

LA GUÍA MICHELIN FRANCE 2020

MICHELIN PRESENTA LA SELECCIÓN 2020 DE LA GUÍA MICHELIN FRANCE, QUE REGISTRA 63 NUEVAS ESTRELLAS Y REFERENCIA UN TOTAL DE 628 ESTABLECIMIENTOS CON ESTRELLA EN TODO EL PAÍS. ADEMÁS, LA GUÍA MUESTRA ESTE AÑO LA VOLUNTAD DE DESTACAR A LOS CHEFS QUE SE ORIENTAN HACIA UNA GASTRONOMÍA MÁS SOSTENIBLE, FACILITANDO SU IDENTIFICACIÓN CON LA CREACIÓN DE UN NUEVO PICTOGRAMA.

La Guía MICHELIN constituye un altavoz cuya misión es hacer conocer al público los cocineros con más talento. Ya sean Bib Gourmand (🍷), 'El Plato MICHELIN' (🍴) o establecimientos con Estrella, los 3.435 restaurantes franceses seleccionados en la Guía MICHELIN France 2020 son gestionados por chefs con innegable talento. Durante mucho tiempo, los inspectores sólo han podido difundir una parte de las informaciones captadas y verificadas en sus ensayos de mesa. Hoy día, la Guía prosigue su misión y se propone contribuir a dar a conocer los chefs que se han responsabilizado en la conservación de recursos y de la biodiversidad, así como en la disminución del consumo de energías no renovables.



La Guía MICHELIN France presenta este año el primer reconocimiento que valora especialmente a los chefs comprometidos con la preservación del medio ambiente. Independientemente de las otras distinciones –Bib Gourmand (🍷), 'El Plato MICHELIN' (🍴) o las Estrellas MICHELIN–, este nuevo emblema ensalza el ánimo e ingenio de los chefs en la práctica cotidiana de su oficio, y permite a los gourmets decidir mejor la elección de su próxima cita gastronómica. Las iniciativas sostenibles de los primeros chefs identificados se detallarán y realzarán en las diferentes plataformas de la Guía MICHELIN a lo largo de todo el año, a través de la creación de diversos contenidos.

“Nuestra ambición es amplificar el conocimiento público de las iniciativas y realizaciones de los chefs a favor del medio ambiente. Mostrando destacadamente sus ideas, métodos y saber hacer, participaremos de este modo en la sensibilización de todo el sector”, comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Michelin continúa valorizando las funciones de sala a través de dos premios especiales. Eric Beaumard recibe el Premio Michelin de Sumilleres por el conjunto de su notable trabajo. Destacado especialista en formación, este apasionado profesional es el mentor de la joven generación a la que acompaña en su trayectoria. Igualmente impresionante por su carisma y su humildad, Eric Beaumard viene a afirmar con cada uno de sus servicios las relaciones privilegiadas con sus clientes.

Marie-Aude Vieira trabaja en equipo con su marido el chef Serge Vieira en el *Château de Couffour*, en Chaudes-Aigues. Con su servicio sutil y elegante, teje estrechos lazos con sus clientes y siente la satisfacción de volver a encontrarlos en la siguiente temporada. Resuelta a transmitir esta filosofía a sus equipos, y de cultivar en ellos el gusto de la atención dedicada al cliente, recibe este año el Premio Michelin de Servicio.

Los nuevos acreedores a Estrellas de la Guía MICHELIN Francia 2020 testimonian la efervescencia que anima al panorama culinario francés. Hay 3 establecimientos que reciben su tercera Estrella, una

distinción que denota lo que tienen en común estas cocinas excepcionales: pasar de una chispa de emoción a convertirse en un clásico de la gastronomía.

Mecida por las olas, la cocina de **Christopher Coutanceau** es distinguida con 🌸🌸🌸 en su restaurante homónimo de La Rochelle. Comprometido en la preservación de las especies marinas, este chef sublima los productos del mar dentro del mayor respeto a los ciclos y recursos de los océanos. El toque justo de su socio y sumiller Nicolas Brossard hace que los manjares de Coutanceau pasen de la cocina a la mesa con fuerza y pasión

En su espacio de la calle Coq Heron, en el distrito 1 de París, el restaurante **Kei** recibe su tercera Estrella. Tras haber ganado sus galones en pilares de la cocina francesa como Gilles Goujon o Alain Ducasse, el chef Kei Kobayashi, auténtico virtuoso de los sabores, muestra la madurez de su talento en este ambiente íntimo. Precisión, minuciosidad y estética adornan la creatividad del chef, que recurre a las tradiciones de su Japón natal para elaborar una cocina decididamente moderna. Su brillantez creativa, junto con la solidez de su técnica, se expresa en todos sus platos, asegurando a los comensales un extraordinario paréntesis gastronómico.

Bajo el sol de la Provenza, el restaurante **L'Oustau de Baumanière** recibe este año la más alta distinción de la Guía MICHELIN. Establecimiento hotelero ubicado en el término de Baux-de-Provence, este lugar mítico orquestado por Jean-André Charial está inscrito en la historia de la gastronomía francesa. Con el chef bretón Glenn Viel al mando, la cocina de L'Oustau de Baumanière otorga otra dimensión a los platos tradicionales de la casa. El talento del chef se expresa en la facilidad con que convierte los soberbios productos con que trabaja en manjares excepcionales. Hortalizas del huerto de Baumanière, y también corderos, pollos y cochinillos; cada ingrediente de la rica producción local encuentra todo su sentido y sus sabores en las manos del chef.

Este año, 11 establecimientos son distinguidos con una segunda Estrella. En pleno corazón de Toulouse, el chef Pierre Lambinon, un genio local con personalidad desbordante de creatividad, elabora desde hace seis años en su restaurante **PY-R** una cocina audaz e inventiva inspirada en los recuerdos de las comidas de su abuela, y adaptada a los frutos estacionales de la naturaleza. En Narbona, el chef Lionel Giraud, del restaurante Maison Saint-Crescent, prepara un nuevo repertorio para su cocina: en este antiguo oratorio que data de la Edad Media se degusta una cocina golosa y generosa.

En cuanto a Éric Canino, de **La Voile**, en Ramatuelle, compone en sus cocinas un auténtico himno gustativo a su tierra del departamento de Var. Aceite de oliva, tomates, calabacines y hierbas frescas de su huerto son trabajados con talento para formar platos ligeros y equilibrados: sabores del Mediterráneo de total finura. Ubicado en el **Skiff Club**, en la dársena de Arcachon, el chef Stéphane Carrade sublima sus platos con los ricos productos locales de Aquitania. Ya se trate del Bogavante a la parrilla o del Cordero del Pirineo, el perfume de cada producto sublimemente elaborado invade la sala de este encantador hotel vasco de 1930, antes de fundirse en los paladares de los comensales.

En pleno corazón del macizo de Mont-Blanc, en Megève, Anthony Bisquerra, el chef de **La Table de l'Alpaga**, confiere a su cocina montañesa títulos de nobleza. El chef colabora estrechamente con artesanos de la región y garantiza a sus comensales una experiencia cumbre. La atención dada a la elección de cada ingrediente se encuentra con delicadeza en **Racines**, en Reims, restaurante gastronómico franco-japonés del chef Kazuyuki Takana, con agradables sorpresas en la combinación de hortalizas y hierbas aromáticas.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



Sobre las pistas nevadas de Courchevel, el restaurante **Sarkara** del hotel K2 recibe una segunda Estrella, sólo un año después de ser galardonado con la primera. Especializado en postres, en este marco intimista frente a las montañas el restaurante ofrece las combinaciones culinarias únicas de Sébastien Vauxion. El chef desafía las reglas y transforma hortalizas, frutas y otros ingredientes en manjares azucarados de increíble ligereza. La experiencia es impactante y lleva el mundo de la golosina a la cima de su arte.

En París, Stéphanie Le Quellec ha abierto en el 32 de la Avenue Matignon **La Scène**, restaurante gastronómico en el que productos nobles y olvidados encuentran su lugar en deliciosos platos. El menú, compuesto por actos como en una obra teatral, testimonia una cocina delicadamente orquestada por una protagonista con inmenso talento. En **L'Abysse**, en el Pavillon Ledoyen, la cocina japonesa de Yannick Alléno y de su chef Yasurai Okazaki transporta inmediatamente a los comensales al otro extremo del globo. En este soberbio mostrador sushi se degustan nigiris en menú o al estilo omakase, confiando la elección al chef. En la carta se cuida especialmente el sake, que realza los sabores de los manjares.

Le Taillevent, restaurante mítico del distrito 8 parisino, se apunta su segunda Estrella bajo la dirección del chef David Bizet. En equipo con el sumiller Antoine Petrus, el chef reinventa sus menús con sutileza. **L'Atelier Joël Robuchon Étoile** brilla gracias al trabajo del chef Thierry Karakachian y de sus equipos. Una cocina excelente con más de sesenta recetas de Joël Robuchon, con atención a los productos de temporada.

Este año, no menos de 49 establecimientos repartidos por toda Francia han recibido su primera Estrella, muestra del afán, el esfuerzo y el talento de sus chefs.

En la región Provenza-Alpes-Costa Azul encontramos 3 nuevos restaurantes que figuran con 🌸 en la Guía MICHELIN 2020. Christopher Hache, anteriormente chef del Hotel Crillon, se ha trasladado a Eygalières para formar con su colega Delphine un proyecto en **Maison Hache**: cocina personal y audaz que promete a los comensales un momento fuera de lo común y pleno de sabores. Instalado en Port du Lavandou, el chef Yorann Vandriessche inicia una nueva etapa. Tras haber sido jefe de cocina de L'Arbre à Gruson en el Norte de Francia durante veinte años, ha inaugurado en 2019 con su esposa Bénédicte **L'Arbre au soleil**, un restaurante tradicional con recetas que expresan la sensibilidad del chef y navegan entre el mar y la tierra. **La Flibuste Martin's**, situado a la entrada de la marina en Baies des Anges, ofrece la cocina sorprendente de la chef Eugénie Beizat, cuyos tesoros de pescados del día se combinan con productos de la tierra.

Restaurante del Instituto Paul Bocuse, **Saisons** brilla bajo la dirección del chef David Tissot y la colaboración de sus jóvenes y prometedores equipos, para componer una cocina armoniosa que hace desfilar los productos de Lyon por sus refinados menús.

En Broc, en el corazón de Auvernia y no lejos de Issoire, el restaurante **Origines** es el escenario para la magia del joven chef Adrien Descouls. La vista panorámica que ofrece el lugar compone un ambiente único en el que los comensales pueden degustar excelentes platos con productos de temporada. La Bretaña también es elegida por diversos chefs en busca de sus metas. En Carantec, el restaurante **Nicolas Carro**, con el chef que da nombre al establecimiento, supone la continuidad de las cocinas dirigidas anteriormente por Patrick Jeffroy. En este marco histórico del Hotel de Carantec, el chef ofrece una carta inspirada por el océano y los excelentes productos seleccionados entre los productores locales. En Trébeurden, cerca de la costa de granito rosa, la magia anima el restaurante

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



Manoir de Lan-Kerellec. El joven chef Anthony Avoine, inspirado por este soberbio entorno, ofrece una cocina que es una joya bretona.

Retorno a las fuentes en el caso del chef Jérôme Dallet, que abre su propio restaurante **Le Dallaison** en Saintes, Charente Marítimo. Una suave mezcla de sabores locales y recuerdos de la infancia se combinan para definir sabrosos platos. En Salignac-Eyvignes, Dordoña, el chef Adrien Soro, formado con Joël Robuchon, ha transformado una granja en el restaurante **La Meynardie**, con fina cocina desbordante de sabores. Cerca de Buxy, en la Borgoña, el chef Maxime Kowalczyk abre el restaurante **L'Empreinte** con un sentido del detalle que se refleja en sus elaboraciones.

En el corazón de la Soloña, **Le Grand Hotel du Lion d'Or**, en Romorantin-Lanthenay, recupera 🍷. En su cocina, el chef Didier Clément transporta su tierra natal directamente al plato del comensal: venado, corzo o liebre negra se complementan deliciosamente con hortalizas e ingredientes de temporada.

En Lumio, Córcega, el joven chef Romain Rolan ha sabido crear con audacia su propio estilo en el restaurante **A casa di Ma**, en el Hotel Chez Charles, mostrando una cocina de mil sabores mediterráneos elaborada a partir de los ricos productos de la isla y del mar.

En Burdeos, 3 establecimientos reciben por primera vez 🍷. El restaurante **Solena** está dirigido por el chef Victor Ostronzec, un cocinero apasionado que compone sus creaciones en el respeto a su medio ambiente. Sinfonía culinaria en **L'Oiseau Bleu**, del propietario Frédéric Lafont y el inspirado jefe de cocina François Sauvetre. Ambos ofrecen una gastronomía contemporánea del Sudoeste, basada en los productos locales, con aves y hortalizas realzadas por un tratamiento con pleno equilibrio. En el centro de Burdeos, el restaurante **Tentazioni** de Giovanni Pireddu ofrece sus tesoros culinarios italianos, con la mirada puesta en el mercado bordelés cotidiano.

También hay novedades en el distrito 9 de París. En la rue Tour d'Auvergne, con intervalo de un par de números, se ubican en la misma acera 2 restaurantes con Estrella. **Aspic**, el establecimiento del joven pero experto chef Quentin Giroud, propone una bonita experiencia con un menú único servido plato a plato en total continuidad. El otro restaurante, **L'Innocence**, lo gestionan dos talentosas especialistas en cocina de mercado y de temporada, Anne Legrand y Clio Modaffari. También en el distrito 17 se encuentra el restaurante **Jacques Faussat**, del chef de dicho nombre, que cultiva los productos locales armonizados con toques de modernidad.

La Guía MICHELIN France 2020 incluye 934 hoteles y hospedajes, así como 3.435 restaurantes:

628 restaurantes con Estrella, de los cuales:

- 29 restaurantes con 🍷🍷🍷 (3 nuevos)
- 86 restaurantes con 🍷🍷 (11 nuevos)
- 513 restaurantes con 🍷 (49 nuevos)
- 567 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (72 nuevos)
- 2.240 restaurantes distinguidos con '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. Escapate 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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

