

Au Ritz-Paris, les Grandes Tables du Monde présentent leur nouveau guide 2019



Lundi 21 janvier 2019, pour la troisième année, c'est le Ritz-Paris qui accueille le lancement du nouveau guide des Grandes tables du monde, une association internationale présidée par David Sinapian, qui fête ses 65 ans.

13 nouveaux membres ont rejoint cette année l'association avec parmi les nouveautés, le nom des femmes propriétaires enfin dans le nouveau guide 2019. En effet, Les GTM souhaitent

valoriser la reconnaissance des femmes en gastronomie et inaugurent un nouveau programme de mise en avant de 12 femmes. Claire Sonnet, nouvelle Directrice de Salle du restaurant Louis XV, est la marraine du nouveau programme « Femmes en Vue ».



Les nouveaux membres entrants entourent le président David Sinapian ©Cook and Shoot/Nouvelles gastronomiques

Comme l'an dernier, la date de sortie du guide des G.T.M. est à nouveau conjointe de celle du guide Michelin France. « Ce rapprochement s'explique par la proximité historique entre le guide rouge et les Grandes Tables du Monde qui ont inscrit dans leurs statuts la nécessité pour chaque membre de détenir au moins deux étoiles au moment de l'entrée dans l'association. » précise **David Sinapian**.

Tandis que le nouveau directeur international du Michelin s'est excusé, **Michael Ellis et Jean-Luc Narret**, les deux précédents directeurs, étaient, quant à eux, présents.



David Sinapian président des Grandes tables du Monde

Le président **David Sinapian** a rappelé les engagements et actions en cours de l'association et dévoilé les nouveaux membres - 13 cette année - qui viennent compléter cette communauté gastronomique contemporaine.



le nouveau guide des Grandes tables du Monde a été édité à 100000 exemplaires ©GTM



Le gâteau anniversaire réalisé par François Perret ©GTM

» Notre association a aujourd'hui 65 ans, mais en quelques années seulement, elle a progressé à pas de géant. Portés par l'enthousiasme de tous, conscients de notre richesse et de la place à part que nous occupons dans le paysage culinaire mondial, nous sommes désormais plus visibles, plus influents, et synchrones avec les évolutions en cours. » affirme **David Sinapian**.



Le bureau des GTM

A propos des Grandes Tables du Monde

Créée en 1954 à l'initiative de 6 restaurateurs parisiens, l'Association Les Grandes Tables du Monde réunit aujourd'hui, à travers une ambition commune, 181 établissements, répartis dans 25 pays et présents sur 5 continents. Liés par la même volonté de proposer une expérience gastronomique et sensorielle unique, ces restaurateurs sont aujourd'hui les ambassadeurs d'une excellence culinaire rare, qui se vit entre tradition, transmission et novation. Le Bureau des Grandes Tables et son président **David Sinapian**, se font donc les catalyseurs de cet art de vivre exceptionnel, à travers la promotion d'une haute gastronomie contemporaine, aussi exigeante que décomplexée, aussi ambitieuse que dynamique.

13 NOUVEAUX MEMBRES

Autre ajout dans le guide 2019, et pas des moindres, 13 nouveaux membres rejoignent cette année ce cercle international : **81/2 Otto e Mezzo Bombana, l'Atelier Crenn, Bord du lac, La Grenouillère, La Marine, Nuance, Caprice, le Restaurant L'Atelier, Daní Maison, Kei, Quadri, Ristorante Duomo, et la Villa René Lalique.**

Ce millésime confirme les ambitions de l'association : se faire l'étendard d'une gastronomie contemporaine riche, festive et surtout généreuse. Car le lien commun entre ces 13 adresses situées aux 4 coins du monde est bien l'ambition et le dévouement de ces femmes et hommes de métiers (cuisiniers, sommeliers, maîtres d'hôtels...) à proposer une expérience gastronomique unique et animée

par le désir de faire plaisir et entièrement tournée vers le bonheur de leurs convives.



de G à D : Alexandre Couillon, Arnaud Lallement, Elodie et Yoan Conte

81/2 Otto e Mezzo BOMBANA - Hong Kong, Chine

Premier et seul restaurant italien, situé hors d'Italie, ayant reçu 3 étoiles Michelin, le restaurant 81/2 Otto e Mezzo Bombana se classe parmi les meilleurs restaurants de Hong Kong. Son chef, **Umberto Bombana**, le « Roi de la Truffe Blanche », porte sa cuisine au rang d'art grâce à des produits d'exception et un savant jeu d'équilibre des compositions et de puissance des saveurs.



de G à D : Michel Rochedy, Stephane Buron, Nicolas Sale et Glenn Viel

Atelier Crenn - San Francisco, USA

L'Atelier Crenn est l'une des adresses les plus éclatantes de la scène culinaire américaine. Sa cheffe, **Dominique Crenn**, qui vient de rejoindre le club très prisé des 3 étoiles, a réussi à créer en quelques années, une adresse toute singulière, qui reprend à la perfection les codes chers à l'association Les Grandes Tables du Monde : une expérience entière, des traditions fécondes, une narration et des convictions fortes entre Bretagne et Californie. Le goût de l'époque en somme.

Bord du lac - Veyrier-du-Lac, France

Voici un Conte moderne sans cape ni épée. À la place, un couteau, un tablier et un homme ordinaire qui bouillonne d'idées extraordinaires. Dans cette maison unique au bord du lac d'Annecy, **Yoann Conte et sa femme Elodie Conte** se sont construits, non pas une vie de château, mais un palais de saveurs : celles des rencontres, car le chef a le goût des autres comme on a la soif de vivre.



De G à D : Arnaud Lallement, Jean-Luc Naret, Frédéric Anthon, Jérôme Banctel et Olivier Gourmelon

Caprice - Hong Kong, Chine

Mené d'une main de maître par le chef **Guillaume Galliot**, Caprice, restaurant français 3 étoiles Michelin, est l'un des plus beaux étendards de la gastronomie française installé à Hong Kong. La prestigieuse carte des vins, la cave à fromage - première du genre à Hong Kong -, et le travail précis du chef et de son équipe font la réputation de cette adresse dédiée à l'épicurisme français.

Dani Maison - Ischia, Italie

L'histoire et l'enracinement dans le territoire du restaurant Dani Maison sont immédiatement ressentis lorsque l'on s'installe à la table du chef, située dans l'ancienne maison familiale. L'expérience est confortable, sans contraintes, et vise à proposer un voyage dans le goût capable de susciter des émotions et de créer des souvenirs autour des produits du potager.



Elodie et Yoann Conte entrent dans le guide 2019

Kei - Paris, France

Attaché à la grande qualité des produits, **Kei Kobayashi** recherche l'équilibre parfait entre textures, saveurs, harmonie des couleurs et élégance du dressage. Dans son restaurant Kei, qu'il a ouvert avec sa femme Chikako en 2011, il s'inspire des saisons pour créer de nouvelles recettes et sublimer la gastronomie française avec passion, précision et virtuosité.

La Grenouillère - La Madeleine-sous-Montreuil, France

Maison de cuisinier, La Grenouillère est un lieu de haute cuisine contemporaine, un lieu d'échanges et de partages, un lieu de liberté d'expression et de haute qualité humaine (HQH) en perpétuel mouvement. **Alexandre Gauthier**, chef-propriétaire, y propose une cuisine d'auteur, sincère et singulière ; il y retranscrit le goût de son territoire, la Côte d'Opale, qu'il explore dans tous ses aspects, tant dans ses ressources que ses savoir-faire.



Nicole et Jean-Georges Klein entrent dans le guide 2019

La Marine - Noirmoutier, France

Située sur l'île de Noirmoutier, face au port de pêche, La Marine est l'un de ses bouts du monde, où l'on s'évade comme l'on s'attable. **Céline et Alexandre** nous

y accueillent chaleureusement, pour nous faire découvrir et voyager à travers une cuisine toute personnelle, marine et végétale.

Nuance - Duffel, Belgique

Chez Nuance, tout est question d'élégance et de convivialité. Atmosphère accueillante, service impeccable, cadre magnifique et assiettes de haut vol, le chef **Thierry Theys** et sa partenaire Sophie Theys - au restaurant comme dans la vie - , travaillent main dans la main pour nous offrir le meilleur de leur cuisine, le meilleur de l'hospitalité.



Céline et Alexandre Couillon entrent dans le guide 2019

Restaurant L'Atelier - Munich, Allemagne

L'Atelier est le fruit du mariage heureux entre le prestige - celui de l'hôtel Bayerischer Hof à Munich, et l'excellence - celle du chef **Jan Hartwig** et de son équipe qui se sont imposés sur la scène gastronomique munichoise grâce à cette table intimiste. Ils ont reçu 3 étoiles Michelin en 2017, une première depuis vingt-trois ans pour un restaurant de la ville.

Quadri - Venise, Italie

Ouvert en 1830 place Saint- Marc, le Ristorante Quadri a été restauré début 2018 par Philippe Starck, accompagné des meilleurs artisans vénitiens. L'atmosphère y est riche de mystère, de beauté et de poésie. La carte, magnifiquement orchestrée par les chefs **Silvio Giavedoni et Sergio Preziosa**, met en valeur une interprétation contemporaine de plats traditionnels vénitiens préparés avec des produits directement issus de la lagune de Venise.

Ristorante Duomo - Ragusa, Italie

Dans le palais La Rocca, à Ibla, se niche la maison raffinée du chef Ciccio Sultano. Service parfait, grande cave, cuisine illustrant la personnalité, l'appartenance, et les engagements du chef, tout ici reflète la main inventive et experte du chef, et sa première source d'inspiration : La Sicile, et ses produits.



De G à D : Nicolas Sale, Jean-Georges Klein, Nicolas Stamm, Nicole Klein, Jessy Rhinn Auvray et Serge Schaal

Villa René Lalique - Wingen-Sur-Moder, France

Construite en 1920 par René Lalique, la Villa éponyme connaît un nouveau destin depuis 2015 : elle est aujourd'hui le cadre somptueux d'un hôtel 5 étoiles et d'un restaurant gastronomique, récompensé de 2 étoiles au Guide Michelin en 2016 (3 mois seulement après son ouverture !). Avec sa brigade et son chef Paul Stradner, le chef **Jean-Georges Klein** a mis au point des menus qui nous transportent dans sa cuisine créative, inspirée des saveurs du monde.

Par Sandrine Kauffer

Crédit video Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Aline Gérard/Cook and Shoot + GTM

www.lesgrandestablesdumonde.com



Kei Kobayashi entre dans le guide. Ici avec Jean-François Piège et David Sinapien

Michael ELLIS quitte ses fonctions au guide Michelin



Après Claire Dorland-Clauzel, Samuelle Dorol (relations presse du Guide Michelin), c'est Michael Ellis, actuel directeur international des guides MICHELIN depuis 2011, qui annonce quitter le groupe Michelin le 14 septembre 2018.

«Mes sept années à la tête des guides MICHELIN ont été les plus passionnantes de ma carrière et je ne remercierai jamais assez le groupe Michelin de m'avoir donné cette opportunité unique. Les inspecteurs sont le cœur battant de cette activité stratégique, leur passion et leur expertise nous obligent et j'ai été très honoré d'être à leurs côtés durant ces sept années. »



Michael Ellis, directeur international des guides Michelin
©CookandShoot/Nouvelles Gastronomiques

Selon le magazine le Point « : Michael Ellis rejoindra en septembre la chaîne hôtelière de luxe Jumeirah (George V à Paris) au poste de « chief culinary officer ». Il a donné sa démission début juin avec un préavis de trois mois. Une arrivée provoquée par José Silva, nommé en mars CEO du groupe Jumeirah basé à Dubaï. L'ancien vice-président régional de Four Seasons en charge de la France, la Suisse, l'Espagne et le Portugal a réussi l'incroyable tour de force lorsqu'il était directeur général du Four Seasons-George V à Paris de hisser le palace au sommet de la gastronomie en cumulant 5 étoiles Michelin pour trois restaurants : 3 étoiles au V avec Christian Le Squer ; 1 étoile à L'Orangerie avec David Bizet ; 1 étoile au George avec Simone Zanoni. Une performance unique au monde (...) Épaulé par une « task force » sur le modèle d'une brigade de cuisine, Michael

Ellis aura la charge de recruter 24 chefs pour les actuels et futurs hôtels de Jumeirah » lire la suite

Le Guide compte aujourd'hui 31 éditions réparties dans 30 pays [Guangzhou sera la 32ème édition] et a enrichi sa collection de six nouveaux titres ces trois dernières années.

Son successeur sera nommé prochainement.

Michelin 2018 : hommage aux 50 ans de trois étoiles Michelin à la Maison Troisgros

L'an dernier, lors de la cérémonie du Michelin 2017, la famille Haerberlin avait été mise à l'honneur pour célébrer les 50 ans de trois étoiles Michelin à l'auberge de l'Ill à Illhaeusern tout comme Michel Guérard les 40 ans des trois étoiles Michelin des Pré d'Eugénie.

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, les projecteurs se sont portés sur la Maison Troisgros à Ouches, qui fête cette année 50 ans de trois étoiles Michelin. Présent Claude et son son fils César Troisgros racontent

l'histoire de la maison.

Rappelons qu'en 2017 la Maison Troisgros s'est hissée à la tête du classement des 100 meilleurs chefs au monde 2018.

www.troisgros.fr/

Michelin 2018 : hommage aux 30 ans de trois étoiles Michelin à L'Ambroisie (Pacaud)

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, le guide Michelin a mis à l'honneur des maisons emblématiques dont L'Ambroisie chez Danièle et Bernard Pacaud à Paris (4ème), 30 ans de trois étoiles Michelin. Un discours plein d'émotions.

www.ambroisie-paris.com

Michelin 2018 : Anne-Sophie Pic est la marraine des nouveaux promus

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, le guide Michelin a annoncé que les nouveaux chefs étoilés Michelin seraient parrainés pour être accompagnés et conseillés. Le premier « marrainage » selon les termes de l'intéressée, est confié à Anne-Sophie Pic, seule femme chef française à détenir 3 étoiles Michelin à la Maison Pic à Valence.

Cette nouvelle mission est créée la même année que la demande de retrait du guide de Sébastien Bras, restaurant Le Suquet à Laguiole (Aveyron) ne supportant plus la pression des étoiles Michelin. Anne-Sophie Pic est la marraine historique, et ce jour-là seule femme chef sur scène puisque le millésime 2018 ne récompense aucune femme. (ndlr L'an dernier Fanny Rey décrochait 1 étoile)

Vidéo le discours d'Anne-Sophie Pic,

nouvelle marraine des promus Michelin

« L'idée est d'essayer de leur apporter mon éclairage pour les faire avancer sur des moments de doute qu'ils peuvent avoir, tout au long de cette année », a expliqué la chef. « C'est à la fois très énergisant d'obtenir une étoile, mais c'est aussi une pression supplémentaire à laquelle on doit faire face, la peur de la perdre. C'est un peu un rouleau compresseur avec des réservations qui sont accrues, une exigence des clients supérieure », a-t-elle expliqué.

« Dans ma vie de jeune chef, il y a eu des moments où j'aurais aimé qu'un chef me tende la main. Comme j'avais beaucoup d'amour-propre, ce n'était pas spontané pour moi d'aller demander de l'aide. Je ne l'ai fait qu'avec monsieur Paul Bocuse, parce que je pensais qu'il n'aurait pas de jugement de valeur ».

RELIRE

Marc Veyrat et Christophe Bacqué ont décroché 3* Michelin

Toutes les vidéos de la cérémonie du michelin

Michelin 2018 : hommage aux 25 ans de Trois étoiles Michelin à Pierre Gagnaire

.A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, le guide Michelin a mis à l'honneur des maisons emblématiques dont le restaurant Pierre

Gagnaire à Paris, 25 ans de trois étoiles Michelin.

Pierre Gagnaire est une star de la cuisine. Il fait ses débuts à Saint-Etienne et s'installe à Paris. 3 étoiles au guide Michelin, il ouvre de nombreux restaurants réputés dans les villes du monde, parmi lesquelles : Tokyo, Séoul, Dubaï, Las Vegas, Londres, Courchevel...

Avec 3 étoiles au guide MICHELIN depuis 1993, Pierre Gagnaire offre une table française d'exception, une cuisine poétique et méticuleuse dans le 8ème arrondissement de Paris. Le coffre de canard de Challans Burgaud enveloppé de poudre de cacao, fumé sous une cloche de chocolat amer, servi avec du chou pointu, quartiers de fruits et légumes racines grillés, sirop de betterave rouge, sorbet noir, gelée d'hibiscus et chrysanthème est un très bel exemple.

www.pierre-gagnaire.com

« COPENHAGUE », Le chef Andreas Møller décroche une étoile au guide Michelin



Après seulement un an à la tête des cuisines du restaurant « Copenhague », le chef Andreas Møller obtient une étoile au Guide Michelin 2018 lors de la cérémonie organisée le lundi 5 février à l'occasion du lancement du célèbre guide rouge.



« COPENHAGUE », Le chef Andreas Møller décroche une étoile au guide Michelin
« **Presque tous les Chefs rêvent un jour de décrocher une étoile au Guide Michelin. Mes rêves ne sont pas différents. Toutefois, mon ambition a toujours été d'accomplir cette prouesse par mon propre mérite et mes qualifications, en partant de rien, et non en prenant la suite d'une table déjà étoilée. J'ai toujours pensé que cela limiterait ma créativité et m'obligerait à suivre une direction préalablement tracée** ». Tels sont les propos que tenait déjà il y a quelques années le Chef **Andreas Møller** qui décroche aujourd'hui, comme un accomplissement, sa première étoile au restaurant Copenhague.

UN PARCOURS ÉDIFIANT

À seulement 35 ans, le Chef dispose d'un parcours unique qui lui a permis de côtoyer les plus grands noms de la gastronomie nordique. Après avoir fait ses premiers pas au restaurant Saison aux côtés d'Erwin Lauterbach, auprès duquel il découvre une approche spontanée et simplifiée de la cuisine en composant avec des produits de saison qu'il s'agit de dénaturer le moins possible, sa rencontre avec Claus Meyer, lors de son passage au Standard, finit d'asseoir cette conviction : proposer une cuisine qui respecte et sublime le produit, en conservant son expression la plus pure afin de créer une réelle émotion. Andreas Møller est enfin à la tête de deux restaurants à Copenhague, le Møller Snaps & Smorrebrod, et le Møller Kaffe Kokken, qui proposent chacun des plats emblématiques de la culture danoise.

LA QUÊTE INLIASSABLE DE LA QUINTESSENCE DU PRODUIT

Le produit est pour Andreas Møller une véritable obsession dans sa cuisine qui se veut très nature. Il s'agit pour lui d'en extraire la « substantifique moelle », afin d'en livrer la plus pure expression. L'essentiel, pour le Chef danois, est de conserver le produit dans son authenticité, de dénaturer le moins possible des saveurs qui n'ont d'autant plus de puissance que par leur caractère brut. En témoigne sa « Barbue Fumée / Céleri/Pomme », déjà plébiscitée par les plus fins gourmets. Ici, le céleri s'exprime d'une façon magistrale, tout en contraste entre le côté fumé de la Barbue, et la dimension acidulée de la pomme. C'est dans ce délicat équilibre que se joue une balance de saveurs et de textures qui donne au céleri toute sa profondeur.



UNE CUISINE DE L'ÉMOTION

« On n'est jamais meilleur que son dernier plat ». Si la cuisine du Chef Andreas Møller se caractérise par une insatiable recherche de la perfection, Le Chef danois n'en oublie pas pour autant ce qui pour lui définit l'essence de sa cuisine : l'émotion. A ses yeux, technicité et maîtrise ne sont là que comme les moyens conduisant la dégustation à l'émotion qui seule doit être la fin de la conception d'un plat afin de créer une véritable expérience culinaire.

SON PARCOURS EN QUELQUES DATES :

Mars 2008 - Janvier 2011 : Chef exécutif chez SAISON
Janvier 2011 - Août 2013 : Chef exécutif chez KANALEN

Août 2013 - Janvier 2014 : Chef Exécutif chez THE STANDARD / ALMANAK en étroite collaboration avec le Chef Claus Meyer, figure emblématique du mouvement New Nordic

Janvier 2014 - Février 2015 : Chef exécutif chez NIMB

2015 : Ouverture de ses deux restaurants à Copenhague, MØLLER SNAPS & SMORREBROD et MØLLER KAFFE & KOKKEN

Octobre 2016 : Chef exécutif au restaurant Copenhague. Il signe également la carte de la brasserie danoise Flora Danica, deuxième établissement de la Maison du Danemark.

Le Chef Andreas Moller remercie Benjamin Bouchard, Félix Bogniard et les équipes du Copenhague pour le travail accompli durant ses quelques mois qui permet aujourd'hui au restaurant de décrocher sa première étoile au Guide Michelin



COPENHAGUE

142, Avenue des Champs Elysées - 75008 PARIS

01 44 13 86 26

www.restaurant-copenhague-paris.fr

Lancement du guide 2018 des Grandes Tables du Monde



Lundi 5 février 2018, dans les salons du Ritz-Paris, David Sinapian, Président des Grandes Tables du Monde a présenté la nouvelle édition du guide 2018 ainsi que les 10 nouveaux membres qui rejoignent cette année l'association.

L'événement a permis de rendre des hommages notamment à Paul Bocuse, figurant en bandeau sur les exemplaires du guide David Sinapian a annoncé que désormais la date de sortie du guide des G.T.M. sera conjointe de

celle du guide Michelin France. Par Ailleurs Anne-Sophie Pic, son épouse, seule femme chef trois étoiles Michelin sera la première marraine des parrainages créés pour les nouveaux chefs promus du guide Michelin.



les membres du bureau présentent le nouveau guide 2018 ©SandrineKauffer

Ce rapprochement s'explique par la proximité historique entre le guide rouge et les Grandes Tables du Monde qui ont inscrit dans leurs statuts la nécessité pour chaque membre de détenir au moins deux étoiles au moment de l'entrée dans l'association.



David Sinapian président des Grandes tables du Monde

L'association restent convaincue que les grands restaurants ont un rôle majeur à jouer dans la société : ils servent à imaginer la cuisine de demain. À travers leur travail, ils mettent en valeur des producteurs de talent, montrent la voie vers une alimentation qualitative, et ils servent, surtout, à donner du bonheur à une communauté d'êtres humains. Dernier objectif essentiel : l'association réfléchit aux conditions qui permettraient de faciliter les transmissions et les créations de nouveaux restaurants gastronomiques et ne rien perdre de notre culture culinaire au sens large.

Discours de David Sinapian pour le lancement du nouveau guide 2018 avec la présentation des nouveaux membres

Cet événement fut aussi l'occasion de rendre un hommage fort à trois personnalités éminentes récemment disparues :

- **Christine Guérard** est indissociable de la carrière de Michel présent lors de l'événement. A deux, ils ont construit, leur vie durant, sans ménager leur peine et avec un goût très sûr ce qui est devenu le domaine enchanté que sont les Prés d'Eugénie. Ils sont aussi à l'origine du concept formidable de la Cuisine Minceur et ont été essentiels dans la promotion du Thermalisme en France. Leur influence est immense et Christine fut une pièce indispensable de cette réussite à laquelle elle a consacré jusqu'au bout toute son énergie.
- **Gualtiero Marchesi** a lui joué aussi un rôle primordial mais de l'autre côté des Alpes. C'est simple : la cuisine italienne gastronomique lui doit tout. Doté d'une grande culture artistique, grand mélomane, Gualtiero a porté la cuisine italienne à un niveau de raffinement inconnu jusqu'alors. Il fut le premier chef trois étoiles au guide Michelin Italien.
- Enfin, dernière disparition celle de **Paul Bocuse**. Pour nous aux Grandes Tables, Paul était un supporteur de la première heure. Son amitié proche et fidèle avec la famille Haerberlin a été un élément crucial de la construction de notre association sans oublier le rôle important joué par Patricia Zizza pendant de nombreuses années. Nous n'oublierons pas Paul Bocuse, ni l'homme, ni le chef, ni surtout son message.

Vidéo Serge Schaal vice-président des Grandes Tables du Monde présente le nouveau guide

VIDEO

A l'occasion de ce lancement et toujours pour honorer sa mémoire, l'association a fait réaliser un bandeau commémoratif qui orne spécialement les exemplaires du guide qui ont été remis lors du lancement à Paris.

Le nouveau guide 2018 a conservé cette année encore tous les éléments qui en ont fait le succès, tout en apportant plusieurs améliorations qualitatives notables :

- La qualité de la couverture et la qualité d'impression sont améliorés
- Le guide revient cette année à une présentation alphabétique par pays

- Le guide présente cette année des pages dédiés au prix que l'association remet traditionnellement lors du congrès :

Le Prix d'Honneur à **Maguy Le Coze**, Le Bernardin à New York

Le Prix du Restaurateur Français de l'Année à **Jean-Pierre Vigato**, Apicius à Paris

Le Prix du Restaurateur Étranger de l'Année à **Will Guidara**, Eleven Madison Park à New York

Le Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de Restaurant au Monde 2017 à **Cédric Grolet**, Le Meurice à Paris
Le guide est disponible à partir du 5 février 2018 dans tous les restaurants membres de l'Association dans plus de 25

pays. **Par Sandrine Kauffer**

crédit video Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Aline Gérard/Cook and Shoot
www.lesgrandestablesdumonde.com

RELIRE

Les prix 2017 décernés par les Grandes Tables du Monde

Cédric Grolet est le pâtissier de l'année du Gault Millau 2018

Olivier Nasti devient membre des Grandes Tables du Monde

Louis Villeneuve Meilleur Directeur de salle des Grandes Tables du Monde

Cédric Grolet présente son premier livre « FRUITS »

Les Grandes Tables du Monde présentent leur guide 2017

Nicolas Sale « Une cuisine émotionnelle » au RITZ Paris

Les nouveaux membres 2018 des Grandes Tables du Monde



**C'est lors du lancement du nouveau guide des
Grandes Tables du Monde qui s'est déroulé le
lundi 5 février 2018 au Ritz à Paris que les
nouveaux membres ont intégrés officiellement
les pages du guide.**

**Ils sont 10 chefs internationaux 2 et 3 étoiles
Michelin à figurer dans la « bible » des plus
belles tables du monde.**

Discours de David Sinapian pour le lancement du nouveau guide 2018 avec la présentation des nouveaux membres

Vidéo Serge Schaal vice-président des Grandes Tables du Monde présente le nouveau guide



Stefano Baiocco de Villa Feltrinelli à Gargnano en Italie

La Villa Feltrinelli est une maison chargée d'histoire et un lieu de retraite exquis pour tous ceux qui recherchent un accueil chaleureux et une attention de tous les instants. Elle est située dans la charmante ville de Gargnano sur les rives du majestueux lac de Garde dans le nord de l'Italie. Les clients peuvent y déguster un magnifique repas préparé par le chef doublement étoilé Stefano Baiocco qui crée des plats uniques à l'aide de produits et d'ingrédients locaux issus du potager de la villa.

Sat Bains du restaurant Sat Bains à Nottingham au Royaume-Uni

Sat Bains, l'un des chefs les plus créatifs de la scène culinaire du Royaume-Uni, est à l'avant-garde de la gastronomie britannique grâce à sa cuisine innovante qui émerveille ses clients depuis 2002. Ce lieu enchanteur est le résultat de la transformation, pleine de raffinements, d'une ferme victorienne située sur les berges de la rivière bordant Nottingham. Le savoir-faire technique est omniprésent, tant dans le restaurant qu'à la table du chef. Il est toutefois nettement mis en valeur dans l'écrin qu'est le Nucleus, restaurant mitoyen dédié

à la création et au développement culinaire.

William Frachot du Restaurant Chapeau Rouge à Dijon, France

C'est à l'Hostellerie du Chapeau Rouge, un ancien relais de poste du XIXe siècle dont il a rénové les 28 chambres, que William Frachot, amoureux du terroir, met en avant les produits de nos régions. Dans une atmosphère feutrée, découvrez une cuisine raffinée, des créations inventives réalisées avec le plus grand respect des produits et des saveurs.

Antonio Guida de Seta à Milan, Italie

Sous le regard avisé du célèbre chef Antonio Guida, le Seta est rapidement devenu l'un des restaurants les plus prisés de Milan. En remettant au goût du jour des recettes traditionnelles avec ses propres techniques et sa créativité débordante, le chef Guida a concocté une carte qui donne un souffle nouveau aux plus grands classiques de la cuisine italienne. Situé dans l'une des cours de l'hôtel Mandarin Oriental Milan, le restaurant permet à ses hôtes de dîner en terrasse à la belle saison. Grâce à la vue imprenable sur la cuisine, ils peuvent même assister au ballet des cuisiniers derrière les fourneaux.

Ronan Kervarrec du restaurant L'hostellerie de Plaisance à Saint Emilion

À Saint-Émilion, avec une vue imprenable sur le prestigieux vignoble inscrit à l'Unesco, l'Hostellerie de Plaisance est une étape incontournable sur la rive droite de la Gironde. Cet hôtel cinq-étoiles abrite un écrin de gourmandise : la Table de Plaisance. Fraîchement rénové par l'agence Alberto Pinto, son décor épuré et intemporel fait écho à la cuisine de Ronan Kervarrec, récompensé par deux étoiles Michelin en 2017. Une cuisine s'inspirant à la fois des souvenirs d'une enfance bretonne, des produits emblématiques du Bordelais et des saisons, à la mesure d'une carte de vins exceptionnelle.

Peter Knogl du Grand Hôtel des 3 rois à Bâle, Suisse

Le chef de Cuisine Peter Knogl vous attend au Cheval Blanc avec une symphonie d'arômes, de couleurs et de saveurs harmonieuses. Il prépare avec raffinement tout ce que la nature nous offre de meilleur. L'équipe du Cheval Blanc se range parmi les 100 meilleurs restaurants du monde avec ses divines créations et sa haute cuisine française enrichie d'influences méditerranéennes et asiatiques.

Faites l'expérience du plaisir intense que procure la haute gastronomie.

Andreas Krolik et Robert Mangold du restaurant Lafleur à Francfort en Allemagne

Le restaurant Lafleur est l'un des plus beaux restaurants étoilés d'Europe. Le chef doublement étoilé Andreas Krolik qualifie sa cuisine de classique contemporaine associée à des accents méditerranéens et des produits régionaux. Ses plats se caractérisent par l'intensité des essences et offrent un subtil et agréable équilibre entre douceur et acidité. Depuis 2014, il est l'un des rares chefs étoilés à proposer un menu végétalien, composé de six recettes, d'une telle qualité et à ce niveau de perfection.

Eric Ripert et Maguy Le Coze du Bernardin à New York, Etats-Unis

Situé à New York et célèbre dans le monde entier, Le Bernardin, restaurant quatre-étoiles dédié au poisson et aux fruits de mer, a ouvert ses portes en 1986. Les propriétaires, Maguy Le Coze et le chef Eric Ripert, ont pour philosophie de mettre le poisson à l'honneur. Ce lieu très prisé possède 3 étoiles au Guide Michelin depuis 2005. Il figure également à la 17^e place du classement des 50 meilleurs restaurants du monde et en 2^e position du palmarès de La Liste. Le Bernardin s'est vu décerner 4 étoiles dans les cinq critiques réalisées par le New York Times au cours des 30 dernières années, ce qui en fait le seul restaurant à conserver un tel niveau d'excellence aussi longtemps.

Mario Sandoval du Restaurant Coque à Madrid en Espagne

Créé il y a plus de 60 ans, le restaurant Coque a su préserver ses racines tout en s'évertuant à développer un véritable sens de la créativité et un esprit d'avant-garde dans sa cuisine. Le succès des Sandoval s'appuie sur leur héritage familial et sur une exploration permanente de la gastronomie qui leur ont permis, en 2015, de décrocher leur deuxième étoile au Guide Michelin, une récompense venue s'ajouter à la longue liste des distinctions décernées au Coque, notamment les 3M du guide Guía Metropoli et les 3 soleils du guide Repsol.

Olivier Nasti du restaurant le 64°C, Kaysersberg en France

À l'entrée de Kaysersberg, village proche de Colmar, découvrez la table du Chambard et laissez-vous charmer par cette adresse étoilée incontournable, baptisée « 64° Le Restaurant » en 2014 et tenue par la famille Nasti depuis 2000. Au pied du vignoble, avec les Vosges pour décor, dégustez la cuisine inspirée du chef Meilleur Ouvrier de France Olivier Nasti. La salle de restaurant à la décoration d'esprit baroque vous enveloppe d'une atmosphère raffinée. Patricia Nasti vous réserve un accueil personnalisé tandis que l'animation des cuisines se dévoile à travers de grandes baies vitrées.

En savoir plus sur Les Grandes Tables du Monde

Née en 1954, l'association Les Grandes Tables du Monde réunit une sélection pointue de 174 restaurants, répartis dans 25 pays sur les 5 continents. Depuis son origine, ses membres partagent le goût de l'excellence, l'élégance gastronomique et l'art du service avec une même convivialité, transformant leurs repas en expériences sensorielles inoubliables. Ensemble, ils œuvrent à la défense du patrimoine culinaire et de l'art de vivre dans toutes leurs richesses, avec l'ambition de contribuer au rayonnement international d'une Haute gastronomie tournée vers la modernité.

RELIRE

Lancement du guide 2018 des Grandes Tables du Monde

Olivier Nasti devient membre des Grandes Tables du Monde

Les prix 2017 décernés par les Grandes Tables du Monde

Cédric Grolet est le pâtissier de l'année du Gault Millau 2018

Louis Villeneuve Meilleur Directeur de salle des Grandes Tables du Monde

Cédric Grolet présente son premier livre « FRUITS »

Les Grandes Tables du Monde présentent leur guide 2017

Nicolas Sale « Une cuisine émotionnelle » au RITZ Paris

**Michelin dévoile les 105 nouveaux
BIB Gourmand 2018**



BIB GOURMAND FRANCE



Les bonnes petites tables du guide MICHELIN



Quelques semaines avant le dévoilement des restaurants étoilés en 2018, dont le palmarès sera proclamé le 5 février 2018, le guide Michelin dévoile la nouvelle sélection des Bib

Gourmand en France, ces établissements coups de cœur sélectionnés par les inspecteurs pour leur très bon rapport qualité-prix.

644 adresses ont été distinguées cette année, dont 105 nouvelles réparties dans toute la France. Avec son terroir d'une exceptionnelle richesse, sa culture du bien-manger et le savoir-faire des chefs qui se transmet de génération en génération, la France est le pays qui compte le plus de Bib Gourmand au monde. «En sillonnant les routes, nos inspecteurs ont constaté une nouvelle fois l'essor, partout en France, de ces petites tables qui privilégient une cuisine simple, souvent de marché, articulée autour de cartes courtes et de produits accessibles et de qualité » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Si les Bib Gourmand sont répartis sur l'ensemble du territoire français, certaines zones se révèlent particulièrement dynamiques comme la région Auvergne-Rhône-Alpes avec un total de 114 restaurants distingués d'un Bib Gourmand dont 16 nouveaux, parmi lesquels La Flèche d'Argent situé à Royat près de Clermont-Ferrand, La Maniguette à Chambéry, où le chef Christophe ROCHARD, formé notamment chez Troisgros, est épaulé en salle par sa femme Audrey, ou encore Maison Gambert, une ancienne ferme située au milieu des vignes à Tain-l'Hermitage.



L'Ile-de-France, seconde région française en termes de nombre de Bib Gourmand, en compte quant à elle 75 dont 16 nouveaux, à l'image de Etsi, situé dans le 18ème arrondissement de Paris où la chef Mikaela LIAROUTSOS sert une cuisine aux influences grecques ; Kisin, qui propose au cœur du 8ème arrondissement de Paris une cuisine japonaise spécialisée dans les udons ; Origins 14, le nouveau restaurant du jeune britannique Ollie CLARKE et qui a repris les murs de l'ancienne Régalade, ou encore Saperlipopette ! la table du médiatique chef Norbert TARAYRE, installé à Puteaux. Avec trois restaurants distingués d'un Bib Gourmand cette année, Les Canailles Ménilmontant, Le Desnoyez et Le Jourdain, le 20ème arrondissement compte parmi les arrondissements de la capitale les plus riches en nouveautés.

Avec 72 Bib Gourmand, l'Occitanie complète ce trio des régions les plus dynamiques. 12 nouvelles tables ont ainsi été distinguées cette année comme Disini à Montpellier où la talentueuse chef Delphine BORREWATER propose une cuisine raffinée et gourmande, Chez John à Ambres dans le Tarn, tenu par le chef anglais John CURTIS ou encore Le Carré de l'Ange situé en Ariège près de Saint-Girons.

Parmi les nouvelles adresses sélectionnées en 2018, certaines ont été imaginées par des chefs déjà distingués d'une ou plusieurs étoiles et qui souhaitent compléter leurs offres en proposant, en plus de leur table gastronomique, une cuisine de qualité mais plus simple et abordable.

C'est le cas pour Le Jardin des Crayères, situé à Reims et supervisé par le chef Philippe MILLE, Le Bistrot, à Bonnetage (Franche-Comté), seconde adresse du chef Jacques BARNACHON, Le Bistrot du 11 à Versailles créé par le chef Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZANI, Le Cottage à Chonas-l'Amballan près de Vienne et tenu par le chef Philippe GIRARDON, ou encore Le Café des Artistes à Ville d'Avray, qui complète l'offre gastronomique proposée aux Etangs de Corot par le chef Rémi CHAMBARD. Depuis 1997, le Bib Gourmand récompense les tables qui proposent un menu de qualité à un prix modéré. Ces établissements proposent un menu (entrée, plat, dessert) au prix maximum de 33 euros en province et 37 euros à Paris.

Le guide Bib Gourmand France 2018 est disponible dès le mercredi 17 janvier 2018 au prix de 17,90 euros, et également à partir du 5 février sur le site www.restaurant.michelin.fr ..

**TELECHARGER CI DESSOUS LA LISTE
COMPLÈTE DE TOUTES LES REGIONS**

 [guide MICHELIN BIB Gourmand France 2018_selection.pdf](#) (119.03 Ko)

Région Alsace



Région Aquitaine



Région Auvergne



Région Bourgogne



Région Bretagne



Région Centre



**Région Champagne-Ardennes, Corse et
Franche-Comté**



Région Ile de France



Région Languedoc-Roussillon



Région Limousin et Lorraine



Région Midi-Pyrénées



Région Nord-Pas-de-Calais



Région Normandie



Région Pays de la Loire et Picardie



Région Poitou-Charentes et PACA



Région Rhône-Alpes

