

Guide MICHELIN 2021 :

Malgré la crise que continuent d'affronter les restaurateurs, le millésime 2021 réaffirme la robustesse, l'excellence et le dynamisme de la scène gastronomique française qui voit fleurir de nombreux jeunes talents aux quatre coins du territoire.

Le restaurant AM par Alexandre Mazzia décroche une troisième Etoile à Marseille

Deux restaurants se voient attribuer une deuxième Etoile

54 nouvelles tables rejoignent la sélection avec une première Etoile

33 nouveaux établissements engagés dans une approche durable de la gastronomie sont distingués d'une Etoile Verte MICHELIN

Alors que le monde de la restauration continue de faire face aux effets d'une crise sanitaire sans précédent, Michelin maintient son rendez-vous avec les gourmets et les acteurs de la gastronomie en présentant l'édition 2021 du Guide MICHELIN France.

Référençant 638 établissements étoilés, dont 57 nouveautés, le millésime 2021 réaffirme que le cœur de la gastronomie française, grâce à ses nombreux talents et l'émergence de nouvelles adresses, continue de battre fort partout en France.

Pour la deuxième année, le Guide MICHELIN distingue d'une Etoile Verte MICHELIN plusieurs établissements pour leur engagement à défendre une approche vertueuse et durable de la gastronomie. Au nombre de 33 cette année, ces restaurants, dont l'action résonne particulièrement aujourd'hui en reflet d'une prise de conscience écologique qui s'accélère, continuent de tracer la voie d'un futur plus responsable.

« L'année 2020 a été particulièrement éprouvante pour les restaurateurs dont nous mesurons pleinement les difficultés. Néanmoins, à chaque fois qu'ils l'ont pu, ces derniers n'ont pas manqué de donner rendez-vous à leurs clients, et leurs clients de répondre présents pour leur signifier leur attachement aux bonnes tables. Nos équipes ont été impressionnées par cet élan de solidarité et ce niveau d'investissement. A notre tour, nous souhaitons honorer notre engagement historique vis-à-vis des gourmets et des chefs en dévoilant notre sélection 2021 de restaurants », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Comme les chefs au cours de l'année écoulée, nos équipes locales ont dû s'adapter pour réaliser cette édition 2021. Grâce à un investissement exceptionnel de leur part, mais également d'une partie de nos équipes internationales, elles sont parvenues, en conservant notre méthodologie historique et en effectuant autant d'essais de table que d'habitude, à établir une sélection de restaurants aussi fiable et crédible que les années précédentes. Une sélection qui réaffirme combien la gastronomie continue de briller partout en France et peut compter sur de nombreux talents, nouveaux comme confirmés, pour lui donner ses couleurs.

Nous espérons de tout cœur qu'elle sera un outil utile pour celles et ceux qui nous font confiance et une invitation à découvrir ou redécouvrir le plaisir des bonnes tables tout en contribuant à la reprise » ajoute Gwendal Poullennec.

AM par Alexandre Mazzia est distingué de trois Etoiles

Niché en plein cœur du 8^{ème} arrondissement de Marseille, le restaurant **AM par Alexandre Mazzia** ne cesse de fasciner et d'émouvoir les papilles de nos inspectrices et inspecteurs. La cuisine unique et métissée du chef éponyme, véritable symphonie de saveurs qui mélange des produits d'ici et du bout du monde, se voit récompenser d'une troisième Etoile. Chez *AM par Alexandre Mazzia*, les gourmets sont invités à vivre un voyage culinaire sans nul autre pareil : le menu, organisé en grandes séquences, elles-mêmes déclinées en plusieurs petites assiettes, laisse découvrir au fil de l'eau une identité culinaire matinée des souvenirs d'une enfance passée au Congo et des réminiscences d'un parcours de vie bouillonnant. Cuisine de l'instant et de l'éphémère, celle d'Alexandre Mazzia se compose au quotidien, se déguste sans repère et se donne à voir depuis les fourneaux ouverts sur la salle. Ici, s'active une équipe de passionnés et de jeunes talents qui s'exécutent dans une cadence de métronome et dans un silence que seul le bruit des casseroles et des cuissons vient perturber.

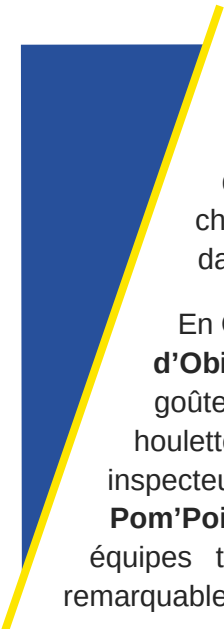
Marsan, restaurant de la cheffe Hélène Darroze, et La Merise, du chef Cédric Deckert, décrochent une deuxième Etoile

Bien connue des amateurs de cuisine, la cheffe Hélène Darroze rend chez **Marsan**, en plein cœur de Paris, un vibrant hommage à ses racines landaises et les produits du Sud-Ouest. Entre les murs de cet établissement qu'elle a totalement repensé il y a deux ans, la cheffe déroule une partition qui mêle gourmandise, précision et modernité tout en nous plongeant dans les méandres de son histoire culinaire.

En Alsace, à Laubach, dans son restaurant **La Merise**, le chef Cédric Deckert, ancien second de Jean-Georges Klein à *L'Arnsbourg* et épaulé au service par sa femme Christelle, imagine des assiettes au classicisme des plus alléchants. Dans cette cuisine aux accents de tradition, les jus et les sauces absolument sublimes parachèvent des préparations qui portent la signature d'un grand chef. Trois ans après l'obtention de la première Etoile, *La Merise* continue de façon certaine son aventure sur les routes de l'excellence gastronomique.

54 nouvelles adresses se voient attribuer leur première Etoile

Aux quatre coins de la France, nos équipes ont découvert pas moins de 54 nouvelles adresses dont la qualité de la cuisine les a touchés. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur trône en haut du classement des territoires les mieux dotés cette année avec 12 nouvelles tables étoilées. Parmi celles-ci, notons **La Mère Germaine** à Châteauneuf-du-Pape où le couple de cuisinier-pâtissière formé par Camille Lacome et Agathe Richou propose des assiettes savoureuses à la hauteur de l'histoire de cette adresse où le tout-Paris se retrouvait, de Gabin à Fernandel, en descendant dans le midi. Au restaurant **L'Or Bleu**, à Théoule-sur-Mer, la cuisine élégante du chef Alain Montigny, Meilleur Ouvrier de France 2004, a particulièrement séduit nos inspectrices et inspecteurs.



En Auvergne-Rhône-Alpes, 10 nouveaux restaurants sont également distingués d'une Etoile. A Pont-du-Château, les assiettes de **L'Auberge du Pont** dirigée par le chef Rodolphe Regnault mettent en avant les meilleurs produits de la région mitonnés dans des alliances terre-mer bien senties.

En Occitanie, 4 nouvelles tables rejoignent la sélection parmi lesquelles figurent le **Reffet d'Obione**, à Montpellier, orchestré par le chef Laurent Cherchi qui propose des assiettes goûteuses et pointues, ou encore **Duende** à Nîmes emmené par Nicolas Fontaine sous la houlette de Pierre Gagnaire. Même tonalité en Centre-Val de Loire où nos inspectrices et inspecteurs ont distingué la cuisine de 4 nouveaux établissements, dont celle de **L'Auberge Pom'Poire**, précédemment Bib Gourmand, à Azay-le-Rideau. Là, le chef Bastien Gillet et ses équipes transforment de beaux produits locaux avec une justesse et une précision remarquables.

A Saint-Maximin, **Le Verbois** est une adresse de famille que le chef Guillaume Guibet, benjamin de cette promotion étoilée, vient de reprendre à la suite de ses parents que l'on retrouve néanmoins toujours en salle. A 25 ans, il rend hommage au terroir picard réhaussé de touches asiatiques. Du grand Est au grand Ouest, les gourmets apprécieront la cuisine généreuse de Guillaume Scheer aux **Plaisirs Gourmands** à Schiltigheim tandis que les amateurs de saveurs iodées et typiquement bretonnes se régaleront au **Moulin de Rosmadec** à Pont-Aven dirigé par le chef Sébastien Martinez.

Autre dénominateur commun de cette sélection 2021 : la diversité des styles de cuisine continue de se déployer partout. Ainsi, à Arès sur le bassin d'Arcachon, le restaurant **ONA** ouvert par la cheffe autodidacte (et ancienne archéologue !) Claire Vallée donne ses lettres de noblesse à la cuisine végane, qui fait sa première entrée dans la sélection étoilée française. Au **Miraflores**, Carlos Camino apporte une touche péruvienne à la scène gastronomique lyonnaise quand Antonio Salvatore décline des saveurs italiennes à **La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi** à Monaco. A Paris, ville-monde où les influences se rencontrent et se métissent, Enrique Casarrubias a fait de **Oxte** une parfaite ambassade des saveurs mexicaines tandis qu'Assaf Granit retraduit celles de son Israël natal et du bassin méditerranéen chez **Shabour**.

A Tignes, les amateurs de sensations fortes et insolites seront ravis de déjeuner ou dîner sur le toit du monde. Juché à 3 032 mètres d'altitude, **Le Panoramic** ne satisfait pas seulement les yeux mais émoustille également les papilles : ici la cuisine de Clément Bouvier tutoie elle aussi les sommets !

Les engagements durables de 33 nouveaux établissements sont mis en avant par une Etoile Verte MICHELIN

Cette année, le Guide MICHELIN se fait l'écho des engagements durables et vertueux de 33 nouveaux restaurants particulièrement engagés. Alors que nombreux chefs ont établi un rapprochement encore plus étroit avec leurs producteurs de proximité au cours des derniers mois, le Guide MICHELIN souhaite accompagner encore davantage cette dynamique de long terme.

Parmi ces 33 établissements inspirants figure par exemple **Scratch Restaurant** à Bourg-en-Bresse (distingué d'une Assiette MICHELIN) où Andréas Baehr et ses équipes jouent la carte de la transparence avec leurs convives : ici, les déchets alimentaires sont réduits au maximum, les produits sont de proximité ou issus de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche durables et responsables. Même les produits ménagers se veulent les plus naturels possible.

Au **Riche** (Assiette MICHELIN) à Alès, Sébastien Rath décline la même philosophie locavore puisque la quasi-totalité des produits provient de circuits de proximité situés à moins de 50 kilomètres du restaurant. A Rhinau, Alexis Albrecht tire profit de ses 60 ares de potagers – qui rendent la maison autonome à 80% - et de ses relations avec les producteurs et fermiers locaux pour proposer **Au Vieux Couvent** (Une Etoile MICHELIN) une cuisine respectueuse des écosystèmes locaux.

La diversité des métiers de la restauration ainsi que les jeunes talents célébrés par les prix spéciaux Michelin

Soucieux de mettre en avant la diversité des métiers de la restauration, eux aussi touchés de plein fouet par la crise sanitaire, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont tenu à valoriser les métiers de la salle – service et sommellerie en tête – mais également de la pâtisserie. Le Prix de l'Accueil et du Service est attribué cette année à **Delphine Alemany**, du restaurant *La Closerie* (Une Etoile MICHELIN) à Ansois ainsi qu'à **Marion Denieul** de la *Maison Tiegezh* (Une Etoile MICHELIN) à Guer. Dans des styles et des approches différents, les clients apprécieront la bienveillance et les attentions de Delphine Alemany ou le raffinement, le dynamisme et la simplicité de Marion Denieul, autodidacte, arrivée en salle par amour après des études de droit pour porter la cuisine de son mari Baptiste.

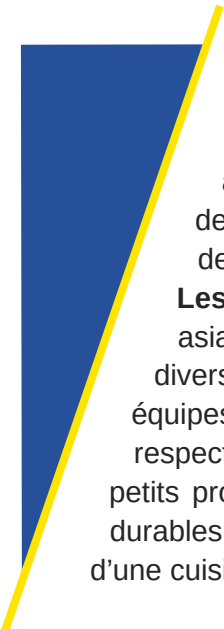
Le Prix de la Sommellerie récompense **Vanessa Massé**, sommelière du restaurant *Pure & V* (Une Etoile MICHELIN) à Nice. Généreuse en conseils avisés pour décliner une carte des vins exclusivement composée de vins nature, Vanessa Massé fait en salle la démonstration d'une grande expérience, notamment acquise à l'international, et d'un caractère bien trempé !

11 pâtisseries rejoignent par ailleurs **la Promotion Passion Dessert**, réalisée par les équipes du Guide MICHELIN et présentée en partenariat avec Valrhona – une promotion qui permet de refléter la montée en force d'un métier essentiel aux expériences de bonnes tables. Parmi ces 11 professionnels, on retrouve entre autres **Anne Coruble**, cheffe pâtissière de *L'Oiseau Blanc Peninsula* à Paris (Une Etoile MICHELIN), **Simon Pacary** de *La Table de Franck Putelat* à Carcassonne (Deux Etoiles MICHELIN), **Maëlle Bruguera** au restaurant *Le Art – Château de la Gaude* à Aix-en-Provence (Une Etoile MICHELIN) ou encore **Max Martin** chef pâtissier chez Yoann Conte à Veyrier-du-Lac (Deux Etoiles MICHELIN).

Enfin, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont décidé de mettre à l'honneur, à travers l'attribution du prix du Jeune Chef, deux jeunes talents qui se sont vu offrir le prix par Blancpain. **Coline Faulquier**, 31 ans, dont le restaurant **Signature** à Marseille obtient par ailleurs sa première Etoile, ne cesse de concevoir des assiettes créatives, fines, exécutées avec des produits magnifiquement sélectionnés. A la tête de **MoSuKe** à Paris, qui décroche également une Etoile MICHELIN, Mory Sacko, 28 ans, affirme déjà un style de cuisine très abouti qui mêle des influences africaines à un tropisme pour le Japon, le tout sur fond de bases techniques françaises.

72 nouvelles adresses Bib Gourmand forment autant de promesses de se régaler à prix contenu

En plus des 57 nouveaux restaurants qui décrochent une, deux ou trois Etoiles, la sélection Bib Gourmand est elle aussi riche en nouveautés.



Avec 72 nouvelles adresses, elle démontre un très beau dynamisme parmi ces adresses qui proposent une cuisine de qualité à prix contenu (menu entrée-plat-dessert pour un prix maximum de 35 euros en régions, 39 euros à Paris). De la cuisine de marché – classique ou contemporaine – proposée chez **Cartouches** à Toulouse, **Les Petits Parisiens** à Paris ou encore **La Loge Bertin** à Manosque, à la cuisine asiatique représentée par **Double Dragon**, **Lai'Tcha** ou **Brigade du Tigre** à Paris, la diversité ne cesse d'égayer cette sélection. Dans cette catégorie de restaurants, nos équipes ont également noté un mouvement croissant pour tendre vers une cuisine plus respectueuse de la Nature. Ainsi, de plus en plus de cheffes et de chefs se tournent vers de petits producteurs locaux, des denrées issues de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage durables et responsables ou encore des vins biodynamiques, faisant ainsi la démonstration d'une cuisine qui concilie enjeux d'aujourd'hui et de demain et gourmandise sans compromis.

La sélection 2021 du Guide MICHELIN France en quelques chiffres :

- 30 restaurants ❀❀❀, dont 1 nouveau ;
- 74 restaurants ❀❀, dont 2 nouveaux ;
- 534 restaurants ❀, dont 54 nouveaux ;
- 33 nouveaux restaurants Etoiles Vertes MICHELIN ;
- 524 restaurants Bib Gourmand, dont 72 nouveaux ;
- 2 093 restaurants Assiette MICHELIN, dont 164 nouveautés.

Retrouver dès aujourd'hui l'ensemble de la sélection 2021 sur la nouvelle application gratuite du Guide MICHELIN (disponible sur IOS et très prochainement sur Android)



À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 170 pays, emploie plus de 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com)