



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 22 de marzo, 2024

62 nuevos restaurantes con estrella MICHELIN en Francia: La Nouvelle Table du Castellet destaca con tres Estrellas MICHELIN en la selección de 2024, mientras que una treintena restaurantes regentados por jóvenes talentos menores de 40 años consiguen su primera Estrella

- La Table du Castellet y Le Gabriel - La Réserve Paris se unen al firmamento gastronómico mundial y reciben tres Estrellas MICHELIN
- 8 nuevos restaurantes galardonados con dos Estrellas MICHELIN
- 52 restaurantes han sido galardonados con su primera Estrella MICHELIN, y más de treinta de ellos están dirigidos por restauradores menores de 40 años
- La Estrella Verde MICHELIN destaca los compromisos sostenibles de 9 nuevos restaurantes, reafirmando el liderazgo de Francia en materia de gastronomía respetuosa con el medio ambiente

Michelin se complace en presentar la selección de restaurantes 2024 de la Guía MICHELIN Francia. La nueva lista se dio a conocer en la región Centre - Val de Loire durante una ceremonia en el Palais des Congrès de Tours. La edición 2024 incluye 2 nuevos restaurantes con tres Estrellas, 8 nuevos restaurantes con dos Estrellas, 52 nuevos restaurantes con una Estrella y 9 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella Verde MICHELIN.

En total, la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN recomienda 639 restaurantes con Estrella-30 con tres Estrellas, 75 con dos Estrellas y 534 con una Estrella- repartidos por toda Francia.

"Los inspectores de la Guía MICHELIN han concedido muchas Estrellas a establecimientos que abrieron sus puertas por primera vez en 2023. A menudo son obra de jóvenes emprendedores. Esta decisión no es sólo un gesto de la Guía MICHELIN hacia esta generación emergente, es el reconocimiento de su talento, que se ejerce al lado de equipos mixtos y apasionados, embajadores de sus regiones y de un mundo agrícola cuyos productos magnifican. La juventud de los chefs de la edición 2024 también está coronada en lo alto de la lista por el enérgico Fabien Ferré, de La Table du Castellet, que, a sus 35 años, ha sido galardonado con tres Estrellas MICHELIN. La máxima distinción también se concedió colectivamente a Gabriel, dirigido por Jérôme Banctel y su equipo. Nuestros inspectores saben seguir a los chefs de talento año tras año, con paciencia y amabilidad, y cuando reconocen el cambio de alcance de un restaurante, toda la familia de la Guía MICHELIN se emociona", comentó Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Dos distintivas firmas culinarias recientemente galardonadas con tres Estrellas MICHELIN

En **La Table du Castellet** (Le Castellet), el chef Fabien Ferré, que tomó el relevo de su mentor Christophe Bacquié, obtuvo un éxito deslumbrante al reabrir el establecimiento. Ahora al frente del restaurante en solitario, Ferré ha desarrollado su propia visión culinaria y, con sólo 35 años, ha sido galardonado con tres Estrellas MICHELIN. Esto le convierte en el chef francés más joven en esta categoría. La Provenza y su productos marinos y botánicos ocupan un lugar destacado, con platos



creativos y perfectamente ejecutados, realizados por salsas, jugos y emulsiones profundos y potentes, como la aterciopelada salsa de huevas con vinagre de fresa que subraya los deliciosos langostinos con ruibarbo. Los postres, ideados por el pastelero François Luciano, rivalizan en frescura y exquisitez, y priorizan siempre los ingredientes de temporada. Los precede una espectacular selección de quesos en la que se invita a los comensales a profundizar.

En el elegante y lujoso entorno del hotel La Réserve (distrito 8 de París), **Le Gabriel - La Réserve Paris** ha alcanzado un nuevo nivel de excelencia y ha llegado al escalón más alto del podio. El chef Jérôme Banctel, originario de Rennes y que ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes de París, ha creado una cocina muy personal. Entre los sabores de su Bretaña natal y los de sus numerosos viajes, los platos son nítidos, precisos y a menudo impregnados de nostalgia. Tanto en el menú Virée -un homenaje gastronómico a la región natal del chef- como en el menú Périple -en el que se mezclan cocinas extranjeras, sobre todo turca y asiática-, Jérôme Banctel revela sus dotes de alquimista cosmopolita, haciendo malabarismos con la acidez, el yodo, las especias y las hierbas, como la langosta a la parrilla de Binchōtan con praliné de almendras y melocotón de verbena. El restaurante invita a los gourmets a volver para descubrir las diferentes facetas de su cocina de fusión, y ofrece un menú de mediodía de 4 platos con una excelente relación calidad-precio. Durante la temporada de caza, un delicioso menú espera a los amantes del pato real, la paloma y la liebre a la Royale.

Con estas dos incorporaciones, la Guía MICHELIN recomienda ahora un total de 30 restaurantes con tres Estrellas.

8 restaurantes mantienen dos Estrellas MICHELIN

En París, los inspectores de la Guía MICHELIN han distinguido a 3 nuevos restaurantes por sus impresionantes progresos gastronómicos.

En **Jules Verne**, el chef Frédéric Anton y el chef ejecutivo Kevin Garcia han hecho merecedor por primera vez al legendario restaurante situado en la segunda planta de la Torre Eiffel de dos Estrellas MICHELIN. Gracias a su excepcional oferta culinaria, que se vive como un "diálogo gustativo con la Dama de Hierro", han transformado el monumento más famoso de París en un bastión de excelencia tanto cultural como gastronómica. En el distrito 8, Martino Ruggieri ha confirmado su ascenso a la fama ganando una segunda Estrella para su **Maison Ruggieri**, sólo un año después de la primera. Servidos en un ambiente íntimo y elegante, los sucesivos platos muestran una cocina fina y delicada, con salsas notables y combinaciones a veces muy atrevidas. No muy lejos, **L'Orangerie**, dirigido por el chef Alan Taudon, añade otra Estrella a la impresionante oferta gastronómica del Four Seasons George V. Las creaciones del chef Taudon, con su énfasis en las verduras, el marisco y los productos lácteos, están notablemente equilibradas sin sacrificar la exquisitez de los platos, como el soberbio pastel de patata, comté y trufa o las imperdibles bolas de castañas y yema de huevo con erizo de mar.

Fuera de París, el traslado de **La Maison Benoît Vidal** de Val-d'Isère a Annecy ha sido todo un éxito y el restaurante ha mantenido sus dos Estrellas MICHELIN. En este nuevo entorno, el chef sigue fiel a su deseo de "transformar la materia en emoción" para acentuar el "vínculo entre el hombre y la naturaleza". Una ambición que expresa gastronómicamente a través de creaciones refinadas y poéticas arraigadas en su región saboyana de adopción. A unos valles de distancia, en una residencia de lujo de Courchevel, **Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes**, eleva aún más el nivel de excelencia de este restaurante ultraexclusivo. Desde su cocina abierta, Sylvestre Wahid y su equipo crean una experiencia gastronómica a medida, utilizando únicamente los mejores ingredientes. Los platos emblemáticos del chef son magníficamente revisitados, con referencias ocasionales a la cocina pakistaní.



En **Le Mas Les Eydins**, en Bonnieux, Christophe y Alexandra Bacquié han creado un restaurante acogedor y gastronómico enclavado en el corazón de una magnífica masía del Luberon rodeada de viñedos y olivares. En los platos, Christophe Bacquié sigue ensalzando las virtudes de la cocina provenzal, que exalta con sutiles toques corsos. Las creaciones, que complementan algunos de los platos emblemáticos que el chef deseaba seguir ofreciendo, son refinadas y directas al grano. A veces van acompañadas de referencias a la cocina más burguesa, en perfecta sintonía con el ambiente tan hospitalario del lugar. Más al sur, en Mónaco, **Les Ambassadeurs de Christophe Cussac**, que acaba de reabrir en el corazón del hotel Le Métropole, también ha sido galardonado con dos Estrellas MICHELIN. Christophe Cussac, antiguo lugarteniente de Joël Robuchon, navega con brillantez entre los platos clásicos y los más modernos. Cada vez, los platos son precisos, legibles y particularmente armoniosos - como las cigalas con judías en tempura y salsa maltesa.

Por último, en el extremo geográfico opuesto, **Ronan Kervarrec** añade una segunda Estrella a su establecimiento epónimo de Saint-Grégoire. El chef de origen bretón, que regresó a su tierra natal en 2021 tras una brillante carrera en Saint-Emilion y en la Costa Azul, ensalza los platos ineludibles de la identidad culinaria armoricana con unas creaciones muy gourmet.

Con estos 8 nuevos restaurantes, la Guía MICHELIN Francia 2024 recomienda 75 restaurantes con dos Estrellas

52 nuevos restaurantes galardonados con la una Estrella MICHELIN

Un año más, los inspectores de la Guía MICHELIN recorrieron las carreteras de Francia para descubrir el talento gastronómico allí donde se encontrara. Los 52 nuevos restaurantes que recibieron -o recuperaron- su primera Estrella MICHELIN ilustran la abundancia de talento culinario en las ciudades y el campo de Francia. De estos 52 restaurantes, 23 son nuevas incorporaciones que abrieron sus puertas por primera vez en 2023 y fueron elegidos directamente por los equipos de selección por la calidad y coherencia de su servicio. Además, muchos están situados en pequeños pueblos.

París, con 12 nuevos restaurantes galardonados y un total de 95 establecimientos con una Estrella MICHELIN, ha consolidado su posición como primer destino gastronómico de Francia. Entre los nuevos restaurantes, los inspectores quedaron impresionados por **l'Espadon**, el nuevo establecimiento del Hotel Ritz, dirigido por la chef Eugénie Béziat. En este legendario palacio, donde Auguste Escoffier codificó los códigos de la cocina gastronómica francesa clásica, Eugénie Béziat impone con estilo un delicioso revival con sutiles referencias africanas. No muy lejos de allí, **Onor**, el nuevo proyecto social y gastronómicamente comprometido del chef Thierry Marx, seduce por la calidad de sus preparaciones; al igual que **Hémicycle**, al otro lado del Sena, regentado por la pareja italiana Flavio Lucarini y Aurora Storari. Los sabores y tradiciones japoneses también están orgullosamente representados en **Sushi Yoshinaga** y **Chakaiseiki Akiyoshi**. En Sushi Yoshinaga, la experiencia del sushi en el mostrador alcanza nuevas cotas de refinamiento, excelencia y matiz, mientras que en **Chakaiseiki Akiyoshi** se celebra la tradición tan especial del cha-kaiseiki.

Fuera de París, entre los establecimientos regentados por chefs de renombre -**Calice**, en Béziers; **Le Champ des Lunes**, en Lauris; **Le Feuillée - Le Couvent des Minimes**, en Mane-, la selección de restaurantes con una Estrella ilustra también el ascenso de una nueva generación de gran talento. Totalmente alineados con la identidad y la historia de los restauradores que los dirigen, estos restaurantes independientes son a menudo verdaderos proyectos de vida. Anclados en su territorio y conectados a un rico ecosistema local, se convierten en lugares únicos y singulares, así como en verdaderas embajadas locales. Tras conocerse en las cocinas de Mirazur, Florencia Montes y Lorenzo Ragni decidieron abrir su propio restaurante **ONICE** en Niza. Su cocina a cuatro manos se centra en



los productos mediterráneos, con un toque de sabores argentinos e italianos, un guiño evidente a sus respectivos orígenes. En Saint-Omer (Pas-de-Calais), Camille Delcroix, ex Top Chef, elabora platos de los fogones de **Bacôve** que ensalzan la región local, respetando al máximo las estaciones. La misma dinámica se aplica en **L'AinTimiste**, el restaurante del chef Jérôme Busset en Poncin, un pequeño pueblo medieval en la frontera de las regiones de Bugey y Revermont, y en **L'Auberge du XIIème siècle** en Saché, un restaurante galardonado con el Bib Gourmand donde el chef Kevin Gardien rinde homenaje a los mejores productos de las regiones de Loira y Touraine.

En Dordoña, en el pequeño pueblo de Saint-Léon-sur-Vézère, el chef neozelandés Nick Honeyman, su esposa Sina, de origen alemán, y su equipo internacional hacen suya la región del Périgord con una interpretación moderna y sin complejos en **Petit Léon**. En **Le Chamarlenc**, en Le Puy-en-Velay, el Chef Yoan Delorme y su compañera Célia Baudelier, directora del restaurante, que acaban de hacerse cargo de este establecimiento, ofrecen a sus clientes experiencias gastronómicas de alto nivel a precios muy razonables: los menús individuales oscilan entre unos treinta euros para el almuerzo y unos sesenta euros para la cena (para un menú de 8 platos).

Los inspectores de la Guía MICHELIN también han destacado varias historias empresariales y profesionales sobresalientes con notables creaciones culinarias. Por ejemplo, en **Ar Men Du**, en Névez (Finistère), Jérôme Gourmelen, hasta ahora segundo de a bordo y jefe de pastelería del restaurante, ha asumido recientemente las funciones de jefe de cocina y ha sido galardonado con una estrella MICHELIN. En Lorient, Julien Corderoch, formado con algunos de los grandes nombres de la región, se hizo cargo en 2018 del establecimiento donde había realizado su aprendizaje. Ahora bautizado como **Louise**, en honor a su abuela de Port Navallo, la cocina del chef es profundamente conmovedora, arraigada en sus raíces bretonas y llena de referencias familiares. En Hauteluce, un pequeño pueblo de la región de Beaufortin, Benoit Goulard -que trabaja solo en la cocina- y Hélène Fleury -que dirige sola el comedor- se hicieron cargo en 2018 de una antigua posada para crear el **Mont Blanc Restaurant & Goûter**. Muy implicados con numerosos productores locales, ofrecen una carta única, así como una tentadora opción de picoteo a partir de las 16h. Por último, en Villeneuve-le-Comte, en la región de Seine-et-Marne, Nicolas Tissier acaba de tomar las riendas del negocio familiar -**La Vieille Auberge**- y ofrece ahora un menú sorpresa moderno, centrado en unos productos muy selectos.

En total, la Guía MICHELIN recomienda 534 restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

9 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde por sus compromisos sostenibles

Por 5º año consecutivo, la Estrella Verde promueve las iniciativas de restaurantes pioneros plenamente comprometidos con una gastronomía más sostenible.

Nueve nuevos restaurantes han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN por sus notables y variadas acciones y compromisos: **La Cour de Rémi** 🍀, Bib Gourmand en Bermicourt; **Le Domaine du Châtelard** 🍀 en Dirac; **Les Jardiniers** 🍀 en Ligré; **La Bastide de Moustiers** 🍀🍀 en Moustiers-Sainte-Marie; **L'Art de Vivre** 🍀 en Narbonne; **Bellefeuille - Saint James Paris** 🍀🍀 en el distrito 16 de París; **La Galinette** 🍀🍀 en Perpignan; **En Pleine Nature** 🍀🍀 en Quint-Fonsefrives; **Le Saint Hilaire** 🍀🍀 en Saint-Hilaire-de-Brethmas.

Con un total de 94 restaurantes galardonados, Francia sigue siendo el país con más Estrellas Verdes, lo que muestra la capacidad de los restauradores franceses para pensar en el futuro de la gastronomía de una manera más virtuosa y de plantear iniciativas inspiradoras.



4 Premios Especiales y la selección Passion Dessert

Para promover el saber hacer y los distintos oficios de la restauración que contribuyen a forjar experiencias gastronómicas inolvidables, los Premios MICHELIN de Sumillería y Servicio han destacado a varios profesionales de gran talento. Por su parte, los premios MICHELIN al Joven Chef y al Chef Mentor fomentan el talento joven emergente y la transmisión de habilidades profesionales.

El Premio MICHELIN al Servicio 2024, otorgado por Claire Sonnet, fue para **Sandrine Deley Favario**, gerente del restaurante L'Auberge de Montmin 🍷🍷🍷 ubicado en Talloires-Montmin, y **Serge Schaal**, gerente del restaurante La Fourchette des Ducs 🍷🍷, ubicado en Obernai.

El Premio MICHELIN de Sumillería 2024, entregado por la enóloga de Touraine Noëlla Morantin, ha recaído en **Xavier Thuizat**, director de restaurante y sumiller jefe de L'Ecrin 🍷 en París, y **Magali Delalex**, sumiller jefe de La Table de l'Ours 🍷 en Val-d'Isère.

El Premio MICHELIN para Jóvenes Chefs, apoyado por Métro, ha sido concedido a **Théo Fernandez**, chef del Auberge de la Forge 🍷 en Lavalette. A sus treinta y pocos años, Théo Fernandez elabora una cocina de autor que se inspira en la región. Con su mujer, Claire Cames, también concede gran importancia a la conciliación de la vida profesional y familiar, adaptando los horarios de apertura del restaurante para liberar momentos familiares y pasar tiempo sobre el terreno entre los productores.

El premio MICHELIN al Chef Mentor, patrocinado por Blancpain, fue concedido al chef **Yannick Alléno**. Auténtico referente de la gastronomía francesa moderna y creador sin igual especialmente comprometido con la transmisión de sus conocimientos, Yannick Alléno ha formado a numerosas generaciones de chefs, muchos de los cuales han desarrollado su propia firma culinaria.

Por último, 8 nuevos establecimientos se han unido a la selección Passion Dessert. Elaborada por los inspectores de la Guía MICHELIN y con el apoyo de Valrhona desde su cocreación en 2019, Passion Dessert destaca un total de 58 establecimientos que llevan la puntuación dulce al máximo nivel.

Dirigidos por talentosos pasteleros que irradian creatividad y enriquecen el repertorio dulce, estos establecimientos brillan por su diversidad. En el **Hémicycle** 🍷 de París, por ejemplo, la pastelera Aurora Storari crea postres de una intensidad extraordinaria, con un contenido mínimo de azúcar. En **Aux Ambassadeurs by Christophe Cussac** 🍷🍷, en Mónaco, Patrick Mesiano reinterpreta el carrito de postres como una auténtica oda e invitación a la exquisitez. En **Mont Blanc Restaurant & Goûter** 🍷, en Hauteluce, Benoît Goulard propone dos postres en su menú sorpresa: uno basado en las mejores frutas de la región y otro, más gourmet, con sabores armoniosos y reconfortantes. Los otros 5 nuevos restaurantes Passion Dessert son: **La Table du Castellet** 🍷🍷🍷 en Le Castellet; **Le Pré Catelan** 🍷🍷🍷 en el distrito XVI de París; **Auberge de l'Il** 🍷🍷 en Illhaeusern; **Ceto** 🍷 en Roquebrune-Cap-Martin; **Le Cap** 🍷 en Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Todas las recomendaciones de la Guía MICHELIN Francia pueden encontrarse en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. La edición en papel estará disponible en todas las librerías francesas a partir del 22 de marzo de 2024, a un precio de 29 €.

La edición 2024 de la Guía MICHELIN Francia:

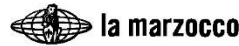
🍷🍷🍷	30 restaurantes (2 de ellos nuevos)
🍷🍷	75 restaurantes (8 de ellos nuevos)
🍷	534 restaurantes (52 de ellos nuevos)
🍀	94 restaurantes (9 de ellos nuevos)
👤	392 restaurantes (56 de ellos nuevos)



Puede encontrar fotos de la ceremonia de la Guía MICHELIN Francia 2024 en este enlace:

<https://flic.kr/s/aHBqjBgPts>

Gracias a nuestros partners:



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(83f22ed94ec5517769dd76d702c6bfd8_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(58518edde73d42d67a35a8ed26134c7b_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(256548e00e7fa4879dddf376cbbab973_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(4df0d38cb8d3da3858f8bf3819cfafd3_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(3142f7700a5d6518d5cf10f0bab07884_img.jpg\) @Michelin](#)

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