



## **Fine Gueule : le seul nouveau Bib Gourmand à Nice au Guide Michelin 2018**

**Parmi les 51 tables Bib Gourmand de la région Sud - Provence, Alpes, Côte d'Azur (contre 54 en 2017), le restaurant Fine Gueule à Nice fait son entrée dans le millésime 2018 du guide Michelin Bib Gourmand.**

Michelin a sélectionné 105 nouveaux BIB GOURMAND destinés à « tous les gourmands désireux de bien mangé à prix mesuré ». Au total, ce sont 644 adresses récompensées qui proposent un menu (entrée, plat, dessert) à un prix maximum de 33 € en province.

Rejoignant les 4 adresses Niçoises qui conservent ce titre du guide Michelin, Fine Gueule est la seule nouveauté Azuréenne du BIB Gourmand.

Aux commandes de Fine Gueule, **Kim et Géraud Gary-Bobo**, des trentenaires qui réveillent les papilles avec une cuisine esprit bistro!

## Le Chef

Montpelliérain d'origine, diplômé de l'Ecole Bocuse, **Géraud Gary-Bobo** a acquis techniques et créativité lors de son passage dans de nombreuses adresses renommées comme le carré des feillantants auprès d'Alain Dutournier à Paris, le Métropole auprès de Joël Robuchon à Monaco ou encore au Restaurant Lassaussaie de Guy Lassaussaie près de Lyon.

Une ardoise pour le déjeuner, une pour le dîner, des suggestions changeantes selon le marché et l'inspiration de Géraud.

### Fine Gueule

2 Rue de l'Hôtel de ville

06300 Nice

Téléphone : 04 93 80 21 64

[www.finegueule.fr](http://www.finegueule.fr)