



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de marzo, 2023

La Marine obtiene tres Estrellas en la Guía MICHELIN Francia 2023

- 4 nuevos restaurantes reciben dos Estrellas MICHELIN y 39 nuevos restaurantes reciben una Estrella MICHELIN
- Una añada 2023 que celebra una gastronomía francesa llena de vitalidad, numerosos jóvenes talentos, cocinas comprometidas y sostenibles arraigadas en las regiones
- El compromiso de ocho nuevos establecimientos en favor de una gastronomía sostenible reconocido por la Estrella Verde MICHELIN
- La Guía MICHELIN promueve los diferentes oficios de la restauración con sus Premios Especiales

Michelin se complace en presentar la selección de restaurantes 2023 de la Guía MICHELIN Francia. Develada desde Alsacia durante una ceremonia excepcional en el Palacio de la Música y Congresos de Estrasburgo, que reunió a restauradores y profesionales de más de 500 restaurantes franceses y europeos galardonados con Estrellas, la lista de ganadores incluye un nuevo restaurante de tres Estrellas, cuatro nuevos restaurantes de dos Estrellas, 39 nuevos restaurantes de una Estrella y ocho nuevos restaurantes con Estrella Verde MICHELIN.

En total, la Guía MICHELIN Francia 2023 recomienda 630 restaurantes con Estrella -29 de tres Estrellas, 75 de dos Estrellas y 526 de una Estrella- en toda Francia.

"Con 44 nuevos restaurantes con Estrella, 37 de ellos situados en las regiones, la añada 2023 confirma la excelencia, creatividad y compromiso que enriquecen el paisaje gastronómico francés. Impulsados por personas con talento -a menudo jóvenes- que toman la iniciativa y se dan a conocer, estos restaurantes están plenamente arraigados en su entorno local. Los chefs al frente de estos restaurantes tienen firmas culinarias únicas y actúan como tejedores de vínculos económicos, humanos y culturales", comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

La definición de un restaurante con tres Estrellas MICHELIN cobra más sentido gracias al destino gastronómico que han creado Alexandre y Céline Couillon. *La Marine* "merece el viaje" en el sentido de que nos transporta a la isla de Noirmoutier y regresamos transformados. Ya poseedora de la Estrella Verde MICHELIN, que viene a recompensar su notable compromiso ecológico, el equipo del restaurante realiza una partitura resplandeciente.

La Marine gana una tercera Estrella

Enclavado en la punta de la isla de Noirmoutier, en la cala de la Herbaudière, **La Marine** se consolida como uno de los mejores restaurantes de Francia al obtener una tercera Estrella MICHELIN. Verdadero paseo oceánico y vegetal, la cocina imaginada y propuesta por el chef Alexandre Couillon añade una firma culinaria única en el mundo al paisaje gastronómico francés. Desprovistas de todo lo superfluo y plenamente enraizadas en el terruño, las creaciones del chef se despliegan según las estaciones, la recolección marítima y los rendimientos diarios de la lonja de pescado de Noirmoutier. En el plato, los



sabores son intensos y atrevidos, la cocción -a menudo al carbón - meticulosa y la calidad de los productos, excepcional. Entre los platos que impresionaron a los inspectores de la Guía se encuentran la caballa de pesca artesanal a la brasa, remolacha y espuma de perejil y el postre crujiente de trigo sarraceno, mousse de caramelo, cítricos confitados y sorbete de lechuga de mar, ambos monumentos de la cocina moderna. En la sala, el servicio orquestado por Céline Couillon, esposa del chef, es tan preciso como considerado y atento: una virtud esencial para comprender plenamente la filosofía comprometida y pionera de este establecimiento, que además fue galardonado en 2020 con una Estrella Verde MICHELIN.

En total, la Guía MICHELIN recomienda 29 restaurantes de tres Estrellas.

4 nuevos restaurantes galardonados con dos Estrellas MICHELIN

En el corazón de la región de Aubrac, en Aumont-Aubrac, **Cyril Attrazic** ha ganado dos Estrellas MICHELIN por su restaurante epónimo. Instalado en el hotel-restaurante familiar fundado por la abuela del chef, este restaurante atípico y auténtico -galardonado con una Estrella Verde MICHELIN- lleva la esencia de la región de Lozere y su territorio al más alto nivel gastronómico. El *Bœuf fermier d'Aubrac en su ecosistema* -una pieza de res acompañada de cuatro condimentos elaborados a partir de las plantas y verduras que constituyen la base de la alimentación del animal-, servido con el tradicional aligot, ilustra a la perfección la filosofía comprometida, el genio creativo y la generosidad del chef.

En Busnes, Pas-de-Calais, Christophe Dufossé conquistó dos Estrellas MICHELIN para el **Château de Beaulieu** apenas un año y medio después de su llegada. En el corazón de esta encantadora residencia, enclavada en medio de un parque arbolado, el chef, al que le gusta definirse como cocinero-campesino, ha creado una cocina tierra-mar que rinde homenaje a los terruños del Norte y a los productos de la huerta que sigue desarrollando. Cada plato está elaborado con delicadeza y cuenta con un excelente trabajo de salsas. El compromiso de la casa con una gastronomía más sostenible ha sido también reconocido, con una Estrella Verde MICHELIN.

En Saint-Rémy, la cocina de **L'Amaryllis**, dirigida por Cédric Burtin, ensalza los productos locales y crea una verdadera firma contemporánea para la Borgoña natal del chef. Al igual que los amuse-bouche borgoñeses, hábil y deliciosamente revisitados, los platos son sinceros, respetuosos con el terruño y al mismo tiempo en sintonía con los tiempos. Aquí también salsas, jugos y aderezos han sido perfectamente ejecutados, ya sean los grandes clásicos franceses o creaciones con sutiles toques exóticos... tal como esta notable salsa de comino y pimienta voatsiperifery.

Por último, en Talloires-Montmin, en Haute-Savoie, **L'Auberge de Montmin** alcanza las cimas gastronómicas. Desde el Col de la Forclaz, a 1.147 metros de altitud, el chef Florian Favario y su esposa Sandrine reciben a sus huéspedes en un marco acogedor e íntimo. Los productos locales o de la huerta se preparan de forma exquisita y se condimentan con una gran cantidad de hierbas y plantas silvestres. Apenas cuatro años después de la inauguración de esta casa, el chef ha realizado un brillante retorno a su pueblo natal y parece florecer, imaginando creaciones tan llamativas como juguetonas, como esta vela de tuétano, acompañada de un puchero y una sopa de cebolla reinventada. Una vez más, los esfuerzos del restaurante por promover una gastronomía sostenible son aplaudidos con una Estrella Verde MICHELIN.

Además de estos cuatro nuevos restaurantes, la Guía MICHELIN Francia 2023 recomienda 75 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN.



39 nuevos restaurantes recomendados con una Estrella MICHELIN

De norte a sur, de este a oeste, las inspectoras e inspectores de la Guía MICHELIN han recorrido las ciudades y pueblos de Francia en busca de los mejores restaurantes. En la selección 2023 se añaden 39 nuevos establecimientos recomendados con una Estrella MICHELIN.

Este año, Île-de-France se sitúa a la cabeza de las regiones francesas con más novedades y ha añadido siete nuevos restaurantes con Estrella a su palmarés. Muchos de ellos están dirigidos por una joven guardia ascendente de restauradores: **Anona** (París 17) dirigido por Thibaut Spiwack, **Villa9Trois** (Montreuil) dirigida por el bretón Camille Saint-M'Leux, o el restaurante epónimo de **Malory Gabsi** (París 17). **Omar Dhiab** (París 1), o Terumitsu Saito en **Örtensia** (París 16) aportan toques exóticos - egipcio y japonés respectivamente- al paisaje gastronómico parisino. Por último, en el distrito 8, **la Maison Ruggieri** de Martino Ruggieri es un hito de la cocina, mientras que el nuevo **Astrance** de Pascal Barbot, en el distrito 16, acaba de reabrir y obtiene su primera Estrella MICHELIN.

En Nueva Aquitania, al igual que en los Países del Loira, se distinguen 5 nuevos establecimientos. En Burdeos (33), **Ressources** ofrece, además de la excelente cocina de Tanguy Laviale, una impresionante carta de vinos con más de 700 referencias. En Mont-de-Marsan (40), en **La Table Mirasol**, Philippe Lagrault mezcla hábilmente su terruño de las Landas con toques exóticos, especialmente de Perú, país del que procede su esposa Daniela, que trabaja en la sala. En Puymoyen, en Charente (16), **Aumi** es una nueva dirección dirigida por una joven pareja con talento. Mickaël Clautour (en la cocina) y Laura Legeay (en la sala) se entregan sin concesiones, con un menú único que se renueva cada mes. En **La Roche-sur-Yon** (85), la cocina moderna del chef galés Nathan Cretney, galardonada anteriormente con la distinción Bib Gourmand, ha dado un paso más con la concesión de una Estrella MICHELIN. En **Les Cadets**, en Nantes (44), los hermanos Bernabé -Charles como jefe de cocina y Tristan como sumiller, junto a su socio Lucas Badé, ofrecen una cocina precisa, de temporada y con una excelente relación calidad-precio.

En Occitania, y Auvergne-Rhône-Alpes, las inspectoras e inspectores de la Guía se dejaron seducir cada vez por 4 nuevos restaurantes. **La Villa Pinewood**, en Payren-Augmentel (81), hace las veces de OVNI dentro de esta selección: en esta table d'hôte enogastronómica dirigida por el matrimonio Thomas y Anne Cabrol, se invita a los comensales a descubrir una cocina creativa y vegetal y a sumergirse en el universo comprometido de la casa, con una pantalla en la que desfilan durante la comida los productores y recolectores del chef. En Nîmes (30), la chef autodidacta Georgiana Viou, de origen beninés, también obtuvo una Estrella MICHELIN por su restaurante **Rouge**, en la que propone platos mestizos que combinan sabores mediterráneos y africanos. En Lyon (69), **La Mutinerie**, dirigida por el chef Nicolas Seibold, fue destacada por su cocina moderna, creativa y vegetal.

También se recomiendan 3 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN en cada una de las siguientes regiones: Hauts-de-France, Centre-Val de Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur y Grand Est. Las inspectoras e inspectores de la Guía MICHELIN quedaron especialmente impresionados por la cocina atípica de **Arborescence**, dirigida por Félix y Nidta Robert, que es a la vez locávora y con toques de sabor asiático. En el corazón de una antigua fábrica textil de Croix (59), la experiencia ofrecida es como la de este dúo de viajeros. Diego Delbecq y Camille Pailleau, pareja de chef y pastelera, han sido galardonados con su Estrella MICHELIN tras haber trasladado con éxito su restaurante **Rozó** a una antigua imprenta de Marcq-en-Barœul (59). En Guainville (28), el chef Romain Meder ha traído sus cuchillos hasta la antigua residencia de Catherine Deneuve donde firma, en el restaurante **Les Chemins - Domaine de Primard**, menús inspirados en la *Naturalidad* que antes contribuyó a desarrollar al lado de Alain Ducasse en el Plaza Athénée. En Loches (37), Clément Dumont (en la cocina) y Océane Guillot (en la sala) dan la bienvenida a sus huéspedes con platos que valorizan el terruño del Loira, así como las verduras de su propio huerto. En La Ciotat (13), Yuichiro (en la cocina)



y Mika Shimatani (en la pastelería), una pareja japonesa que ha trabajado entre otras en las cocinas de Alexandre Mazzia, ofrecen en **Couleurs de Shimatani** una inmersión en el Mediterráneo, realizada con fuertes toques japoneses. La firma depende sólo de ellos dos y se invita a los clientes a comer sólo a la hora del almuerzo. En Estrasburgo (67), otro éxito empresarial y gastronómico, con el restaurante **de:ja** recientemente abierto por la pareja David Degoursy (en la cocina) y Jeanne Satori (en la pastelería). Los platos ideados por estos dos autodidactas -el primero es licenciado en literatura y la segunda en desarrollo sostenible- son especialmente creativos, comprometidos y conceptuales. Los menús llevan el nombre de cuatro métodos de recolección utilizados por el Hombre a lo largo de su evolución: Recolección, Vendimia, Cosecha y Henificación, y celebran los "productos vivos" de los artesanos locales con los que trabajan ambos chefs.

Por último, en Bretaña también se distinguieron dos nuevos restaurantes: **La Gouesnière - Maison Tirel-Guérin** en La Gouesnière (35), y **La Table des Pères - Domaine du Château des Pères** en Piré-Chancé (35). El primero es un restaurante tradicional muy conocido en la región y que recupera la Estrella MICHELIN desde la llegada del chef Thomas Vonderscher. El segundo se encuentra en una propiedad atípica, compuesta por un castillo clásico del siglo XVIII, una torre de agua del siglo XIX, una mansión compuesta de burbujas futuristas colgadas de una estructura metálica y, por último, un restaurante circular en forma de OVNI, con techo vegetalizado, y situado en el corazón de un huerto. El chef Jérôme Jouadé ofrece aquí una cocina libre muy agradable inspirada en Bretaña y en la huerta.

En total, la Guía MICHELIN recomienda 526 restaurantes con Estrella MICHELIN.

Los compromisos sostenibles de 8 nuevos restaurantes reconocidos por la Estrella Verde MICHELIN

Por cuarto año consecutivo, la Estrella Verde MICHELIN promueve los esfuerzos de restaurantes pioneros e inspiradores que están plenamente comprometidos con una gastronomía más sostenible. En 2023, la Estrella Verde MICHELIN se concede a ocho nuevos restaurantes de la selección que sitúan la ecorresponsabilidad en el centro de su oferta y de su funcionamiento.

Si bien cada una de estas firmas despliega un enfoque e iniciativas singulares -de acuerdo con sus propias limitaciones y capacidad de acción-, todas comparten un nivel de ambición común.

Gwendal Poullennec declaró: *"A la vanguardia de este movimiento por una gastronomía más sostenible, los restaurantes con Estrella Verde MICHELIN -ocho de los cuales son nuevos en la selección- siguen siendo una voz inspiradora e importante para el futuro de la restauración francesa, europea y mundial".*

Los nuevos restaurantes distinguidos son: **Le Château de Beaulieu - Christophe Duffosé** (dos Estrellas) en Busnes (62); **de:ja** (una Estrella) en Estrasburgo (67); **Jardin Secret** en Cotignac (83); **La Bòria** en Veryas (07); **Le Doyenné** en Saint-Vrain (91); **Les Chemins - Domaine de Primard** (una Estrella) en Guainville (28); **Ruche** en Gambais (78); **Villa Pinewood** (una Estrella) en Payrin-Augmontel (81). Con lo que el número total de restaurantes galardonados con la Estrella Verde MICHELIN asciende a 90.

Servicio en la sala, sumillería y pastelería: la Guía MICHELIN se compromete a promover la diversidad de los oficios y del saber hacer de la restauración

En un contexto de crisis vocacional y de dificultad de contratación, la Guía MICHELIN renueva su compromiso en cuanto a promover las diferentes habilidades y oficios de la restauración que contribuyen a crear experiencias gastronómicas memorables. Este año, por ejemplo, vuelve a otorgar



dos premios profesionales a la sumillería y a la sala, celebra los logros pasteleros de siete nuevos establecimientos y fomenta la juventud y la transmisión con otros dos premios especiales.

Gaby Benicio y **Cyril Kocher**, respectivamente sumilleres de los restaurantes con Estrella y Estrella Verde MICHELIN Àponem - Auberge du Presbytère en Vailhan (34), y Thierry Schwartz - Le Restaurant en Obernai (67), reciben el Premio MICHELIN 2023 al Sumiller. Estos dos profesionales autodidactas del vino -el primero es doctor en sociología y fotógrafo, mientras que el segundo estaba destinado a los oficios de la cocina- comparten una visión de su oficio que es a la vez sensible, apasionada y muy comprometida. De este modo, mientras Gaby Benicio no duda en hablar de momentos de elevación o de gracia al catar un vino, Cyril Kocher se describe a sí mismo como un turista del vino y un ensamblador de talentos, cuya misión es conectar a un productor con un consumidor. Defensores acérrimos de los vinos vivos y de los maridajes insólitos entre comida y vino pero siempre muy precisos, Gaby Benicio y Cyril Kocher también están unidos por las estrechas relaciones que entablan con los viticultores, así como por el vínculo replanteado y renovado que forjan con sus clientes: lejos de las demostraciones técnicas o rituales, sitúan la noción de placer y descubrimiento en el centro de toda interacción.

El Premio MICHELIN al Servicio fue atribuido a **Claire Sonnet**, del restaurante Le Louis XV - Alain Ducasse, del Hôtel de Paris de Mónaco, y para **Frédéric Rouen**, del restaurante L'Alter-Native de Béziers (34). Claire Sonnet es una gran profesional que ha desarrollado una brillante carrera, habiendo descubierto las profesiones del servicio y de la mesa al margen de una licenciatura en psicología. Apasionada por el contacto humano y la transmisión, ocupa desde hace más de cuatro años el puesto de directora del restaurante Le Louis XV - Alain Ducasse en el Hôtel de Paris de Mónaco y trabaja a diario para hacer de la singularidad de cada cliente el alfa y el omega de su enfoque. Frédéric Rouen, por su parte, se trasladó a Béziers en el verano de 2021 tras una carrera profesional que ha pasado por varios restaurantes parisinos y palaciegos. Elegante, asequible y con una calma que inspira serenidad, Frédéric Rouen destaca por su erudición y su deseo de hacer de cada momento en la mesa una experiencia única.

Por su parte, 7 nuevos establecimientos se suman a la promoción Passion Dessert. Elaborada por las inspectoras e inspectores de la Guía MICHELIN y apoyada por Valrhona, esta selección especial reúne un total de 52 establecimientos que llevan el postre y las artes dulces al más alto nivel gastronómico. Dirigidas por talentosos chefs pasteleros que renuevan grandes clásicos o llevan el postre más allá de fronteras aún inexploradas, las 7 nuevas mesas Passion Dessert son las siguientes: **Flocons de Sel** (tres Estrellas - Aurélie Collomb-Clerc) en Megève; **Le Baudelaire** (una Estrella - Pierre-Jean Quinonero) en París; **Le Jules Verne** (una Estrella - Germain Decreton) en París; **Les Explorateurs - Hôtel Pashmina** (una Estrella - Sébastien Deléglise) en Val-horens; **Mirazur** (tres Estrellas y Estrella Verde - Marius Dufay) en Menton; **Rouge** (una Estrella - François Josse) en Nîmes y **Troisgros - Le Bois sans Feuilles** (tres Estrellas y Estrella Verde - César Troisgros y Romain Puybarbeau) en Ouches.

La Guía MICHELIN también se compromete a reconocer y fomentar la aparición de jóvenes talentos a través de su Premio MICHELIN para Jóvenes Chefs. El galardón se otorga en 2023 a la chef **Mallory Gabsi**, cuyo restaurante epónimo, inaugurado en 2022, obtuvo este año su primera Estrella MICHELIN. Esta joven y decidida belga de apenas 26 años, que ha trabajado en las cocinas de Yves MATTAGNE, defiende una visión relajada de la gastronomía y ha creado una cocina ya bien definida.

Por último, el Premio MICHELIN al Chef Mentor, otorgado por Blancpain, fue concedido a **Michel Troisgros** en reconocimiento a su labor de transformación de la casa Troisgros de Roanne en Ouches, de transmisión de sus conocimientos a sus hijos César y Léo, y de apoyo a numerosos talentos a lo largo de su carrera. De Jacques Decoret (Maison Decoret -una Estrella- en Vichy) a Félix y Nidta Robert (Arborescence -una Estrella- en Croix), de Samuel Victori (Les Agitateurs -una Estrella- en Niza) a



Philippe Lagrula (La Table Mirasol -una Estrella- en Mont-de-Marsan), de Frédéric Doucet (Frédéric Doucet -una Estrella- en Charolles) a Nicolas Coutand (Les Genêts -una Estrella- en Brem-sur-Mer), Michel Troisgros ha acompañado, formado y animado a una miríada de profesionales que se han convertido en auténticas referencias de la escena gastronómica francesa.

Excelente relación calidad-precio en 49 nuevos restaurantes con distintivo Bib Gourmand

Anunciados el 6 de febrero último, 49 nuevos restaurantes han entrado a formar parte de la selección Bib Gourmand de la Guía MICHELIN Francia 2023. Repartidos por toda Francia, estos establecimientos dan protagonismo a los terruños regionales o bien ofrecen interesantes fusiones gastronómicas.

En total, 419 restaurantes con una muy buena relación calidad-precio -todos ellos ofrecen al menos un menú completo, en la comida y la cena, por un precio máximo de unos 40 euros- han sido elogiados por las inspectoras e inspectores de la Guía MICHELIN.

La Guía MICHELIN Francia 2023 estará disponible en todas las buenas librerías francesas a partir del viernes 10 de marzo

Todas las recomendaciones de la Guía MICHELIN Francia 2023 pueden encontrarse también en la página web de la Guía MICHELIN o en su aplicación para iOS o Android. En estas plataformas, los usuarios tienen acceso a todas las selecciones mundiales de alojamientos y restaurantes de la Guía MICHELIN, así como a los servicios de reserva en línea.

Cada alojamiento recomendado en la Guía ha sido seleccionado por su estilo, servicio y personalidad únicos (con paquetes que se adaptan a todos los presupuestos) y puede reservarse directamente en el sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN.

En Francia, algunos de los hoteles y alojamientos más espectaculares son pioneros en sostenibilidad como el [Brach Paris](#), establecimientos de la colección « Plus » como [Le Domaine des Etangs](#) en Massignac o [La Villa La Coste](#) en Provence, chalés alpinos como [Le M de Megève](#), o el magnífico [Château Voltaire](#) en París.

La Guía MICHELIN Francia 2023 de un vistazo

2.962 restaurantes recomendados, incluyendo:

- 29 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 75 restaurantes con 🌟🌟 (4 nuevos)
- 526 restaurantes con 🌟 (39 nuevos)
- 90 restaurantes con 🍀 (8 nuevos)
- 419 restaurantes (🍷) (9 nuevos)

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 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 MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com



www.michelin.es

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [i @Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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