

## La guía MICHELIN *France* 2016 Alain Ducasse au Plaza Athénée y Le Cinq obtienen tres estrellas en esta edición

*La guía MICHELIN France 2016 incorpora como novedad dos nuevos restaurantes tres estrellas en París. Además, en esta edición, existe la posibilidad de realizar reservas a través de MICHELIN Restaurants –web y móvil– y ViaMichelin. De este modo, Michelin permite a los consumidores encontrar buenas mesas en el momento apropiado y contribuye directamente a desarrollar la actividad de los restaurantes seleccionados.*

Este año dos renombrados establecimientos parisinos han sido distinguidos con tres estrellas en la guía MICHELIN *France* 2106.

En el restaurante **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, el chef propone una cocina pensada en torno al concepto de 'naturalidad'. *"Alain Ducasse ha dado un audaz giro al concebir una cocina acorde con la naturaleza"*, comenta Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. *"Con el trío legumbres-cereales-pescados como base, su cocina ofrece maridajes de sabores inéditos y desafía los códigos de la alta gastronomía. El resultado está a la altura del reto: una comida en el Plaza Athénée es una experiencia única y memorable, conmovedora tanto por la impresionante decoración de la sala como por el viaje en el que nos embarca cada uno de los platos"*.

A poca distancia del Plaza Athénée, el restaurante **Le Cinq**, situado en el hotel Four Seasons George V, logra también su tercera estrella este año. *"En Le Cinq, el chef Christian Le Squer es un verdadero virtuoso"*, añade Michael Ellis. *"Firma platos soberbios, con un perfecto dominio, que muestran un saber hacer excepcional y un profundo conocimiento de los mejores productos de nuestra tierra. Degustados en un marco suntuoso, inspirado en el Grand Trianon, cada plato de Christian Le Squer es una verdadera obra de arte, un brillante ejemplo de lo mejor de la gastronomía francesa"*.

La selección 2016 se enriquece, igualmente, con 10 nuevos restaurantes de dos estrellas, con **JY'S**, el restaurante de Jean-Yves Schillinger en Colmar, **La Grande Maison**, de Joël Robuchon, en Burdeos, **La Villa René Lalique**, de Jean-Georges Klein, en Wingen-sur-Moder, **1920**, en Megève, donde oficia en la cocina Julien Gatillon y **Paloma**, de Nicolas Decerchi, en Mougins. De los nuevos dos estrellas, la mitad son chefs parisinos que asumieron el puesto en 2015: **l'Abeille**, de Christophe Moret, **Le Gabriel**, de Jérôme Banctel, **Histoires**, de Mathieu Pacaud, **Sylvestre**, de Sylvestre Wahid y **Le Grand Restaurant**, de Jean-François Piegé. Un hecho lo suficientemente peculiar como para destacarlo, que demuestra el talento y el dominio de estos chefs, pero también el atractivo y dinamismo de la capital francesa. *"La fuerza de atracción de los chefs por París es un*

elemento especialmente notable en esta selección de 2016”, precisa Ellis. “Ya se trate de pequeños bistrós o de mesas más lujosas, los chefs y los inversores siguen creyendo en París para emprender nuevos proyectos. Además, entre los 380 restaurantes que entran por primera vez en la guía, 100 se ubican en París. Esta es la prueba de que la ciudad es, más que nunca, una metrópoli en la que los chefs continúan emprendiendo”.

**42 restaurantes obtienen por primera vez una estrella en la edición 2016 de la guía MICHELIN.** Los chefs, alentados por unas tierras de enorme riqueza y excepcional diversidad, ofrecen una cocina de calidad en toda la geografía francesa. Dotados de gran conciencia medioambiental, fomentan las relaciones de proximidad y trabajan con productores locales. Con la intención de controlar el precio y responder a las demandas de sus clientes, muchos de ellos procuran ofrecer una cocina de calidad a precios moderados, como en el caso de **La Table de Merville**, en Toulouse, **Initial**, en Caen o **le Château de Sable**, en Porspoder, en el departamento de Finistère, mesas promocionadas este año donde se puede comer por menos de 26 euros.

En cuanto a los jóvenes, su generación continúa representando el futuro de la nueva gastronomía francesa. En efecto, cada vez un mayor número de chefs jóvenes consiguen por primera vez estrella en la guía MICHELIN, como Angelo Ferrigno, de **La Maison des Cariatides**, en Dijon, el benjamín de la selección con apenas 23 años, o Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, de 24 años, de **La Table du 11**, en Versailles.

Por último, los inspectores han destacado este año el gran atractivo de la cocina francesa para los cocineros extranjeros, que han llegado desde todas partes del mundo a formarse en Francia, para abrir después sus propios restaurantes. Entre los 7 nuevos restaurantes parisinos de una estrella, 3 están regentados por cocineros japoneses, formados con grandes chefs franceses: **Neige d'Été**, del chef Hideki Nishi, **Pages**, de Ryuji Teshima y el restaurante homónimo del chef **Nakatani**. Los cocineros extranjeros invierten también en la región, como en Niza, donde el chef sudafricano Jan Hendrick propone en su restaurante **JAN** una cocina francesa creativa y contemporánea, en Lyon, donde el chef coreano Younghoon Lee está al frente de **Passe-Temps**, o **G.A au Manoir de Rétilval**, del chef alemán David Goerne.

**La guía MICHELIN France 2016** está ya la venta al precio de 23,90 euros. La selección está disponible en versión web y para dispositivos móviles, y podrá hacerse reservas a través de MICHELIN Restaurants y ViaMichelin.

Esta nueva edición incluye 3.682 hoteles y casas rurales y 4.347 restaurantes:

- ✓ 600 restaurantes con estrella
  - 26 restaurantes 🌟🌟🌟, de ellos 2 nuevos
  - 82 restaurantes 🌟🌟, de ellos 10 nuevos
  - 492 restaurantes 🌟, de ellos 42 nuevos
- ✓ 655 restaurantes 🍷, de ellos 111 nuevos
- ✓ 3.092 restaurantes distinguidos con un plato

## Sobre la guía MICHELIN

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, la 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.

Con la guía MICHELIN, el Grupo Michelin continúa ayudando a millones de viajeros en sus desplazamientos. Esta misión de la guía, que existe desde su creación en 1900, es también la del Grupo Michelin: ofrecer "la mejor forma de avanzar".

*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, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, 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 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*

### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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