

INFORMACIÓN DE PRENSA

23/01/2019

LA GUÍA MICHELIN FRANCE 2019: EL REFLEJO DE UNA FRANCIA GASTRONÓMICA EN EL FIRMAMENTO

MICHELIN PRESENTA LA NUEVA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN FRANCE 2019. CON UN TOTAL DE 632 RESTAURANTES CON ESTRELLA, LA EDICIÓN 2019 SE ENRIQUECE ESTA VEZ CON NUEVOS ESTABLECIMIENTOS QUE CONSIGUEN ✨, ✨✨ O ✨✨✨: UN RÉCORD INÉDITO.

“Este año, más que nunca, la guía MICHELIN France muestra el panorama de una Francia gastronómica excelente en todos los frentes. Del notable dinamismo regional a la revelación de nuevos jóvenes talentos, pasando por el número sin precedentes de nuevas referencias con estrella dirigidas por mujeres, la selección 2019 brilla por más de un motivo”, comenta Gwendal Poullenc, Director Internacional de las guías MICHELIN.

Situado al pie de las montañas que sirven de abrigo a la ciudad de Menton, **Mirazur**, bajo la batuta del chef Mauro Colagreco, obtiene ✨✨✨ en la selección 2019 de la guía MICHELIN France. Frente al mar Mediterráneo que se extiende hasta el horizonte, el chef propone a sus clientes un paréntesis gastronómico único y encantador. En este lugar, los platos siguen invariablemente el ciclo de las estaciones, magnificando con delicadeza y sutileza los productos de mar y montaña, así como las frutas y verduras cultivados en la huerta personal del chef. En **Mirazur**, cada menú brinda asombrosas sorpresas que ponen en juego texturas y reúnen sabores audaces en torno a platos gráficos y coloristas.

Le Clos des Sens obtiene igualmente este año la más alta distinción de la guía MICHELIN. En este establecimiento único, situado en Annecy-le-Vieux, el chef Laurent Petit y sus equipos imaginan una cocina vegetal y que realza los mejores productos de la comarca de Annecy. Tras una etapa concluida que le ha empujado a replantearse en profundidad su cocina, el chef firma platos excepcionales, sobrios, depurados y a la vez siempre elegantes, que expresan la quintaesencia de las verduras y especias de su propio huerto, así como del pescado procedente de los tres grandes lagos saboyanos: el de Annecy, de Bourget y el Lemán.

5 nuevos restaurantes de ✨✨ vienen a engrosar la selección 2019. En Cancale, **Au Coquillage**, Hugo es el nombre de pila de uno de los hijos de la familia Roellinger, pero también la marca de una auténtica rúbrica gastronómica. En este establecimiento, los platos reproducen los viajes tan apreciados por el chef. En **AM par Alexandre Mazzia**, situado en Marsella y gestionado por el chef del mismo nombre, encontramos platos que combinan sutilmente los aliños de los primeros años del chef, una juventud pasada en Congo-Brazzaville. Aquí, se saborean combinaciones inesperadas, imaginadas por este equilibrista de los sabores. Christophe Hay compone desde sus cocinas de **La Maison d'a Coté** una auténtica oda a la comarca de Loir-et-Cher. Además de sublimar productos de proximidad en una cocina innovadora, el chef cuida de un huerto de 5.000 metros cuadrados en permacultura que nutre al restaurante. En París, en el centro del distrito nº 7, **David Toutain**, dirigido por el chef del mismo nombre, elabora una cocina esencialmente vegetariana que ilustra una auténtica investigación en texturas, y se distingue por la profundidad de sus sabores y su modernidad. **La Scène**, restaurante del hotel *Le Prince de Galles*, con dirección a cargo de Stephanie Le Quellec,

también obtiene 🌟🌟. Aquí, los platos están impregnados de una finura y una precisión impresionantes. La distinción termina de coronar la excelente carrera de esta brillante especialista de la gastronomía.

Junto al establecimiento dirigido por Stephanie Le Quellec, otros 10 nuevos restaurantes, con talentosos chefs a la cabeza, reciben 🌟. **Le Chateau de Vault-de-Lugny**, cerca de Avallon, está dirigido por una joven pareja: Franco Bowanee se ocupa de la carta principal, mientras que Karina Laval es la repostera-jefa del restaurante. En Carnac, Laetitia y Stéphane Cosnier forman un dúo notable en el restaurante **Côté Cuisine**. Nolwenn Corre dirige una cocina plena de finura en **L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu**, mientras que Naoëlle D'Hainaut crea platos de muy alto nivel en **L'Or Q'idée**, en Cergy-Pontoise. En París, Julia Sedefdjian repite el logro de ser la benjamina de esta promoción. Después de la etapa en *Les Fables de la Fontaine*, su nuevo establecimiento **Baeita** recibe este año 🌟. Siguiendo en París, los restaurantes **Virtus** y **Accents Table Bourse** proponen cocinas a cuatro manos, concebidas respectivamente por los dúos Chiho Kansaki-Marcelo Di Giacomo y Ayuni Sugiyama-Romain Mahi. En el corazón de la antigua Lille, Camille Pailleau, repostera-jefa, y Diego Delbecq, jefe de cocina, componen platos que cruzan brillantemente modernidad y tradición en su establecimiento **Rozo**. Virginie Giboire, del restaurante **Racines** en Rennes, cuida sus preparaciones de logradas asociaciones gustativas. En un edificio histórico del siglo XVII situado en Vailhan, Amelie Darvas, anteriormente instalada en París, y acompañada por su 'cómplice' Gaby Benicio, sumiller de la casa, dirige las cocinas de **Āponem-Auberge du Presbytère**. Aquí, ella juega con sabores auténticos y audaces, realzando los productos de mercado y de su huerto en permacultura.

En total, la familia de estrellas MICHELIN cuenta con 68 nuevos establecimientos de 🌟. Entre ellos, muchos son dirigidos por jóvenes chefs que desbordan pasión y talento, de los cuales algunos dan muestra de un gran coraje empresarial. Entre ellos, por ejemplo, el restaurante de Guillaume Sánchez, **Neso**, situado en el distrito nº 9 de París, donde el chef nacido en 1990 da pruebas de una afirmada identidad culinaria. En este establecimiento desarrolla una gran labor en torno a la fermentación de hortalizas y las extracciones en frío. En **La Table de l'Ours**, en Val d'Isere, Antoine Gras, nacido en 1994, firma platos notables a la altura de su talento. En Roubion, nuestros inspectores adjudican 🌟 a **L'Auberge Quintessence**, proyecto arriesgado de una joven pareja de restauradores –Guillaume y Pauline Billau– que ha recuperado un antiguo albergue de montaña, perdido en el puerto de la Couillole, a 1.678 m. de altitud.

Finalmente, esta selección se distingue por una diversidad de estilos de cocina que se expresan tanto en la capital como en las regiones. En Altkirch, por ejemplo, el restaurante **L'Orchidée** gestionado por el chef Chatchai KlanKlong, cruza los senderos de la cocina tailandesa –lugar de origen del chef– y las influencias venidas de fuera. Nuestros inspectores se han sentido sorprendidos y seducidos por su corte de buey cocinado al soplete, con aguacate, salsa nuoc-man y cilantro, destacable a todas luces. En **La Condesa**, París, que lleva el nombre de un barrio de Ciudad de México, el chef Indra Carillo Perea utiliza una técnica aprendida en los grandes nombres de la gastronomía francesa y se inspira en diversas culturas gastronómicas para elaborar una cocina cosmopolita y creativa. Finalmente, en Courchevel, el restaurante **Sarkara**, situado en el **K2 Palace**, es el primer restaurante con estrella que sólo ofrece postres. En este establecimiento, puede saborearse un trabajo atípico de pastelería con el que el chef Sébastien Vauxion imagina un auténtico menú de degustación, en el que destacan las asociaciones de frutas y hortalizas.

La selección completa de la guía MICHELIN France 2019 reúne 2.116 hoteles y casas de huéspedes, así como 3.688 restaurantes:

- 632 restaurantes con estrella, de los cuales:
 - 520 restaurantes con ✨ (68 nuevos)
 - 85 restaurantes con ✨ ✨ (5 nuevos)
 - 27 restaurantes con ✨ ✨ ✨, (2 nuevos)
- 604 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (67 nuevos)
- 2.452 restaurantes con la distinción "El plato MICHELIN" (🍴)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 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 online.

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.

Sobre MICHELIN

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 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).