

LA GUÍA MICHELIN FRANCE 2021

LA EDICIÓN 2021 DE LA GUÍA MICHELIN FRANCE REAFIRMA LA FUERZA, EXCELENCIA Y DINAMISMO DEL PANORAMA GASTRONÓMICO FRANCÉS. EL RESTAURANTE AM PAR ALEXANDRE MAZZIA, EN MARSELLA, ASCIENDE A LA CATEGORÍA DE ❁❁❁, MIENTRAS QUE 54 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS RECIBEN ❁, Y 33 RESTAURANTES SON RECONOCIDOS CON LA ESTRELLA VERDE MICHELIN

Mientras el mundo de la restauración continúa encarando los efectos de una crisis sanitaria sin precedentes, Michelin mantiene su cita con los gourmets y los protagonistas de la gastronomía, al presentar la edición 2021 de la Guía MICHELIN France. Con 638 establecimientos con Estrella MICHELIN, entre ellos 57 nuevos, la edición 2021 reafirma que el corazón de la gastronomía francesa continúa latiendo con fuerza en toda Francia, gracias tanto a sus numerosos talentos como a la aparición de nuevos restaurantes.

Por segundo año, la Guía MICHELIN distingue con una Estrella Verde MICHELIN a numerosos establecimientos por su compromiso con la gastronomía sostenible. Cifrados en 33 este año, estos restaurantes reflejan con sus acciones una creciente conciencia ecológica y continúan trazando el camino hacia un futuro más responsable.

“El año 2020 ha sido especialmente duro para los restauradores, somos plenamente conscientes de las dificultades a las que han enfrentado. No obstante, y siempre que ha sido posible, se han mantenido abiertos y sus clientes han respondido expresando su aprecio por las buenas mesas. Nuestros equipos se han sentido impresionados por este impulso de solidaridad y de apoyo económico. Nosotros queríamos subrayar nuestro compromiso histórico con los gourmets y con los chefs, presentando nuestra selección 2021”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

“Al igual que los chefs a lo largo del año pasado, nuestros equipos locales han debido adaptarse para realizar esta edición 2021. Gracias a un gran esfuerzo por su parte, y también a la colaboración de nuestros equipos internacionales, han logrado establecer una selección de restaurantes tan fiable y solvente como en años anteriores, conservando nuestra metodología histórica y efectuando tantas comidas como es habitual. Una selección que reafirma que la gastronomía continúa brillando en toda Francia y cuenta con numerosos talentos, tanto nuevos como confirmados. Esperamos que esta Guía sea una herramienta útil para quienes nos otorgan su confianza, y una invitación para descubrir o encontrarse de nuevo con los placeres de la buena gastronomía, contribuyendo a la recuperación”, añade Gwendal Poullennec.

AM par Alexandre Mazzia distinguido con ❁❁❁

Situado en pleno corazón del distrito 8 de Marsella, el restaurante **AM par Alexandre Mazzia** no deja de fascinar a nuestros inspectores. La cocina de su chef, auténtica sinfonía de sabores que mezcla productos locales con los del otro lado del mundo, se ve recompensada con una tercera Estrella MICHELIN. En AM par Alexandre Mazzia, los gourmets son invitados a vivir un viaje culinario sin parangón: el menú, organizado en grandes secuencias, a su vez declinadas en pequeños platos,

permite descubrir una identidad culinaria con ecos de una infancia pasada en el Congo y con reminiscencias de una trepidante trayectoria vital. La cocina de Alexandre Mazzia es una cocina del momento y de lo efímero, elaborada día a día para ser degustada sin complejos, y se deja ver desde los fogones abiertos hacia la sala. Aquí, un equipo de apasionados y jóvenes talentos actúan con una cadencia de metrónomo y en un silencio sólo alterado por el ruido de las ollas y las cocciones.

Marsan, de la chef Hélène Darroze, y La Merise, del chef Cédric Deckert, reciben su segunda Estrella MICHELIN

Bien conocida por los amantes de la alta cocina, la chef Hélène Darroze rinde en **Marsan**, en pleno corazón de París, un vibrante homenaje a sus raíces de las Landas y a los productos del suroeste. Entre las paredes de este establecimiento, totalmente rediseñado por ella hace dos años, la chef despliega una cocina que combina delicadeza, precisión y modernidad, a la vez que nos sumerge en los meandros de su historia culinaria.

En Laubach, Alsacia, en su restaurante **La Merise**, el chef Cédric Deckert, antiguo ayudante de Jean-Georges Klein en **L'Amsbourg**, y respaldado en el servicio por su esposa Christelle, imagina platos con un atractivo clasicismo. En esta cocina con acentos tradicionales, salsas absolutamente sublimes complementan preparaciones que llevan la firma de un gran chef. Tres años después de haber recibido su primera Estrella, **La Merise** continúa su aventura en el camino hacia la excelencia gastronómica.

54 nuevos establecimientos reciben su primera Estrella MICHELIN

A lo largo de toda Francia, nuestros equipos han descubierto hasta 54 nuevos establecimientos con una cocina que les ha impresionado por su calidad. La región Provenza-Alpes-Costa Azul es la que acapara más restaurantes galardonados este año, con 12 nuevas mesas con Estrella. Entre ellas, cabe mencionar **La Mère Germaine** en Châteauneuf-du-Pape, donde Camille Lacombe y Agathe Richou proponen sabrosos platos a la altura de la historia de este restaurante, en el que durante sus viajes hacia el sur de Francia se reunió todo París, desde Jean Gabin a Fernandel. En el restaurante **L'Or Bleu**, en Théoule-sur-Mer, la elegante cocina del chef Alain Montigny, distinguido a nivel nacional en 2004, ha seducido especialmente a nuestros inspectores.

En Auvernia-Ródano-Alpes, 10 nuevos restaurantes también han sido distinguidos con 🌟. En Pont-du-Château, los platos de **L'Auberge du Pont**, dirigido por el chef Rodolphe Regnauld, ofrecen los mejores productos de la región, preparados en exitosas alianzas de mar y tierra.

En Occitania se unen a la selección 4 nuevas mesas, figurando entre ellas **Reflet d'Obione**, en Montpellier, restaurante orquestado por el chef Laurent Cherchi, que ofrece una sabrosa cocina. También destaca **Duende**, en Nimes, gestionado por Nicolas Fontaine bajo la batuta de Pierre Gagnaire. En Centro-Val de Loira, nuestros inspectores han distinguido otros 4 establecimientos, entre ellos **L'Auberge Pom'Poire**, en Azay-le-Rideau, que anteriormente ostentaba la distinción Bib Gourmand (🍷). Aquí, el chef Bastien Gillet y sus equipos transforman excelentes productos locales con estilo y precisión.

En Saint-Maximim, **Le Verbois** es un restaurante familiar que el chef Guillaume Guibet, benjamín de esta nueva promoción de estrellas, acaba de tomar como relevo de sus padres, que siguen activos en la sala. A sus 25 años, sus elaboraciones homenajean el terruño de Picardía, realizándolas con toques asiáticos. Pasando del Este al Oeste, los gourmets apreciarán la generosa cocina del chef Guillaume Scheer, de **Plaisirs Gourmands**, en Schiltigheim; mientras que los amantes de sabores típicamente bretones disfrutarán en **Moulin de Rosmadec**, en Pont-Aven, dirigido por el chef Sébastien Martinez.

Otro denominador común de esta selección 2021: la diversidad de estilos de cocina sigue desplegándose en toda Francia. Así, en Arès, en la cuenca de Arcachón, el restaurante **ONA** abierto por la chef autodidacta (y anteriormente arqueóloga) Claire Vallée, da títulos de nobleza a la cocina vegana, que hace su primera entrada en la selección de estrellas francesas. En **Miraflores**, Carlos Camino aporta un toque peruano al panorama gastronómico de Lyon; por su parte, Antonio Salvatore lleva los sabores italianos a **La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi**, en Mónaco. En París, ciudad global donde se encuentran y se mezclan influencias, Enriques Casarrubias ha hecho de **Oxte** una perfecta embajada de sabores mexicanos; mientras que Assaf Granit traduce los de su Israel natal y de la cuenca mediterránea en **Shabour**.

En Tignes, los amantes de las sensaciones fuertes e insólitas estarán encantados de almorzar o cenar en la cima del mundo. Situado a 3.032 metros de altitud, **Le Panoramic** no solo es un auténtico regalo para la vista, sino que también encandila a las papilas gustativas: aquí, la cocina de Clément Bouvier se tutea con las cumbres.

Compromiso sostenible: 33 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde MICHELIN 🍀

Este año, la Guía MICHELIN se hace eco del compromiso particularmente sostenible de 33 restaurantes. Si bien numerosos chefs han estrechado lazos con sus productores locales en el curso de los últimos meses, la Guía MICHELIN pretende apoyar aún más esta dinámica a largo plazo.

Entre estos 33 establecimientos inspiradores figura, por ejemplo, **Scratch Restaurant** en Bourg-en-Bresse (distinguido con 'El Plato MICHELIN' (🍴)), donde Andréas Baehr y sus equipos juegan la carta de la transparencia con sus comensales: aquí se reducen al máximo los residuos alimentarios, y los productos son locales o provienen de la agricultura, la ganadería y la pesca sostenibles y responsables. Incluso los productos domésticos propios son lo más naturales posible.

En **Riche** ('El Plato MICHELIN' (🍴)), en Alès, Sébastien Rath desarrolla la misma filosofía, pues la casi totalidad de los productos proviene de circuitos locales situados a menos de 50 kilómetros del restaurante. En Rhinau, Alexis Albrecht aprovecha sus más de 24 hectáreas de huerta –que permiten al local autoabastecerse en un 80%–, y su relación con productores y granjeros locales para ofrecer en **Au Vieux Couvent** (🍷) una cocina respetuosa con los ecosistemas locales.

Premios especiales MICHELIN para la diversidad de la restauración y para jóvenes talentos

En un esfuerzo por realzar la diversidad del sector de la restauración, a su vez afectado de lleno por la crisis sanitaria, los inspectores de la Guía MICHELIN han querido poner en valor no solo los oficios de sala, con el servicio y los sumilleres en primer plano, sino también de la repostería. El galardón **Welcome and Service Award** se adjudica este año a Delphine Alemany, del restaurante **La Closerie** (🍷) en Ansouis, así como a Marion Denieul de **Maison Tiegezh** (🍷), ubicado en Guer. Si bien con estilos y enfoques diferentes, los clientes apreciarán la amabilidad y la atención prestada por Delphine Alemany, o el refinamiento, dinamismo y sencillez de Marion Denieul, una autodidacta que, tras cursar estudios de derecho, llegó al restaurante para servir la cocina de su marido Baptiste.

Por su parte, el **Wine Waiting Award** reconoce a Vanessa Massé, sumiller del restaurante **Pure & V** (🍷) en Niza. Con sus sabios consejos a la hora de orientar sobre una carta compuesta exclusivamente de vinos naturales, Vanessa Massé demuestra una gran experiencia en la sala, adquirida especialmente a nivel internacional, así como un gran carácter.

11 reposteros se incluyen en la selección **Passion Dessert**, realizada por los equipos de la Guía MICHELIN y presentada en colaboración con Valrhona; una promoción que refleja el auge de un oficio

esencial en las experiencias de las buenas mesas. Entre estos 11 profesionales, se encuentra Anne Coruble, chef repostera de **L'Oiseau Blanc Peninsula** en París (🌟); Simon Pacary de **La Table de Franck Putelat** en Carcasona (🌟🌟); Maëlle Bruguera del restaurante **Le Art – Château de la Garde** en Aix-en-Provence (🌟); o también Max Martin, repostero en **Yoann Conte** en Veyrier-du-Lac (🌟🌟).

Para finalizar, los inspectores de la Guía MICHELIN han decidido galardonar a dos grandes talentos con el **Young Chef Award**, premio presentado por Blancpain. Coline Faulquier, de 31 años, cuyo restaurante **Signature** en Marsella obtiene además su primera Estrella MICHELIN, concibe constantemente platos creativos y finos elaborados con productos magníficamente seleccionados. A los mandos de **MoSuke** en París, que también recibe 🌟, Mory Sacko, de 28 años, confirma ya un estilo de cocina muy logrado que combina influencias africanas con un gusto por Japón, todo ello con el fondo de bases técnicas francesas.

72 nuevos Bib Gourmand (🍷): disfrutar de la gastronomía con un precio moderado

Además de los 57 restaurantes que obtienen una, dos o tres Estrellas, la selección Bib Gourmand (🍷) también es rica en novedades. Con 72 nuevos establecimientos, muestra un gran dinamismo en estos establecimientos que ofrecen una cocina de calidad a precio moderado (menú con entrante, primer plato y postre por un precio máximo de 35 euros en provincias o 39 euros en París). Desde la cocina de mercado –clásica o contemporánea– ofrecida en **Cartouches** en Toulouse, **Les Petits Parisiens** en París, o también **La Loge Bertin** en Manosque, a la cocina asiática representada por **Double Dragon**, **Lai'Tcha** o **Brigade du Tigre** en París, la diversidad preside esta selección. En esta categoría de restaurantes, nuestros equipos han notado también un creciente movimiento tendente a una cocina más respetuosa con la naturaleza. Así, cada vez más chefs se orientan hacia pequeños productores locales, productos obtenidos de la agricultura, la pesca o la ganadería de carácter sostenible y responsable y también vinos biodinámicos, como muestra de una cocina que concilia los desafíos de hoy y de mañana.

La selección 2021 de la Guía MICHELIN Francia en cifras:

- 30 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 74 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
- 534 restaurantes con 🌟 (54 nuevos)
- 33 nuevos restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🌿
- 524 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (72 nuevos)
- 2.093 restaurantes "El Plato MICHELIN" (🍴) (164 nuevos)

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.

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 más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 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

