

## Los restaurantes **Christophe Bacquié** y **La Maison des Bois – Marc Veyrat** reciben tres estrellas en la guía MICHELIN Francia 2018

**Récord histórico, con un total de 621 restaurantes con estrellas MICHELIN este año**

*Michelin presenta la nueva selección de la guía MICHELIN Francia, con un total de 621 restaurantes con estrellas, incluyendo 57 nuevas incorporaciones.*



Muy cerca del circuito de Le Castellet, en el corazón de la Provenza, el restaurante **Christophe Bacquié** recibe ★★★ en la nueva selección de la guía MICHELIN. Ubicado en el Hôtel du Castellet, el chef *Christophe Bacquié, Meilleur Ouvrier de Francia 2014*, ofrece increíbles platos, como, por ejemplo, su Ali oli moderno (verduras de los mercados de los agricultores locales y pulpo del Mediterráneo). *“Una verdadera oda al producto que se encuentra en esta región, Christophe Bacquié ofrece cocina de alto nivel: vibrante y con emociones, cada plato crea un recuerdo; un testimonio a su talento creativo, sus perfectas capacidades técnicas y madurez”* declara Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN.

**La Maison des Bois – Marc Veyrat**, en Manigod, Alta Saboya, también recibe ★★★ en la guía MICHELIN. En plena naturaleza, a 1.650 metros de altitud, el chef Marc Veyrat ha creado un restaurante casi autosuficiente en el que hace uso de los productos silvestres, llevándolo así a nuevas cotas. *“Como apasionado de la botánica, Marc Veyrat realza las hierbas y flores de Saboya, y combina creatividad, autenticidad y refinamiento para ofrecer a los clientes una experiencia inolvidable”* explica Michael Ellis.

La selección 2018 también distingue cinco nuevos restaurantes de ★★, con **Au 14 Février** en Saint-Amour, liderado por el chef Masafumi Hamano, que combina sabores franceses y japoneses; **L’Hostellerie Jérôme** en La Turbie, donde el chef Bruno Cirino y su esposa, apasionados de los mejores productos, ofrecen una cocina sureña especialmente sabrosa y de gran personalidad; **L’Auberge du Père Bise**, una verdadera institución a orillas del lago de Annecy en Talloires, que refleja el patrimonio gastronómico de Francia, donde el chef Jean Sulpice muestra las riquezas del territorio de Saboya a través de su honesta cocina creativa. También reciben ★★ este año **Takao Takano** en Lyon, llamado así por su chef, que utiliza sutiles composiciones diseñadas para el respeto absoluto de los sabores, y **Flaveur**, en Niza, donde los hermanos Gaël y Mickaël Tourteaux dan rienda a su talento para ofrecer platos en los que se combinan cuidadosamente los ingredientes con diferentes texturas y una delicada ejecución.

A la familia de las estrellas MICHELIN también se unen 50 nuevos restaurantes de ★; restaurantes impulsados por el talento, la ambición y la pasión de los chefs y sus equipos, que encuentran la manera de ofrecer a sus clientes la excelencia gastronómica día tras día. Entre estos talentos destacan Anthony Lumet por su restaurante **Le Pousse Pied** en La Tranche-sur-Mer, y Guillaume Mombroisse, chef-

propietario de **SEPT** en Toulouse: son los chefs más jóvenes en haber recibido su primera estrella con tan solo 27 años.

La selección de la guía MICHELIN 2018 revela cómo París atrae a los mejores chefs del mundo que quieren abrir sus propios establecimientos en la capital. Por ejemplo, **Pertinence**, donde Ryunosuke Naito y su esposa Kwen Liew ofrecen cocina francesa utilizando técnicas japonesas; **MONTEE**, el restaurante del chef Takayuki Nameura anteriormente en Kobe, Japón; **Alan Geaam**, donde el chef autodidacta Alan Geaam da a sus platos un toque del Líbano, su país natal; **Copenhague**, el restaurante gastronómico danés encabezado por el chef Andreas Moller en los Campos Elíseos, ubicado en el primer piso de la Casa de Dinamarca; **Mavrommatis**, donde Andréas Mavrommatis ofrece deliciosa cocina greco/mediterránea en el corazón del Distrito 5º de París, y **Comice** diseñada por el chef canadiense Noam Gedalof y su compañera Etheliya Hananova, quien es la maîtresse y sommelier.

Cuando los inspectores viajaron por toda Francia, también notaron que los chefs y sus equipos se centran cada vez más en ofrecer una cocina de calidad a precios aún más razonables, con menús cortos basados en lo que los productores locales les pueden ofrecer. Este es el enfoque adoptado en varios restaurantes premiados con una 🌟 como **L'Auberge de la Tour** en Marcolles en Cantal, donde el chef Renaud Darmanin ofrece un menú gastronómico por 22 euros, **Le Marcq**, en Baroeul, cerca de Lille, donde el chef Abdelker Belfatmi sirve un menú a 38 euros, **Intuition** en Saint Lo y **La Merise** en Laubach, Alsacia.

Finalmente, en Córcega, dos restaurantes reciben 🌟 este año: **U Santa Marina**, en Porto-Vecchio, un restaurante donde se puede disfrutar de una deliciosa cocina mediterránea, y **La Table de la Ferme** en Sartène, en el Domaine de Murtoli.

Esta nueva selección reúne 4.300 hoteles y 2.800 restaurantes, entre ellos:


- 621 restaurantes con estrellas, incluyendo
  - o 28 restaurantes con 🌟🌟🌟, incluyendo 2 nuevos
  - o 85 restaurantes con 🌟🌟, incluyendo 5 nuevos
  - o 508 restaurantes con 🌟, incluyendo 50 nuevos
- 644 restaurantes Bib Gourmand 🍷
- Más de 3000 restaurantes que han recibido un "Plato MICHELIN" 🍽️

**Nota: Seleccionado en la guía MICHELIN Francia 2018, el restaurante Le Bateau Ivre, situado en Le Bourge-du-Lac en Saboya, pronto cerrará al público.**

### Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 29 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local, y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.





Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. ([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

