

La guía MICHELIN *France* 2015

Dos nuevos tres estrellas en esta edición

Los restaurantes La Bouitte y Le Pavillon Ledoyen han sido distinguidos con sendas tres estrellas en la guía MICHELIN Francia 2015, que ya se encuentra a la venta y está disponible su descarga para todos los soportes digitales.

La selección de la guía MICHELIN se enriquece este año con dos nuevos restaurantes 🌟🌟🌟. **La Bouitte**, situado en Saint Martin de Belleville (73), donde **los chefs René y Maxime Meilleur** proponen una cocina saboyarda, especialmente refinada y auténtica, que pone en valor los productos de la región en un lugar único construido por el propio René Meilleur, autodidacta. *“La cocina de la familia Meilleur, basada en la identidad e historia de Saboya, es un verdadero homenaje al patrimonio de la región y a su saber vivir”,* explica Michael Ellis, director Internacional de las guías MICHELIN. *“La experiencia culinaria que propone la familia Meilleur merece el viaje: los platos son precisos, generosos y notablemente creativos. Aunque La Bouitte significa “pequeña casa”, en dialecto saboyardo, la cocina que desarrollan René, Maxime Meilleur y sus esposas es de muy altos vuelos”.*

En París, **Le Pavillon Ledoyen**, dirigido por **el chef Yannick Alleno**, ha sido distinguido también con 🌟🌟🌟. Según Michael Ellis, *“es innegable que, actualmente, Yannick Alleno se encuentra en la cima de su arte. La ejecución de sus platos es de una técnica y una maestría únicas, ejemplo de la extraordinaria madurez de este chef, que destaca al mando de este lugar mítico y cargado de historia. Gracias a sus reflexiones sobre las salsas y su trabajo en torno a las extracciones, su cocina es un canto a los valores de la alta cocina francesa, pero mirando decididamente hacia el futuro.*

La selección 2015 incorpora, además, con 7 nuevos restaurantes 🌟🌟: **La Grand' Vigne**, en Martillac, cerca de Burdeos (33), **L'Auberge du Cheval Blanc**, situado en Lembach (67), **Le Neuvième Art**, de Lyon (69), **Casadelmar**, en Porto-Vecchio (2A), **Alain Ducasse au Plaza Athénée** y **La Table de Lancaster**, ambos en París, y, por último, **L'Atelier d'Edmond**, en Val d'Isère (73).

Con 30 nuevos restaurantes 🌟 en las regiones y 7 en Ile-de-France, esta nueva edición de la guía MICHELIN ilustra, una vez más, la extraordinaria riqueza y dinamismo de las regiones francesas. Gracias a una tierra generosa y a una diversidad única en el mundo, los inspectores de la guía MICHELIN han descubierto interesantes mesas de calidad destacable, a veces situadas en localidades muy pequeñas. Es el caso de **Clair de la Plume**, en Grignan (26), un pueblo de poco más de 1.600 habitantes, y también **Tables de Gaspard**, en Saint Crépin (5), que cuenta con 1.300 habitantes. Prueba de que la cocina

con estrella puede ser sinónimo de precio moderado, esta dirección que propone una cocina de mercado sencilla había sido distinguida hasta ahora con un Bib Gourmand, al igual que el restaurante **Mia**, en Montpellier (34).



Como en el año anterior, las jóvenes generaciones continúan representando el futuro de la cocina francesa, varios jóvenes chefs han obtenido su primera estrella, como Ludovic Turac, de 26 años, a la cabeza del restaurante **Une Table au Sud**, de Marsella (13), y Joël Phillips, de 27 años, a los fogones de **Esprit Terroir**, en Estrasburgo (67).

Siempre buscando nuevas direcciones y hallazgos únicos, los inspectores de La guía MICHELIN han probado a diario, en todo el territorio francés, 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, 23 en total, cubren actualmente 23 países en tres continentes.

La guía MICHELIN **France 2015** está a ya la venta al precio de 23,90 euros. Esta nueva edición incluye 8.459 establecimientos, de los cuales 4.082 son hoteles y 4.377 restaurantes:

















- ✓ 609 restaurantes con estrella
 - 26 restaurantes 🌟🌟🌟, de ellos 2 nuevos
 - 80 restaurantes 🌟🌟, de ellos 7 nuevos
 - 503 restaurantes 🌟, de ellos 37 nuevos
- ✓ 646 restaurantes 🍴, de ellos 102 nuevos



Siga la guía MICHELIN en 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* 2015: La selección

ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS				
4.082 hoteles y casas rurales	8.459 establecimientos			4.377 restaurantes
33		Gran lujo y tradición		19
231		Gran confort		69
820		Muy confortable		732
1.522		Confortable		1.870
1.011		Sencillo pero confortable		1.687
465		Turismo rural		
942	 a  ... 	Establecimientos especialmente agradables	 a 	677

LAS MESAS		
	Establecimientos que proponen un menú sencillo a un precio máximo de 20 €	704
	"Bib Gourmand" Cocina de calidad a un precio máximo de 32 € en provincias y de 36 € en París	646 de ellos 102 N

LAS ESTRELLAS MICHELIN		
 503, de ellas 37 N	 80, de ellas 7 N	 26, de ellas 2 N

La guía MICHELIN *France* 2015: Nuevas estrellas



Cocina excepcional, mesa que justifica el viaje

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Paris (75008)	<i>Pavillon Ledoyen</i>
Saint-Martin-de-Belleville (73)	<i>La Bouitte</i>



Excelente cocina, vale la pena desviarse

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Bordeaux / Martillac (33)	<i>La Grand'Vigne</i>
Lembach (67)	<i>Auberge du Cheval Blanc</i>
Lyon (69)	<i>Le Neuvième Art</i>
Porto-Vecchio (2A)	<i>Casadelmar</i>
Paris (75008)	<i>Alain Ducasse au Plaza Athénée</i>
Paris (75008)	<i>La Table du Lancaster</i>
Val-d'Isère (73)	<i>L'Atelier d'Edmond</i>



Muy buena cocina en su categoría

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Aix-en-Provence (13)	<i>L'Esprit de la Violette</i>
Aix-en-Provence (13)	<i>Le Clos - Jean-Marc Banzo</i>
Auxerre (89)	<i>L'Aspérule</i>
Blois (41)	<i>Assa</i>
Chamonix-Mont-Blanc (74)	<i>Auberge du Bois Prin</i>
La Ciotat / Le Liouquet (13)	<i>La Table de Nans - Auberge le Revestel</i>
Dieppe / Offranville (76)	<i>Le Colombier</i>
Étampes / Boutervilliers (91)	<i>Le Bouche à Oreille</i>
Fayence (83)	<i>Le Castellaras</i>
Gien (45)	<i>Côté Jardin</i>
Giverny (27)	<i>Le Jardin des Plumes</i>
Grignan (26)	<i>Le Clair de la Plume</i>
Marseille (13)	<i>AM par Alexandre Mazzia</i>
Marseille (13)	<i>Une Table au Sud</i>
Méribel (73)	<i>L'Ekrin</i>
Monte-Carlo (MC)	<i>Le Blue Bay</i>
Montlivault (41)	<i>La Maison d'à Côté</i>
Montpellier (34)	<i>Mia</i>
Mulhouse / Rixheim (68)	<i>Le 7^{ème} Continent</i>
Paris (75007)	<i>Les Climats</i>
Paris (75007)	<i>David Toutain</i>
Paris (75007)	<i>Garance</i>
Paris (75008)	<i>Helen</i>
Paris (75008)	<i>Penati al Baretto</i>
Paris (75018)	<i>La Table d'Eugène</i>
Pont-de-Vaux (01)	<i>Le Raisin</i>

Ramatuelle (83)	<i>La Voile (Hôtel La Réserve Ramatuelle)</i>
Rouen (76)	<i>L'Odas</i>
Rennes (35)	<i>Aozen</i>
Saint-Crépin (05)	<i>Les Tables de Gaspard</i>
Saint-Émilion (33)	<i>Hostellerie de Plaisance</i>
Saint-Raphaël (83)	<i>Archange</i>
Saint-Jean-de-Luz (64)	<i>Le Kaïku</i>
Sessenheim (67)	<i>L'Auberge au Bœuf</i>
Strasbourg (67)	<i>Esprit Terroir</i>
Vals-les-Bains (07)	<i>Le Vivarais</i>
Val-Thorens (73)	<i>L'Épicurien</i>

La guía MICHELIN *France* 2015:

Supresiones de estrella

Supresiones

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Baerenthal / Untermuhlthal (57)	<i>L'Arnsbourg</i>
Joigny (89)	<i>La Côte St-Jacques</i>

De a

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Paris (75006)	<i>Relais Louis XIII</i>
Paris (75008)	<i>Lasserre</i>
Paris (75016)	<i>L'Abeille</i>
Courchevel 1850 (73)	<i>Le Strato</i>
Lyon / Charbonnières-les-Bains (69)	<i>La Rotonde</i>

Supresión

Localidad (Departamento)	Establecimiento
Angers (49)	<i>Le Favre d'Anne</i>
La Baule (44)	<i>Castel Marie Louise</i>
Beaune / Pommard (21)	<i>Christophe Quéant</i>
Belfort / Sevenans (90)	<i>Auberge de la Tour Penchée</i>

Blois (41)	<i>Au Rendez-vous des Pêcheurs</i>
Bordeaux (33)	<i>Le Chapon Fin</i>
Bordeaux (33)	<i>Le Gabriel</i>
Bordeaux (33)	<i>7 ème Pêché</i>
Cahors / Lamagdelaine (46)	<i>Marco</i>
Cahuzac-sur-Vère (81)	<i>La Falaise</i>
La Chapelle-de-Guinchay (71)	<i>La Poularde</i>
Courcelles-sur-Vesle (02)	<i>Château de Courcelles</i>
Le Croisic (44)	<i>Le Fort de l'Océan</i>
Les Deux Alpes (38)	<i>Le P'tit Polyte</i>
Eygalières (13)	<i>Maison Bru</i>
Gargas (84)	<i>Le Gourmet</i>
La Gouesnière (35)	<i>Maison Tirel Guérin</i>
Gujan Mestras (33)	<i>La Guérinière</i>
Lille / Bois Grenier (59)	<i>La Table des Jardins</i>
Mirambeau (17)	<i>Château de Mirambeau</i>
Montauban (82)	<i>La Table des Capucins</i>
Montauroux (83)	<i>Auberge Eric Maio</i>
Montbazou (33)	<i>Olivier Arlot - La Chancelière</i>
Nevers (58)	<i>Jean-Michel Couron</i>
Nice (06)	<i>L'Univers de Christian Plumail</i>
Paris (75006)	<i>Paris</i>
Paris (75008)	<i>La Cuisine</i>
Le Perreux sur Marne (94)	<i>Les Magnolias</i>
Perros-Guirec (22)	<i>La Clarté</i>
Le Puy-en-Velay (43)	<i>François Gagnaire</i>
Rostrenen (22)	<i>L'Eventail des Saveurs</i>
Saint-Chamond (42)	<i>Les Ambassadeurs</i>
Strasbourg (67)	<i>Au Crocodile</i>

Strasbourg (67)	<i>La Cambuse</i>
Toulouse (31)	<i>Métropolitan</i>
Tours (37)	<i>Charles Barrier</i>
Vaison-la-Romaine (84)	<i>Le Grand Pré</i>
Vence (06)	<i>Le Saint-Martin</i>

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

