



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 28 de marzo, 2022

La Guía MICHELIN France 2022: la gastronomía francesa vuelve a primer plano, mostrando su capacidad de resiliencia y poder creativo

- La Villa Madie en Cassis y Plénitude, del Hotel Cheval Blanc Paris, reciben tres Estrellas MICHELIN
- 6 nuevos restaurantes consiguen dos Estrellas y 41 nuevos establecimientos obtienen una Estrella
- La Estrella Verde MICHELIN destaca el compromiso eco-responsable de 6 nuevos establecimientos
- La Guía MICHELIN celebra la diversidad del sector la restauración con sus premios especiales

Michelin presenta la selección 2022 de la Guía MICHELIN France. Anunciada en el teatro de Cognac, en el corazón de la región de Charentes, la nueva selección ilustra la excelencia, el talento y la creatividad de un panorama gastronómico francés especialmente comprometido y resiliente. La selección incluye un total de 627 restaurantes con Estrella, con 49 de ellos ascendidos o debutantes en el galardón.

“Si bien dos años de crisis sin precedentes han impactado duramente en el sector, con efectos a medio y largo plazo aún difíciles de medir, los restauradores franceses no han cesado de impresionarnos en el curso del último año. Y lo han hecho con su energía concentrándose en lo esencial –el trato a sus clientes y el mantenimiento de sus equipos–, con su capacidad de renovarse continuamente, y por la determinación que muchos han mostrado para reinventar los códigos de un universo profesional en transición. Sin descuidar nunca el gusto por la excelencia y la autenticidad característicos de la gastronomía francesa, y a la vez permaneciendo abiertos a los recursos del resto del mundo, los chefs y todos los profesionales han mostrado un panorama culinario francés en plena evolución, que nuestros inspectores han tenido el placer de comprobar, en beneficio de todos los gourmets,” declara Gwendal Poullennec.

El Director Internacional de la Guías MICHELIN añade: *“Pionero e influyente cuando se trata de gastronomía, Francia forma parte del grupo de países en los que crece la concienciación sobre los necesarios esfuerzos por la sostenibilidad. El país cuenta ya con 87 establecimientos con Estrella Verde; restaurantes en los que, cada uno a su estilo, se anima a los profesionales a operar una transformación virtuosa de su actividad, y a los gourmets a dejarse seducir por experiencias inspiradoras”*.

2 restaurantes se unen al prestigioso círculo de las tres Estrellas MICHELIN

En el idílico marco de una solitaria ensenada en el cabo Canaille de Cassis, **La Villa Madie** alcanza la cumbre de la gastronomía al obtener su tercera Estrella MICHELIN. Dirigido desde 2013 por la pareja Dimitri y Marielle Droisneau, este restaurante con carácter propio se perfila como una oda al



Mediterráneo, que inspira tanto el paisaje como la cocina. En los platos, el Sur, marítimo o terrestre, ve reflejados sus acentos a través de preparaciones minuciosamente diseñadas. Las asociaciones de sabores resultan impactantes y sutiles, y destilan tanto el yodo marinos como los ecos aromáticos de las plantas silvestres recolectadas en la zona. Los carabineros sobre tartaleta de frutos rojos del bosque, o también el fricasé de conejo y langostinos con albaricoques son platos emblemáticos de la casa, reflejos del talento y el espíritu con los que estos dos emprendedores miman a sus comensales. En homenaje a los orígenes de Marielle Droisneau, que se desenvuelve en la sala con una atención y un sentido de la hospitalidad inigualables, en las mesas pueden verse los emblemáticos cuchillos Le Livadou, típicos del Aveyron y de los viticultores del viñedo de Marcillac-Vallon.

En el corazón de la capital y con vistas al Sena, **Plénitude**, del Hotel Cheval Blanc Paris, también ha alcanzado el logro de recibir directamente tres Estrellas MICHELIN. Entre las paredes del mítico edificio Samaritaine, el chef Arnaud Donckele compone platos virtuosos que revelan las cualidades de un artesano, especialista en las salsas. En la mesa, no sólo se convoca y sublima el alma de la cocina francesa, sino que también se revierte, pues las salsas, caldos y otros aderezos no se detienen en un papel de complemento, sino que ocupan un lugar relevante en la carta y en cada uno de los platos. De forma similar a un perfumista o alquimista que combina esencias raras y complejas, los maravillosos néctares transportan y subyugan a los comensales, al hacerles vivir una extraordinaria experiencia sensorial. Puntos de partida para todos los menús que gravitan en torno a ellas, estas salsas, que el chef ha bautizado como “Absolutas”, y que son detalladas en una carta con aires de breviario, presentan maridajes de notable precisión.

En su edición 2022, la Guía MICHELIN France referencia un total de 31 establecimientos con tres Estrellas MICHELIN.

6 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN

En el distrito 12 de París, **Table – Bruno Verjus** ofrece una cocina precisa y sutil, dedicada enteramente a productos excepcionales que el chef autodidacta Bruno Verjus magnifica con talento. Las denominaciones imaginativas -Bogavante en su roca- responden a la trayectoria de los propios productos, como ocurre con las ostras Utah Beach, que se recogen en alta mar con una edad de entre 7 y 9 años. La valorización militante de los productos locales, así como los lazos de proximidad con productores de confianza, se destacan desde 2020 con la Estrella Verde MICHELIN.

En Mónaco, el eclecticismo y la sensibilidad describen la cocina de Marcel Ravin que, en **Blue Bay**, lleva a sus comensales a descubrir su Martinica natal y los recuerdos culinarios de su infancia. Los sabores y recetas de Martinica se recrean y complementan con productos mediterráneos, ofreciendo creaciones originales y exóticas, como la sopa de verduras y chayote con tiras de salmónete salteadas y té ahumado, los caracoles de murex con agua de coco, berberechos con lenguas de erizo de mar, o el brioche de batata dulce tostada con pistachos rallados.

En la comarca de Sauternes, **Lalique**, que recibió su primera Estrella en 2019, ofrece platos del chef Jérôme Schilling que celebran los productos locales y de temporada, como el pato salvaje o los tomates de St-Pierre-de-Mons. Bien se trate de un menú único o una variante vegetal, la cocina es siempre precisa, generosa y sutil, como la región de Sauternes.

En Nîmes, departamento de Gard, el dúo de chefs Nicolas Fontaine y Julien Caligo, que trabajan en **Duende** para Pierre Gagnaire, elaboran una cocina creativa de enfoque mediterráneo. La carne de cerdo de Cevennes se alterna con las gambas de Palamós en platos sutiles y delicados, ya



merecedores de una primera Estrella el año pasado, mientras que el gran postre de Gagnaire, todo un monumento gourmet, declina sus múltiples notas dulces.

En París, el chef de origen griego Philip Chronopoulos y su equipo se hacen merecedores de una segunda Estrella en el **Palais Royal Restaurant**. Su cocina mediterránea con fuerte inspiración helénica, la única de este tipo distinguida en Francia con dos Estrellas, es una invitación a la aventura y la evasión. Únicos en su género, los platos de selectos mezzes o las creaciones más personales revelan sabores de gran finura e ilustran el compromiso de un chef apasionado.

En la última planta del Hotel Peninsula está el restaurante **L'Oiseau Blanc**, cuyo nombre rememora el avión -reproducido y expuesto en la azotea del hotel- a bordo del cual Nungesser y Coli intentaron atravesar el Atlántico en 1927. El chef David Bizet muestra aquí su gran destreza y oficio con una cocina moderna y de temporada, dominando maravillosamente el juego de texturas, los diversos niveles de cocción y el trabajo de las salsas y emulsiones. La técnica culinaria, puesta exclusivamente al servicio de la emoción, se acompaña con una sensibilidad artística expresada en presentaciones de gran efecto visual.

En total, 74 establecimientos son distinguidos con dos Estrellas MICHELIN en esta selección de 2022.

La Guía MICHELIN referencia 41 nuevos restaurantes con una Estrella

Los equipos de inspectores han recorrido Francia en busca de nuevos talentos gastronómicos. Con 41 restaurantes que se unen a la selección de establecimientos con una Estrella MICHELIN, los inspectores quieren compartir sus descubrimientos con la comunidad de gourmets de la Guía.

A la cabeza de la lista, París y la región parisina Isla de Francia puede enorgullecerse de contar con 12 nuevos restaurantes que ofrecen un variadísimo panorama gastronómico. Desde los sabores nipones de **Ogata** en el distrito n.º 3, a los sushis de alto nivel de **Sushi Shunei**, en el distrito n.º 18, pasando por los menús con influencias transalpinas firmados por Oliver Piras y Alessandra del Favero en **Il Carpaccio**, en el distrito n.º 8, el mundo entero se concreta en los platos de la capital. **L'Auberge Nicolas Flamel**, el albergue más antiguo de París, abierto en 1407 y gestionado hoy día por Grégory Garimbay, consigue su primera Estrella; al igual que **Jean Imbert** en el Hotel Plaza Athénée, por su impresionante adaptación a los gustos actuales de los grandes clásicos de la gastronomía francesa; o también **FIEF**, donde el chef Victor Mercier ofrece una cocina militante, elaborada exclusivamente a partir de productos franceses.

Las regiones de Bretaña y Provenza-Alpes-Costa Azul no se quedan atrás, pues suman respectivamente 6 y 4 nuevos establecimientos con una Estrella, respectivamente. En Brest está el restaurante **L'Embrun**, donde Guillaume Pape, experimentado en las cocinas de Olivier Belin en Plomodiern, brinda un vibrante homenaje al terruño bretón; lo mismo que los hermanos Le Tirrand, uno en la cocina y el otro en la sala, en el restaurante **Sources**, en Lorient. **Le Gavrinis**, en Baden, dirigido con mano maestra por el chef Luca Marteddu, pasa de Bib Gourmand a una Estrella MICHELIN. A estos sabores de Armórica se unen los de Provenza, que Hélène Darroze prepara con gran personalidad en el idílico **Villa La Coste**, en Puy-Sainte-Réparate. En Roquebrune-Cap-Martin, en el restaurante **Ceto** del hotel The Maybourne Riviera, Mauro Colagreco y su equipo ofrecen una cocina muy marinera, en la que las delicatessen de pescado macerado en una cava especial vienen a aderezar los platos.

En la región de Nueva Aquitania, entre los 5 restaurantes que estrenan una Estrella, **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot**, dirigido por David Charrier, propone en medio de los viñedos de la



zona la degustación de una cocina que homenajea los productos del suroeste francés. El cordero de Pauillac, el caviar o la anguila de Aquitania se combinan a la perfección con las selecciones de la propia huerta del restaurante. En Ciboure, en el país vasco-francés, Guillaume Roget, inicialmente sumiller antes de pasar a los fogones, ofrece en **Ekaitza** -"tempestad" en euskera- una cocina dinámica en la que, opción atípica, se invita al cliente a elegir los maridajes entre vinos y platos. En Burdeos, el restaurante **Maison Nouvelle** de Philippe Etchebest es premiado por su cocina precisa, convival y sabrosa.

En Nancy, Charles y Roxanne Coulombeau, con una destacada trayectoria, han recuperado **La Maison dans le Parc**, una institución local que gestionan con talento, orientada a una cocina actualizada. En zonas de alta montaña, **Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes** en Courchevel, y **La Dame de Pic – le 1920** en Megève también reciben su primera Estrella.

Este año, con el patrocinio de San Pellegrino, los chefs de estos 41 nuevos establecimientos con Estrella se reunirán con Hélène Darroze y Mirko Benzo, madrina y padrino de la promoción 2022, durante la jornada denominada Welcome MICHELIN Star. Hélène Darroze, chef emblemática que dirige varios restaurantes galardonados con Estrella MICHELIN, como el londinense **The Connaught** con tres Estrellas, el parisino **Marsan** con dos Estrellas o el ya mencionado **Villa La Coste**, y el director general del restaurante The Connaught compartirán con ellos su experiencia y numerosos consejos.

La selección 2022 de la Guía MICHELIN France incluye 522 restaurantes con una Estrella.

6 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde MICHELIN para destacar su compromiso con la sostenibilidad

Por tercer año consecutivo, la Guía MICHELIN promueve con su Estrella Verde aquellos restaurantes de su selección que se distinguen por su enfoque decidido en favor de una gastronomía más sostenible.

Definiendo cada uno de ellos en su modo particular una filosofía de trabajo y una experiencia gastronómica especialmente comprometida e inspiradoras, 6 nuevos establecimientos han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN: **Domaine Riberach – La Coopérative** en Bélesta, **Toya** en Faulquemont, **La Table de la Butte** en Plouider, **La Table du Gourmet** en Riquewihr, **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot** en Saint-Emilion y **Auberge Sauvage** en Servon.

Estos 6 restaurantes se añaden a los otros 81 ya premiados con esta distinción en Francia, país gastronómicamente pionero en este ámbito.

Servicio de Sala, Sumillería y Pastelería: la Guía MICHELIN promueve la diversidad de oficios gastronómicos

Comprometida más que nunca en reconocer la diversidad de las profesiones culinarias y en promocionar a los profesionales dan vida a las habilidades esenciales para las experiencias gastronómicas, la Guía MICHELIN distingue una vez más a algunos protagonistas de especial talento.

Anne-Charlotte Pérou, de **Manoir de la Régate** en Nantes, a orillas del río Erdre, así como Roxane Coulombeau de **La Maison dans le Parc**, en Nancy, reciben el Premio MICHELIN a la Recepción y Servicio. Entregado por Chantal Wittmann, Mejor Artesana de Francia en la categoría Maitre de Hotel, Servicio y Artes de la Mesa 2011, este premio reconoce el compromiso, ponderación, dinamismo y sentido de hospitalidad demostrados por dos notables profesionales.



Cédric Bilién, de **Moulin de Rosmadec**, en Pont-Aven, y François Lhermitte, sumiller en **Julen Binz**, en Ammerschwyr, han sido distinguidos con el Premio MICHELIN de Sumillería, entregado por Paz Levinson, sumiller Ejecutiva del Grupo Pic.

La distinción Promotion Passion Dessert, patrocinada por Valrhona, fue concebida hace cuatro años por los inspectores de la Guía MICHELIN para destacar a los establecimientos que se caracterizan por ofrecer postres de calidad excepcional; a este reconocimiento se unen 6 nuevos restaurantes. Desde las audaces combinaciones de Aleksandre Oliver en **La Rotonde**, del Hotel du Palais de Biarritz, a las creaciones de altos vuelos de Maxime Frédéric en **Plénitude – Cheval Blanc**, de París, pasando por los combinados yodados y especialmente arraigados a su terruño de Jérémy Garnier y Alexandre Couillon, de **La Marine**, en la isla de Noirmoutier, estos establecimientos tienen en común la capacidad de imaginar nuevas líneas para un arte en pleno apogeo. En total, 46 restaurantes y otros tantos chefs pasteleros de gran talento son incluidos en esta Promotion Passion Dessert.

Par fomentar el desarrollo de jóvenes talentos y de alentar la aparición de nuevas vocaciones, la Guía MICHELIN ha también entregado también su premio Joven Chef. Adjudicado a Victor Mercier, chef del restaurante parisino **FIEF**, reconoce el talento y la audacia de un profesional con apenas 31 años, cuyos conceptos y su madura identidad culinaria han impresionado a los inspectores.

Por último, también como novedad de este año, la Guía MICHELIN ha querido promover el compromiso al servicio del sector y la personalidad inspiradora de un profesional, otorgando el inédito premio (en Francia) de Chef Mentor, patrocinado por Blancpain. Se ha atribuido a Thierry Marx, chef del restaurante parisino **Sur Mesure par Thierry Marx**, con dos Estrellas MICHELIN. Un reconocimiento que distingue las acciones e iniciativas de un chef profundamente concienciado por la promoción de la profesión y la defensa de las carreras de restauración como fuente de desarrollo personal y profesional.

33 nuevos Bib Gourmand, restaurantes que destacan por una gastronomía asequible

Reconocimiento muy valorada por los gourmets en busca de establecimientos con una relación calidad/precio interesante (menú completo por un máximo de 35 euros en provincias, 39 euros en París), 33 nuevos restaurantes situados por todo el país reciben la distinción Bib Gourmand.

Los encontramos en Blainville-sur-Mer, en el departamento de La Mancha, donde Lionel Cotentin ofrece en **L'Athome** una cocina golosa y generosa; o en **Au Clos Saint-Martin – La Métairie**, en Cátaros/Occitania, donde dirige la chef Mélanie Zervos; también en **L'Épicerie**, en el pueblo alfarero de La Borne, en el departamento Cher, dirigido por los chefs Clémentine Préault y Mathieu Dalivoust. En cualquier caso, los Bib Gourmand 2022 distinguen a los restaurantes arraigados a su región que ofrecen una cocina de mercado y de temporada. En Lyon, la típica generosidad de los platos de **Bergamote** reafirma con entusiasmo y modernidad que la cultura de la buena mesa continúa vigente en la capital de los antiguos Galos. Por su parte, Michel Dussau, que fue chef con Estrella durante mucho tiempo, practica en **La Table de Michel Dussau**, en Agen, una cocina más sencilla y asequible, pero no por ello menos suculenta.

En la edición 2022 de la Guía MICHELIN France, hasta 449 restaurantes se distinguen por su condición Bib Gourmand.



La selección de la Guía MICHELIN France 2022 incluye:

- 31 restaurantes 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 74 restaurantes 🌟🌟 (6 nuevos)
- 522 restaurantes 🌟 (41 nuevos)
- 87 restaurantes 🍀 (6 nuevos)
- 449 restaurantes Bib Gourmand 🍷 (18 nuevos)

En total, la Guía MICHELIN France referencia más de 3.000 establecimientos. La selección 2022 de la Guía MICHELIN France está disponible en la página web de la Guía MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr>

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 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA