



GUIDE MICHELIN

Paris, 26 février 2024

56 nouvelles adresses décrochent un Bib Gourmand dans la sélection 2024 du Guide MICHELIN France

- **Les nouvelles tables promues font la part belle à la bistronomie moderne**
- **Avec 10 nouvelles tables, la Bretagne fait figure de région la plus dynamique de France**

Trois semaines avant la Cérémonie du Guide MICHELIN France qui se tiendra à Tours le 18 mars 2024, Michelin a le plaisir de présenter les tables qui décrochent un Bib Gourmand dans sa nouvelle édition française.

Dans le millésime 2024, 56 nouveaux restaurants se voient distingués d'un Bib Gourmand. Situées dans toute la France, ces adresses mettent en valeur avec talent les régions et leurs terroirs, en proposant des assiettes simples ou plus raffinées, mais toujours gourmandes et composées de produits de qualité.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, commente : « Avec 56 nouvelles tables distinguées du Bib Gourmand, ce sont autant de nouvelles possibilités d'exploration d'adresses gourmandes et soignées à prix abordables que nos inspectrices et inspecteurs partagent avec les gourmets. En plus de proposer des cuisines de qualité, bien souvent ancrées dans leurs régions et qui s'amuse avec ou rendent hommage à des traditions gastronomiques locales, ces établissements nous impressionnent par leur engagement à proposer des repas aux tarifs les plus serrés. Dans un contexte économique marqué par l'inflation et la hausse des prix des denrées alimentaires, il convient de souligner cet effort. Nous espérons que les amateurs de bonnes tables prendront autant de plaisir à découvrir ces adresses de caractère, réparties sur tout le territoire, que nos équipes en ont pris à les dénicher ».

La région Bretagne se démarque particulièrement par son dynamisme avec 10 nouveaux Bib Gourmand répartis dans les départements du Morbihan (3), du Finistère (2), des Côtes-d'Armor (2) et de l'Ille-et-Vilaine (3). La Bretagne est suivie des régions Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle-Aquitaine avec 9 nouvelles distinctions chacune.

Parmi les tendances notables de cette nouvelle sélection, l'essor de la cuisine bistronomique, confectionnée à partir de produits de terroir et de saison, continue de se développer. Nombreux sont les cheffes et chefs à interpréter ou réinventer des classiques, à l'image du pâté en croûte très apprécié par les inspectrices et inspecteurs au **Siprès** à Lyon (69). Ce plat illustre d'ailleurs la parfaite alliance des savoir-faire de la cuisine et de la pâtisserie qui sont respectivement ceux des chefs Alexis Hostiguan et Alexis Trimbour qui dirigent en duo cette adresse. À **La Plage**, à Audresselles (62), la cheffe Solène Elliott propose quant à elle une carte alléchante tournée vers la mer et qui célèbre les bons produits de la Côte d'Opale et du Pas-de-Calais.

La cuisine fusion est également à l'honneur avec des tables qui élaborent des plats issus de la cuisine du monde. Chez **Manat**, à Perpignan (66), le menu est à l'image du couple franco-japonais qui dirige l'établissement, tout comme chez **Imayoko**, à Rennes (35), où les recettes d'inspiration française sont savamment revisitées avec des touches nippones.

Plusieurs adresses célébrées dans cette nouvelle sélection sont également les premières aventures entrepreneuriales menées par un jeune couple, un duo d'associés ou une famille. Ainsi, à la tête du restaurant **Le Voyage d'Ernestine**, situé dans le petit village d'Alvignac (46), officie Célia Picoulet, accompagnée de son mari Robin Cannard et de son frère Adrien Picoulet. Ensemble, l'équipe propose une cuisine aux « produits d'ici et techniques d'ailleurs », à l'image de l'agneau du Quercy au labné de brebis ou des baos et magret de canard grillé. Chez **Rolland** à Plourhan (22), ce sont deux frères qui se relaient du maraîchage à la cuisine pour offrir des assiettes saines et naturelles, tandis qu'**Aux 2 K** à Paris, les cheffes associées Samantha Kagy et Kimiko Kinoshita se complètent à merveille et signent un quatre mains des plus réussis. Chez **Rosette**, à Clichy (92), le jeune couple formé par Camille Aldon, sommelière de la maison, et Arthur Auguy, qui dirige les cuisines, rend hommage à ses origines lyonnaises dans ce bouchon aux portes de Paris. À Saint-Pair-sur-Mer (50), **Sème** est le bistrot attachant de la cheffe Charlotte Gondor et du sommelier Maxime Zesir. Cette table de caractère propose une cuisine savoureuse ancrée dans une tradition remise au goût du jour.

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 de

profiter d'un repas complet (hors boisson) autour d'une quarantaine d'euros.

La sélection complète des établissements Bib Gourmand 2024 sera mise à jour dans son intégralité le 18 mars 2024 – date à laquelle les maintiens, déclassements et suppressions de tables Bib Gourmand seront communiqués. Elle sera consultable sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN ainsi que dans la version papier, à paraître le 22 mars dans toutes les librairies de France.

Téléchargez l'application Le Guide MICHELIN



À 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).



www.michelin.com

 @MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

LES NOUVEAUX RESTAURANTS BIB GOURMAND DU GUIDE MICHELIN France 2024

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ain	<i>Bourg-en-Bresse</i>	Racines
Cantal	<i>Marcolès</i>	Oxalis
Cantal	<i>Saint-Saturnin</i>	Le Moulin de la Santoire
Isère	<i>Grenoble</i>	Tohu Bohu
Haute-Loire	<i>Saint-Bonnet-le- Froid</i>	L'Acte 2
Rhône	<i>Lyon</i>	Le Cochon qui Boit
Rhône	<i>Lyon</i>	Siprès
Haute-Savoie	<i>Alby-sur-Chéran</i>	Le Bourgeon
Haute-Savoie	<i>Le Reposoir</i>	La Chartreuse

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Côte-d'Or	<i>Beaune</i>	La Table du Square
Côte-d'Or	<i>Meursault</i>	Château de Cîteaux- Bistrot La Cueillette
Saône-et-Loire	<i>Le Villars</i>	L'Auberge des Gourmets
Saône-et-Loire	<i>Chassy</i>	JK Restaurant
Yonne	<i>Saint-Martin-du- Tertre</i>	Le Martin Bel Air

BRETAGNE

Côtes-d'Armor	<i>Plourhan</i>	Rolland
Côtes-d'Armor	<i>Trébeurden</i>	Vivace
Finistère	<i>Morlaix</i>	Le 21ème
Finistère	<i>Quimper</i>	Commis
Ille-et-Vilaine	<i>Rennes</i>	Éclosion
		Imayoko

Ille-et-Vilaine
Ille-et-Vilaine
Morbihan
Morbihan
Morbihan

Saint-Malo
Vitré
Auray
Plouharnel
Rochefort-en-Terre

Doma
Entre Nous
La Chebaudière
Granit
Maison Cachée

CENTRE-VAL DE LOIRE

Loir-et-Cher

Saint-Aignan

La Salamandre

CORSE

Haute-Corse

Santa-Reparata-di-
Balagna

L'Aghjalle

HAUTS-DE-FRANCE

Pas-de-Calais
Nord
Somme

Audresselles
Marcq-en-Barœul
Mers-les-Bains

La Plage
Rèpu
L'Itinérance

NORMANDIE

Manche
Seine-Maritime

Saint-Pair-sur-Mer
Rouen

Sème
Paul-Arthur

NOUVELLE-AQUITAINE

Charente-Maritime	<i>Châtelailon-Plage</i>	Marla
Charente-Maritime	<i>Saint-Pierre-d'Oléron</i>	Sillage
Corrèze	<i>Brive-la-Gaillarde</i>	Inspiration
Corrèze	<i>Tulle</i>	Le Bouche à Oreille
Gironde	<i>Langon</i>	L'Atelier Flavien
Gironde	<i>Bordeaux</i>	Valère
Landes	<i>Rion-des-Landes</i>	Racines by Daniel Gallacher
Lot-et-Garonne	<i>Lauzun</i>	Maison Devaux
		Clément Artisan
Pyrénées-Atlantiques	<i>Pau</i>	Culinaire
		Jumo & Co

OCCITANIE

Aude	<i>Narbonne</i>	Cave à Vin & à Manger – Maison Saint-Crescent
Haute-Garonne	<i>Toulouse</i>	Chez Loustic
Lot	<i>Alvignac</i>	Le Voyage d'Ernestine
Lot	<i>Meyronne</i>	La Terrasse
Lot	<i>Parnac</i>	Les Jardins
Pyrénées-Orientales	<i>Perpignan</i>	Manat

ILE-DE-FRANCE

Paris	<i>Paris 7^{ème}</i>	Rosemarie
Paris	<i>Paris 9^{ème}</i>	Aux 2 K
Yvelines	<i>Versailles</i>	Le Bistrot du 11
Hauts-de-Seine	<i>Boulogne-Billancourt</i>	Baca'v - Boulogne
Hauts-de-Seine	<i>Clichy</i>	Rosette

PAYS DE LA LOIRE

Loire-Atlantique
Loire-Atlantique
Loire-Atlantique

Nantes
Nantes
Saint-Nazaire

La Mandale
Meraki
Topaze

PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Bouches-du-
Rhône
Vaucluse

*Le Puy-Sainte-
Réparate
Avignon*

**La Petite
Verrière
Bibendum**