



---

Boulogne-Billancourt- 8 novembre 2022

## **Avec trois Étoiles MICHELIN, le restaurant Villa Crespi rejoint la constellation gastronomique italienne**

- **3 Étoiles MICHELIN sont attribuées au restaurant Villa Crespi (Orta San Giulio)**
- **Cette 68<sup>e</sup> édition offre à la péninsule italienne 38 nouvelles Étoiles MICHELIN : 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN, 4 établissements deux Étoiles MICHELIN et 33 tables une Étoile MICHELIN**
- **19 restaurants sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus durable**

Le Guide MICHELIN Italie 2023, qui met à l'honneur l'excellence de la gastronomie italienne, a été dévoilé à Franciacorta (Lombardie).

**Le restaurant Villa Crespi rejoint le cercle restreint des trois Étoiles MICHELIN.**

Grâce à sa nouvelle distinction, cet établissement situé à Orta San Giulio et dirigé par le chef Antonino Cannavacciuolo s'offre une place parmi les restaurants les plus prestigieux au monde.

C'est en 2003 que commence cette incroyable *success story*, dans une résidence de style mauresque avec en toile de fond le magnifique lac Orta. Le restaurant décroche alors sa première Étoile MICHELIN, suivie d'une deuxième en 2006. Seize ans plus tard, le chef originaire de Campanie voit son restaurant piémontais

distingué de trois Étoiles MICHELIN, une distinction accordée à moins de 140 restaurants dans le monde.

Les établissements trois Étoiles récompensés l'an passé conservant tous leur distinction,

la 68<sup>e</sup> sélection du Guide MICHELIN Italie porte à **12** le nombre de restaurants qui « valent le voyage » en Italie :

**Villa Crespi** à Orta San Giulio (NO), **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.

*« Cette année, nos inspectrices et inspecteurs ont été très impressionnés par l'Italie, notamment par le restaurant Villa Crespi qui rejoint le Panthéon de la gastronomie italienne. »* a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, *« La sélection 2023 du Guide MICHELIN Italie ne compte pas moins de 385 restaurants Étoilés. Cette large sélection révèle une grande variété de profils parmi les chefs italiens, même les plus jeunes, ainsi qu'une réelle diversité géographique : un record qui démontre à quel point la tradition et l'innovation s'harmonisent pour créer des expériences culinaires d'exception, pleines d'émotions, d'histoire et de convivialité. »*

### **La gastronomie italienne de toutes les régions et de tous les territoires mise à l'honneur.**

Les régions les plus dynamiques de cette sélection 2023 sont la **Lombardie** avec 7 nouveaux restaurants, suivie de la **Toscane** et de la **Sicile** avec 5 entrées, ce qui offre à l'île un total de 20 restaurants Étoilés MICHELIN (3 deux Étoiles MICHELIN, 17 une Étoile MICHELIN).

La **Lombardie** reste en tête du classement régional des Étoiles avec **60 restaurants** (3 trois Étoiles MICHELIN, 5 deux Étoiles MICHELIN, 52 une Étoile MICHELIN), la **Campanie** occupe la deuxième place avec **48 restaurants**, (7 deux Étoiles MICHELIN, 41 une Étoile MICHELIN), tandis que la troisième place du podium est attribuée au **Piémont** avec **44 restaurants** (2 trois Étoiles MICHELIN, 3 deux Étoiles MICHELIN, 39 une Étoile MICHELIN). La **Toscane** est quatrième avec **42 restaurants** (1 trois Étoiles MICHELIN, 5 deux Étoiles MICHELIN, 36 une Étoile MICHELIN), tandis que la **Vénétie** se place en cinquième position avec **32 restaurants** (1 trois Étoiles MICHELIN, 4 deux Étoiles MICHELIN, 27 une Étoile MICHELIN) du Guide MICHELIN.

Dans les provinces, **Naples** se place en haut du classement avec 29 restaurants (5 deux Étoiles MICHELIN, 24 une Étoile MICHELIN), suivie de **Rome** avec 22

restaurants (1 trois Étoiles MICHELIN, 3 deux Étoiles MICHELIN, 18 une Étoile MICHELIN) et de **Bolzano** au troisième rang avec 21 restaurants (1 trois Étoiles MICHELIN, 3 deux Étoiles MICHELIN, 17 une Étoile MICHELIN). **Milan** occupe la quatrième position avec 17 restaurants Étoilés MICHELIN (1 trois Étoiles MICHELIN, 3 deux Étoiles MICHELIN, 13 une Étoile MICHELIN). La province de **Coni** se retrouve en cinquième place avec 15 adresses (1 trois Étoiles MICHELIN, 1 deux Étoiles MICHELIN, 13 une Étoile MICHELIN).

L'**Émilie-Romagne** occupe quant à elle la première place du classement régional de la sélection Bib Gourmand avec 32 établissements. Elle est suivie de près par la, **Lombardie** (30 restaurants) **qui prend la deuxième place** et dépasse ainsi le **Piémont** (29 restaurants), tandis qu'avec respectivement 25 et 22 Bib Gourmand, la **Toscane** et la **Vénétie** maintiennent les quatrième et cinquième places.

#### **4 nouveaux restaurants sont récompensés de deux Étoiles MICHELIN :**

Cette cérémonie du Guide MICHELIN, diffusée en direct et présentée par l'animatrice de radio Petra Loreggian, était riche en émotions : **38 nouvelles Étoiles** situées dans 13 régions différentes rejoignent la sélection. Elle compte notamment **4 nouvelles entrées** dans la catégorie des restaurants deux Étoiles MICHELIN qui valent le détour :

##### **Acquolina – Rome – chef Daniele Lippi**

*Au cœur du First Roma Hotel, le jeune chef met toute sa technique et son imagination au service de plats originaux, sans jamais tomber dans une quelconque extravagance superflue. Les trois menus dégustation proposés révèlent chacun une facette du style culinaire du chef Lippi et sont liés par un fil conducteur commun : la Méditerranée, qui s'exprime à travers le choix des produits, les saveurs et le respect des traditions.*

##### **Enoteca La Torre – Rome – chef Domenico Stile**

*Empreints de créativité et d'exubérance, les plats de ce chef originaire de Campanie nous offrent les saveurs typiques de la Méditerranée et de sa région. Il exprime son amour pour l'Italie à travers des assiettes qui mettent à l'honneur l'histoire gastronomique de la capitale et les grands classiques de la tradition italienne. Laissez-vous embarquer dans un voyage culinaire délicieux et varié qui vous emmènera bien au-delà du Bel Paese.*

##### **St. George by Heinz Beck – Taormina – chef Salvatore Iuliano**

*Que vous vous laissiez tenter par l'un des deux menus dégustation ou que vous choisissiez des plats à la carte, vous reconnaîtrez dans chaque assiette la délicatesse caractéristique de Heinz Beck et la signature de Salvatore Iuliano, le célèbre chef calabrais. Sa cuisine, qui oscille entre plats créatifs aux accents*

traditionnels et hommages à la Trinacrie, ne manquera pas de ravir les gourmets en quête d'une cuisine méditerranéenne authentique.

### **Locanda Sant'Uffizio Enrico Bartolini – Penango – chef Gabriele Boffa**

La cuisine de cet ancien monastère transformé en élégant hôtel est pilotée par un chef au professionnalisme et au talent hors du commun. Gabriele Boffa, natif des Langhes et grand connaisseur de la cuisine piémontaise, possède une technique incroyable qu'il a acquise au cours de sa longue expérience dans certains des meilleurs restaurants au monde. S'il régale ses convives de spécialités régionales dans la plus pure tradition, à l'image de l'Agnolotti del Plin, le chef imagine également des plats plus créatifs et innovants qui rendent toujours hommage à son terroir.

### **33 restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN.**

33 nouveaux restaurants rejoignent la catégorie une Étoile MICHELIN dans cette sélection du Guide MICHELIN Italie 2023. Parmi eux se trouvent **Cannavacciuolo Vineyard**, un établissement situé à Casanova di Terricciola dans la province de Pise, avec aux commandes le jeune chef Marco Suriano. Il convient aussi de noter qu'une Étoile MICHELIN a été décernée à **I Tenerumi**, un restaurant végétarien situé sur l'île de Vulcano et qui a également décroché une Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.

### **19 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN pour un total de 48 sur le territoire italien.**

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants qui ouvrent la voie en termes de durabilité. Elle peut être attribuée à tout type d'établissement, indépendamment de ses distinctions culinaires. Parmi les nombreux facteurs dont tiennent compte les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN lorsqu'ils attribuent une Étoile Verte MICHELIN, on peut citer : la production des matières premières, le soutien aux producteurs locaux et le respect de leur travail, la gestion et la réduction des déchets, les actions visant à minimiser l'utilisation des ressources énergétiques et l'impact du restaurant sur l'environnement et la sensibilisation des jeunes générations aux enjeux du développement durable.

Piazza Duomo	Alba	Piémont		
Vignamare	Andora	Ligurie		
La Tana Gourmet	Asiago	Vénétie		
Ahimè	Bologne	Émilie-Romagne		

Poggio Rosso	Castelnuovo Berardenga	Toscane		
El Molin	Cavalese	Trentin-Haut-Adige		
La Bandiera	Civitella Casanova	Abruzzes		
Vite	Coriano	Émilie-Romagne		
I Tenerumi	Eolie (Vulcano)	Sicile		
Dalla Gioconda	Gabicce Monte	Marches		
Il Mirto	Forio d'Ischia	Campanie		
La Peca	Lonigo	Vénétie		
Il Cantinone & Sport Hotel Alpina	Madesimo	Lombardie		
D.One Restaurant	Montepagano	Abruzzes		
Contrada Bricconi	Oltressenda Alta	Lombardie		
Il Colmetto	Rodengo-Saiano	Lombardie		
Osteria del Viandante	Rubiera	Émilie-Romagne		
Lokanda Devetak	Savogna d'Isonzo	Frioul-Vénétie Julienne		
Villa Pignano	Volterra	Toscane		

*Les initiatives des restaurants ayant reçu une Étoile Verte MICHELIN seront précisées et présentées sur le site internet du Guide MICHELIN ([guide.MICHELIN.com/it/it](https://guide.MICHELIN.com/it/it)) tout au long de l'année, à travers la publication de contenus dédiés.*

**Quatre prix spéciaux sont attribués dans le cadre de la sélection du Guide MICHELIN Italie 2023 :**

**Le prix du jeune chef MICHELIN** (en partenariat avec Lavazza) récompensant un professionnel qui est une source d'inspiration pour sa génération, revient à **Davide Guidara** (restaurant **I Tenerumi**, île de Vulcano, Eolie).

**Michael Falk et Eleonora Corazza** (restaurant **Apostelstube**, Bressanone) se sont vus attribuer le **Prix du service MICHELIN** (en partenariat avec Intrecci – Alta Formazione di Sala) pour leur accueil chaleureux et l'attention portée aux convives.

Cette année, le **Prix du chef mentor MICHELIN** (en partenariat avec Blancpain) est décerné à **Enrico Bartolini** (restaurant **Enrico Bartolini au Mudec**, Milan) pour ses différentes réalisations professionnelles et son influence positive sur les jeunes générations.

Le sommelier **Stefano Quero** (restaurant **Condividere**, Turin) est récompensé du **Prix de la sommellerie MICHELIN** (en partenariat avec Consorzio del Vino Brunello di Montalcino) pour son impressionnante connaissance et son aptitude à proposer des accords originaux.

### **Le Guide MICHELIN Italie 2023 en un clin d'œil :**

- 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 38 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 4 nouveaux)
- 335 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 33 nouveaux)
- 257 restaurants Bib Gourmand (dont 29 nouveaux)
- 48 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

(dont 19 nouveaux)

- Un total de 385 restaurants Étoilés en Italie

La sélection complète du Guide MICHELIN Italie 2023 est accessible gratuitement sur le site internet du Guide MICHELIN et l'App. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances en Italie et autour du globe.

Le Guide MICHELIN, qui sélectionne des hôtels pour leur style, leur service et leur personnalité uniques, offre des recommandations adaptées à tous les types de budgets. Il est possible de faire une réservation dans chacun de ces établissements directement depuis le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

La sélection pour l'Italie inclut les hôtels en ville les plus spectaculaires, dont des hôtels-boutiques aussi intimistes que design, comme les [Soprano Suites](#) à Florence, des établissements somptueux de notre collection « Plus », à l'instar de [Palm Suite](#) et [The Hoxton](#) à Rome et de véritables merveilles architecturales, comme [Il Palazzo Experimental](#) à Venise. Laissez-vous surprendre par des hôtels à l'échelle d'une ville entière comme [Sextantio](#) dans les Abruzzes, [Eremito](#) en Ombrie qui prend ses quartiers dans d'anciens monastères, ou encore les hôtels imaginés par Francis Ford Coppola comme le [Palazzo Margherita](#) en Basilicata.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



### **A propos de Michelin**

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).