

Palmarès Guide Michelin 2024

Coup de projecteur sur des pépites méconnues en Savoie Mont Blanc

*La sélection 2024 du Guide Michelin France, dévoilée ce lundi 18 mars à Tours, récompense une nouvelle fois la Savoie et la Haute-Savoie territoires riches de producteurs, artisans **du goût**, chefs et professionnels passionnés. Cette année le guide rouge fait un pas de côté et distingue notamment des établissements installés sur des territoires moins connus qui tendent à s'affirmer comme des destinations gourmandes d'excellence.*

Hauteluce décroche la 1^{ère} étoile du Beaufortain, Lucinges dans le massif des Voirons et La Clusaz rentrent aussi au palmarès.



Jean Remi Caillon – Benoit Vidal – Vincent Deforce

Les deux départements de Savoie Mont Blanc sont tous deux très bien représentés - **18 restaurants étoilés dans chacun des départements de Savoie et de Haute-Savoie** - et tous les massifs de la destination auréolés. Tables, mais aussi prix du Service, prix de la Sommellerie et prix Passion Dessert, la cuisine de montagne a su séduire les palais des inspecteurs qui confortent Savoie Mont Blanc et la cuisine de montagne comme un incontournable de la gastronomie française **et l'une des destinations les plus étoilées de France**.

Rien que le lac d'Annecy est désormais le lac le plus étoilé d'Europe avec 14 étoiles à son palmarès. Quant à la station de Courchevel, elle cumule à elle seule 12 étoiles.

L'édition 2024 du Guide Michelin distingue au total **36 restaurants** sur les deux départements cumulant **51 étoiles** (trois établissements ***, neuf établissements ** et vingt-quatre établissements *).

LE PALMARÈS MICHELIN 2024 EN SAVOIE MONT BLANC

Les nouveaux étoilés

Deux nouveaux deux étoiles

- Les Grandes Alpes (Sylvestre Wahid) à Courchevel (73)
- Maison Benoît Vidal (Benoît Vidal) à Annecy-le-Vieux (74) - après avoir dû quitter Val d'Isère où il avait 2 étoiles, Benoît Vidal récupère les 2 étoiles d'un coup après seulement quatre mois d'ouverture

Quatre adresses décrochent une première étoile

- Alpage (Jean Rémi Caillon) à Courchevel (73) - ouvert en décembre 2023 dans l'hôtel « Annapurna »
- Mont Blanc Restaurant et Goûter (Benoît Goulard) à Hauteluce (73) - une adresse confidentielle à ce jour dans un petit village de Savoie
- Le Cin5 (Vincent Deforce) à La Clusaz (74) dans l'hôtel « Au cœur du village »
- L'Auberge de Lucinges (Benjamin Breton) à Lucinges (74) - petit village de Haute-Savoie

Les talents de Savoie Mont Blanc sont également récompensés en salle et côté sucré.

Ainsi **Sandrine Deley Favario** - Auberge de Montmin à Talloires Montmin (74) remporte le Prix du service en salle. **Magali Delalex** - La Table de l'ours à Val d'Isère (73) est distinguée par le Prix de la sommellerie. Enfin **Benoît Goulard** - Mont Blanc Restaurant & Goûter à Hauteluce (73) intègre la Promotion Passion Dessert 2024.

LISTE DES ÉTOILÉS 2024 EN SAVOIE MONT BLANC

3 ÉTOILES

- Le 1947 - Hôtel Cheval Blanc - (Yannick Alléno) à Courchevel (73)
- Le Clos des Sens - (Franck Derouet et Thomas Dorival) à Annecy-le-Vieux (74)
- Flocons de Sel - (Emmanuel Renaut) à Megève (74)

2 ÉTOILES

- Les Grandes Alpes (Sylvestre Wahid) à Courchevel (73) (nouveau 2024)
- Le Chabichou (Stéphane Buron) à Courchevel (73)
- Sarkara (Sébastien Vauxion) à Courchevel (73)
- Auberge Les Morainières (Mickaël Arnoult) à Jongieux (73)
- René et Maxime Meilleur à Saint-Martin de Belleville (73)
- Maison Benoît Vidal (Benoît Vidal) à Annecy-le-Vieux (74) (nouveau 2024)
- Yoann Conte (Yoann Conte) à Annecy (74)
- L'Auberge du Père Bise - Montmin (Jean Sulpice) à Talloires (74)
- L'Auberge de Montmin (Florian Favario) à Talloires Montmin (74)

1 ÉTOILE

- Alpage (Jean Rémi Caillon) à Courchevel (73) (nouveau 2024)
- Mont Blanc Restaurant et Goûter (Benoît Goulard) à Hauteluce (73) (nouveau 2024)

- Le Farçon (Julien Machet) à Courchevel La Tania (73)
- Le Baumanière 1850 (Jean-André Charial) à Courchevel (73)
- Auberge Lamartine (Pierre Marin) à Le Bourget-du-Lac (73)
- Atmosphères (Alain Perrillat-Mercerot) à Le Bourget-du-Lac (73)
- L'Ekrin (Laurent Azoulay) à Méribel (73)
- Le Clocher des Pères (Pierre Troccaz) à Saint Martin sur la Chambre (73)
- Ursus (Clément Bouvier) à Tignes (73)
- L'Incomparable (Antoine Cevoz Mamy) à Tresserve (73)
- La Table de l'Ours (Antoine Gras) à Val d'Isère (73)
- Les Explorateurs (Josselin Jeanblanc) à Val Thorens (73)
- Le Cin5 (Vincent Deforce) à La Clusaz (74) (nouveau 2024)
- L'Auberge de Lucinges (Benjamin Breton) à Lucinges (74) (nouveau 2024)
- La Rotonde des Trésoms (Eric Prowalski) à Annecy (74)
- L'Esquisse (Stéphane Dattrino) à Annecy (74)
- Vincent Favre-Félix (Vincent Favre-Félix) à Annecy-le-Vieux (74)
- Albert 1e (Damien Leveau) à Chamonix Mont-Blanc (74)
- Ô Flaveurs (Jérôme Mamet) à Douvaine (74)
- Les Fresques - Hôtel Royal (Patrice Vander) à Evian (74)
- Le Refuge des Gourmets (Hubert Chanove) à Machilly (74)
- La Dame de Pic (Anne-Sophie Pic) à Megève (74)
- Le Moulin de Léré (Frédéric Molina) à Vailly (74)
- La Table de l'Alpaga (Alexandre Baule) à Megève (74)

[Dossier de presse cuisine de montagne](#)

Pour plus d'informations sur la destination, stations et services proposés www.savoie-mont-blanc.com