

Paris, le 9 février 2025

Sélection BIB Gourmand 2026 : le Guide MICHELIN célèbre 75 nouvelles adresses

- La vitalité des bonnes tables à bon rapport qualité-prix se confirme avec 75 nouvelles tables pour un total 430 établissements
- Quatre régions se distinguent particulièrement par le dynamisme de leur scène culinaire
- Des villages aux métropoles, les cheffes et chefs de tables distinguées d'un Bib Gourmand sont de véritables acteurs du dynamisme territorial et inscrivent la gastronomie au cœur du lien social

En amont de la cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco, qui se tiendra à Monaco le 16 mars prochain, Michelin est fier de révéler sa sélection Bib Gourmand 2026, qui franchit un nouveau cap avec 430 adresses distinguées en France, dont 75 nouvelles tables.

Cette distinction illustre tout l'engagement et la résilience des restauratrices et restaurateurs qui portent une attention particulière à l'équilibre entre qualité et prix. Des bonnes tables, représentatives de tous les types de cuisine, au juste tarif.

« *Parcourir les routes de France pour découvrir ces nouvelles adresses a été un véritable plaisir pour nos équipes d'inspection. Franchir le cap des 400 tables Bib Gourmand, c'est célébrer une gastronomie vivante, présente partout dans le pays. Dans les villages comme dans les villes, des cheffes et des chefs passionnés font battre le cœur de leur territoire et font découvrir une cuisine de qualité, accessible au plus grand nombre.* » se réjouit Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Des territoires moteurs du paysage gastronomique français

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La région Auvergne-Rhône-Alpes se distingue avec 15 nouveaux Bib Gourmand, situés entre montagnes et plaines. À Clermont-Ferrand, **Il Visconti** charme par sa cuisine bistro-romaine d'inspiration transalpine. **Les 9 Névés**, bel établissement emmené par le chef Benoît Chauchaix et son épouse Cindy, offre sur les hauteurs de Beaufort une cuisine moderne élaborée à partir de produits ultra-locaux. Lyon accueille 4 nouvelles adresses, certaines célébrant dans l'assiette la tradition des bouchons comme **La Meunière**, bouchon typique avec une cuisine canaille et généreuse. D'autres mettent en avant une

cuisine métissée comme **Accentué** qui propose une carte axée sur la découverte des épices d'Inde, d'Asie et d'ailleurs. **La Virée**, ancien bouchon devenu néobistrot de quartier, invite à partager des assiettes dans une ambiance conviviale.

EN OCCITANIE, 9 nouvelles adresses viennent enrichir le paysage gastronomique de la région. À Cahors, derrière les halles, **Bonnie**, dirigé par Charlotte Bauduret et son mari Rodolphe, propose une cuisine moderne haute en couleur, reflétant l'esprit des grandes fresques fleuries que la cheffe, passionnée d'arts appliqués, a réalisées pour décorer son restaurant. Plus loin, à Puy-l'Évêque, perché au-dessus du Lot au milieu des vignes de Cahors, **Les Dodus** invitent à une cuisine de l'instant, fraîche et soignée. Entre vignes et collégiale gothique, **Tribu** à Roquemaure, par le chef Mathieu Desmarest, vient sublimer une cuisine du marché.

La **NOUVELLE-AQUITAINE** compte 11 nouvelles adresses Bib Gourmand. À Bar, petit village perché en Corrèze, **L'Épicurieux** marie habilement simplicité et gourmandise sur sa carte. Thomas Ceaux en cuisine et Pauline Gane en salle mettent en avant les produits locaux avec un rapport qualité-prix exceptionnel. Toujours en Corrèze, à Saint-Robert, **Monsieur Robert**, ancien café transformé en bistrot contemporain, rayonne par la fraîcheur et la précision des plats du chef néerlandais Tom Houdijképaulé par sa compagne Sarah van Baardewijk en salle.

Sur les côtes de Charente-Maritime, **Rafales** à Royan, petit bistrot intime, offre une harmonie parfaite entre les conseils avisés de Philippe Lagarde sur les vins et la cuisine généreuse de son épouse Laurence, tandis qu'à Saintes, **Le Parvis** séduit par sa cuisine moderne alliant fraîcheur et notes aigres-douces.

ÎLE-DE-FRANCE

Avec leur nouvelle sélection, Paris et l'Île-de-France témoignent du bouillonnement permanent de leur scène culinaire, avec 12 nouvelles adresses qui se distinguent par une offre accessible sans compromis sur la qualité. Coup de cœur de l'équipe d'inspection ? **Farouche** à Montrouge, offre une cuisine moderne réalisée à quatre mains par les deux jeunes cheffes Cécile Farnier et Hélia Maouch.

La carte de saison de **Tata Yoyo** à La Garenne-Colombes ainsi que le retour remarqué de **Cabane** à Nanterre, porté par une cuisine généreuse, viennent compléter cette sélection. À Paris, tous les styles de cuisine se côtoient pour satisfaire toutes les envies. **Épopée** propose une cuisine fraîche de saison qui table sur les sauces et les assaisonnements vifs. Chez **Lissit**, la cheffe Claire Grumellon réinvente les traditions bouchères et charcutières. **Kodawari Ramen - Yokochō** propose des ramens préparés avec des ingrédients de grande qualité. **Jip** offre une cuisine franco-coréenne raffinée dans un restaurant intimiste.

De nouveaux lieux de lien social au cœur des petites localités

Une nouvelle génération de restauratrices et restaurateurs repense le paysage gastronomique au cœur des territoires. De la Côte-d'Or à la Haute-Savoie, des chefs font le choix du circuit ultra-court, en lien direct avec les producteurs et redonnent vie à d'anciennes auberges ou autres relais de poste. Ces lieux ne sont plus seulement des restaurants : ils deviennent des espaces de cohésion sociale, où se créent des liens et des rencontres autour de la table.

À Jarnac-Champagne, la reprise du **Coude à Coude** par Jérémie Deberque fait revivre l'histoire du lieu. Sur la place du village viticole de Santenay, **L'Ouillette**, auberge familiale tenue par la même famille depuis 1979, a été reprise il y a quelques années par le fils Simon Oudin, qui y mêle recettes traditionnelles bourguignonnes et créations plus actuelles.

Dans le bocage vendéen, **Maison Brume**, anciennement La Chaize Gourmande, renaît sous l'impulsion du chef Tanguy Rattier. Sa cuisine moderne célèbre les produits du terroir. **Le Café de la Poste**, à Nâves-Parmelan, incarne ici tout l'esprit montagnard : bureau de poste, dépôt de pain et bistrot se fondent dans une atmosphère chaleureuse, où le bois et les objets anciens racontent le temps des auberges d'autrefois. **Le Relais de la Rance**, au cœur de Quédillac, charmant village breton, est une auberge de village reprise avec passion par un jeune couple, qui propose une cuisine traditionnelle et un menu déjeuner à prix doux.

À propos du Bib Gourmand

Créé en 1997, le Bib Gourmand met en lumière les restaurants du Guide MICHELIN offrant un excellent rapport qualité-prix. Véritables invitations aux plaisirs de la table, ces établissements reflètent toute la richesse de la cuisine française tout en restant accessibles : un repas complet (hors boissons) tourne en moyenne autour d'une quarantaine d'euros en régions et autour de 45€ à Paris.

La sélection complète des établissements Bib Gourmand 2026 sera disponible dès le 16 mars dans son intégralité – date à laquelle les maintiens, déclassements et suppressions apparaîtront sur les différentes plateformes du Guide MICHELIN.

Elle sera consultable sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN dès le 16 mars ainsi que dans la version papier, à paraître le 20 mars dans toutes les librairies de France.

LES NOUVEAUX RESTAURANTS BIB GOURMAND DU GUIDE MICHELIN France 2026

Auvergne-Rhône-Alpes

Ain	Bourg-en-Bresse	Agave
Ardèche	Saint-Péray	Barr Avel
Haute-Savoie	Mégève	Breizh Café Megève
Haute-Savoie	Nâves-Parmelan	Le Café de la Poste
Isère	Chasse-sur-Rhône	Les Nymphéas
Isère	La Tronche	La Petite Chartreuse
Puy-de-Dôme	Chamalières	Le Welcome
Puy-de-Dôme	Clermont-Ferrand	Il Visconti
Rhône	Curis-au-Mont-d'Or	L'Épicurieux chez Luc
Rhône	Lyon	Accentué
Rhône	Lyon	Cinq Mains
Rhône	Lyon	La Meunière
Rhône	Lyon	La Virée
Rhône	Saint-Didier-au-Mont-d'Or	L'Éclat de Pierre
Savoie	Beaufort	Les 9 névés

Bourgogne-Franche-Comté

Doubs	Arc-et-Senans	Vertfeuille
Côte-d'Or	Santenay	L'Ouillette
Jura	Dole	La Bagatelle

Côtes d'Armor	Hillion	Le Bon Abri
Finistère	Pont-Croix	Glaz
Ille-et-Vilaine	Quédillac	Le Relais de la Rance
Morbihan	Guer	Bistrot de la Maison Tiegezh
Morbihan	Vannes	Ryoko - Comptoir à ramen

Grand Est

Bas-Rhin	Strasbourg	Au Coin des Pucelles
Moselle	Malroy	Aux 3 Capitaines

Hauts-de-France

Nord	Dunkerque	Renée
Nord	Illies	L'Épicurieux
Nord	Saint-André-lez-Lille	Le Mana
Oise	Lamorlaye	Charnu
Pas-de-Calais	Sailly-sur-la-Lys	La Conciergerie
Pas-de-Calais	Wierre-Effroy	La Ferme du Vert

Île-de-France

Hauts-de-Seine	La Garenne-Colombes	Tata Yoyo
Hauts-de-Seine	Montrouge	Farouche
Hauts-de-Seine	Nanterre	Cabane
Paris	Paris 6e	Kodawari Ramen - Yokochō
Paris	Paris 9e	Adami
Paris	Paris 9e	Le Coucou
Paris	Paris 9e	Le Savarin
Paris	Paris 11e	Épopée
Paris	Paris 11e	Jip
Paris	Paris 11ème	Lissit
Paris	Paris 14e	Le Cornichon
Paris	Paris 17e	À L'Improviste

Nouvelle-Aquitaine

Charente-Maritime	Jarnac-Champagne	Le Coude à Coude
Charente-Maritime	Royan	Rafales
Charente-Maritime	Saintes	Le Parvis
Corrèze	Bar	L'Épicurieux
Corrèze	Saint-Robert	Monsieur Robert
Dordogne	Conne-de-Labarde	Maison Wessman par Thierry Marx
Gironde	Bordeaux	Sens
Gironde	Bordeaux	Mets Mots

Gironde
Haute-Vienne
Lot-et-Garonne

Sauternes
Saint-Yrieix-la-Perche
Meilhan-sur-Garonne

La Chapelle de Guiraud
L'Attanum
Chez Pierrette

Normandie

Manche
Manche

Barneville-Carteret
Blainville-sur-Mer

Le Restaurant des Isles
L'Athome

Pays de la Loire

Loire-Atlantique
Loire-Atlantique
Vendée
Vendée

Nantes
La Baule
La Chaize-Giraud
Les Sables-d'Olonne

P'tite Pomme
Bris'Art Culinaire
Maison Brume
Alice, le bistrot - Manoir de la Mortière

Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Alpes-de-Haute-Provence
Alpes-Maritimes
Alpes-Maritimes
Bouches-du-Rhône
Hautes-Alpes
Var

Manosque
Menton
Nice
Marseille
Le Monêtier-les-Bains
Toulon

Chez Bastien
L'Orangerie
Café des Musiciens
Prosper
16âme
Le Pastel

Occitanie

Aveyron
Gard
Gers
Lot
Lot
Lot
Lot
Pyrénées-Orientales

Conques-en-Rouergue
Roquemaure
L'Isle-Jourdain
Cahors
Cajarc
Gourdon
Puy-L'Évêque
Saint-Céré
Perpignan

Bistrot le Héron
Tribu
L'Échappée Belle
Bonnie
Jeu de Quilles
Delicatessens
Les Dodus
Philia
Lazare Escarguel

Téléchargez l'application Le 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 (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X @Michelin

