

Le 1947 de Yannick ALLENO situé à Courchevel obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN France 2017 !

70 nouveaux restaurants obtiennent au moins une étoile cette année, un nombre record depuis ces dix dernières années!

Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN France 2017, qui récompense 616 restaurants d'une ou plusieurs étoiles, dont 70 nouveaux.



Cette année, **le restaurant le 1947, situé à l'hôtel Cheval Blanc, à Courchevel, obtient trois étoiles MICHELIN.** 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».*

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 Beudiment 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.

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**.

Cette année, les inspecteurs ont également constaté que les chefs continuent de privilégier une cuisine décomplexée, soucieux de l'empreinte écologique et économique de leur travail. Conscients des limites de la nature et respectueux de ce que les producteurs peuvent proposer, ils sont de plus en plus nombreux à élaborer des cartes courtes, à l'image de **Pertica**, situé à Vendôme, qui propose un menu unique.

Attentifs à la maîtrise des prix et aux attentes des clients, les chefs ont conscience qu'une cuisine de qualité doit aussi être synonyme de prix modéré, et portent une attention particulière aux prix qu'ils proposent. C'est le cas par exemple de **L'Auberge Tiegezh**, située à Guer, où le jeune chef Baptiste Denieul, âgé seulement de 25 ans, propose un menu à 25 euros, de **L'Alchémille**, à Kaysersberg, où le chef Jérôme Jaeggle propose, dans un ancien PMU, un menu du marché à 24 euros, ou encore le **Restaurant H**, situé à Paris, où le chef Hubert Duchenne propose un menu à 30 euros.

Le guide MICHELIN France 2017 sera disponible dans tous les points de vente **dès le 15 février**, au prix de 24,90 euros. La sélection sera accessible et les restaurants réservables sur les supports web et mobile de MICHELIN Restaurants et ViaMichelin.

Cette nouvelle édition réunit 3222 hôtels et maisons d'hôtes, et 4362 restaurants, parmi lesquels :



- **616 restaurants étoilés**
 - 27 restaurants trois étoiles dont 1 nouveau
 - 86 restaurants deux étoiles dont 12 nouveaux
 - 503 restaurants une étoile dont 57 nouveaux
- 645 restaurants Bib Gourmand dont 94 nouveaux

Ils nous accompagnent en 2017



A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

