

Palmarès Michelin 2018, deux nouveaux étoilés en Bretagne



Ce lundi 5 février, le Guide Michelin France vient de dévoiler son palmarès 2018 à la Seine Musicale à Paris. Le célèbre guide rouge a décerné une étoile à « IMA », le restaurant du chef Julien Lemarié, à Rennes (35) ainsi qu'à l'auberge « Grand'Maison », de Christophe et

Mireille Le Fur, à Mûr-de-Bretagne (22), qui récupèrent quant à eux, celle perdue en 2016. Même si cela n'a pas été annoncé, le restaurant l'Amphitryon à Lorient (56), repris en décembre dernier par le chef Olivier Beurné, a conservé une étoile sur les deux macarons décernés à Jean-Paul Abadie, l'ancien chef ayant cessé son activité en 2017. La Bretagne, qui comptait jusqu'ici 36 tables étoilées, pour un total de 39 macarons, compte deux nouveaux établissements mais cinq restaurants ne figurent plus dans le guide.



Christophe Le Fur, Chef de l'auberge « Grand'Maison » à Mûr-de-Bretagne (22)



Julien Lemarié, Chef du restaurant « IMA » à Rennes (35)

Cette édition compte 621 restaurants distingués, cinq de plus que l'an dernier, dans le **Guide MICHELIN France 2018** dont deux nouvelles tables en Bretagne. Lors de cette cérémonie, animée par Faustine Bollaert, le guide a distingué deux chefs bretons d'une étoile, **Julien Lemarié**, du restaurant « **IMA** » à Rennes (35) en en Ille et Vilaine, ainsi que **Christophe Le Fur**, de l'auberge « **Grand'Maison** » à Mûr-de-Bretagne (22) dans les Côtes d'Armor, qui récupère quant à lui l'étoile perdue il y deux ans, qu'il avait obtenu en 2009 et conservé jusqu'en 2016.

Lors de cette soirée le guide n'a pas annoncé les pertes, cependant, le restaurant **L'Amphitryon** à Lorient (56), repris en décembre dernier par le chef **Olivier Beurné**, a conservé une étoile sur les deux macarons qu'avaient obtenu Jean-Paul Abadie, l'ancien chef ayant cessé son activité en 2017. Le chef Olivier Beurné reçoit cette distinction moins de deux mois après l'ouverture du restaurant.

Christophe Le Fur

Le mot de l'inspecteur Michelin

« En revenant à une partition qui lui ressemble, Christophe Le Fur fait à nouveau la preuve de son grand talent. Sur des bases classiques irréfutables, il se fend d'une cuisine d'une gourmandise extrême, où l'invention est toujours au service du goût. Quel plaisir ! »

Lire sur Restaurant Michelin l'auberge Grand'Maison

Julien Lemarié

Ancien chef du restaurant étoilé La Coquerie du Lecoq-Gadby (35), a ouvert son restaurant IMA, qui signifie « Maintenant » en Japonnais, le 29 juin 2017 à Rennes. En moins d'un an, le chef a reçu de nombreuses distinctions.

Il a notamment été distingué de trois toques par le guide **GAULT & MILLAU**, avec une note de 15/20 et a reçu le prix « Grand de demain » pour sa cuisine très créative le 25 septembre 2017 à l'occasion du **Gault & Millau Tour** Grand Ouest.

Le mot de l'inspecteur Michelin

« Ima, le « moment présent » en japonais, témoigne de la philosophie du chef, guidé par l'inspiration et les meilleurs produits du moment. Le résultat est épatant : menu surprise savoureux (inspiré du Japon, mais pas seulement), technique impeccable, bouillons et épices très aromatiques... Un coup de coeur. »

Lire sur Restaurant Michelin IMA

Olivier Beurné, conserve une étoile

Ancien chef du restaurant étoilé du Château Locguénolé à Kervignac (56), Olivier Beurné a repris L'Amphitryon à Lorient, en Bretagne Sud, avec Anthony Rauld, l'actuel sommelier et directeur de salle, le restaurant gastronomique du chef Jean-Paul Abadie, 2 étoiles au Michelin et 5 toques au Gault&Millau. Ce dernier, avait pris la décision cet été de cesser son activité en fin d'année après plus de 40 ans de carrière. Il a passé le relais à Olivier Beurné le 11 décembre dernier.

Le mot de l'inspecteur Michelin

« L'assiette tel un tableau, devient source d'émotions et offre aux convives une carte où la mer se fait muse et inspiratrice.

Quatre tableaux pour quatre saisons ...

La carte s'enrichit de nouvelles créations au gré du temps et de

l'imagination de son auteur. »

Lire sur Restaurant Michelin L'Amphitryon

6 déclassements, dont un établissement qui conserve une étoile sur deux.

Fermeture du restaurant « **Aozen** », à Rennes (35) il perd donc son étoile (Devenu « Racines » en septembre 2017). De même que « **Le Moulin de Rosmadec** », à Pont-Aven (29) du chef Frédéric Sebilleau, qui a pris la décision de fermer l'un de ses deux établissements. **L'Amphitryon** à Lorient (56) conserve une étoile sur deux.

Enfin, trois restaurants ne figurent plus dans la sélection Michelin 2018. Il s'agit du **Château de Locguénolé**, à Kervignac (56), du **Manoir de Lan Kerellec**, à Trébeurden (22) et de **L'Ambroisie** à Quimper (29).

A propos du Guide Michelin

Le guide Michelin France 2018 est disponible dès le 9 février 2018 au prix de 24,90 euros.

Cette nouvelle sélection réunir 4300 hôtels et maisons d'hôtes, et 2800 restaurants parmi lesquels :

621 restaurants étoilés :

- **28 tables trois étoiles**, dont 2 nouveaux
- **85 tables deux étoiles**, dont 5 nouveaux
- **508 tables une étoile**, dont 50 nouveaux

- **644 Bib Gourmands**

- Plus de **3000 Assiettes Michelin**

Trois étoiles : **Une cuisine unique. Vaut le voyage !**

Deux étoiles : **Une cuisine d'exception. Vaut le détour !**

Une étoile : **Une cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape !**

Le BIB Gourmand : **Le meilleur rapport qualité-prix**

L'Assiette Michelin : **Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement**