



PALMARES MICHELIN FRANCE 2017

Le jeudi 9 février 2017, le guide Michelin a dévoilé son palmarès du guide 2017 au Palais Brongniart, Place de la Bourse à Paris, présenté son nouveau panonceau et a attribué deux trophées d'honneur à Marc Haerberlin et Michel Guérard pour les 50 ans de 3* Michelin à l'auberge de l'Il et les 40 ans de 3 * pour les pré d'Eugénie

Cette édition consacre Yannick Alleno et son

restaurant 1947 à Courchevel, inscrit 616 restaurants étoilés (16 de plus que l'année dernière) et 70 nouvelles promotions et 52 pertes d'étoiles.



C'est une édition exceptionnelle, avec 70 nouvelles étoiles sur l'ensemble du territoire : un record pour le guide rouge et pour la gastronomie française qui n'a « jamais été aussi brillante », selon les termes de Michael Ellis, directeur international des Guides Michelin. On compte ainsi 616 tables étoilées sur les 4 362 restaurants présentés. 27 restaurants comptent trois étoiles, 86 en comptent deux et 503 en ont une - dont 57 nouveaux ce qui, là encore, est un record. À ceux-là s'ajoutent 645 Bib Gourmand (dont la sélection a été annoncée il y a un mois) et plus de 300 restaurants classés avec une assiette Michelin.



Yannick Alleno a décroché 3 étoiles Michelin pour le 1741

Le chef Yannick ALLENO, déjà distingué de trois étoiles pour son restaurant le Pavillon Ledoyen à Paris, propose dans cette maison d'exception une expérience gastronomique hors norme. «C'est une véritable leçon de haute cuisine que le chef Yannick ALLENO et son équipe propose au 1947 : une expérience mémorable qui, sans nul doute, vaut le voyage et séduira le palais des plus fins gastronomes du monde entier» commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. «Son travail autour des sauces, résultat de longues recherches autour de l'extraction et la fermentation, allié à une parfaite maîtrise des techniques et du mariage des saveurs sont la promesse d'une cuisine d'émotions ! Une cuisine qui met en valeur la richesse du terroir savoyard, puisque le chef utilise des produits locaux comme l'omble chevaliers, les crozets, la féra ou encore les herbes de montagne».

« Ce que je ressens est indescriptible », témoigne Yannick Alleno annonçant avoir été appelé le matin même par le guide. « C'est une joie immense et je remercie chaleureusement le guide Michelin pour la confiance qu'il nous témoigne aujourd'hui et depuis 10 ans... »



De G à D : Michael Ellis, Yannick Alleno, Claire Dorland Clauzel et « Bibendum »
En effet, Yannick Alleno avait déjà décroché 2 étoiles en 2010 alors qu'il avait accepté les responsabilités de la cuisine du restaurant 1947 au cour de l'hôtel du Cheval Blanc en 2008. Par ailleurs, en 2014, il obtient aussi la consécration au Pavillon Ledoyen à Paris alors qu'il venait de s'y installer depuis 7 mois.

« Je pense évidemment à mes talentueuses équipes, fidèles et toujours volontaires », souligne-t-il. « Elles peuvent être très fières d'elles, de nos accomplissements et je leur suis sincèrement reconnaissant de leur gentillesse et de leur abnégation. ... Ce restaurant est un écrin ; c'est là-haut que sont nées les sauces modernes. Je suis galvanisé par l'enthousiasme que cela suscite. Je suis également très heureux pour les équipes LVMH HM qui nous font confiance et nous soutiennent dans ce pari fou de renaissance de la cuisine française. Je tiens aussi à remercier tout particulièrement ma partenaire, brillante et infatigable, Florence Cane pour toute l'énergie et le positivisme qu'elle insuffle à nos entreprises et pour son soutien de chaque instant »



Nicolas Sale 2 + 1 étoiles pour les deux restaurants du RITZ à Paris

La sélection 2017 s'enrichit également de 12 nouveaux restaurants deux étoiles, Le Pressoir d'Argent- Gordon Ramsay et La Grande Maison de Bernard Magrez, à Bordeaux, Le Pré-Xavier Beaudiment situé à Clermont-Ferrand, Le Montgomerie et Le Kintessence à Courchevel, La Maison des Bois-Marc Veyrat à Manigod, La Grenouillère à Madeleine-sur-Montreuil, Kei, La Table de l'Espadon et le Clarence à Paris, L'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion, et enfin le Gindreau à Saint-Medard.

Nicolas Sale, le nouveau chef du Ritz à Paris décroche, après 6 mois d'ouverture, en tout 3 étoiles pour le prestigieux palace de la place Vendôme. 2 étoiles pour la table de l'Espadon et 1 étoile pour le jardin, permettant au Ritz de conjuguer 3 étoiles en restauration.



Les nouveaux 2 étoiles sur Scène

57 restaurants obtiennent leur première étoile dans l'édition 2017 du guide MICHELIN, répartis sur l'ensemble du territoire, preuve de la vitalité de nos régions et du fort maillage territorial de la gastronomie française aujourd'hui.

C'est le cas par exemple dans le Nord et le Pas-de-Calais où le restaurant La Liegeoise à Wimereux et le Haut Bonheur de la Table à Cassel obtiennent pour la première fois une étoile, mais aussi en Ardèche avec le W à Annonay, ou encore dans les Landes avec Le Hiltau

Le guide MICHELIN France 2017 sera disponible dans tous les points de vente dès le 15 février, au prix de 24,90 euros.

le palmarès du guide

