



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 6 mars 2023

La Marine décroche Trois Etoiles **dans le Guide MICHELIN France 2023**

- 4 nouveaux restaurants sont distingués de deux Etoiles MICHELIN et 39 nouvelles tables reçoivent une Etoile MICHELIN
- Un millésime 2023 qui célèbre une gastronomie française pleine de vitalité, de nombreux jeunes talents, des cuisines engagées, durables et ancrées dans les régions
- Les engagements de 8 nouveaux établissements en faveur d'une gastronomie durable sont salués par l'Etoile Verte MICHELIN
- Le Guide MICHELIN promeut les différents métiers de la restauration avec ses Prix Spéciaux

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2023 du Guide MICHELIN France. Dévoilé depuis l'Alsace, au cours d'une Cérémonie exceptionnelle au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg qui a réuni des restaurateurs et professionnels de plus de 500 restaurants étoilés français et européens, le palmarès compte 1 nouveau restaurant Trois Etoiles, 4 nouveaux restaurants Deux Etoiles, 39 nouveaux restaurants Une Etoile et 8 nouveaux restaurants Etoile Verte MICHELIN.

Au total, la sélection de restaurants du Guide MICHELIN France 2023 recommande 630 tables étoilées – 29 Trois Etoiles, 75 Deux Etoiles et 526 Une Etoile – réparties dans toute la France.

« Avec 44 nouvelles tables étoilées, dont 37 situées en région, le millésime 2023 confirme l'excellence, la créativité et l'engagement qui irriguent le paysage gastronomique français. Portés par des talents – souvent jeunes – qui entreprennent et se révèlent, ces restaurants sont pleinement ancrés dans leur terroir. A leur tête, les chefs apposent des signatures culinaires singulières et agissent en tisseurs de liens économiques, humains et culturels », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« La définition d'un restaurant Trois Etoiles MICHELIN prend tout son sens grâce à la destination gastronomique qu'ont créée Alexandre et Céline Couillon. *La Marine* « vaut le voyage » en cela que nous sommes transportés sur l'île de Noirmoutier pour en revenir transformés. Déjà détentrice de l'Etoile Verte MICHELIN, venue récompenser son engagement écoresponsable remarquable, l'équipe du restaurant déroule une partition étincelante. »

La Marine décroche une troisième Etoile

Niché sur la pointe de l'île de Noirmoutier, dans l'anse de l'Herbaudière, *La Marine* s'établit comme une des plus belles tables de France en décrochant une troisième Etoile MICHELIN. Véritable promenade océane et végétale, la cuisine imaginée et proposée par le chef Alexandre Couillon ajoute au paysage gastronomique français une signature culinaire unique au monde. Dénudées de superflu et pleinement ancrées de leur terroir, les créations du chef se déploient au gré des saisons, des cueillette maritimes et des retours quotidiens de la criée de Noirmoutier. Dans l'assiette, les goûts sont percutants et audacieux, les cuissons – souvent à la braise – millimétrées, et la qualité des produits exceptionnelle. Parmi les plats qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide *le maquereau de petite pêche à la braise, betterave et écume de persil* et *le dessert sarrasin croquant, mousse de caramel, agrumes confits et sorbet à la laitue de mer* sont deux monuments de la cuisine moderne. En salle, le service orchestré par Céline Couillon, l'épouse du chef, est aussi précis qu'il est prévenant et attentionné : une vertu essentielle afin de comprendre finement la philosophie engagée et pionnière de cet établissement distingué également d'une Etoile Verte MICHELIN depuis 2020.

Au total, le Guide MICHELIN recommande 29 tables triplement étoilées.

4 nouvelles tables distinguées de deux Etoiles MICHELIN

Au cœur de l'Aubrac, à Aumont-Aubrac, **Cyril Attrazic** décroche deux Etoiles MICHELIN pour son restaurant éponyme. Située dans l'hôtel-restaurant familial fondé par la grand-mère du chef, cette table atypique et authentique – distinguée d'une Etoile Verte MICHELIN – porte au plus haut niveau gastronomique l'essence du terroir et du territoire lozériens.

Le Bœuf fermier d'Aubrac dans son écosystème – pièce de bœuf accompagnée de quatre condiments élaborés à partir des plantes et végétaux qui composent la base de l'alimentation de l'animal -, servi avec le traditionnel aligot, illustre parfaitement la philosophie engagée, le génie créatif et la générosité du chef.

A Busnes, dans le Pas-de-Calais, Christophe Dufossé conquiert, un an et demi seulement après son arrivée, deux Etoiles MICHELIN pour le **Château de Beaulieu**. Au cœur de cette demeure de charme qui s'épanouit au milieu d'un parc arboré, le chef, qui aime à se définir comme cuisinier-paysan, signe une cuisine terre/mer qui rend hommage aux terroirs du Nord et aux produits de l'exploitation maraîchère qu'il ne cesse de développer. Chaque plat est élaboré avec délicatesse et présente un remarquable travail de saucier. L'engagement de la maison en faveur d'une gastronomie plus durable est également salué d'une Etoile Verte MICHELIN.

A Saint-Rémy, la cuisine de **L'Amaryllis**, orchestrée par Cédric Burtin, fait l'éloge des produits locaux et appose une vraie signature contemporaine sur la Bourgogne natale du chef. A l'image des amuse-bouche bourguignons, habilement et délicieusement revisités, les assiettes sont sincères, respectueuses du terroir tout en étant en phase avec leur époque. Là-aussi, les sauces, jus et vinaigrettes sont parfaitement exécutés, qu'il s'agisse des grands classiques français ou de créations aux subtiles touches exotiques – à l'image de cette remarquable sauce au cumin et poivre voatsiperifery.

Enfin, à Talloires-Montmin, en Haute-Savoie, **L'Auberge de Montmin**, tutoie les sommets gastronomiques. Depuis le Col de la Forclaz, à 1 147 mètres, le chef Florian Favario et son épouse Sandrine reçoivent leurs convives dans un cadre accueillant et intimiste. Les produits de proximité ou issus du potager sont magnifiquement travaillés et condimentés d'une floraison d'herbes et de plantes sauvages. Quatre ans seulement après l'ouverture de cette maison, le chef signe donc un brillant retour dans son village natal et semble s'épanouir en imaginant des créations aussi percutantes que ludiques - à l'image de cette bougie à la moelle, accompagnée d'un pot au feu et d'une soupe à l'oignon revisitée. Là encore, les efforts de cet établissement en faveur d'une gastronomie durable sont applaudis d'une Etoile Verte MICHELIN.

En plus de ces 4 nouvelles tables, le Guide MICHELIN France 2023 recommande 75 tables avec deux Etoiles MICHELIN.

39 nouveaux restaurants recommandés avec une Etoile MICHELIN

Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru les villes et les villages de France à la recherche

des meilleures tables. 39 nouveaux établissements sont ajoutés à la sélection 2023 et recommandés avec une Etoile MICHELIN.

L'Ile-de-France fait cette année course en tête des régions françaises les mieux dotées en nouveautés et accroche 7 nouvelles tables étoilées à son palmarès. Parmi celles-ci, nombreuses sont celles à être dirigées par une jeune garde montante de restaurateurs : **Anona** (Paris 17^{ème}) emmené par Thibaut Spiwack, **Villa9Trois** (Montreuil) dirigé par le breton Camille Saint-M'Leux, ou encore la table éponyme de **Malory Gabsi** (Paris 17^{ème}). **Omar Dhiab** (Paris 1^{er}), ou encore Terumitsu Saito chez **Örtensia** (Paris 16^{ème}) ajoutent quant à eux quelques touches exotiques – respectivement égyptiennes et japonaises – au paysage gastronomique parisien. Enfin, dans le 8^{ème} arrondissement, Martino Ruggieri signe une cuisine marquante dans sa **Maison Ruggieri** tandis que Pascal Barbot décroche une première Etoile MICHELIN dès la réouverture de son nouvel **Astrance** dans le 16^{ème} arrondissement.

En Nouvelle-Aquitaine, tout comme dans les Pays de la Loire, 5 nouveaux établissements sont également distingués. A Bordeaux (33), **Ressources** propose, en plus de l'excellente cuisine de Tanguy Laviale, une impressionnante carte des vins de plus de 700 références. A Mont-de-Marsan (40), à **La Table Mirasol**, Phillipe Lagrula métisse habilement son terroir landais de touches exotiques, et notamment péruviennes – pays d'où est originaire son épouse Daniela qui officie en salle. A Puymoyen, en Charente (16), **Aumì** est une nouvelle adresse tenue par un jeune couple de talent. Mickaël Clautour (en cuisine) et Laura Legeay (en salle) s'y livrent sans compromis, au détour d'un menu unique, renouvelé chaque mois. A La Roche-sur-Yon (85), dans le restaurant **Les Reflets**, la cuisine moderne du chef gallois Nathan Cretney, précédemment saluée d'un Bib Gourmand, franchit un nouveau cap en se voyant récompensée d'une Etoile MICHELIN. Chez **Les Cadets**, à Nantes (44), les frères Bernabé – Charles comme chef de cuisine et Tristan comme sommelier –, accompagnés de leur associé Lucas Badé, proposent une cuisine précise, saisonnière et locavore, à l'excellent rapport qualité-prix.

En Occitanie, ainsi qu'en Auvergne-Rhône-Alpes, les inspectrices et inspecteurs du Guide ont été séduits à chaque fois par 4 nouvelles tables. **La Villa Pinewood**, à Payren-Augmentel (81), fait office d'OVNI au sein de la sélection : dans cette table d'hôte oeno-gastronomique emmenée par le couple Thomas et Anne Cabrol, les convives sont invités à découvrir une cuisine créative et végétale et à plonger dans l'univers engagé de la maison, à renfort d'un écran sur lequel défilent tout au long du repas les producteurs et les cueilleurs du chef. A Nîmes (30), la cheffe autodidacte et d'origine béninoise Georgiana Viou décroche également une Etoile MICHELIN pour sa table **Rouge** dans laquelle elle propose des assiettes métissées qui conjuguent saveurs méditerranéennes et

africaines. A Lyon (69), **La Mutinerie**, du chef Nicolas Seibold, est distinguée pour sa cuisine moderne, créative et végétale.

3 nouvelles tables sont également recommandées avec une Etoile MICHELIN dans chacune des régions suivantes : Hauts-de-France, Centre-Val de Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Grand Est. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement été impressionnés par la cuisine atypique, à la fois locavore et matinée de saveurs asiatiques, d'**Arborescence**, emmené par Félix et Nidita Robert. Au cœur d'un ancien château textile de Croix (59), l'expérience proposée est à l'image de ce duo de voyageurs. Le couple de cuisinier et pâtissière Diego Delbecq et Camille Pailleau retrouve son Etoile MICHELIN après un déménagement réussi de leur restaurant **Rozó** dans une ancienne imprimerie de Marcq-en-Barœul (59). A Guainville (28), le chef Romain Meder a posé ses couteaux dans l'ancienne demeure de Catherine Deneuve où il signe, dans le restaurant **Les Chemins - Domaine de Primard**, des menus inspirés par la *Naturalité* qu'il a précédemment contribué à développer au côté d'Alain Ducasse au Plaza Athénée. A Loches (37), Clément Dumont (en cuisine) et Océane Guillot (en salle) reçoivent leurs convives avec des assiettes qui valorisent le terroir ligérien ainsi que les légumes de leur propre potager.

A La Ciotat (13), Yuichiro (en cuisine) et Mika Shimatani (en pâtisserie), couple japonais passé entre autres par les cuisines d'Alexandre Mazzia, proposent aux **Couleurs de Shimatani** une plongée en Méditerranée réhaussée de fortes touches nippones. L'adresse ne repose que sur eux deux et les clients sont invités à s'attabler le midi exclusivement. A Strasbourg (67), autre succès entrepreneurial et gastronomique avec le restaurant **de:ja** récemment ouvert par le couple David Degoursy (en cuisine) et Jeanne Satori (en pâtisserie). Les assiettes imaginées par ces deux autodidactes – le premier est licencié en lettres, quand la seconde est diplômée en développement durable – sont particulièrement créatives, engagées et conceptuelles. Les menus portent par exemple le nom de 4 méthodes de récolte utilisées par l'Homme au cours de son évolution : Cueillette, Vendange, Moisson, Fenaison – et célèbrent les « produits vivants » des artisans de proximité avec lesquels les deux chefs composent.

En Bretagne, enfin, deux nouvelles tables sont également distinguées : **La Gouesnière - Maison Tirel-Guérin** à La Gouesnière (35) et **La Table des Pères - Domaine du Château des Pères** à Piré-Chancé (35). La première est une maison de tradition bien connue dans la région, qui retrouve l'Etoile MICHELIN après l'arrivée du chef Thomas Vonderscher. La seconde se situe dans un domaine atypique composé d'un château classique du 18^{ème} siècle, d'un château d'eau du 19^{ème} siècle, d'un hôtel composé de bulles futuristes accrochées à une structure métallique et enfin d'un restaurant circulaire en forme d'OVNI, au toit végétalisé, et

posé au cœur d'un potager. Le chef Jérôme Jouadé y signe une très belle cuisine libre d'inspiration bretonne et potagère.

Au total, le Guide MICHELIN recommande 526 restaurants une Etoile MICHELIN.

Les engagements durables de 8 nouvelles tables salués par l'Etoile Verte MICHELIN

Pour la 4^{ème} année consécutive, l'Etoile Verte MICHELIN promeut les efforts de tables pionnières, inspirantes et pleinement engagées en faveur d'une gastronomie plus durable.

En 2023, l'Etoile Verte MICHELIN est attribuée à 8 nouveaux restaurants de la sélection qui placent l'éco-responsabilité au cœur de leur proposition et de leurs opérations.

Si chacune de ces adresses déploie une approche et des initiatives singulières – en lien avec ses contraintes et sa propre capacité d'action – toutes partagent un niveau d'ambition commun.

Gwendal Poullennec souligne « A la pointe de ce mouvement en faveur d'une gastronomie plus durable, les établissements Etoile Verte MICHELIN – dont 8 nouveaux rejoignent la sélection – continuent de porter une voix inspirante et importante pour l'avenir de la restauration française, européenne et mondiale ».

Les nouvelles tables distinguées – **Le Château de Beaulieu-Christophe Duffosé** 🌿🌿 à Busnes (62) ; **de:ja** 🌿 à Strasbourg (67) ; **Jardin Secret** à Cotignac (83) ; **La Bòria** à Veryas (07) ; **Le Doyenné** à Saint-Vrain (91) ; **Les Chemins – Domaine de Primard** 🌿 à Guainville (28) ; **Ruche** à Gambais (78) ; **Villa Pinewood** 🌿 à Payrin-Augmontel (81) – portent à 90 le nombre total de restaurants distingués de l'Etoile Verte MICHELIN.

Service en salle, Sommellerie et Pâtisserie : le Guide MICHELIN engagé à promouvoir la diversité des métiers et des savoir-faire de la restauration

Dans un contexte de crise des vocations et de difficulté de recrutement, le Guide MICHELIN renouvelle son engagement à valoriser les différents savoir-faire et métiers de la restauration qui contribuent à forger des expériences de bonne table mémorables. Ainsi, il présente cette année encore deux prix professionnels pour les métiers de la sommellerie et de la salle, célèbre les prestations pâtisseries de 7 nouveaux établissements et encourage jeunesse et transmission avec deux autres prix spéciaux.

Gaby Benicio et **Cyril Kocher**, respectivement sommelière et sommelier des restaurants étoilés et Etoile Verte MICHELIN Äponem – Auberge du Presbytère à Vailhan (34) et Thierry Schwartz – Le Restaurant à Obernai (67), reçoivent le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2023. Ces deux autodidactes du vin – la première est docteur en sociologie et photographe, quand le second se destinait aux métiers de la cuisine – partagent une vision à la fois sensible, passionnée et très engagée de leur métier. Ainsi, si Gaby Benicio n'hésite pas à parler de moments d'élévation ou de grâce lors de la dégustation d'un vin, Cyril Kocher se décrit comme un touriste du vin et un assembleur de talents, dont la mission est de relier un producteur avec un consommateur. Ardents défenseurs des vins vivants et d'accords mets-boissons insolites mais toujours très précis, Gaby Benicio et Cyril Kocher se rejoignent également dans les relations de proximité qu'ils construisent avec les vignerons ainsi que dans le lien repensé et renouvelé qu'ils tissent avec leurs clients : loin de la démonstration technique ou ritualisée, ils placent la notion de plaisir et de découverte au cœur de toute interaction.

Le Prix MICHELIN du Service est quant à lui attribué à **Claire Sonnet** du restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, à Monaco, ainsi qu'à **Frédéric Rouen** du restaurant L'Alter-Native, à Béziers (34). Reconvertie aux métiers du service et des arts de la table qu'elle a découverts en marge d'une licence de psychologie, Claire Sonnet est une grande professionnelle qui déroule une brillante carrière. Passionnée par le contact humain et la transmission, celle qui occupe depuis plus de 4 ans le poste de directrice de restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, à Monaco, œuvre au quotidien pour faire de la singularité de chaque client l'alpha et l'oméga de son approche. Frédéric Rouen, de son côté, a posé ses valises à Béziers à l'été 2021 après un parcours professionnel constellé de grandes tables parisiennes et de restaurants de palace. Élégant, avenant et d'un calme qui inspire la sérénité, Frédéric Rouen se distingue par son érudition et sa volonté de faire de chaque moment de table, une expérience unique.

7 nouveaux établissements rejoignent quant à eux la Promotion Passion Dessert. Réalisée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, et soutenue par Valrhona, cette sélection spéciale regroupe un total de 52 établissements qui portent le dessert et les arts sucrés au plus haut niveau gastronomique. Emmenés par des chefs pâtissiers de talent qui renouvellent de grands classiques ou bien positionnent le dessert dans des frontières encore inexplorées, les 7 nouvelles tables Passion Dessert sont les suivantes : **Flocons de Sel** 🌸🌸🌸 (Aurélie Collomb-Clerc) à Megève ; **Le Baudelaire** 🌸 (Pierre-Jean Quinonero) à Paris ; **Le Jules Verne** 🌸 (Germain Decreton) à Paris ; **Les Explorateurs – Hôtel Pashmina** 🌸 (Sébastien Deléglise) à Val Thorens ; **Mirazur** 🌸🌸🌸🌸 (Marius Dufay) à Menton ; **Rouge** 🌸 (François Josse) à Nîmes et **Troisgros – Le**

Bois sans Feuilles 🌳🌳🌳🌳 (César Troisgros et Romain Puybareau) à Ouches.

Le Guide MICHELIN s'engage également à saluer et à encourager l'éclosion de jeunes talents au travers de son Prix MICHELIN du Jeune Chef. Celui-ci est décerné en 2023 au chef **Mallory Gabsi** dont le premier restaurant éponyme, tout juste ouvert en 2022, décroche une première Etoile MICHELIN cette année. Déterminé, ce jeune belge d'à peine 26 ans, passé par les fourneaux d'Yves Mattagne, défend une vision décontractée de la gastronomie et signe une cuisine déjà bien affirmée.

Enfin, le Prix MICHELIN du Chef Mentor, présenté par Blancpain, est remis à **Michel Troisgros** pour saluer son travail de transformation avant-gardiste de la maison Troisgros de Roanne à Ouches, de transmission auprès de ses fils César et Léo, et pour son accompagnement de nombreux talents tout au long de sa carrière. De Jacques Decoret (Maison Decoret 🌳

à Vichy) à Félix et Nidta Robert (Arborescence 🌳 à Croix), de Samuel Victori (Les Agitateurs 🌳 à Nice) à Philippe Lagraula (La Table Mirasol 🌳

à Mont-de-Marsan) en passant par Frédéric Doucet (Frédéric Doucet 🌳

à Charolles) ou encore Nicolas Coutand (Les Genêts 🌳 à Brem-sur-Mer), Michel Troisgros a accompagné, formé et encouragé une myriade de professionnels devenus aujourd'hui de véritables références de la scène gastronomique française.

L'excellent rapport qualité-prix de 49 nouveaux restaurants distingués du Bib Gourmand

Annoncés le 6 février dernier, 49 nouveaux restaurants rejoignent la sélection Bib Gourmand du Guide MICHELIN France 2023. Répartis dans toutes la France, ces établissements font la part belle aux terroirs régionaux ou proposent d'intéressantes fusions gastronomiques.

Au total, ce sont 419 tables au très bon rapport qualité-prix - elles proposent toutes au moins un menu complet, midi et soir, pour un prix maximum d'une quarantaine d'euros - qui sont plébiscitées par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN France 2023 sera disponible dans toutes les bonnes librairies françaises à partir du vendredi 10 mars.

L'intégralité des recommandations du Guide MICHELIN France 2023 est également à retrouver sur le site internet du Guide MICHELIN ou bien sur son application iOS ou Android. Sur ces plateformes, les utilisateurs ont

accès à toutes les sélections mondiales d'hébergements et de restaurants du Guide MICHELIN, ainsi qu'à des services de réservation en ligne.

Chaque hébergement recommandé dans le Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN

En France, parmi les hôtels et les hébergements les plus spectaculaires, figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [Brach Paris](#), des établissements de la collection « Plus » comme [Le Domaine des Etangs](#) à Massignac ou [La Villa La Coste](#) en Provence, des chalets alpins comme [Le M de Megève](#), ou encore le magnifique [Château Voltaire](#) à Paris.

Le Guide MICHELIN France 2023 en un coup d'œil :

2 962 restaurants recommandés, parmi lesquels

- 29 restaurants 🌟🌟🌟, dont 1 nouveau ;
- 75 restaurants 🌟🌟, dont 4 nouveaux ;

526 restaurants 🌟, dont 39 nouveaux ;

- 90 restaurants 🌿 dont 8 nouveaux ;
- 419 restaurants Bib Gourmand, donc 49 nouveaux.



Photos disponibles sur :

<https://flic.kr/s/aHBqjApAgS>

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 175 pays, emploie 132 200 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).