

Restaurant 1947 van Yannick ALLENO in Courchevel krijgt derde ster in de MICHELIN gids Frankrijk 2017

70 nieuwe sterren; een record voor de laatste 10 jaar!

Met genoeg maakt Michelin de nieuwe selectie van de MICHELIN gids Frankrijk 2017 bekend: 616 restaurants, waaronder 70 nieuwe, werden onderscheiden met één of meer sterren.



Dit jaar **kreeg restaurant 1947, dat deel uitmaakt van hotel Cheval Blanc in Courchevel, drie Michelin sterren**. De chef, Yannick Alleno, die eerder een derde ster behaalde in Pavillon Ledoyen in Parijs, biedt een unieke gastronomische ervaring in een bijzondere omgeving. *"In 1947 geven chef Yannick Alleno en zijn team ons een mooie les in verfijnd koken waarmee hij de smaakpapillen van de fijnste gastronomen ter wereld in vervoering weet te brengen. Een onvergetelijke ervaring die beslist de reis waard is,"* aldus Michael Ellis, Internationaal Directeur van de MICHELIN gids. *"Wat hij met sauzen doet, is het resultaat van veel onderzoek naar extractie en fermentatie, alsmede een perfecte beheersing van technieken en smaakcombinaties. Dat leidt tot een emotionele keuken waarin de rijkdom van de Savoie (Franse Alpen) tot uitdrukking komt. De chef gebruikt immers lokale producten zoals trekzalm, crozets (vierkante platte pasta), de fera (een houting die in de Alpenmeren leeft) en bergkruiden.*

De selectie voor 2017 omvat ook 12 nieuwe tweesterrenrestaurants: *Le Pressoir d'Argent-Gordon Ramsay* en *La Grande Maison de Bernard Magrez* in Bordeaux, *Le Pré-Xavier Beaudiment* in Clermont-Ferrand, *Le Montgomerie* en *Le Kintessence* in Courchevel, *La Maison des Bois-Marc Veyrat* in Manigod, *La Grenouillère* in Madeleine-sur-Montreuil, *Kei*, *La Table de l'Espadon* en *Le Clarence* in Parijs, *L'Hostellerie de Plaisance* in Saint Emilion en *Le Gindreau* in Saint-Medard.

In de 2017 editie van de MICHELIN gids Frankrijk werden 57 restaurants voor het eerst onderscheiden met één ster. Deze nieuwe sterrenrestaurants zijn over het hele land verspreid. Ze laten zien hoe vitaal de Franse regio's zijn en hoezeer de gastronomische Franse keukens tegenwoordig verbonden zijn met de streek. Dat geldt bijvoorbeeld voor het Noorden en de Pas-de-Calais waar **La Liegeoise** in Wimereux en **Haut Bonheur de la Table** in Cassel allebei een eerste ster kregen, maar ook voor de Ardèche met **W** in Annonay en Les Landes met **Le Hiltau**.

De inspecteurs van de MICHELIN gids merkten dit jaar ook dat chefs een voorkeur hebben voor een ongeremde kookstijl, met aandacht voor de impact daarvan op het milieu en de kosten. Ze zijn zich uitermate bewust van de grenzen die de natuur stelt en respecteren wat de producenten op dat moment kunnen bieden. In toenemende mate hanteren ze minder uitgebreide menukaarten, zoals **Pertica** in Vendôme dat slechts één menu serveert.

De chefs letten op de prijzen en op de verwachtingen van hun klanten. Ze beseffen dat een kwaliteitskeuken gepaard gaat met betaalbare prijzen en daar zijn ze zeer op gespist. Voorbeelden hiervan zijn **L'Auberge Tiegezh** in Guer, waar de 25 jaar jonge chef Baptiste Denieul een menu aanbiedt voor € 25; **L'Alchémille** in Kaysersberg, waar chef Jérôme Jaeggle in een voormalig wedkantoor voor paardenraces een menu serveert voor € 24; en **Le Restaurant H** in Parijs waar chef Hubert Duchenne een menu aanbiedt voor € 30.

De MICHELIN gids Frankrijk 2017 is **vanaf 15 februari** te koop voor € 25,50 (in België en Nederland) en voor € 24,78 in Luxemburg. De selectie raadplegen en restaurants reserveren, kan ook digitaal op ViaMichelin en MICHELIN Restaurants met behulp van web-based en mobiele media.



In de nieuwe editie staan 3.222 hotels en gastenkamers, alsmede 4.362 restaurants, waaronder:

- **616 sterrenrestaurants**
 - o 27 restaurants met drie sterren, waarvan er één nieuw is
 - o 86 restaurants met twee sterren, waarvan er 12 nieuw zijn
 - o 503 restaurants met één ster, waarvan er 57 nieuw zijn
- 645 Bib Gourmand restaurants, waarvan er 94 nieuw zijn

De bedrijven die ons in 2017 steunden



Over de MICHELIN gids

De MICHELIN gids heeft voor 28 landen een selectie van de beste restaurants en hotels. Hij etaleert de wereldwijde gastronomie en richt de schijnwerpers op de culinaire dynamiek van het desbetreffende land, de nieuwe trends, en de getalenteerde chefs voor de toekomst. Met de jaarlijkse onderscheidingen, creëert de MICHELIN gids waarde voor restaurants. Tegelijkertijd draagt hij bij aan de uitstraling van de lokale gastronomie en de toeristische aantrekkelijkheid van gebieden. Dankzij de rigoureuze selectiemethoden en de enorme historische kennis van de hotel- en restaurantwereld, kan de MICHELIN gids klanten een unieke ervaring en hoogstaande kwaliteit aanbieden.

De selectie is zowel op papier als digitaal beschikbaar. De digitale versie is toegankelijk op internet en via mobiele media die op maat gemaakte navigatiemogelijkheden voor individuele gebruikers bieden. Daarbij wordt tevens de mogelijkheid geboden om online te reserveren.

Met de MICHELIN gids, blijft de Groep miljoenen reizigers ondersteunen zodat zij een unieke mobiliteitservaring kunnen beleven.

Perscontact:

Samuelle DOROL

Samuelle.dorol@michelin.com

+33 (0)1 45 66 22 22

