

Paris, 3 Mars 2025

## **Sélection 2025 du Guide MICHELIN : 77 nouvelles adresses décrochent un Bib Gourmand et illustrent la diversité culinaire française**

- Les 77 restaurants mis à l'honneur dessinent un panorama riche et diversifié, entre valorisation des terroirs et influences culinaires multiples.
- 6 régions font preuve d'un très fort dynamisme culinaire : Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie, Pays de la Loire, Île-de-France et Bretagne.
- Des cheffes et chefs aux trajectoires atypiques bousculent les codes de la gastronomie et reflètent une scène en pleine évolution.

En amont de la cérémonie du Guide MICHELIN qui se déroulera en Moselle, à Metz, le 31 mars prochain, Michelin a le plaisir de présenter les tables qui décrochent un Bib Gourmand dans la sélection 2025 du Guide MICHELIN France.

D'Auvergne-Rhône-Alpes à la Bretagne, le Guide MICHELIN s'engage, à travers la distinction du Bib Gourmand, à célébrer ces restaurants qui font vivre la gastronomie française au quotidien, en valorisant un modèle exigeant qui concilie excellence et accessibilité pour le plus grand nombre. Le nouveau millésime 2025 met en lumière 77 restaurants qui feront le bonheur des gourmets en quête de nouvelles découvertes gastronomiques au meilleur rapport qualité-prix.

*« Cette nouvelle sélection des Bib Gourmand témoigne de la formidable vitalité de la scène gastronomique française. Nos inspectrices et inspecteurs ont été particulièrement sensibles à la sincérité et à l'engagement des restauratrices et restaurateurs qui, malgré un contexte économique exigeant, réussissent à proposer une cuisine authentique, ancrée dans les terroirs, et accessible au plus grand nombre. Cette année, les équipes ont aussi observé un vrai dynamisme entrepreneurial, avec des parcours inspirants et des adresses qui réinventent les codes de la convivialité et du partage. Dans son quartier ou à l'autre bout de la France, le Bib Gourmand est le coup de cœur des clients ; une adresse fiable où s'attabler les yeux fermés »* se félicite Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

**6 régions se démarquent particulièrement cette année et incarnent tout le dynamisme culinaire français.**

**NOUVELLE-AQUITAINE :** La région Nouvelle-Aquitaine accueille fièrement 13 nouveaux Bib Gourmand en 2025. Trois d'entre eux se situent à Bordeaux, avec notamment **Kedem**, un véritable coup de cœur des inspectrices et inspecteurs, qui illumine la cuisine levantine. Biarritz, Pau, Angoulême et Périgueux enrichissent également la liste avec de belles adresses gourmandes.

Cette région se distingue particulièrement par la mise en avant des femmes et des couples, qui brillent dans des établissements comme le **Café Louise** à Périgueux, emmenée par la cheffe Maryse Benoit-Gonin, **Briemm** à L'Houmeau avec Brice Dos Santos et Emmanuelle Brault respectivement en cuisine et en salle ou encore **La Maison de Mézos** à Mézos, dirigée par Myriam et Laurent Caillet.

**AUVERGNE-RHONE-ALPES :** La région Auvergne-Rhône-Alpes se démarque en accueillant également 13 nouveaux Bib Gourmand ! Annecy se dote de trois superbes adresses supplémentaires : **ANTO**, **Brasserie Brunet** et **Là-Haut**. Le coup de cœur de l'équipe d'inspection revient à **Colette**, aux Salles, pour ses plats gourmands, soignés et accessibles. Les restaurateurs mettent en avant une cuisine profondément ancrée dans le terroir local, comme chez **Epona** à Baix ou au **Bistrot Brioude** à Neyrac-les-Bains.

**OCCITANIE :** En Occitanie, 10 nouvelles adresses se distinguent comme **Racine** à Lectoure ou **Côté Mas** à Montagnac qui valorisent les produits locaux et s'illustrent par leur créativité, toujours en harmonie avec les saisons. Dans cette région, riche en patrimoine médiéval, de nombreuses tables dans l'air du temps continuent d'émerger.

**PAYS DE LA LOIRE :** Entre Cholet, Nantes et Saumur, les Pays de la Loire se parent de 9 tables au rapport qualité-prix remarquable. Modernité et générosité se retrouvent dans plusieurs adresses tenues par des chefs de renom. Parmi elles, **Beau Boucot** à Saint-Michel-Chef-Chef, où Mathieu Guibert, chef du restaurant doublement étoilé Anne de Bretagne, déploie son savoir-faire, ou encore **La Table By Mi-K'L** à Saumur, portée par Mickaël Pihours (auparavant à la table étoilée du Gambetta à Saumur). **L'Atelier** à Montaigu, le bistrot du restaurant étoilé La Robe, complète cette sélection avec brio.

**ÎLE-DE-FRANCE** : Cette année encore, Paris brille dans la sélection Bib Gourmand avec 8 nouvelles adresses qui se distinguent par une offre abordable qui n'altère en rien la qualité des produits et de la cuisine.

L'équipe d'inspection a été conquise par les propositions de **Lao Siam** et **Măm From Hanoï** qui offrent une exploration gustative autour des saveurs du Laos et de la Thaïlande pour le premier et du Vietnam pour le second. **Fana** séduit quant à lui par son inventivité et ses excellents desserts. La tradition n'est pas en reste avec des établissements comme **Le Tire-Bouchon Rodier**, **Capsule** et **le Bistrot des Fables** qui prouvent qu'il est toujours possible de bien manger sans se ruiner même en plein Paris.

**BRETAGNE** : Rennes mène la danse avec quatre nouvelles adresses accessibles et modernes – en particulier **Fezi** et **Bombance**, deux établissements aux histoires atypiques et aux propositions d'une grande qualité qui ont séduit les équipes d'inspection. **Récolte** à Bruz, **Breizh Café** à Cancale et **Boma** à Vannes viennent compléter le très bon palmarès breton.

### **Des restauratrices et restaurateurs engagés au parcours inspirant : une nouvelle génération qui réinvente la gastronomie.**

Dans un paysage gastronomique en perpétuelle évolution, une vague de restauratrices et restaurateurs aux parcours atypiques insuffle un vent de fraîcheur et d'audace. D'anciens ingénieurs, pharmaciens ou encore danseurs professionnels se réinventent pour faire vibrer les gourmets. Parmi eux, **Etchemaité** (Larrau), auberge basque reprise par Ximun, ancien ingénieur aéronautique, représentant de la 4<sup>e</sup> génération de la famille Etchemaité, **Fezi** (Rennes), fruit d'un pari audacieux de Cédric Bruneau, ex-pharmacien passionné de cuisine, ou encore le **Fossé Saint Ange** (Richelieu), né de l'alliance entre Yohann Leclercq, ancien professeur d'histoire, et Collis Bastel, un ex-danseur professionnel devenu chef.

Au-delà des parcours individuels, la diversité de l'offre s'impose comme un véritable engagement avec des établissements comme **Kedem** (Bordeaux), **Măm From Hanoï** (Paris 2<sup>e</sup>) ou **Lao Siam** (Paris 19<sup>e</sup>) qui célèbrent les saveurs du monde et participent, grâce à leur proposition, à l'enrichissement de la scène gastronomique française.

Enfin, des cheffes talentueuses ont impressionné les équipes de sélection pour leurs propositions délicieuses et audacieuses, en particulier Julia de Laguarigue aux commandes de **BRU** (Paris, 9<sup>e</sup>), Maryse Benoit-Gonin au **Café Louise** (Périgueux), ou encore Pricillia Lebon à l'**Ogustin** (La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries).

Créée en 1997, la distinction Bib Gourmand met en lumière les établissements qui, au sein de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix. Représentant un vaste panorama culinaire, les adresses Bib Gourmand sont une invitation aux plaisirs de la table à prix contenu : toutes proposent un repas complet (hors boisson) autour d'une quarantaine d'euros en régions et autour de 45 euros à Paris.

La sélection complète des établissements Bib Gourmand 2025 sera disponible dès le 31 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 31 mars ainsi que dans la version papier, à paraître le 4 avril dans toutes les librairies de France.

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.

#### **RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7 jours / 7**

**[112, Avenue Kléber, 75016 Paris](#)**

**[www.michelin.com](http://www.michelin.com)**

**Suivez toutes nos actualités sur X**

**@Michelin**

**<https://x.com/Michelin>**



## LES NOUVEAUX RESTAURANTS BIB GOURMAND DU GUIDE MICHELIN France 2025

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Haute-Savoie	<i>Annecy</i>	<b>ANTO</b>
Haute-Savoie	<i>Annecy</i>	<b>Brasserie Brunet</b>
Haute-Savoie	<i>Annecy</i>	<b>Là-Haut</b>
Haute-Savoie	<i>Samoëns</i>	<b>Le Lodge</b>
Ardèche	<i>Baix</i>	<b>Epona</b>
Puy-de-Dôme	<i>Clermont-Ferrand</i>	<b>Le Bistrot d'à Côté</b>
Drôme	<i>Grane</i>	<b>Len'K - La Maison Bonnet</b>
Rhône	<i>Lyon</i>	<b>Danton</b>
Ardèche	<i>Neyrac-les-Bains</i>	<b>Bistrot Brioude</b>
Isère	<i>Saint-Alban-de-Roche</i>	<b>Lo Fieu</b>
Loire	<i>Saint-Etienne</i>	<b>La Table des Matrus</b>
Loire	<i>Les Salles</i>	<b>Colette</b>
Allier	<i>Vichy</i>	<b>L'écrin de Marlène</b>

### BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Yonne	<i>Auxerre</i>	<b>Le Sarment</b>
Yonne	<i>Chablis</i>	<b>Chablis Wine Not</b>
Côte-d'Or	<i>Dijon</i>	<b>Cave</b>

## BRETAGNE

Ille-et-Vilaine	<i>Bruz</i>	<b>Récolte</b>
Ille-et-Vilaine	<i>Cancale</i>	<b>Breizh Café Cancale</b>
Ille-et-Vilaine	<i>Rennes</i>	<b>Bombance</b>
Ille-et-Vilaine	<i>Rennes</i>	<b>Breizh Café Rennes</b>
Ille-et-Vilaine	<i>Rennes</i>	<b>Estime</b>
Ille-et-Vilaine	<i>Rennes</i>	<b>Fezi</b>
Morbihan	<i>Vannes</i>	<b>Boma</b>

## CENTRE-VAL-DE-LOIRE

Loir-et-Cher	<i>Fougères-sur-Bièvre</i>	<b>Avarum</b>
Loir-et-Cher	<i>Mont-près-Chambord</i>	<b>Domus</b>
Indre-et-Loire	<i>Le Louroux</i>	<b>La Table du Prieuré</b>
Indre-et-Loire	<i>Richelieu</i>	<b>Fossé Saint Ange</b>

## GRAND-EST

Haute-Marne	<i>Langres</i>	<b>Mirabelle</b>
-------------	----------------	------------------

## ILE-DE-FRANCE

Paris	<i>Paris 2<sup>ème</sup></i>	<b>Mãm From Hanoi</b>
Paris	<i>Paris 7<sup>ème</sup></i>	<b>Bistrot des Fables</b>
Paris	<i>Paris 9<sup>ème</sup></i>	<b>BRU</b>
Paris	<i>Paris 9<sup>ème</sup></i>	<b>Le Tire-Bouchon Rodier</b>
Paris	<i>Paris 14<sup>ème</sup></i>	<b>Capsule</b>
Paris	<i>Paris 18<sup>ème</sup></i>	<b>Fana</b>
Paris	<i>Paris 19<sup>ème</sup></i>	<b>Le Cadoret</b>
Paris	<i>Paris 19<sup>ème</sup></i>	<b>Lao Siam</b>

## NORMANDIE

Eure	<i>Nassandres sur Risle</i>	<b>L'Auberge de la Vallée Le Petit Nor'Cat</b>
Manche	<i>La Haye</i>	
Orne	<i>Saint-Langis-lès- Mortagne</i>	<b>Les Pieds Dans l'Eau</b>
Calvados	<i>Trouville-sur-Mer</i>	<b>Turbulent</b>
Calvados	<i>Mathieu</i>	<b>Roze</b>

## NOUVELLE-AQUITAINE

Charente	<i>Angoulême</i>	<b>La Bistronomie</b>
Pyrénées-Atlantiques	<i>Biarritz</i>	<b>Léonie</b>
Gironde	<i>Bordeaux</i>	<b>Kedem</b>
Gironde	<i>Bordeaux</i>	<b>Madame B</b>
Gironde	<i>Bordeaux</i>	<b>Panaille</b>
Gironde	<i>L'Houmeau</i>	<b>Briemm</b>
Pyrénées-Atlantiques	<i>Irouléguy</i>	<b>Jarapea</b>
Dordogne	<i>Issigeac</i>	<b>L'Atelier</b>
Pyrénées-Atlantiques	<i>Larrau</i>	<b>Etchemaité</b>
Landes	<i>Mézos</i>	<b>La Maison de Mézos</b>
Nouvelle-Aquitaine	<i>Pau</i>	<b>Omnivore</b>
Nouvelle-Aquitaine	<i>Périgueux</i>	<b>Café Louise</b>
Corrèze	<i>Ussel</i>	<b>Château du Theil</b>

## OCCITANIE

Tarn	<i>Albi</i>	<b>La Table du Sommelier</b>
Hautes-Pyrénées	<i>Argelès-Gazost</i>	<b>Au Fond du Gosier</b>
Hautes-Pyrénées	<i>Bagnères-de-Bigorre</i>	<b>La Table du Cinq</b>
Hautes-Pyrénées	<i>Tarbes</i>	<b>L'Empreinte</b>
Hérault	<i>La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries</i>	<b>L'Ogustin</b>
Hérault	<i>Montagnac</i>	<b>Côté Mas</b>