

# **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](http://www.pierre-gagnaire.com)