



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Cognac - 22 mars 2022

Le Guide MICHELIN France 2022 : La gastronomie française reprend des couleurs et démontre toute sa capacité de résilience et sa puissance créative

- La Villa Madie à Cassis et Plénitude - Cheval Blanc Paris sont distingués de 3 Étoiles MICHELIN
- 6 nouveaux restaurants décrochent 2 Étoiles et 41 nouvelles tables obtiennent 1 Étoile
- L'Étoile Verte MICHELIN met en avant les engagements éco-responsables de 6 nouveaux établissements modèles
- Le Guide MICHELIN célèbre la diversité des métiers de la restauration avec ses prix spéciaux

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2022 du Guide MICHELIN France. Dévoilé aujourd'hui depuis le théâtre de Cognac, au cœur des Charentes, et devant un parterre de chefs et professionnels de la restauration réunis pour l'occasion, le nouveau palmarès illustre l'excellence, le talent et la créativité d'une scène gastronomique française particulièrement engagée et résiliente. Au total, 627 restaurants étoilés composent le millésime 2022, parmi lesquels 49 établissements sont nouvellement promus.

« Si deux ans de crise sans précédent ont durement impacté le secteur de la restauration, avec des effets à moyen et long terme encore difficiles à mesurer, les restauratrices et les restaurateurs de France n'ont eu de cesse, tout au long de l'année écoulée, de nous impressionner. Par leur énergie à se concentrer sur l'essentiel - l'accueil de leurs clients et la préservation de leurs équipes -, par leur capacité à se renouveler sans cesse, par la détermination de beaucoup à réinventer les codes d'un univers professionnel en transition. Sans jamais mettre de côté ce goût de l'excellence et de l'authenticité si caractéristique à la gastronomie française, et tout en restant ouverts sur le monde et ses richesses, les chefs et tous les professionnels ont montré un paysage culinaire français en pleine évolution que nos inspectrices et inspecteurs ont pris plaisir à parcourir au service de tous les gourmets » commente Gwendal Poullennec.

« Pionnière et influente quand il s'agit de gastronomie, la France fait partie des pays où la prise de conscience autour des enjeux de durabilité est grandissante. À elle seule, elle comptabilise 87 établissements Étoile Verte, soit autant



GUIDE MICHELIN

d'adresses qui, à leur manière, encouragent les professionnels à opérer une transformation vertueuse de leur activité et les gourmets à se laisser séduire par des moments de table inspirants ».

Deux restaurants font leur entrée dans le cercle prestigieux des trois Étoiles MICHELIN

Dans le cadre sublime d'une anse isolée du cap Canaille à Cassis, **La Villa Madie** atteint les sommets de la gastronomie en décrochant sa troisième Étoile MICHELIN. Orchestrée par le couple Dimitri et Marielle Droisneau depuis 2013, cette maison de caractère se veut une ode à la Méditerranée qui inspire tant les lieux que la cuisine. Dans les assiettes, le Sud, maritime ou terrestre, déroule ses accents aux détours de préparations minutieusement ciselées. Les associations de saveurs sont percutantes, subtiles et empruntent aussi bien aux iodés marines qu'aux résines des aromatiques et plantes sauvages cueillies aux alentours. La crevette carabineros sur tartelette de fruits rouges ou encore la fricassée de lapin et langoustines aux premiers abricots sont deux plats emblématiques de la maison, reflets du talent et de la poésie que ces deux entrepreneurs ont à cœur de proposer à leurs convives. Touchant hommage aux origines de Marielle Droisneau qui œuvre en salle avec une attention et un sens de l'hospitalité hors pair, on retrouve à table l'emblématique couteau aveyronnais Le Livadou, couteau des vignerons du vignoble de Marcillac-Vallon.

Au cœur de la capitale, en surplomb de la Seine, **Plénitude - Cheval Blanc Paris** réussit l'exploit de décrocher directement trois Étoiles MICHELIN. Dans les murs de la mythique Samaritaine, le chef Arnaud Donckele y compose des assiettes virtuoses qui révèlent les qualités d'un artisan, maître saucier de génie. À table, l'âme de la cuisine française n'est pas seulement convoquée et sublimée, mais inversée puisque sauces, bouillons et autres vinaigrettes ne font pas seulement office de liants, mais occupent la place d'honneur sur la carte et dans chacun des plats. À la manière d'un parfumeur ou d'un alchimiste qui associerait des essences rares et complexes, les précieux nectars transportent et subjuguent les convives tout en leur faisant vivre une expérience sensorielle exceptionnelle. Points de départ de tous les menus qui gravitent autour d'elles, ces sauces, que le chef a baptisées « des Absolues » et détaillées dans une carte aux allures de bréviaire, présentent des accords d'une remarquable précision.

Dans son édition 2022, le Guide MICHELIN France recommande 31 restaurants triplement étoilés.

6 nouvelles tables distinguées de deux Étoiles MICHELIN

Dans le 12^{ème} arrondissement de Paris, **Table - Bruno Verjus** propose une cuisine précise et subtile, entièrement dédiée aux produits d'exception que le chef

GUIDE MICHELIN

autodidacte Bruno Verjus magnifie avec talent. Les appellations voyageuses – Homard à croquer sur son rocher – n’ont d’égales que l’histoire des produits eux-mêmes, à l’image de ces huîtres d’Utah Beach, échappées des poches et récoltées en pleine mer à l’âge de 7 à 9 ans. Cette valorisation militante des terroirs, ainsi que les liens de proximité tissés avec des producteurs engagés, sont d’ailleurs salués depuis 2020 d’une Étoile Verte MICHELIN.

À Monaco, éclectisme et sensibilité décrivent la cuisine de Marcel Ravin qui, au **Blue Bay**, emmène ses convives à la découverte de sa Martinique natale et de ses souvenirs culinaires d’enfance. Les saveurs et recettes martiniquaises sont revisitées et agrémentées de produits méditerranéens, donnant à déguster des créations originales et exotiques, telles que cette soupe de légumes verts et christophines avec son aiguillette de rouget snacké et thé fumé, le blaf de murex pimenté à l’eau de coco, coques et langues d’oursin, ou encore la brioche de patate douce toastée et chapelure de pistache.

Au cœur du Sauternais, **Lalique**, distingué d’une première Étoile depuis 2019, propose sous la houlette du chef Jérôme Schilling des assiettes qui célèbrent les produits locaux et saisonniers comme le colvert de chasse ou encore la tomate de St-Pierre-de-Mons. Qu’il s’agisse du menu unique ou du menu végétal, la cuisine se veut précise, généreuse et affûtée, à l’image du terroir de Sauternes.

Dans le Gard, à Nîmes, le duo de chefs Nicolas Fontaine et Julien Caligo, qui officient chez **Duende** pour le compte de Pierre Gagnaire, exécutent une cuisine créative et tournée vers l’axe méditerranéen. Le porc baron des Cévennes tutoie la crevette de Palamos dans des assiettes subtiles et délicates, plébiscitées d’une première Étoile l’an dernier, quand le grand dessert de Pierre Gagnaire, véritable partition gourmande, décline ses multiples notes sucrées.

À Paris, le chef d’origine grecque Philip Chronopoulos et son équipe décrochent une deuxième Étoile au **Palais Royal Restaurant**. Sa cuisine méditerranéenne à forte inspiration hellénique, la seule de ce type à être distinguée de deux Étoiles en France, est une invitation au voyage et au dépaysement. Uniques en leur genre, les assiettes de fins mezzes ou les créations plus personnelles révèlent des saveurs tout en finesse et illustrent l’engagement d’un chef passionné.

Enfin, au dernier étage du Peninsula, au restaurant **L’Oiseau Blanc**, dont le nom rappelle l’avion – d’ailleurs reproduit et exposé au sommet de l’hôtel – à bord duquel Nungesser et Coli tentèrent de traverser l’Atlantique en 1927, le chef David Bizet déroule une partition d’une très grande justesse. Offrant une cuisine moderne et saisonnière, le chef maîtrise à merveille les jeux de textures, les différents niveaux de cuisson et le travail des sauces et des émulsions. La technique culinaire, ici mise au seul service de l’émotion, s’accompagne d’une sensibilité artistique qui s’exprime au travers de dressages épurés et graphiques.



GUIDE MICHELIN

Au total, 74 établissements sont distingués de deux Étoiles MICHELIN dans le palmarès 2022.

Le Guide MICHELIN recommande 41 nouveaux restaurants dans la catégorie une Étoile

Les équipes d'inspection ont sillonné les routes de France à la découverte des nouveaux talents gastronomiques du territoire. Avec 41 tables qui rejoignent la sélection avec une Étoile MICHELIN, ce sont autant de découvertes aux quatre coins de France que les inspectrices et inspecteurs souhaitent partager avec la communauté de gourmets du Guide.

Au sommet des régions les plus dotées, l'Ile-de-France, et plus précisément Paris, peuvent s'enorgueillir de compter 12 nouvelles tables qui offrent un panorama gastronomique des plus variés. Des saveurs nippones d'**Ogata** dans le 3^{ème} aux sushis de très haute volée de **Sushi Shunei** dans le 18^{ème} en passant par les menus d'influences transalpines signés Oliver Piras et Alessandra Del Favero à **Il Carpaccio** dans le 8^{ème}, le monde se retrouve dans les assiettes de la capitale. **L'Auberge Nicolas Flamel**, plus ancienne auberge parisienne, ouverte en 1407, et aujourd'hui emmenée par Grégory Garimbay, décroche elle aussi sa première Étoile tout comme **Jean Imbert au Plaza Athénée** pour son impressionnante remise au goût du jour des plus grands classiques de la gastronomie française ou encore **FIEF**, où le chef Victor Mercier propose une cuisine militante, exclusivement réalisée à partir de produits français.

Les régions Bretagne et Provence-Alpes-Côte d'Azur ne sont pas en reste puisqu'elles cumulent respectivement 6 et 4 nouvelles adresses une Étoile. À Brest, au restaurant **L'Embrun**, Guillaume Pape, passé par les cuisines d'Olivier Belin à Plomodiern, rend un vibrant hommage au terroir breton, tout comme les frères Le Tirrand – l'un en cuisine et l'autre en salle – au restaurant **Sources** à Lorient. **Le Gavrinis** à Baden, dirigé d'une main de maître par le chef Luca Marteddu est lui promu du Bib Gourmand à une Étoile MICHELIN. À ces saveurs armoricaines répondent celles de la Provence qu'Hélène Darroze décline avec beaucoup de personnalité dans l'écrin de la **Villa La Coste** au Puy-Sainte-Réparate. À Roquebrune-Cap-Martin, dans le restaurant **Ceto** situé dans l'hôtel The Maybourne Riviera, Mauro Colagreco et son équipe proposent une cuisine très marine, où les charcuteries de poisson affinées dans une cave spéciale viennent condimenter les assiettes.

En Nouvelle-Aquitaine, parmi 5 nouveaux restaurants étoilés, **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot**, orchestré par David Charrier, propose au cœur des vignes de déguster une cuisine hommage aux produits du Sud-Ouest. Agneau de Pauillac, caviar ou anguille d'Aquitaine se marient à merveille avec les richesses du potager qui alimentent le restaurant. À Ciboure, Guillaume Roget, initialement sommelier avant de passer derrière les fourneaux, propose à **Ekaitza** – « tempête » en



GUIDE MICHELIN

basque – une cuisine dynamique où, chose atypique, le client est invité à choisir des accords vins-mets. À Bordeaux, la **Maison Nouvelle** de Philippe Etchebest est distinguée pour sa cuisine précise, conviviale et gourmande.

À Nancy, Charles et Roxanne Coulombeau, au parcours des plus remarquables, ont repris **La Maison dans le Parc**, une institution locale qu'ils emmènent avec talent, vers une cuisine au goût du jour. Du côté des sommets, **Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes** à Courchevel et **La Dame de Pic – le 1920** à Megève reçoivent aussi une première Étoile.

Cette année, accompagnés par San Pellegrino, les cheffes et chefs de ces 41 nouvelles adresses étoilées se retrouveront autour **d'Hélène Darroze et de Mirko Benzo**, marraine et parrain de la promotion 2022, le temps d'une journée intitulée *Welcome MICHELIN Star*. Cheffe iconique à la tête de plusieurs restaurants distingués, dont le triple étoilé The Connaught à Londres, le double étoilé Marsan à Paris ou encore le nouvel étoilé Villa La Coste au Puy-Saint-Réparate, Hélène Darroze et le Directeur Général de son restaurant The Connaught, partageront avec eux leur expérience, ainsi que de nombreux conseils.

Au sein de la sélection 2022 du Guide MICHELIN France, ce sont 522 adresses Une Étoile qui sont recommandées.

6 nouveaux restaurants reçoivent l'Étoile Verte MICHELIN pour mettre en lumière leurs engagements durables

Pour la troisième année consécutive, le Guide MICHELIN a à cœur de promouvoir avec son Étoile Verte les restaurants de ses sélections qui se distinguent par leur approche ambitieuse en faveur d'une gastronomie plus durable.

Définissant chacun à leur manière des philosophies de travail et des moments de table particulièrement engagés et inspirants, 6 nouveaux établissements décrochent ainsi l'Étoile Verte MICHELIN : **Domaine Riberach - La Coopérative** à Bélesta, **Toya** à Faulquemont, **La Table de la Butte** à Plouider, **La Table du Gourmet** à Riquewihr, **Les Belles Perdix de Troplong Mondot** à Saint-Emillion et **l'Auberge Sauvage** à Servon.

Ces 6 adresses rejoignent les 81 établissements déjà distingués l'an dernier en France, scène gastronomique pionnière en la matière.

Service en salle, Sommellerie et Pâtisserie : le Guide MICHELIN engagé à promouvoir la diversité des métiers de la gastronomie

Plus que jamais engagé à faire rayonner la diversité des métiers de la gastronomie et à promouvoir les acteurs qui font vivre des savoir-faire indispensables aux



GUIDE MICHELIN

expériences de bonnes tables, le Guide MICHELIN a, cette année encore, distingué des professionnels particulièrement talentueux.

Anne-Charlotte Pérou, du Manoir de la Régate à Nantes sur les bords de l'Erdre, ainsi que **Roxane Coulombeau** de la Maison dans le Parc à Nancy, reçoivent le Prix MICHELIN de l'Accueil et du Service. Remis par Chantal Wittmann, Meilleure Ouvrière de France dans la catégorie Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table 2011, ce prix vient saluer l'engagement, la justesse, le dynamisme et le sens de l'hospitalité de deux professionnelles remarquables.

Cédric Bilien, au Moulin de Rosmadec à Pont-Aven, et **François Lhermitte**, Sommelier chez Julien Binz à Ammerschwihr, ont quant à eux distingués du Prix MICHELIN de la Sommellerie, remis par Paz Levinson, Sommelière Exécutive du Groupe Pic.

Imaginée et réalisée depuis quatre ans par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour mettre en avant les établissements qui s'illustrent par leur approche sucrée et proposent des desserts d'une qualité exceptionnelle, la **Promotion Passion Dessert**, soutenue par Valrhona, est rejointe par 6 nouveaux établissements. Des mariages audacieux d'Aleksandre Oliver à **La Rotonde - Hôtel du Palais** à Biarritz aux créations haute couture de Maxime Frédéric à **Plénitude - Cheval Blanc** à Paris, en passant par les associations iodées et particulièrement ancrées dans leur terroir de Jérémy Garnier et d'Alexandre Couillon à **La Marine** sur l'île de Noirmoutier, ces établissements ont en commun d'imaginer de nouvelles lignes à un art sucré en pleine ébullition. Au total, 46 restaurants et autant de chefs pâtisseries de talent sont mis en avant au sein de cette Promotion Passion Dessert.

Dans un souci de valoriser les plus jeunes talents, et d'encourager la naissance de nouvelles vocations, le Guide MICHELIN a également remis son prix du Jeune Chef. Attribué à **Victor Mercier**, chef du restaurant FIEF à Paris, il vient saluer le talent et l'audace d'un professionnel à peine âgé de 31 ans dont le concept et la maturité de l'identité culinaire ont impressionné les inspectrices et inspecteurs.

Enfin, et nouveauté de cette année, le Guide MICHELIN a souhaité promouvoir l'engagement au service du secteur et la personnalité inspirante d'un professionnel en remettant le prix inédit du Chef Mentor, présenté par Blancpain. Attribué à **Thierry Marx**, chef du restaurant doublement étoilé Sur Mesure par Thierry Marx à Paris, ce prix distingue l'ensemble des actions et initiatives d'un chef profondément investi dans la mise en lumière du métier de cuisinier et dans la défense des carrières de la restauration comme source d'épanouissement personnel et professionnel.

33 nouveaux Bib Gourmand et autant de tables qui mettent la gastronomie à portée de bourse

Distinction plébiscitée par les gourmets en quête d'adresses au rapport qualité-prix intéressant (menu complet pour un maximum de 35 euros en région, 39 euros à Paris), le Bib Gourmand récompense 33 nouvelles tables situées aux quatre coins du territoire. Que ce soit à Blainville-sur-Mer dans la Manche, où Lionnel Cotentin propose à **L'Athome** une cuisine gourmande et généreuse, **Au Clos Saint-Martin – La Métairie**, en plein pays Cathare, où officie la cheffe Mélanie Zervos, ou encore à **L'Épicerie** au cœur du village potier de La Borne dans le Cher, orchestré par les chefs Clémentine Préault et Mathieu Dalivoust, la sélection Bib Gourmand 2022 fait la part belle aux adresses ancrées dans leur terroir qui plébiscitent une cuisine de marché, saisonnière et décontractée. À Lyon, la générosité typique des assiettes de **Bergamote** réaffirme avec fougue et modernité que la culture du bien-manger continue de prospérer dans la Capitale des Gaules, tandis que Michel Dussau, qui fut longtemps étoilé, signe à présent à **La Table de Michel Dussau**, à Agen, une cuisine plus simple mais non moins goûteuse.

449 tables sont distinguées d'un Bib Gourmand dans l'édition 2022 du Guide MICHELIN France.

La sélection du Guide MICHELIN France en un clin d'œil :

- 31 restaurants 🌸🌸🌸, dont 2 nouveaux ;
- 74 restaurants 🌸🌸, dont 6 nouveaux ;
- 522 restaurants 🌸, dont 41 nouveaux ;
- 87 restaurants Étoile Verte MICHELIN, dont 6 nouveaux ;
- 449 restaurants Bib Gourmand 🍷, dont 33 nouveaux.
- Au total, plus de 3 000 adresses recommandées par le Guide MICHELIN France.

L'intégralité de la sélection 2022 du Guide MICHELIN France est disponible sur le site Internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> et sur son application, disponible gratuitement sur iOS et Android :





GUIDE MICHELIN

MERCI À NOS PARTENAIRES



LAFONT

Photos de la cérémonie disponibles sur :

<https://www.flickr.com/gp/195208752@N05/ht50f4>

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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

La sélection des nouveaux établissements étoilés du Guide MICHELIN France 2022



Localité	Établissement	Distinction
Cassis (13)	<i>La Villa Madie</i>	
Paris (1 ^{er})	<i>Plénitude - Cheval Blanc Paris</i>	



Localité	Établissement	Distinction
Bommes (33)	<i>Lalique</i>	
Nîmes (30)	<i>Duende</i>	
Paris (1 ^{er})	<i>Palais Royal Restaurant</i>	
Paris (12 ^{ème})	<i>Table - Bruno Verjus</i>	
Paris (16 ^{ème})	<i>L'Oiseau Blanc</i>	
Monaco (98)	<i>Le Blue Bay</i>	



Localité	Établissement	Distinction
Baden (56)	<i>Le Gavrinis</i>	
Beaune (21)	<i>Restaurant Hostellerie Cèdre & Spa</i>	
Béziers (34)	<i>L'Alter-Native</i>	
Biarritz (64)	<i>La Rotonde - Hôtel du Palais</i>	

GUIDE MICHELIN

Binic (22)	<i>La Table d'Asten</i>	🌸
Boeschepe (59)	<i>Auberge du Vert Mont</i>	🌸
Bonnieux (84)	<i>La Bastide de Capelongue</i>	🌸
Bordeaux (33)	<i>Maison Nouvelle</i>	🌸
Brest (29)	<i>L'Embrun</i>	🌸
Busnes (62)	<i>Château de Beaulieu - Christophe Dufossé</i>	🌸
Cheverny (41)	<i>Le Favori - Les Sources de Cheverny</i>	🌸
Ciboure (64)	<i>Ekaitza</i>	🌸
Courchevel (73)	<i>Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes</i>	🌸
Dijon (21)	<i>Origine</i>	🌸
Les Eyzies-de-Tayac (24)	<i>Le 1862 - Les Glycines</i>	🌸
Gesté (49)	<i>Le 1825 - La Table gastronomique</i>	🌸
Grane (26)	<i>Le Kléber - La Maison Bonnet</i>	🌸
Lorient (56)	<i>Sources</i>	🌸
Marseille (13)	<i>Une Table au Sud</i>	🌸
Megève (74)	<i>La Dame de Pic - Le 1920</i>	🌸
Montpellier (34)	<i>Jardin des Sens</i>	🌸
Montréverd (85)	<i>La Chabotterie</i>	🌸
Nancy (54)	<i>La Maison dans le Parc</i>	🌸
Paris (1 ^{er})	<i>Granite</i>	🌸
Paris (3 ^{ème})	<i>Auberge Nicolas Flamel</i>	🌸
Paris (3 ^{ème})	<i>Ogata</i>	🌸
Paris (5 ^{ème})	<i>AT</i>	🌸
Paris (8 ^{ème})	<i>Contraste</i>	🌸

GUIDE MICHELIN

Paris (8 ^{ème})	<i>Il Carpaccio</i>	🌸
Paris (8 ^{ème})	<i>Jean Imbert au Plaza Athénée</i>	🌸
Paris (11 ^{ème})	<i>FIEF</i>	🌸
Paris (16 ^{ème})	<i>Bellefeuille - Saint James Paris</i>	🌸
Paris (16 ^{ème})	<i>Don Juan II</i>	🌸
Paris (16 ^{ème})	<i>Substance</i>	🌸
Paris (18 ^{ème})	<i>Sushi Shunei</i>	🌸
Le Puy-Sainte-Réparate (13)	<i>Hélène Darroze à Villa La Coste</i>	🌸
Roquebrune-Cap-Martin (06)	<i>Ceto</i>	🌸
Saint-Émilion (33)	<i>Les Belles Perdrix de Troplong Mondot</i>	🌸
Saint-Grégoire (35)	<i>Ronan Kervarrec - Le Saison</i>	🌸
Vannes (56)	<i>La Tête en l'Air</i>	🌸
Versailles (78)	<i>Le Grand Contrôle</i>	🌸