



Philippe Etchebest est l'invité d'honneur des Etoiles de Mougins 2018

Récemment promu par le guide Michelin pour sa table d'hôtes installée sous la la brasserie « le Quatrième mur » à Bordeaux, Philippe ETCHEBEST est l'homme médiatique. L'animateur de l'émission Cauchemar en Cuisine ou encore Top Chef sur M6, Meilleur Ouvrier de France 2000 vient parrainer la 13 ème édition

des Etoiles de Mougins du 2 au 3 juin 2018.
Il va également présider le concours du jeune chef international, rebaptisé cette année, le trophée Roger Vergé. Il va participer également à une conférence sur le thème des Meilleurs Ouvriers de France avec Philippe JOANNES, Eric FINON, Jacques ROLANCY, Benoît NICOLAS, Dominique TOULOUSY, et Frédéric JAUNAULT



Philippe Etchebest décroche une étoile Michelin pour sa Table d'hôtes (brasserie Le Quatrième Mur) à Bordeaux

Philippe Etchebest est originaire du Sud-Ouest, plus précisément du Pays Basque. Il est installé à Bordeaux depuis 1978. La famille Etchebest tenait **Le Chipiron**, restaurant de spécialités basques, quartier cours de l'Yser.

Après plusieurs expériences, il décide de retourner dans sa région. Première étape, en 1995 à Saint-Émilion, au Château Grand Barrail, où il prépare et obtient en 2000 le titre convoité de **Meilleur Ouvrier de France**.

Il entreprend alors, un nouveau challenge, celui de diriger seul un établissement. C'est en Dordogne qu'il pose ses valises, au **Château des Reynats**. Il y restera plus de 2 ans et décroche sa première étoile au Guide Michelin. Son dernier challenge en tant que Chef Directeur, le conduit à l'**Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion**, où il passe 10 ans. Il est couronné d'une 2ème étoile. Il quitte Saint-Émilion en décembre 2013 et participe à l'émission « **Cauchemar en cuisine** », un programme dans lequel il vient en aide aux restaurateurs en difficulté. Suivent les émissions « **Top Chef** », ou encore « **Objectif Top Chef** ».

Le 8 septembre 2015, il ouvre son restaurant **Le Quatrième Mur** et se fixe l'objectif de retranscrire son obsession de qualité dans des plats plus simples, plus conviviaux pour régaler le plus grand nombre, dans un cadre somptueux, logé à l'intérieur même de l'Opéra National de Bordeaux. En juillet dernier, c'est au sein même des cuisines du Quatrième Mur que le Chef dévoile La table d'hôtes : une table gastronomique où il sort des standards pour retrouver la haute gastronomie. Il décroche en 2018 une étoile au Guide Michelin.

Le Parrain des Etoiles de Mougins

« Mougins, c'est une région avec de grands Chefs qui ont porté la Gastronomie française : **Roger Vergé, Jacques Chibois, Jacques Maximin**, et bien d'autres... Un réservoir de grands Chefs et de beaux produits », s'exclame Philippe Etchebest. « Je n'ai jamais eu l'occasion de me déplacer sur cet événement, alors quand j'ai reçu cette invitation je n'ai pas hésité une seconde !



Où rencontrer Philippe Etchebest

SAMEDI 2 JUIN

11h30 - Conférence de Presse à l'Espace Conférence Interactive

15h30 - Espace Conférence Interactive : conférence des Meilleurs Ouvriers de France

17h - Photo officielle des chefs suivie de l'inauguration en son honneur

DIMANCHE 3 JUIN

À partir de 10h et jusqu'à 16h au Concours du Jeune Chef Roger Vergé à l'espace Concours

+ d'infos lesetoiledemougins.com



Congrès et Intronisations des Maitres Cuisiniers de France à Macao

Les Maitres Cuisiniers de France sont de retour de leur Congrès à Macao, choisissant de resserrer les liens avec l'Orient grâce à nos maîtres cuisiniers présents en Asie Pacifique. Organisés par Fabrice VULIN, Robert FONTANA et Marc VOUTAIN, les villes de Pékin, Macao et Hong Kong ont accueilli les Maitres Cuisiniers de France pour leur 63ème Congrès International.

Après trois jours optionnels visant à découvrir Pékin et sa culture, les chefs se sont retrouvés le lundi 12 mars 2018 pour leur assemblée générale annuelle, à l'issue de laquelle se sont déroulées 30 nouvelles intronisations. L'association compte à ce jour 550 chefs français.

Les chefs admis n'ayant pu se rendre à Macao seront intronisés à Paris le 3 avril 2018, à l'occasion du lancement national du guide 2018-2019, parrainé par José

Garcia, acteur et réalisateur français. ^x Ont également été remis pour la première fois le Prix du Rayonnement International et le trophée du chef de l'année Asie Pacifique des Maîtres Cuisiniers de France, remis à **Joel Robuchon**.

ONT ÉTÉ INTRONISÉS À MACAO LE 12 MARS

^x **BONGEOT Cédric - France**

Parrains : Michel Philippe - Philippe Laruelle

GANTNER Mickael - Beyrouth

Parrains : Patrick Burat - Sylvain Arthus

GENIQUE Olivier - Vietnam

Parrains : André Bosia - Yannick Ehram

HERNAUS Sacha - Shangai

Parrains : Jérôme Laurent - Didier Corlou

HUBERT Eric - France

Parrains : Guy LEGAY - Cyrille SOENEN

LECOCQ Vianney - France

Parrains : Romain Gicquel - Jean-Christian Dumonet

LEGEAY Aurélien - Mexique

Parrains : Pascal Masson - Michel Mustière

LEGILE Franck - France

Parrains : Frédéric Sandrini - Stéphane Léger

LEPRINCE Pierre-Marie - Californie

Parrains : Gérard Bertholon - Fabrice Vulin

MILLAR Bertrand - France

Parrains : Philippe Bossert - Laurent Huguet

PHOEUNG Sakal - Vietnam

Parrains : Didier Corlou - Robert Fontana

RENAUT Emmanuel - France

Parrains : Frédéric Blanc - Edouard Loubet

SEILER Gilles - France

Parrains : Marc Haeberlin - Matthieu Koenig

VAN PETEGHEM Rémi - France

Parrains : Christophe Lebascle - Fabrice Vullin

VEYSSIERE Joël - France

Parrains : Christian Leclou - Guillaume Gomez

MARX Gilles - Indonésie

Parrains : Stephan Schneider - Didier Corlou

✘ A l'issue de ces trois jours de Congrès, un séjour à Hong Kong a été proposé afin de compléter leur immersion dans la culture chinoise, macanaise et hongkongaise.

La mission des Maîtres Cuisiniers de France ne consiste pas uniquement à faire rayonner l'art culinaire français à travers le monde.

Les maîtres cuisiniers sont porteurs d'un devoir majeur : celui de la transmission d'un savoir-faire ancestral.

Ainsi, les voyages deviennent une étape flamboyante dans la carrière de chacun de nos chefs, leur permettant d'intégrer à leur cuisine les produits et différentes techniques rencontrés à travers le monde.

✘

SERONT INTRONISÉS À PARIS LE 3 AVRIL 2018

Pour nos chefs n'ayant pu faire le déplacement en Asie, une seconde cérémonie d'intronisation aura lieu le 3 avril 2018 à Paris.

AZOULAY Laurent - France

Parrains : Pascal Bastian - Yannick Germain

BARUTHIO David - Iowa

Parrains : Hubert Maetz - Claude Godard

BASSOLEIL Emmanuel - Bresil

Parrains : Eric Jacquin - Gérard Royant

BONNAUDEAU Xavier - France

Parrains : Jean Christian Dumonet - Christian Rougier

BUGNAND Dominique - Taiwan

Parrains : Fabrice Vulin - Stéphane Buron

CONTE Yoann - France

Parrains : Michel Rochedy - Patrick Ponsaty

GEAY Patrick - Munich

Parrains : Joël Boilleaut - Paul Aguesse

KALKOTOUR Laurent - New York

Parrains : Luc Holie - Philippe Bertineau

LEFONDEUR Maurice - France

Parrains : Arnaud Lallement - Patrick Michelin

MARTINEZ José - Floride

Parrains : Frédéric Morineau - Yann Chupin

PELLEN Henri - France

Parrains : Matthieu Garrel - Bruno Deligne

PERRET Olivier - Canada

Parrains : Sylvain Harribey - David Serus

REGINENSI Olivier - New York

Parrains : Jean Louis Dumonet - Daniel Boulud

ROBERT Sylvain - France

Parrains : Marc De Passorio - Olivier Paget

Plus d'infos

www.maitrescuisiniersdefrance.com

Congrès des MCF à Macao 2018 ©John Armstrong Millar.



les nouvelles
GASTRONOMIQUES
Julien Binz

par Fabrice Roy
CÔTE D'AZUR

Enregistrement
live

Petit déjeuner - Table ronde

Jeudi 15 mars 2018
9h30 - 10h30
Hôtellerie-Restauration
Formation et recrutement: Mission possible?

Musée Escoffier de l'art culinaire 3 rue Auguste Escoffier 06270 Villeneuve-Loubet village

Première Table Ronde des Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco

Le 15 mars prochain, les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco inaugurent un cycle de tables rondes mensuelles qui permettront à des professionnels du secteur de s'exprimer pendant une heure sur des sujets de fond. Les tables rondes seront enregistrées et

disponibles en podcast sur le site des Nouvelles Gastronomiques. Une synthèse sera également disponible en téléchargement.

Le Sujet

Formation et recrutement: mission possible?

Les enjeux du recrutement des personnels de cuisine et de salle. Intégration dans les établissements, attentes des employeurs et des futurs employés. La spécificité des établissements saisonniers. Les formations initiale et professionnelle: freins et opportunités. Les nouvelles tendances et les nouveaux besoins. Le marketing du recrutement.

Avec:

Christian Cottard - Chef Pâtissier. Antibes

Julien Deyrat - Directeur. Ambassade conseil

Daniel Dorchies - Secrétaire Général. Fondation Escoffier / Institut Joseph Donon

Richard Duvauchelle - Conservateur. Musée Escoffier des Arts Culinaires. Villeneuve -Loubet

Jean-Paul Gravelle - Chef de Travaux. Lycée Hôtelier Paul Augier. Nice

Lucie Rouillon Goodbrake - Conseillère en insertion professionnelle. Chargé de la politique de la ville. Mairie de Villeneuve-Loubet.

Débat animé par **Fabrice Roy**. Directeur des Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco.

Assister en auditeur libre

Quelques places d'auditeur libre sont disponibles en nombre limité, **sur inscription préalable uniquement.**

Ecrire à Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco



Gault & Millau Tours 2018 : Palmarès de la région Nord

Le Gault&Millau a récompensé, ce 19 février, la région Nord lors de son Tour de France 2018. C'est dans les Hauts de France à la Distillerie Claeysens que le guide a distingué les lauréats. Comme chaque année, les équipes du Gault&Millau sillonnent la France pour remettre des trophées. La région Nord est la toute

première étape du Gault&Millau Tour.



Marie-Laure Jarry - Gault&Millau, Simon Pagès - Gabbro, Ismail Guerre-Genton - L'Empreinte, Kazuyuki Tanaka - Racine, Florent Ladeyn - Auberge du Vert Mont, Côte de Chérisey - Gault&Millau, Marc Esquerré - Gault&Millau, Stéphane Barq - Le Comptoir à Huitre, Guillaume Guibet - Le Verbois, Arthur Renan - Cosy Lunch / Photo Marine Isidor

La région Nord, la première étape du Gault&Millau Tour 2018

Gault&Millau, dénicheur de talents et initiateur de tendances, débute son **Tour de France** 2018 en faisant étape, le lundi 19 février, en région Nord, à la **Distillerie Claeysens**. Toutes les générations sont représentées lors de ces étapes du Gault&Millau Tour qui mettent en avant chefs, produits et savoir-faire régionaux. Ces événements rassemblent toute la profession pour une fête de la gastronomie en région.

» **Gault&Millau goûte, partage et fait connaître. Avec le Gault&Millau Tour, nous nous déplaçons à la rencontre des chefs que nous avons découverts, pour les honorer. C'est un moment convivial qui rassemble la profession, favorise la transmission. Les cooking démos au cours desquelles se succèdent Chefs aînés et les Jeunes Talents favorisent le partage du savoirfaire. Le Gault&Millau Tour, c'est aussi des Trophées régionaux pour consacrer, encourager et impulser...** », raconte **Côte de Chérisey**, Directeur général et directeur de la rédaction de Gault&Millau.



Côte de Chérisey, Directeur général et directeur de la rédaction de Gault&Millau.

Le Gault&Millau Tour

Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Espoirs, Innovation, Pâtissier, POP), le service (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en

salle), et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission).

De 10h à 15h, les chefs-lauréats réaliseront des démonstrations culinaires. Un cocktail déjeunatoire réalisé par Benjamin Bajoux (Balsamique) et ses équipes est proposé aux invités.

Depuis 2013, le Gault&Millau Tour accueille également à cette occasion, les métiers de bouche et les responsables du tourisme et de l'oenotourisme.

Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide national Gault&Millau présente le prestigieux palmarès 2018 de la région Nord :



Gault&Millau d'OR - Florent Ladeyn - Auberge du Vert Mont - Côte de Chérisey - Gault&Millau / Photo Marine Isidor

Le palmarès gourmand de la région Nord

Deux ans après sa dernière édition dans la région (c'était au Westminster, au Touquet), le Gault&Millau Tour fait à nouveau étape dans les Hauts de France pour ouvrir sa saison 2018. Cette année, la variété de notre palmarès traduit parfaitement le dynamisme de cette grande région (que nous avons étendue pour l'occasion à la Haute-Normandie et à la Champagne), récompensant à la fois des maisons bien établies (comme le Meurin ou la Flamiche) comme les représentantes de la nouvelle génération (Gabbro, Rozo...).

Jeune Talent dans notre édition 2013 avant de crever l'écran de Top Chef sur M6, **Florent Ladeyn** est aujourd'hui l'un des chefs les plus excitants au nord de la Loire. Il reçoit le **Gault&Millau d'Or** pour la cuisine signée et locavore qu'il propose au **Vert Mont**, l'auberge familiale.

Kazuyuki Tanaka n'a ouvert **Racine**, à Reims, qu'en 2015 (après une solide formation chez Gill, Marcon et aux Crayères) mais il est déjà **Grand de Demain**. Avec Marine, il dirige aujourd'hui une table à l'élégance racée, à l'image de sa

cuisine.

C'est l'une des nouvelles coqueluches de la banlieue lilloise : **Ismail Guerre-Genton**, solidement épaulé par Inès, a su convaincre la difficile clientèle de Lambersart en quelques mois à peine. Nous lui remettons le trophée **Jeune Talent**.

Impossible de ne pas parler de la révélation lilloise de ces dernières semaines : **Diego Delbecq** et **Camille Pailleau**, du restaurant **Rozó** à Lille, reçoivent eux-aussi le trophée **Jeune Talent** pour leur cuisine moderne et soignée.

Dans le relais de chasse familial, au cœur de l'Oise, **Guillaume Guibet** a repris le flambeau avec envie et surtout beaucoup d'idées. Nous lui remettons le **trophée Espoir**, pour ses élégantes assiettes et son sens du produit.

La Liégeoise des Delpierre, père et fils, demeure l'une de nos adresses préférées sur les côtes de la Manche. Cette belle cuisine iodée profite d'une cave d'excellent niveau, commentée avec passion par **Valéry Deceuninck**, à qui nous remettons le **trophée Sommelier**.

La Grignotière, à Raismes, c'est la valeur sûre, la table d'où il est impossible de ressortir déçu. A sa tête, un jeune couple que l'on récompense en remettant le **trophée Tradition d'Aujourd'hui** à **Pascal Coulon**.

Marc Meurin n'est pas homme à braquer tous les projecteurs sur sa personne. Dans les cuisines de son restaurant, chacun a un rôle à jouer, et **Ludovic Soufflet**, à qui nous remettons le **trophée Pâtissier**, n'est évidemment pas étranger aux quatre toques qu'arbore **le château de Busnes** depuis des années.



Marie-Laure Jarry - Rougié, Eric Bertrand - Rougié, Diego Delbecq - Rozo, Ismail Guerre Genton - L'Empreinte, Côme de Cherisey - Gault&Millau, Marc Esquerré - Gault&Millau / Photo Marine Isidor

Un repas chez **Florent Ladeyn**, c'est une expérience à part entière. De belles assiettes bien sûr, mais surtout de la bonne humeur, des sourires, une générosité de tous les instants qui méritent bien notre **trophée Accueil**.

Son Comptoir à Huîtres, installé sur les docks de Dieppe, est l'un des rares

restaurants normands où l'on va directement à l'essentiel. Chez **Stéphane Barcq**, à qui nous remettons le **trophée Cuisine de la Mer**, tout ce qui sort de l'eau est traité avec les plus grands égards.

Les grandes maisons ne meurent jamais ? **La Flamiche**, portée au plus haut par **Marie-Christine Borck-Klopp**, prolonge notre plaisir sous le commandement d'**Eric Gachignard**, qui travailla longtemps avec « Madame », avant de rester seul aux commandes. Nous lui remettons le **trophée des Techniques d'Excellence**.

Ludovic Colpart et son épouse **Delphine** ont repris avec brio l'ancienne demeure d'**Alain Blot** et ont su maintenir l'**Auberge du Pont de Rethondes** parmi les maisons qui comptent en Picardie. Nous remettons à Ludovic le **trophée Transmission**.

Frédéric Barette est un cuisinier moderne à l'école traditionnelle française. Il travaille de beaux produits qu'il met en scène dans une cuisine très personnelle qui lui vaut le **trophée de l'Innovation**.

Arthur Renan est encore jeune dans le métier mais déjà prometteur. Il a mis à contribution toute sa famille pour créer son **Cosy Lunch** qui reçoit le **trophée POP** pour sa cuisine maison simple et accessible.

Comme tous les grands chefs, **Alexandre Gauthier** sait s'entourer. Sa brigade est heureuse de participer à l'aventure de **la Grenouillère** et l'équipe de salle, sous la direction de **Pascal Garnier**, mérite nos louanges, dont hérite **Jérémy Moreira**, à qui nous remettons le **trophée Jeune Talent Service en Salle**.

Avec quelques autres joyeux trublions, **Simon Pagès** (bien épaulé par son acolyte Matthieu Durand) porte haut les couleurs de l'agglomération lilloise. Nous lui remettons le **trophée Naturalité**, notamment pour sa mise en valeur de la pêche ou de la volaille locales.

Les titres attribués aux maisons distinguées lors de ce **Gault&Millau Tour** seront mentionnés dans l'édition France du **guide Gault&Millau**.



Vidéo Conférence et diner 100% Note à Note avec Julien Binz et Hervé This

Le 21 février 2018, le premier menu 100% note à note a été réalisé par Julien Binz, dans son restaurant éponyme en Alsace à Ammerschwihr (68). Le diner a été servi à 40 convives sous forme de diner-conférence a permis de d'explicite en théorie et en pratique la Cuisine Note à Note.

» J'ai entrepris de travailler sur ce menu par

curiosité intellectuelle », précise Julien Binz. « J'ai accepté de perdre tous mes repères en cuisine, pour le préparer et les clients ont du en faire de même pour le déguster. Pour celui qui le consomme, il ne s'agit pas d'établir une préférence, mais d'accepter d'envisager que c'est une cuisine d'avenir. » VOIR LA VIDEO



Julien Binz et Hervé This dans la cuisine du chef à Ammerschwihr (Alsace)
© Sandrine Kauffer

Voir le menu photographié en [CLIQUANT ICI](#)

Découvrir à A quoi sert la cuisine Note à Note ? [EN CLIQUANT ICI](#)

La rubrique Hervé This sur les Nouvelles Gastronomiques de Paris (terminologie + séminaire) en [CLIQUANT ICI](#)

RESTAURANT JULIEN BINZ

7 rue des cigognes

68770 Ammerschwihr

03 89 22 98 23

www.restaurantjulienbinz.com

Cliquer sur le visuel pour voir toutes les photos



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 Haeberlin 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.



Marc Veyrat et Christophe Bacquié ont décroché 3* Michelin

Lundi 5 février 2018, la sélection du guide MICHELIN France 2018 a été dévoilé à l'occasion d'une cérémonie présentée par Faustine Bollaert à la Seine Musicale. Finalement les promus avaient été avertis quelques jours avant ou le

matin même.

Le Restaurant Christophe Bacqué et La Maison des Bois de Marc Veyrat obtiennent trois étoiles dans le guide MICHELIN France 2018. Avec un total de 621 tables distinguées cette année, la Famille des étoilés MICHELIN enregistre un record historique!



De G à D : Bibendum, Michael Ellis, Marc Veyrat, Alexandra et Christophe Bacqué et Claire Dorland Clauzel

La cérémonie a été placée sous le signe des surprises, de l'émotion et des hommages. Un bel hommage a été rendu à Monsieur **Paul Bocuse**, mais également à des maisons emblématiques qui collectionnent les années de longévité de trois étoiles Michelin avec le guide rouge. Ainsi Pierre Gagnaire, **Cesar et Michel Troisgros** et **Daniele et Bernard Pacaud** sont montés sur scène (voir les vidéos).

Inédit, le guide Michelin met en places un parrainage des nouveaux promus pour les accompagner et les conseiller face aux nouvelles pressions des distinctions. **Anne-Sophie Pic** est la seule femme chef en France à détenir 3 étoiles Michelin à la **Maison Pic** à Valence. Elle sera la première marraine et s'est exprimée sur ses nouvelles responsabilités (voir la vidéo).



Pour la première fois, le guide Michelin a souhaité organisé une cérémonie digne des Oscars. Mais tous les promus une étoile Michelin avaient été prévenus dès vendredi soir. La seule véritable surprise de ceux qui l'ont vraiment appris sur scène, fut pour les 5 nouveaux promus à deux étoiles Michelin, dont l'un était absent. L'émotion était palpable et partagée avec tous les chefs présents bien au fait du ressenti. Pour les deux nouveaux trois étoiles Michelin, le Point a sorti l'info dans la matinée. **Christophe Bacqué et Marc Veyrat** étaient donc préparés à recevoir les honneurs. On regarde la vidéo de leur « sacre » et on apprécie l'arrivée des copains chefs (**Arnaud Lallement, Arnaud Donckele, Maxime Meilleur et Emmanuel Renaut**) venus porter en triomphe **Christophe Bacqué**. Une belle amitié par les triplements étoilés.

Vidéo Christophe Bacquié porté en triomphe par ses amis chefs

Vidéo on écoute Christophe Bacquié qui obtient 3 étoiles Michelin

« C'était mon rêve » s'est exclamé Christophe Bacquié, appelant son épouse Alexandra à le rejoindre sur scène » Je suis le chef cuisinier, elle dirige l'établissement » écouter la suite en vidéo.

A deux pas du circuit du Castellet, au cœur de la Provence, le **Restaurant Christophe Bacquié** obtient cette année trois étoiles dans la nouvelle sélection du guide MICHELIN. Dans cet écrin niché dans l'hôtel du Castellet, le chef Christophe BACQUIE, Meilleur Ouvrier de France 2014, propose des assiettes époustouflantes à l'instar de son aioli moderne, légumes de nos maraîchers locaux et poulpe de méditerranée. «Véritable ode aux produits de sa région, c'est une cuisine de très haute-volée qu'offre aujourd'hui Christophe BACQUIE : une cuisine vibrante d'émotions où chaque plat crée un souvenir marquant, témoignage de son talent créatif, de sa parfaite technicité et de sa maturité» commente **Michael ELLIS**, Directeur international des guides MICHELIN.

Vidéo on écoute Marc Veyrat qui obtient 3 étoiles Michelin

La Maison des Bois - Marc Veyrat, situé à Manigod, en Haute-Savoie, se voit également distinguée de trois étoiles dans le guide MICHELIN. Dans ce chalet perché à 1650 mètres d'altitude, le chef Marc VEYRAT a créé un lieu en quasi autarcie en s'appuyant notamment sur la nature locale pour la magnifier. «En véritable passionné de botanique, Marc VEYRAT sublime les herbes et fleurs savoyardes cueillies en pleine nature et conjugue créativité, authenticité et raffinement pour offrir aux clients une expérience inoubliable » continue Michael ELLIS.

Les 5 nouveaux 2 étoiles Michelin 2018



Les nouveaux promus 2 étoiles Michelin 2018

La sélection 2018 s'enrichit également de cinq nouveaux restaurants deux étoiles, avec **Au 14 Février** à Saint-Amour, un restaurant emmené par le chef **Masafumi HAMANO** et qui mêle saveurs nippones et françaises, **L'Hostellerie Jérôme** situé à La Turbie où le chef **Bruno CIRINO** et son épouse, amoureux des beaux produits, proposent une cuisine méridionale de caractère et particulièrement goûteuse ; **L'Auberge du Père Bise**, véritable institution du patrimoine gastronomique français ancrée à Talloires, sur les rives du lac d'Annecy, où le chef **Jean SULPICE** met en valeur les richesses du terroir savoyard grâce à sa cuisine sincère et inventive. Également distingués de deux étoiles cette année la table éponyme du chef, **Takao Takano** située à Lyon et qui se distingue par des compositions subtiles imaginées dans le respect absolu des saveurs, ainsi que **Flaveur**, à Nice, où les frères **Gaël et Mickaël TOURTEAUX** associent leur talent pour proposer une cuisine mariant ingrédients très étudiés, jeux sur les textures et finesse d'exécution.

Vidéo les 2 étoiles Michelin sont appelés sur scène

Vidéo les nouveaux 1* Michelin montent sur scène

La Famille des étoilés MICHELIN s'enrichit également de cinquante nouveaux restaurants une étoile ; des tables portées par le talent, l'ambition, la passion des chefs et de leurs équipes qui chaque jour se donnent les moyens d'offrir l'excellence gastronomique à leurs clients.

Parmi ces talents se distinguent notamment **Anthony LUMET** pour son restaurant Le Pousse Pied situé à La Tranche-sur-Mer, et **Guillaume MOMBROISSE**, chef-propriétaire du SEPT à Toulouse : tous deux sont les benjamins de cette nouvelle sélection puisqu'ils obtiennent à 27 ans une première

étoile pour leurs établissements. La sélection du guide MICHELIN 2018 révèle l'attractivité de la capitale parisienne pour les chefs venus des quatre coins du monde et qui y ouvrent leurs propres tables. C'est le cas notamment de Pertinence, où **Ryunosuke NAITO** et son épouse **Kwen LIEW** proposent une cuisine française qui utilise les techniques japonaises, MONTEE, le restaurant du chef **Takayuki NAMEURA** auparavant installé à Kobé au Japon ; **Alan Geaam**, où le chef Alan GEAAM, autodidacte, apporte à ses plats une touche du Liban, son pays d'origine ; Copenhague, la table gastronomique danoise emmenée par le chef **Andreas MOLLER** et située sur les Champs Elysées au premier étage de la Maison du Danemark ; Mavrommatis, où **Andréas MAVROMMATIS** offre une délicieuse cuisine grecque - méditerranéenne en plein cœur du 5ème arrondissement de Paris, ou encore Comice imaginé par le chef canadien **Noam GEDALOF** et sa compagne **Etheliya HANANOVA** qui œuvre en salle et en sommellerie. En sillonnant les routes de France, les inspecteurs ont également remarqué l'attention croissante portée par les chefs et leurs équipes à proposer une cuisine de qualité à un prix toujours plus maîtrisé, favorisant les cartes courtes et respectueuses de ce que les producteurs locaux peuvent leur proposer. C'est le cas de plusieurs tables nouvellement une étoile comme L'Auberge de la Tour à Marcolès dans le Cantal, où le chef **Renaud DARMANIN** propose une formule gastronomique à 22 euros, Le Marcq, une table située à Marcq-en-Baroeul près de Lille où le chef **Abdelker BELFATMI** sert un menu à 38 euros, où encore Intuition à Saint Lô et La Merise à Laubach, en Alsace.

Enfin en Corse, deux restaurants obtiennent une étoile cette année : U Santa Marina, à Porto-Vecchio, une table où l'on déguste une délicieuse cuisine méditerranéenne, et La Table de la Ferme situé à Sartène dans le domaine de Murtoli. Le nouveau guide sera disponible à partir du 9 février 2018

La version papier s'est vendue à 52 000 exemplaires, et les consultations du site se sont chiffrées par millions.

LES NOUVEAUX PROMUS DU GUIDE MICHELIN 2018



RELIRE

[Vidéo hommage aux 50 ans de trois étoiles Michelin à la Maison Troisgros](#)

[Vidéo hommage aux 25 ans de Trois étoiles Michelin à Pierre Gagnaire](#)

[Vidéo hommage aux 30 ans de trois étoiles Michelin à L'Ambroisie \(Pacaud\)](#)

[Vidéo Anne-Sophie Pic est la marraine des nouveaux promus](#)

[Paris : ouverture de Rural by Marc Veyrat](#)

[Marc VEYRAT : » Un chemin de fleurs et d'épines » \(autobiographie\)](#)

[A la table de Christophe Bacquié à l'Hotel Du Castellet](#)

[Livre: Best Of de Christophe Bacquié](#)

[Christophe Bacquié - La passion du produit](#)

[Le Spa de l'Hôtel du Castellet s'est refait une beauté](#)

[Michelin dévoile les 105 nouveaux BIB Gourmand 2018](#)

[50 ans des 3 étoiles Michelin à l'auberge de l'Il](#)

[PALMARES MICHELIN FRANCE 2017](#)

[vidéo Cérémonie des nouveaux promus du guide Michelin 2017](#)

