



GUIDE MICHELIN

Paris, le 18 mars 2024

62 nouveaux étoilés MICHELIN en France : 2024 est un grand millésime qui voit La nouvelle Table du Castellet, emmenée par Fabien Ferré, 35 ans, décrocher Trois Etoiles et une trentaine d'établissements dirigés par des restaurateurs de moins de 40 ans être récompensés d'une première Etoile

- La Table du Castellet et Le Gabriel – La Réserve Paris rejoignent le firmament gastronomique mondial et décrochent Trois Etoiles MICHELIN.
- 8 nouveaux restaurants reçoivent Deux Etoiles MICHELIN.
- 52 tables, situées dans toute la France, sont récompensées d'une première Etoile ; plus d'une trentaine sont dirigées par des restaurateurs de moins de 40 ans.
- L'Etoile Verte MICHELIN met en lumière les engagements durables de 9 nouveaux établissements confirmant le leadership français en matière de gastronomie éco-responsable.

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2024 du Guide MICHELIN France. Le nouveau palmarès a été dévoilé depuis la région Centre - Val de Loire, au cours d'une Cérémonie au Palais des Congrès de Tours. Le millésime 2024 compte 2 nouveaux restaurants Trois Etoiles, 8 nouveaux restaurants Deux Etoiles, 52 nouveaux restaurants Une Etoile et 9 nouveaux restaurants Etoile Verte MICHELIN.

Au total, la sélection de restaurants du Guide MICHELIN recommande 639 tables étoilées – 30 Trois Etoiles, 75 Deux Etoiles et 534 Une Etoile – réparties à travers toute la France.

« Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont attribué de nombreuses Etoiles à des maisons qui ont ouvert leurs portes pour la première fois en 2023. Elles sont souvent l'œuvre de jeunes entrepreneurs. « Cette décision n'est pas un geste du Guide MICHELIN à l'attention de cette génération montante, elle est la reconnaissance d'un talent affirmé, qui s'exerce aux côtés d'équipes mixtes, passionnées, ambassadrices de leurs territoires et d'un monde agricole dont elles magnifient les produits. La jeunesse des chefs du millésime 2024 est également incarnée au sommet du palmarès par l'énergique Fabien Ferré à La Table du Castellet qui, à 35 ans, décroche Trois Etoiles MICHELIN. La plus haute distinction a été aussi collégialement décernée au Gabriel, emmenée par Jérôme Bancetel et son équipe. Nos inspectrices et inspecteurs savent suivre les talents année après année, avec patience et bienveillance, et lorsqu'ils reconnaissent le changement d'envergure d'une table, c'est la famille du Guide MICHELIN toute entière qui s'émeut », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Deux signatures culinaires uniques sont nouvellement distinguées de Trois Etoiles MICHELIN

A **La Table du Castellet** (Le Castellet), le chef Fabien Ferré, qui a pris la suite de son mentor Christophe Bacquié, signe une réouverture éblouissante. A présent seul aux commandes de cet établissement, il décline sa propre vision culinaire et décroche directement, à 35 ans seulement, Trois Etoiles MICHELIN. Il devient ainsi le plus jeune chef français dans cette catégorie. Dans les assiettes, la Provence et son terroir marin et végétal, sont célébrés avec des plats créatifs parfaitement exécutés et rehaussés de sauces, jus et émulsions concentrés, profonds et percutants - à l'image de ce velours coraillé au vinaigre de fraise qui vient souligner une délicieuse langoustine à la rhubarbe. Les desserts, élaborés par le pâtissier François Luciano rivalisent quant à eux de fraîcheur et de légèreté, et s'inscrivent dans une démarche saisonnière très affirmée. Ils sont précédés d'une impressionnante sélection de fromages que les convives sont invités à explorer dans une cave unique en son genre.

Dans le décor élégant et luxueux de l'hôtel La Réserve (Paris 8^{ème}), **Le Gabriel – La Réserve Paris** franchit un nouveau palier d'excellence et accède à la plus haute marche du podium. Le chef Jérôme Bancetel, originaire de Rennes et passé par les plus grandes maisons parisiennes, signe une cuisine des plus personnelle. Oscillant entre les saveurs de sa Bretagne natale et celles glanées au cours de ses nombreux périples, les assiettes sont pointues, précises et souvent voyageuses. Au dîner, qu'il s'agisse du menu Virée – hommage gastronomique à la région d'origine du chef – ou du menu Périple – dans lequel les cuisines étrangères, notamment turque et asiatiques, se répondent -, Jérôme Bancetel révèle ses talents d'alchimiste cosmopolite en jonglant avec l'acidité, l'iode, les épices et les herbes comme dans ce plat de homard cuit au binchotan,

praliné d'amande et pêche à la verveine. Une table qui invite les gourmets à revenir pour découvrir les différentes facettes d'une cuisine métissée et qui propose, au déjeuner, un menu en 4 temps à l'excellent rapport qualité-prix. En saison, un somptueux menu chasse attend les amateurs de canard colvert, palombe et lièvre à la royale.

Au total, et avec ces deux ajouts, le Guide MICHELIN recommande 30 tables triplement étoilées.

8 tables nouvellement distinguées de deux Etoiles MICHELIN

A Paris, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN distinguent 3 nouvelles tables dont la progression gastronomique les a impressionnés.

Au **Jules Verne**, le chef Frédéric Anton et son chef exécutif Kevin Garcia accrochent pour la première fois Deux Etoiles MICHELIN à cet établissement mythique du deuxième étage de la Tour Eiffel. Grâce à leur proposition culinaire exceptionnelle qui se vit comme un « dialogue gustatif avec la Dame de Fer », ils transforment le monument le plus célèbre de Paris en bastion d'excellence tant culturelle que gastronomique. Dans le 8^{ème} arrondissement, Martino Ruggieri confirme sa montée en puissance en glanant pour sa **Maison Ruggieri**, un an seulement après avoir décroché une première Etoile, une deuxième distinction. Servies dans un cadre intime et élégant, les assiettes qui se succèdent mettent en scène une cuisine fine et délicate, aux sauces remarquables et aux accords parfois très audacieux. Non loin de là, **L'Orangerie**, emmenée par le chef Alan Taudon, ajoute une nouvelle Etoile à l'époustouflante offre gastronomique proposée au Four Seasons George V. Les créations du chef Taudon, qui privilégient les légumes ainsi que les produits marins et laitiers, font preuve d'un remarquable équilibre sans sacrifier la gourmandise des assiettes - à l'image de cette superbe tourte à la pomme de terre, comté et truffes ou de l'incontournable châtaigne d'oursin et billes de jaune d'œuf.

En région, **La Maison Benoît Vidal** signe un déménagement de Val-d'Isère à Annecy des plus réussi pour être directement reconfirmée dans ses Deux Etoiles MICHELIN. Dans ce nouvel environnement, le chef demeure fidèle à son souhait de « transformer la matière en émotion » pour accentuer le « trait d'union entre les hommes et la nature ». Une ambition qu'il décline de manière gastronomique au travers de créations épurées, poétiques et ancrées dans son terroir d'adoption savoyard. A quelques vallées de là, dans une résidence luxueuse de Courchevel, **Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes**, réhausse encore un peu plus le niveau d'excellence de cette table ultra-exclusive. Depuis les cuisines ouvertes sur la salle, Sylvestre Wahid et son équipe imaginent une expérience gastronomique sur-mesure, axée sur les produits les plus hauts de gamme. Les plats signature du chef sont magnifiquement

revisités et convoquent, à l'occasion, des références à la cuisine pakistanaise.

A Bonnieux, avec **Le Mas Les Eydins**, Christophe et Alexandra Bacquié ont donné vie à une maison gastronomique conviviale, nichée au cœur d'un magnifique mas du Luberon entouré de vignes et d'oliviers. Dans les assiettes, Christophe Bacquié continue de chanter son amour pour la cuisine provençale, à laquelle il n'hésite pas à ajouter de subtiles notes corses. Les créations, qui complètent certains plats iconiques que le chef a à cœur de continuer à proposer, sont raffinées et vont droit à l'essentiel. Elles s'accompagnent parfois de références à une cuisine plus bourgeoise, parfaitement en phase avec l'ambiance très hospitalière du lieu. Plus au sud, à Monaco, **Les Ambassadeurs by Christophe Cussac**, qui vient juste de rouvrir au cœur de l'hôtel Le Métropole, retrouve lui aussi Deux Etoiles MICHELIN. Christophe Cussac, ancien lieutenant de Joël Robuchon, navigue avec brio entre veine classique et propositions plus modernes. A chaque fois, les assiettes sont précises, lisibles et particulièrement harmonieuses - à l'image de ces langoustines aux haricots en tempura et sauce maltaise.

Enfin, à l'extrême opposée géographique, **Ronan Kervarrec** ajoute une deuxième Etoile à son établissement éponyme, situé à Saint-Grégoire. Ce breton d'origine, qui est revenu au pays en 2021 après une brillante carrière à Saint-Emilion et sur la Côte d'Azur, célèbre les incontournables de l'identité culinaire armoricaine avec des créations très gourmandes.

Avec ces 8 nouvelles tables, le Guide MICHELIN France 2024 recommande 75 restaurants doublement étoilés.

52 nouveaux restaurants récompensés d'une première Etoile MICHELIN

Cette année encore, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru les routes de France pour dénicher les talents gastronomiques partout où ils se trouvent. Illustration du foisonnement gastronomique qui anime les villes et les campagnes françaises, 52 nouveaux restaurants décrochent – ou retrouvent – une première Etoile MICHELIN. Parmi ces 52 tables, 23 d'entre elles sont des nouveautés qui ont ouvert leurs portes pour la première fois au cours de l'année 2023 et sont directement plébiscitées par les équipes de sélection pour la qualité et la régularité de leurs prestations. Nombreuses sont également celles à être situées dans de petits villages.

Paris, avec 12 nouvelles tables distinguées et un total de 95 établissements Une Etoile, consolide sa position de première destination gastronomique de France. Parmi les nouveautés notables, les inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par l'**Espadon**, la nouvelle table de l'hôtel Ritz, emmenée par la cheffe Eugénie Béziat. Dans ce palace

mythique, où Auguste Escoffier codifia en son temps les codes de la cuisine gastronomique française classique, Eugénie Béziat impose avec panache un renouveau délicieux aux subtiles références africaines. Non loin de là, **Onor**, nouveau projet socialement et gastronomiquement engagé du chef Thierry Marx séduit par la qualité de ses préparations ; tout comme **Hémicycle**, de l'autre côté de la Seine, dirigé par le couple italien Flavio Lucarini et Aurora Storari. Les saveurs et traditions nippones sont également fièrement représentées chez **Sushi Yoshinaga** ou chez **Chakaiseiki Akiyoshi**. Dans le premier, l'expérience sushi au comptoir atteint des sommets de raffinement, d'excellence et de nuances, alors qu'est célébrée dans le second la tradition si particulière du chakaiseiki.

En région, et à côté d'établissements nouvellement promus dirigés par des chefs bien connus – **Calice**, à Béziers ; **Le Champ des Lunes**, à Lauris ; **Le Feuillée - Le Couvent des Minimes**, à Mane - la sélection Une Etoile illustre également la montée en puissance d'une nouvelle garde des plus talentueuses. Pleinement alignés avec l'identité et l'histoire des restaurateurs qui les dirigent, ces tables indépendantes sont bien souvent de vrais projets de vie. Ancrées dans leur territoire et connectées à un riche écosystème de proximité, elles deviennent des lieux uniques et singuliers, ainsi que de vraies ambassades territoriales. Ainsi, après s'être rencontrés dans les cuisines du Mirazur, Florencia Montes et Lorenzo Ragni ont décidé d'ouvrir leur propre restaurant **ONICE**, à Nice. Ils proposent une cuisine à quatre mains centrée sur les produits méditerranéens et rehaussée de nuances argentines et italiennes – clins d'œil évidents à leurs origines respectives. A Saint-Omer, dans le Pas-de-Calais, l'ex-Top Chef Camille Delcroix mitonne, depuis les cuisines de **Bacôve**, des assiettes qui célèbrent son terroir local, tout en collant au plus près des saisons. La dynamique est identique à L'**AinTimiste**, table du chef Jérôme Busset située à Poncin, petit village médiéval placé aux confins du Bugey et du Revermont ou encore à **L'Auberge du XIIème siècle**, à Saché, une table jusqu'ici distinguée du Bib Gourmand et dans laquelle le chef Kevin Gardien rend hommage aux meilleurs produits ligériens et tourangeaux.

En Dordogne, dans le petit village de Saint-Léon-sur-Vézère, le chef néo-zélandais Nick Honeyman, son épouse d'origine allemande Sina et leur équipe internationale, s'approprient avec brio le terroir périgourdin qu'ils interprètent de manière moderne et décomplexée au **Petit Léon**. Au **Chamarlenc**, au Puy-en-Velay, le Chef Yoan Delorme et sa compagne Célia Baudelier, directrice de salle, qui viennent tout juste de reprendre cet établissement, proposent à leurs clients des expériences gastronomiques de haut vol à des prix très doux : les menus uniques oscillent entre une trentaine d'euros au déjeuner et une soixantaine d'euros au dîner (pour un menu en 8 temps).

De très belles histoires entrepreneuriales ou professionnelles, aux propositions culinaires remarquables, sont également mises en lumière par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Ainsi, chez **Ar Men Du**, à Névez, dans le Finistère, Jérôme Gourmelen, jusqu'alors second et chef pâtissier du restaurant, a repris récemment la direction des cuisines et décroche une Etoile MICHELIN. A Lorient, Julien Corderoch, après avoir fait ses classes auprès de grands noms de la région, a racheté en 2018 l'établissement de son apprentissage. A présent baptisé **Louise**, en référence à sa grand-mère de Port Navallo, le chef y signe une cuisine des plus émouvante, ancrée dans son terroir breton et bourrée de références familiales. A Hauteluce, petit village du Beaufortin, Benoit Goulard – qui officie seul en cuisine – et Hélène Fleury – qui dirige seule la salle – ont repris en 2018 une ancienne auberge pour créer **Mont Blanc Restaurant & Goûter**. Très engagés auprès de nombreux producteurs de proximité, ils proposent un menu unique ainsi qu'une alléchante formule goûter à partir de 16h00. Enfin, à Villeneuve-le-Comte, en Seine-et-Marne, Nicolas Tissier vient juste de reprendre les rênes de la maison familiale - **La Vieille Auberge** - et propose dorénavant un menu surprise moderne, centré autour de très beaux produits.

Au total, le Guide MICHELIN recommande 534 restaurants distingués d'Une Etoile MICHELIN.

Les engagements durables de 9 nouvelles tables salués par l'Etoile Verte MICHELIN

Pour la 5^{ème} année consécutive, l'Etoile Verte MICHELIN promeut les initiatives de tables pionnières et pleinement engagées en faveur d'une gastronomie plus durable.

Neuf nouveaux restaurants de la sélection, aux actions et engagements remarquables et variés, sont ainsi nouvellement distingués de l'Etoile Verte MICHELIN : **La Cour de Rémi** 🍀, Bib Gourmand à Bermicourt ; **Le Domaine du Châtelard** 🍀 à Dirac ; **Les Jardiniers** 🍀 à Ligré ; **La Bastide de Moustiers** 🍀 🍀 à Moustiers-Sainte-Marie ; **L'Art de Vivre** 🍀 à Narbonne ; **Bellefeuille – Saint James Paris** 🍀 🍀 à Paris 16^{ème} ; **La Galinette** 🍀 🍀 à Perpignan ; **En Pleine Nature** 🍀 🍀 à Quint-Fonsefrives ; **Le Saint Hilaire** 🍀 🍀 à Saint-Hilaire-de-Brethmas.

Avec un total de 94 tables distinguées, la France demeure le pays le plus doté en Etoiles Vertes, illustration de la capacité des restaurateurs français à penser l'avenir de la gastronomie de manière plus vertueuse et à imaginer des initiatives inspirantes.

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 ont mis en avant plusieurs professionnels talentueux. Les Prix MICHELIN du Jeune et du Chef Mentor encourageant quant à eux les jeunes talents qui éclosent ainsi que la transmission professionnelle.

Le Prix MICHELIN du Service 2024, remis par Claire Sonnet, a été attribué à **Sandrine Deley Favario**, directrice du restaurant L'Auberge de Montmin 🌸🌸🌿 à Talloires-Montmin, ainsi qu'à **Serge Schaal**, directeur du restaurant La Fourchette des Ducs 🌸🌸 à Obernai.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2024, présenté par la vigneronne tourangelle Noëlla Morantin, a été décerné à **Xavier Thuizat**, directeur du restaurant et chef sommelier du restaurant L'Ecrin 🌸 à Paris, ainsi qu'à **Magali Delalex**, cheffe sommelière de La Table de l'Ours 🌸 à Val-d'Isère.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef, soutenu par Métro, a été remis à **Théo Fernandez**, chef de l'Auberge de la Forge 🌸 à Lavalette. Dans sa jeune trentaine, Théo Fernandez signe une cuisine d'auteur, reflet du territoire local. Avec sa conjointe Claire Cames, il met également un point d'honneur à concilier vie professionnelle et vie privée, adaptant ainsi le rythme du restaurant pour dégager temps libre et temps passé sur le terrain aux côtés de ses producteurs.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor, soutenu par Blancpain, récompense le chef **Yannick Alléno**. Véritable référence de la gastronomie française moderne, créateur hors pair particulièrement engagé dans la transmission de son savoir, Yannick Alléno a formé de nombreuses générations de cuisiniers et cuisinières qui pour beaucoup ont développé leur propre signature culinaire.

Enfin, 8 nouveaux établissements rejoignent la sélection Passion Dessert. Réalisée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, et soutenue par Valrhona depuis sa co-crédation en 2019, Passion Dessert met en avant un total de 58 établissements qui portent la partition sucrée au plus haut niveau.

Emmenés par des pâtisseries de talent qui débordent de créativité et enrichissent le répertoire sucré, ces établissements brillent par leur diversité. Ainsi, chez **Hémicycle** 🌸 à Paris, la cheffe pâtissière Aurora Storari élabore des desserts d'une intensité remarquable tout en réduisant au maximum le taux de sucre. **Aux Ambassadeurs by Christophe Cussac** 🌸🌸, à Monaco, Patrick Mesiano réinterprète quant à lui le chariot de desserts, véritable ode et invitation à la gourmandise. Chez **Mont Blanc Restaurant & Goûter** 🌸, à Hauteluce, Benoit Goulard propose dans son menu surprise deux desserts : l'un axé sur les meilleurs fruits de la région, l'autre, plus gourmand, avec des saveurs rondes et réconfortantes. Les 5 autres nouvelles tables Passion Dessert sont : **La**

Table du Castellet 🌟🌟🌟 au Castellet ; **Le Pré Catelan** 🌟🌟🌟 à Paris 16^{ème} ; **Auberge de l'Il** 🌟🌟 à Illhaeusern ; **Ceto** 🌟 à Roquebrune-Cap-Martin ; **Le Cap** 🌟 à Saint-Jean-Cap-Ferrat.

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 22 mars 2024, au prix de 29 euros.

Le Guide MICHELIN France 2024 en un coup d'œil :

Près de 3 000 restaurants recommandés, parmi lesquels

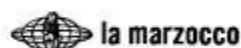
- 30 restaurants 🌟🌟🌟, dont 2 nouveaux ;
- 75 restaurants 🌟🌟, dont 8 nouveaux ;
- 534 restaurants 🌟, dont 52 nouveaux ;
- 94 restaurants 🌿 dont 9 nouveaux ;
- 392 restaurants Bib Gourmand, dont 56 nouveaux.

Les photos de la Cérémonie du Guide MICHELIN France 2024 sont à retrouver sur ce lien : <https://flic.kr/s/aHBqjBqPts>

Merci à nos partenaires :



DRAAF Centre - Val de Loire



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 132 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).