le cadre de l'ancienne salle à manger du restaurant triplement étoilé de Michel Guérard, les plus grands plats millésimés du père fondateur de la Nouvelle Cuisine, ainsi que de sublimes grillades au feu de bois ; **Vaisseau** (Paris), table du médiatique Adrien Cachot qui signe une cuisine décoiffante et ludique, élaborée à partir de produits insolites – comme ce centrolophe (un poisson des fonds marins de Méditerranée), associé aux tripes et vin jaune ; **La Palme d'Or** (Cannes), où Jean Imbert rend hommage au 7^{ème} art avec une fine cuisine marine et provençale, présentée comme un scénario de cinéma ; ou encore **Auberge Sauvage** (Servon), maison déjà distinguée de l'Etoile Verte MICHELIN et située dans un ancien presbytère du 16^{ème} siècle, où Thomas Benady imagine des assiettes iodées et végétales qui mettent en lumière les richesses du magnifique potager de la propriété.

Plusieurs chefs au parcours étincelant, que les équipes de sélection ont continué à suivre dans la durée, retrouvent également le chemin de l'Etoile pour de nouveaux projets dans lesquels ils se lancent : **Ombellule** (Lyon) avec Tabata et Ludovic Mey en cuisine ; **Ineffable** (Barbantane), nouvelle table du chef Nicolas Thomas ; **Belle de Mars** (Marseille) avec un magnifique quatre-mains au très bon rapport qualité-prix, signé Michel Marini et Kim-Mai Bui ; **Acte 2 Yannick Delpech** (Toulouse),



GUIDE MICHELIN

nouveau restaurant du chef éponyme qui a pris ses quartiers dans une ancienne scierie ; ou encore **Monique** (Calvisson) projet du chef Julien Caligo qui a transformé une ancienne remise agricole, située à deux pas de son village natal, en haut lieu de gastronomie.

Enfin le palmarès 2025 met aussi en lumière de très belles aventures entrepreneuriales, illustrant l'engagement de professionnels talentueux à créer des maisons qui leur ressemblent. Ainsi à Plomeur, le jeune chef Jules Rolland décroche une Etoile pour sa première table **Nuance**. Issu d'une famille de restaurateurs, il signe, dans cette ancienne pizzeria du village transformée en table gastronomique, des créations élégantes, ancrées et inspirées comme ce terre-mer de Saint-Jacques et chotten. À Cabourg, Charles-Antoine Jouxte (en cuisine) et Charlotte Schwab (en sommellerie et en salle), après un superbe parcours dans de grandes maisons, sont revenus sur la terre d'origine du chef pour ouvrir leur première affaire. Ils ont transformé un ancien garage en restaurant gastronomique – **Symbiose** – où ils mettent en lumière le meilleur du terroir normand comme dans ce dessert « éloge de la pomme ». Recommandé dans le Guide 2024, la table effectue une très belle progression en décrochant cette année une première Etoile.

Au total, 542 restaurants sont recommandés avec une Etoile MICHELIN dans la sélection 2025 du Guide MICHELIN France.

10 nouvelles Etoiles Vertes MICHELIN

L'Etoile Verte MICHELIN promeut les initiatives de tables pionnières, pleinement engagées en faveur d'une véritable transition gastronomique.

Dix restaurants de la sélection, aux actions et engagements remarquables et variés, sont ainsi nouvellement distingués de l'Etoile Verte MICHELIN. Parmi ceux-ci, les équipes de sélection ont particulièrement été impressionnées par **Palégréé Chez l'Henri** (Autrans-Méaudre en Vercors) où le chef Guillaume Monjuré et sa conjointe Chrystel ont transformé une ancienne grange familiale en restaurant dans l'esprit d'une table d'hôtes. Ici, la cuisine se veut brute, naturelle voire primitive – uniquement préparée au feu de bois – et se conçoit comme un retour aux sources, respectueux des saisons et des terroirs locaux. À Sargé-sur-Braye, au cœur du bocage percheron, Valentin Barbera a réinvesti les murs de l'ancienne école communale pour ouvrir sa table gourmande : **Osma**. Il y défend une approche globale et minimaliste qui célèbre au plus haut niveau le travail des artisans locaux, qu'il s'agisse des ingrédients employés ou des éléments de décoration et de vaisselle (couteaux de Montmirail et vaisselle en céramiste de l'Orléanais). Les 8 autres tables nouvellement distinguées sont **Hiély-Lucullus** (Avignon), **Les Roseaux Pensants** (Cormery), **Auberge des Ruines** (Jumièges), **FIEF** (Paris), **Restaurant de la Loire** (Pouilly-sous-Charlieu), **Méson Chalut** (Saint-Malo), **Likoké** (Les Vans) et **Huna Le Restaurant** (Waldersbach).



GUIDE MICHELIN

Avec un total de 100 tables distinguées, la France demeure le pays le plus doté en matière d'Etoiles Vertes MICHELIN, formant une communauté d'actrices et d'acteurs rôle-modèles et ressources tant pour les professionnels soucieux de questionner leur impact, que pour les gourmets désireux de découvrir d'autres approches gastronomiques.

4 Prix Spéciaux et la sélection Passion Dessert

Afin de valoriser les différents savoir-faire et métiers de la restauration qui contribuent à forger des expériences de table mémorables, les Prix MICHELIN de la Sommellerie et du Service mettent en avant plusieurs professionnels talentueux. Les Prix MICHELIN du Jeune Chef et du Chef Mentor encouragent quant à eux les jeunes talents qui éclosent ainsi que la transmission professionnelle.

Le **Prix MICHELIN du Service 2025**, remis par San Pellegrino, est attribué à **Coralie Semery**, directrice du restaurant étoilé Ébullition (Montpellier) ainsi qu'à **Valentin Cavalade**, directeur de salle du restaurant deux Etoiles Le Jules Verne (Paris). Formée dans de grandes maisons (L'Oxalys à Val-Thorens ou encore Casadelmar à Porto-Vecchio), Coralie Semery dirige avec élégance et précision la salle du restaurant qu'elle a ouvert avec son conjoint Boris Caillol en 2019. Voguant de table en table avec une attention permanente au bien-être de ses convives, elle est également une cheffe d'équipe bienveillante et engagée. Né en Guadeloupe, Valentin Cavalade s'est orienté très tôt dans les métiers de l'accueil et du service. Ancien apprenti au Pré Catelan, il retrouve en 2019 le chef Frédéric Anton qui lui confie la position de premier maître d'hôtel puis de directeur de salle du Jules Verne. Dans ce cadre luxueux, Valentin Cavalade incarne, par la synthèse qu'il opère entre professionnalisme et chaleur humaine, un nouveau visage de l'art du service.

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025**, présenté par la maison de verrerie Nude, est décerné à **Maéva Rougeoreille**, cheffe sommelière du restaurant deux Etoiles et Etoile Verte Jean Sulpice (Talloires-Montmin), ainsi qu'à **Jean Dumontet** sommelier du restaurant étoilé Frédéric Doucet (Charolles). Originaire de Nouvelle-Calédonie, Maéva Rougeoreille a rejoint le restaurant Jean Sulpice en novembre 2022. Passionnée et érudite, elle veille aujourd'hui sur plus de 25 000 bouteilles et continue d'enrichir, avec de nouveaux vignobles français ou étrangers, une carte de plus de 3 500 références. Jean Dumontet a quant à lui occupé tous les postes au sein du restaurant de Frédéric Doucet, un compagnon de route avec qui il chemine depuis maintenant 25 ans. D'abord embauché comme chef de partie, il devient second de cuisine avant de passer côté salle en qualité de directeur. Aujourd'hui, Jean Dumontet est exclusivement responsable de la partie sommellerie du restaurant – un domaine dans lequel il s'est lui-même formé en allant à la rencontre d'un nombre impressionnant de vignerons. Fin connaisseur des grands crus bourguignons, Jean Dumontet s'engage également dans la promotion de jeunes producteurs moins médiatisés mais tout aussi talentueux.



GUIDE MICHELIN

Le **Prix MICHELIN du Jeune Chef**, soutenu par Métro, a été remis à **Valentina Giacobbe**, du restaurant nouvellement étoilé Ginko (Lille). Originnaire d'Italie, Valentina Giacobbe ne rejoint le secteur de la restauration que tardivement, après une première formation en sciences politiques en Italie. Ex-stagiaire de Pierre Gagnaire, puis formée auprès de Christophe Saintagne, ainsi qu'aux côtés de Diego Delbecq et Camille Pailleau à Rozó, elle ouvre son premier restaurant en septembre 2023 au cœur de la capitale des Flandres, épaulée par son compagnon Julien Ingaud-Jaubert, en charge de la pâtisserie. Figure de proue de la nouvelle vague gastronomique lilloise, Valentina Giacobbe a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN avec sa cuisine contemporaine audacieuse qui marie les meilleurs produits du terroir du Nord à des saveurs ou techniques plus exotiques.

Le **Prix MICHELIN du Chef Mentor**, sponsorisé par Blancpain, récompense le chef **Bernard Pacaud**. Professionnel talentueux au parcours hors-norme et touchant – formé dès l'âge de 14 ans auprès de la Mère Brazier puis aux côtés de Claude Peyrot, au Vivarois, dont il devient le disciple – Bernard Pacaud ouvre en 1981, avec son épouse Danièle, une table qui deviendra mythique : L'Ambroisie. Installée dans un 1^{er} temps Quai de la Tournelle à Paris, la restaurant rencontre un succès immédiat, décrochant rapidement deux Etoiles, avant de s'installer en 1987 à l'adresse actuelle de la place de Vosges, et d'obtenir la troisième Etoile en 1988. Dans ses cuisines, Bernard Pacaud n'invente pas seulement une signature culinaire qui fait référence, il s'engage également dans la formation de plusieurs générations de cuisiniers à qui il transmet avec passion et modestie un amour inconditionnel du produit ainsi que des valeurs de respect et de quête du travail bien fait.

Enfin, 10 nouveaux établissements rejoignent la sélection Passion Dessert. Réalisée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, et soutenue par Valrhona depuis sa co-création en 2019, Passion Dessert met en avant un total de 67 établissements qui portent la partition sucrée au plus haut niveau et rappellent le rôle important que joue le dessert dans la composition d'une expérience de table cohérente et mémorable.

Parmi les établissements qui rejoignent cette sélection et qui sont tous emmenés, côté sucré, par des pâtissières et pâtissiers particulièrement talentueux, les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement été impressionnés par les compositions audacieuses de Manon Gouin, cheffe pâtissière du restaurant étoilé **Mallory Gabsi** (Paris), par celles fruitées et épicées de Floriane Grand, au restaurant doublement étoilé **Blue Bay Marcel Ravin** (Monaco), ou encore par les associations insolites et l'époustouflant chariot de mignardises imaginés par Kevin Lopes-Reach chez **JY'S**, deux Etoiles à Colmar. À Paris, les créations généreuses et raffinées de Jorice Sardain – à l'image de son iconique paris-brest – font de **Fana** le tout premier restaurant Bib Gourmand à entrer dans la sélection Passion Dessert. Les 6 autres nouvelles tables Passion Dessert sont **Albert 1^{er}** (Chamonix), **Auberge**



GUIDE MICHELIN

du Vieux Puits (Fontjoncouse), **L’Inattendu - Domaine de Locguénolé** (Kervignac), **Rozó** (Marcq-en-Barœul), **Casadelmar** (Porto-Vecchio), **Christopher Coutanceau** (La Rochelle).

L’intégralité des recommandations du Guide MICHELIN France est à retrouver dès maintenant sur le site internet et l’application mobile du Guide MICHELIN. L’édition papier sera quant à elle disponible dans toutes les bonnes librairies françaises à partir du 4 avril 2025, au prix de 29,95 euros.

Le Guide MICHELIN France 2025 en un coup d’œil :

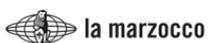
Plus de 3 000 restaurants recommandés, parmi lesquels

- 31 restaurants trois Etoiles MICHELIN, dont 2 nouveaux ;
- 81 restaurants deux Etoiles MICHELIN, dont 9 nouveaux ;
- 542 restaurants une Etoile MICHELIN, dont 57 nouveaux ;
- 100 restaurants Etoile Verte MICHELIN, dont 10 nouveaux ;
- 399 restaurants Bib Gourmand, dont 77 nouveaux.

Les photos de la Cérémonie du Guide MICHELIN France 2025 sont à retrouver sur ce lien :

<https://www.flickr.com/photos/195208752@N05/collections/72157723519476203/>

Merci à nos partenaires :





GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

