

La guía MICHELIN France 2014

El relevo está en marcha



La edición 2014 de la guía MICHELIN recoge más de 8.860 hoteles y restaurantes, incluyendo 492 nuevos establecimientos, y pone de manifiesto el surgimiento de una nueva generación de jóvenes chefs.

Este año, la guía MICHELIN consagra un excepcional nuevo restaurante *******, **L'Assiette Champenoise**, en Reims, donde el chef Arnaud Lallement ofrece una cocina basada en el producto y particularmente creativa. Para Michael Ellis, director internacional de la guía MICHELIN, *“Cuando nuestros inspectores viajan por las carreteras de Francia, lo hacen a la búsqueda de restaurantes únicos, por los que merezca la pena el viaje, capaces de sorprender y de suscitar las más intensas emociones. Esto es lo que hemos encontrado en la cocina de Arnaud Lallement, que es un reflejo de sí mismo: una cocina anclada en las raíces transmitidas por su padre, a la que ha añadido un toque muy personal. Al final, mediante la búsqueda de los mejores ingredientes por toda Francia y rodeado de algunos de los artesanos en los que ya confiaba su padre, Arnaud Lallement firma, con un saber hacer impecable, platos de una gran delicadeza, donde los juegos de texturas y sabores son tan sutiles como deliciosos”.*

La selección 2014 se enriquece igualmente con **seis nuevos restaurantes ****: **La Villa Madie**, en Cassis (13), **Table du Connétable**, en Chantilly (60), **Kintessence**, situado en Courchevel 1850 (73), **Le Chambard**, en Kayserberg (68), **Il Cortile**, en Mulhouse (68) –el primer chef italiano de Francia en obtener dos estrellas–, y finalmente, **Akrame**, en París (Distrito 16), cuyo chef Akrame Benallal tiene solo 33 años.





Como prueba del gran dinamismo de la gastronomía francesa, **57 restaurantes son recompensados con una estrella ***. Y este año, la generación más joven ha destacado especialmente, ya que siete de ellos tienen menos de 30 años. Óscar García, chef de **La table d'Uzès** (30) obtiene a sus 25 años su primera estrella, lo que le convierte en uno de los chefs con estrella más jóvenes de Francia. Con esta nueva generación de chefs formados en las mejores cocinas, que no dudan en abrir sus propios restaurantes, a menudo optando por pequeñas estructuras de ambiente distendido, el relevo en la gastronomía francesa está asegurado.

Durante su recorrido de varios meses por las carreteras de Francia, los inspectores han constatado un particular esfuerzo de los restauradores por ajustar los precios. En efecto, al igual que el pasado año, los chefs prestan cada vez más atención por ofrecer una cocina de calidad a un precio razonable. De este modo, 115 restaurantes con estrella proponen un menú, a menudo a mediodía, de 30 euros o menos. Esto es una buena prueba de que las estrellas no están reñidas con precios moderados.

Siempre buscando nuevas direcciones y hallazgos únicos, los inspectores de La guía MICHELIN han recorrido todas las carreteras de Francia, probando a diario toda clase de establecimientos (tanto los pequeños restaurantes como los excepcionales) y estilos de cocina (francesa, italiana, asiática, moderna o regional...). Siempre anónimos, los inspectores se comportan como simples clientes y pagan sistemáticamente sus facturas. Pero se trata de profesionales que evalúan cada plato, según cinco criterios: la calidad de los productos utilizados, la personalidad de la cocina, el dominio del punto de cocción y de los sabores, una relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad. Las mejores mesas se distinguen con el Bib Gourmand o con las estrellas, distinciones basadas únicamente en la calidad de la cocina y que siempre se atribuyen de forma consensuada. Confort y servicio se califican separadamente en una escala de  a .

Desde hace más de un siglo, **la colección de guías MICHELIN facilita los desplazamientos de los viajeros** proponiéndoles una selección de los mejores restaurantes, hoteles y establecimientos de turismo rural de todo el mundo. Las guías MICHELIN, 24 en total, cubren actualmente 23 países en tres continentes.

La guía MICHELIN *France* 2014 está a la venta al precio de 23,90 euros. La guía incluye 8.861 establecimientos, de los cuales:
















- ✓ 4.477 hoteles y establecimientos de turismo rural y 4.384 restaurantes.
- ✓ 610 restaurantes con estrellas, de ellos:
 - 504  (57 nuevos)
 - 79  (6 nuevos)
 - 27  (1 nuevo)
 - 651  (110 nuevos)



La guía MICHELIN París 2014 está también a la venta al precio de 15,00 euros. La guía incluye 608 restaurantes, con 66 nuevas direcciones.

La guía MICHELIN llega a Twitter. Cada día, los inspectores comparten en Twitter sus descubrimientos, consejos y lugares favoritos. Síguelos en el perfil [@guideMichelinFR](https://twitter.com/guideMichelinFR).

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

La guía MICHELIN *France* 2014: La selección

ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS				
4.477 hoteles	8.861 establecimientos			4.384 restaurantes
31		Gran lujo y tradición		17
231		Gran confort		70
880		Muy confortable		757
1.638		Confortable		1.927
1.180		Sencillo pero confortable		1.613
517		Turismo rural		
935	 a 	Establecimientos especialmente agradables	 a 	678

LAS MESAS		
	Establecimientos que proponen un menú sencillo a un precio máximo de 20 €	1.272
	"Bib Gourmand" Cocina de calidad a un precio máximo de 31 € en provincias y de 35 € en París	651, de ellos 110 N

LAS ESTRELLAS MICHELIN		
 504, de ellas 57 N	 79, de ellas 6 N	 27, de ellas 1 N

La guía MICHELIN *France* 2014: Nuevas estrellas



Cocina excepcional, mesa que justifica el viaje

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Reims (51)	<i>L'Assiette Champenoise</i>



Excelente cocina, vale la pena desviarse

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Cassis (13)	<i>La Villa Madie</i>
Chantilly (60)	<i>La Table du Connétable</i>
Courchevel 1850 (73)	<i>Le Kintessence</i>
Kaysersberg (68)	<i>Le Chambard</i>
Mulhouse (68)	<i>Il Cortile</i>
Paris 16ème (75)	<i>Akrame</i>



Muy buena cocina en su categoría

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Aix-en-Provence (13)	<i>Le Saint Estève</i>
Banyuls (66)	<i>Le Fanal</i>
Beaune (21)	<i>Le Jardin des Remparts</i>
Beaune / Pommard (21)	<i>Christophe Quéant-Château de Pommard</i>
Bélesta (66)	<i>La Coopérative</i>
Boeschepe (59)	<i>Auberge du Vert Mont</i>
Bourgoin-Jallieu (38)	<i>Domaine des Séquoias</i>
Brétignolles-sur Mer (85)	<i>J-M Pérochon</i>
Briançon (05)	<i>Le Pêché Gourmand</i>
Brive-la-Gaillarde (19)	<i>La Table d'Olivier</i>
Cannes (06)	<i>Sea Sens</i>
Charmes-sur-Rhône (07)	<i>Le Carré d'Alethius</i>
Chassagne Montrachet (21)	<i>Ed.Em</i>
Dijon (21)	<i>Loiseau des Ducs</i>
La Flèche (72)	<i>Le Moulin des Quatre Saisons</i>
Fleurie (69)	<i>Auberge du Cep</i>
Fleurville / Mirande (71)	<i>La Marande</i>
Lagarde d'Apt (84)	<i>Le Bistrot de Lagarde</i>
Leucate (11)	<i>Klim & Ko</i>
Lyon (69)	<i>L'Alexandrin</i>
Lyon (69)	<i>Takao Takano</i>
Lyon (69)	<i>La Rémanence</i>
Lyons la Forêt (27)	<i>La Licorne Royale</i>
Maringues (63)	<i>Le Carrousel</i>
Marseille (13)	<i>L'Alcyone</i>
Megève (74)	<i>1920</i>

Megève (74)	<i>La Table de l'Alpaga</i>
Mirambeau (17)	<i>Château de Mirambeau</i>
Monestier (24)	<i>Les Fresques</i>
Monte-Carlo (MC)	<i>Elsa</i>
Montner (66)	<i>Auberge du Cellier</i>
Mougins (06)	<i>Paloma</i>
Nancy (54)	<i>La Maison dans le Parc</i>
Paris 1er (75)	<i>Jin</i>
Paris 2ème (75)	<i>Goust</i>
Paris 7ème (75)	<i>ES</i>
Paris 8ème (75)	<i>Okuda</i>
Paris 8ème (75)	<i>La Scène</i>
Paris 11ème (75)	<i>Qui Plume la Lune</i>
Paris 11ème (75)	<i>Septime</i>
Paris 16ème (75)	<i>St-James Paris</i>
Paris 17ème (75)	<i>Rech</i>
Paris / Ville d'Avray (92)	<i>Le Corot</i>
Plouider (29)	<i>La Butte</i>
Roure (06)	<i>Auberge le Robur</i>
St-Amour Bellevue (71)	<i>Auberge du Paradis</i>
St-Amour Bellevue (71)	<i>Au 14 Février</i>
St-Brieuc (22)	<i>Youpala Bistrot</i>
St-Gervais-les-Bains (74)	<i>Le Sérac</i>
St-Jean-de-Blaignac (33)	<i>Auberge St-Jean</i>
St-Pol-de-Léon (29)	<i>Auberge la Pomme d'Api</i>
La Souterraine (23)	<i>Château de la Cazine</i>
Strasbourg (67)	<i>1741</i>
Toulouse / Quint-Fonsegrives (31)	<i>En Pleine Nature</i>
Uzès (30)	<i>La Table d'Uzès</i>
Vannes (56)	<i>Roscanvec</i>
Les Vans (07)	<i>Likoké</i>

La guía MICHELIN *France* 2014:

Supresiones de estrella

Supresiones

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Paris 8ème (75)	<i>Alain Ducasse au Plaza Athénée</i>

Supresiones

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Paris 8ème (75)	<i>Senderens</i>
Pont du Gard / Collias (30)	<i>Hostellerie Le Castelles</i>
Saint-Emilion (33)	<i>Hostellerie Plaisance</i>

De a

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Lyon (69)	<i>Auberge de l'Île</i>
Paris 8ème (75)	<i>Apicius</i>
Porto Vecchio (20)	<i>Casadelmar</i>
La Turbie (06)	<i>Hostellerie Jérôme</i>
Vence (06)	<i>Le Saint Martin</i>

Supresión

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Aix-en-Provence (13)	Clos de la Violette
Andrézieux-Bouthéon (42)	Les Iris
Arles (13)	Le Cilantro
Astaffort (47)	Une Auberge en Gascogne
Les Baux-de-Provence (13)	La Cabro d'Or
Le Bar-sur-Loup (06)	Hostellerie du Château
Bayeux (14)	Château d'Audrieu
Bordeaux (33)	Le Pressoir d'Argent
Bray-et-Lu (95)	Les Jardins d'Epicure
Cahors / Mercuès (46)	Château de Mercuès
Carcassonne (11)	Michel del Burgo
Chamonix-Mont-Blanc (74)	Auberge du Bois Prin
Chantilly (60)	Carmontelle
Chassagne Montrachet (21)	Le Chassagne
Compiègne (60)	Alain Blot
Conteville (27)	Auberge du Vieux Logis
Corse / Porto-Vecchio (2A)	U Santa Marina
Fleurie (69)	Le Cep
Hendaye (64)	Maison Eguiazabal - Le Bar à Vin
Limoges (87)	Amphitryon
Ligny-en-Cambrésis (59)	Château de Ligny
Lyon (69)	L'Effervescence
Lyon/Rillieux-la-Pape (69)	Larivoire
Morteau (25)	Auberge de la Roche
Nice (06)	Aphrodite
Nice (06)	Le Bistro Gourmand
Paris 7ème (75)	35° Ouest

Paris 7ème (75)	Le Divellec
Paris 8ème (75)	Stella Maris
Paris 8ème (75)	L'Instant d'Or
Paris 9ème (75)	Le Lumière
Paris 17ème (75)	La Bigarrade
Paris/ Neuilly- sur-Seine (92)	La Truffe Noire
Peillon (06)	Auberge de la Madone
Perros-Guirec (22)	Le Bélouga
Rouffach (68)	Philippe Bohrer
St-Agrève (07)	Faurie
La Saussaye (27)	Manoir des Saules
Vaison-la-Romaine (84)	Le Moulin à Huile

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
 28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
 Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

