



Revue de presse Groupe

janvier 2021



Sommaire

Comptoir Français du Thé : p. 4

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.5 à 8

Cruzilles: p. 9 à 12

Les Secrets du Chocolat par Schaal: p.13 à 15

Restaurant Au Crocodile: p.16 à 140





[NEWS *Gourmandes*]



Un thé vert bio à l'orange et à la vanille

Une tasse qui offre une escale idyllique... C'est comme si une Vahiné venait à votre rencontre avec un breuvage succulent aux riches saveurs d'orange et de vanille. Un zeste d'une grande délicatesse !

<https://comptoir-francais-du-the.fr/boutiques.php>

Prix : à partir de 9 euros les 100g

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Chocolat MOF

Depuis 1991 Yves Thuriès, sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France en tant que Pâtissier-Traiteur et Confiseur-Glacier, développe sa ligne de chocolats et son propre réseau de boutiques. La chocolaterie Yves Thuriès est basée à Marsillac-sur-Tarn (81). Aussi belles que délicieuses, ses créations sont réalisées à partir de cacao de sa propre plantation de San Fernando en Équateur. Tous les gourmands rêveurs prendront plaisir à observer les nombreux détails cacaotés de son Jeu de Souris, avant de s'en régaler tel un gros chat ! Alors que tout le monde s'affaire, deux jeunes souris manquent à l'appel. Elles ont été distraites de leurs préparatifs et s'adonnent à un étonnant jeu gourmand. Mais s'il y a un cadeau chocolaté à la clé, tous les coups sont permis... Hauteur : ± 8,5 cm Poids : ± 235 g - 40 €. Les créations de Noël 2020 dans l'ensemble des boutiques Yves Thuriès et yvesthuries.com

www.observatoiredelafranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

« Je partage mon enthousiasme auprès de ma clientèle »

Olivier Garcia, aujourd'hui franchisé d'une boutique **Yves Thuriès** à Bordeaux, était auparavant Cadre en entreprise dans les nouvelles technologies, ayant passé 18 ans en Irlande et au Royaume-Uni. En rentrant en France, il a souhaité se mettre à son compte en changeant de secteur d'activité...

Enseigne : Votre choix de franchise s'est porté sur la marque Yves Thuriès. Pour quelles raisons ?



Olivier Garcia : J'ai rencontré pour la première fois les équipes d'Yves Thuriès lors du salon Franchise Expo Paris et j'ai tout de suite apprécié l'accueil et nos premiers échanges. Mon choix pour la franchise Yves Thuriès s'est porté sur plusieurs critères: le positionnement haut-de-gamme de l'offre produit, le savoir-faire des Maîtres Chocolatiers, du parcours de M. Yves Thuriès comme Meilleur Ouvrier de France et Chocolatier-Récoltant. Enfin l'expertise et l'accompagnement des équipes apportés à chaque étape de mon projet m'ont convaincu.

Vous avez repris la boutique de Bordeaux. Pourriez-vous partager votre expérience de cette reprise de boutique ?

La reprise de la boutique s'est bien déroulée, car justement j'étais accompagné par le responsable développement franchise à toutes les étapes, et par les équipes Yves Thuriès pour l'ouverture et la mise en place, ce qui est très appréciable.

Vous êtes allés à San Fernando découvrir notre plantation de cacaoyer. En quoi cette immersion enrichit-elle le quotidien de votre activité de commerçant ? Quels sont les retours de vos clients ?

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Déjà à titre personnel, c'était une expérience fantastique. Cette immersion est définitivement un vrai enrichissement pour mon activité, car je peux parler de ce que j'ai pu voir, toucher et goûter et donc cela ajoute à mon discours une vraie crédibilité. Surtout, je partage mon enthousiasme auprès de ma clientèle, qui me le fait souvent remarquer.

Si vous aviez un chocolat de votre établissement à proposer à nos lecteurs il s'agirait de... ?

Question difficile, donc je vais mettre en avant les montages car ce sont des pièces uniques, assemblées à la main et qui témoignent du talent et du savoir-faire de nos Maîtres Chocolatiers.

Cruzilles

*Maître Confiseur
en Auvergne*

MAISON FONDÉE EN 1880



Les confiseries Cruzilles croquées par l'alsacien Salpa



Roland Gibert, gérant depuis 2009, a pris sa retraite à la fin de l'année.

G.C.I.

Alors que le groupe alsacien Salpa vient d'annoncer la prise de contrôle de Cruzilles, le fabricant de pâtes de fruits et fruits confits basé à Clermont-Ferrand poursuit ses investissements.

Depuis 1881, les pâtes de fruits Cruzilles régaler les palais . Et la PME clermontoise a toujours de l'appétit. Dernière en Auvergne à fabriquer des pâtes de fruits et des fruits confits traditionnels, Cruzilles continue d'aller de l'avant, malgré la crise sanitaire qui frappe durement le secteur de la gastronomie. Pâtes de fruits, fruits confits, marrons glacés ou confitures, mille tonnes de douceurs sortent chaque année de ses 5.000 m² d'ateliers. En août dernier, l'entreprise s'est dotée d'une nouvelle ligne de confisage. Un investissement de 1,4 million d'euros nécessaire pour continuer à gagner des parts de marché.

« Nous vivons un peu au jour le jour avec la crise sanitaire. Malgré tout, j'ai souhaité maintenir les investissements et les embauches. Avec ce nouvel équipement, nous visons une augmentation de la production de 20 % d'ici trois à quatre ans, si la situation revient à la normale. Par ailleurs, l'an prochain, nous allons nous agrandir avec la construction d'un nouveau bâtiment de 1.000 m² pour le stockage et la logistique », confiait récemment Roland Gibert, gérant depuis 2009 et qui a pris sa retraite fin 2020.



[Visualiser l'article](#)

L'Allemagne, le Japon et l'Angleterre ont redémarré très fort

Habituellement, l'export représente 15 % du chiffre d'affaires de Cruzilles (9,7 M€ en 2019). Les pâtes de fruits auvergnates sont exportées dans le monde entier. Mais là aussi, le marché est affecté. « *Les exportations vers les pays du Golfe sont à l'arrêt. Par contre, l'Allemagne, le Japon et l'Angleterre ont redémarré très fort.* »

Dans cette ambiance incertaine, la centaine de salariés est toutefois assurée de voir son activité se poursuivre après le rachat de l'entreprise par le groupe alsacien Salpa (85 M€ de CA avec 430 pers.), une holding qui détient des entreprises dans le chocolat, le café, le thé ou encore la noisette.

Cet article a été publié dans le numéro 2435 de Bref Eco.



entreprises et filières

L'alsacien Salpa acquiert Cruzilles

La Maison Cruzilles a rejoint le groupe Salpa depuis fin novembre 2020. Son dirigeant Roland Gibert, aux commandes depuis douze ans, souhaitait prendre sa retraite. La confiserie a notamment investi plus de 1,4 million d'euros, en 2020. Stéphane Guilbert, actuellement directeur d'exploitation, prendra la direction générale et une participation minoritaire. La confiserie prévoit de nouveaux investissements en 2021, aussi bien en production qu'en logistique.

Secrets du
Chocolat
par Schaal



Public **Cocooning**

Home sweet home...
On commence
à être expert en
la matière et
puisqu'on risque
d'y passer encore
quelques (bons)
moments, autant
le faire avec classe.

Leslie Benaroch

Pour moi



Sweat, Mon Petit Cocon sur
monpetitcocon-france.com
59,99 €



Débardeur
en maille,
Primark
6 €



Body
côtelé,
Asos
19 €



Gilet oversize,
Parisienne et Alors
120 €



Surchemise
zébrée,
Pull & Bear
39,99 €



Sweat zippé,
Pretty Little Thing
23 €



Jogging,
Compagnie
de Californie
69 €



Chaussettes,
Fred Perry
17 €



Chaussettes,
Cocou Suzette
15 €



Jupe zippée
en molleton,
K-Way
79 €



Sweat,
Eleven Paris
x Nabilla
89 €



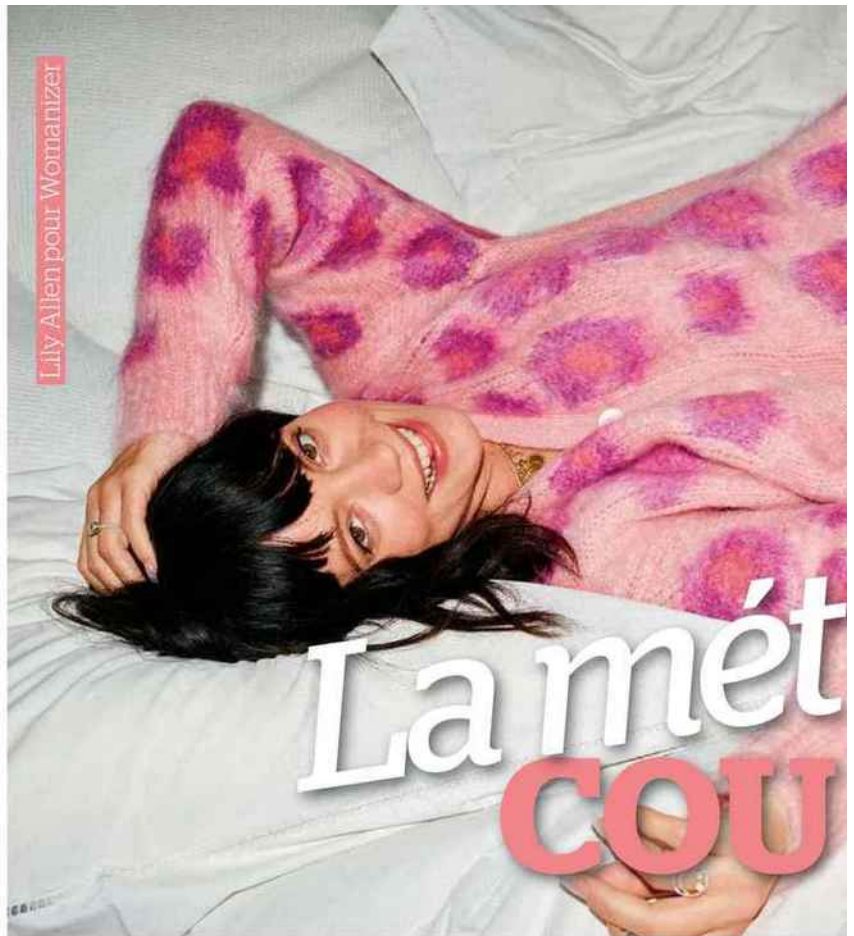
Grand tote bag
"La bamboche,
c'est terminé",
Noir Madeleine
19,99 €



Jogging,
Kappa
79 €

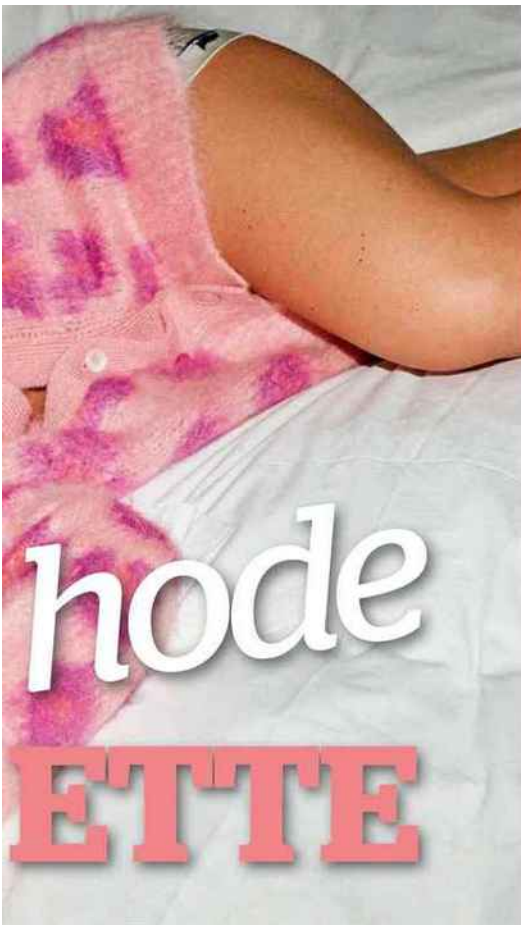


Peignoir,
Boohoo
59 €



Lily Allen pour Womanizer

La mét COU



La food qui nous plaid!



Cannelle, oh oui!
Granola SuperNature 100 % bio, Catherine Kluger. Chez Naturalia et La Grande Épicerie, 7,90€.

Montrer ses tablettes
Chocolat noir, blanc, blond, au lait. Secrets du Chocolat, 4€ l'une.



Coup de food
Gaufre à customiser avec des toppings. Chez Sweet Bazar, à partir de 3,90€.



Thé si mignon
Cocktail maison pour l'hiver bio, saveur cannelle, orange. Canopia, 10€ (les 100 g).



Miso placard
Pour chaque bouteille de smoothie Innocent avec son bonnet, 0,20€ sont reversés aux Petits Frères des Pauvres.

Pour la maison



Fauteuil, Simon-Simone
1230€



Couverture pointelle, Amande chez Le Petit Souk
45€



Chaussons, L'Avant-Gardiste
26,95€



Plaid, Atelier Particulier
95€



Coussin, Conforama
18,70€



Mug en tricot, Conforama
1,99€



Coussin, Maisons du Monde
17,99€



Sac à linge, L'Avant-Gardiste
6,95€

Bougie senteur barbe à papa, My Jolie Candle
49,90€



Tapis Orso en laine, Maison S
250€



Bougie parfumée vanille et cuir, Simon-Simone
55€



Pouf en fibres recyclées, Camif
49,90€





AU CROCODILE



Alsace - Strasbourg : le Crocodile revient dans le club des étoilés Michelin

On cuisine ensemble sur France Bleu Alsace

Du lundi au dimanche à 10h03

Par Isabelle Chalaye Audio:<https://www.francebleu.fr/emissions/cuisine-ensemble-sur-france-bleu-alsace/alsace/10h-11h-france-bleu-alsace-chez-vous-0>

Après plusieurs mois de travaux, le mythique aurant strasbourgeois Au Crocodile, a rouvert ses portes en janvier 2020. Avec un nouveau patron aux fourneaux, Romain Brillat qui décroche sa première étoile au guide Michelin.



Le chef Romain Brillat, décroche sa première étoile au Crocodile à Strasbourg - Au Crocodile

Au Crocodile, à Strasbourg , c'est une première expérience de patron de brigade, pour le chef Romain Brillat. Coup d'essai réussi, puisqu'il a décroché sa première étoile au Michelin. Après des études de cuisine dans l'Ain, son département natal, **le chef a pu travailler avec de grandes pointures, en France, et en Italie** . Notamment avec le Meilleur Ouvrier de France, Gilles Goujon, à l'auberge du Vieux Puits, dans l'Aude

L'étoile au Michelin, n'était pas attendue par l'équipe du Crocodile à Strasbourg, qui n'a pu ouvrir que six mois l'année dernière, crise sanitaire oblige. Cette période durant laquelle le chef Romain Brillat et son équipe, a fait évoluer la carte, en proposant une **cuisine traditionnelle**. La volonté étant de mettre le produit en avant, en jouant sur le goût, **sans trop d'extravagance dans l'assiette** .

Au Crocodile
samedi

Le Crocodile recrute ! ###

Pour la future reprise d'activité, 3 nouveaux postes sont à pourvoir.

www.francebleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 365



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Un(e) hôte(sse) d'accueil...
Afficher la suite

Visuel indisponible

Une salle en hommage à l'illustre Emile Jung

Accolée aux fourneaux, au bout du aurant, vous retrouverez une table en hommage au chef Emile Jung. Cette salle où trône d'anciennes éditions du guide Michelin, de beaux ouvrages gastronomiques et un portait de **celui qui a marqué près de 40 ans l'histoire de ce aurant** .



Etoiles Michelin 2020 : les restaurants strasbourgeois distingués

Économie

7 restaurants de Strasbourg et de l'Eurométropole figurent au palmarès

Le Guide Michelin France a dévoilé cette semaine le palmarès des restaurants étoilés de France. Parmi eux figurent 7 restaurants de Strasbourg et de l'Eurométropole.

Les nouveaux étoilés sont :

Au Crocodile dans le centre historique

Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim

Le Jardin Secret à La Wantzenau

Les restaurants qui conservent leurs étoiles sont :

Le 1741 sur les quais

Les Funambules dans le Quartier des XV

Le Buerehiesel à l'Orangerie

Umami à la Petite France

Ces étoiles viennent récompenser l'excellence de la gastronomie locale, et le savoir-faire unique de ces restaurateurs strasbourgeois et passionnés.

Tous proposent à ce jour des bons cadeaux et coffrets à offrir, ainsi que des services traiteur et vente à emporter : un bon moyen pour les soutenir en ces temps de crise, tout en se faisant plaisir.

www.alsace20.tv

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Le restaurant “Au Crocodile” retrouve son étoile !

Vidéo:<https://www.alsace20.tv/VOD/Actu/grand-format/Restaurant-Crocodile-retrouve-son-etoile-!-Y2pn0AI3gl.html>

Romain Brillat est le nouveau chef de l'institution strasbourgeoise de la gastronomie, le restaurant “ Au Crocodile” et il vient d'obtenir sa première étoile Michelin. Il est l'invité du Grand Format de Lionel Augier.



Drusenheim Gastronomie : au Gourmet, deux ans d'existence et une bonne étoile

Ancien chef du Crocodile à Strasbourg, Ludovic Kientz vient de décrocher une étoile au Guide Michelin 2021, pour son aurant Au Gourmet à Drusenheim. Une bouffée d'oxygène dans un climat économique tendu.

Il la brigait, la première étoile au Michelin, mais ne l'attendait pas si tôt. «En reprenant le Gourmet en 2018, nous nous sommes fixé une période de trois ans pour atteindre cet objectif. Mais avec l'année que nous venons de vivre et les fermetures à répétition, nous ne pensions vraiment pas obtenir cette étoile maintenant», analyse Ludovic Kientz. Avec sa compagne Sandie Ling, sommelière et maître d'hôtel, le chef de bientôt 33 ans a racheté l'établissement de Drusenheim et rouvert le Gourmet en novembre 2018. Après avoir obtenu une distinction au guide Gault & Millau dans la catégorie Jeunes talents en 2020, il est consacré, depuis lundi dernier, par une étoile au guide Michelin.

Cette étoile est une reconnaissance et apporte espoir et réconfort dans un contexte très compliqué

Après 12 ans passés au Crocodile où il a connu la valse des repreneurs de l'établissement strasbourgeois, Ludovic Kientz nourrit une certaine affection pour l'endroit qui l'a vu grandir, au point d'avoir consacré un livre de recettes au Crocodile, coécrit avec Philippe Bohrer, paru aux éditions du Chêne en 2017. S'il n'oublie pas les petits plats du dimanche de sa grand-mère qui lui ont éduqué les papilles, pas plus que son stage de 3 e au aurant Oberlé à Kilstett où il a fait son apprentissage et son CAP, c'est bien au Crocodile que sa passion de la cuisine s'est confirmée. Et développée.

Il y décrochera son brevet professionnel en 2005 sous l'ère Jung, après que Monique et Émile lui confient le poste de commis de cuisine en charge des poissons. Il gagne ses galons et passe chef de partie deux étoiles. C'est en 2009 que le jeune homme devient second sous-chef, et six mois plus tard chef de cuisine. Dès l'année suivante, le Crocodile (re)gagne une étoile au Michelin et Ludovic Kientz devient alors le plus jeune chef étoilé de France, à l'âge de 22 ans. «C'était bien trop jeune, surtout pour des questions de management en cuisine», se souvient-il. Un nouveau au changement de propriétaire intervient en 2015, mais Ludovic Kientz reste fidèle au poste et décroche encore une étoile au Michelin en 2016.

«Un projet de vie»

Parallèlement, il nourrit des envies d'indépendance. Avec Sandie Ling, qu'il a rencontrée au Crocodile, il cherche à reprendre un établissement. «Nous avons choisi le Gourmet non pas en raison de ce qu'il était, mais pour ce qu'il va devenir. C'est un projet de vie», explique Ludovic Kientz, qui a déjà fait rénover les huit chambres de l'hôtel grâce à une aide de la Région. Car le couple a des projets. Une verrière à la place de la terrasse pour la clientèle, mais peut-être aussi une nouvelle cuisine pour le personnel... «Cette étoile est une reconnaissance et apporte espoir et réconfort dans un contexte très compliqué», analyse le chef.

Avec une perte de chiffre d'affaires de l'ordre de 60% en 2020, Ludovic Kientz sait qu'un chef de cuisine est avant tout un chef d'entreprise. «Cette étoile permet d'aller de l'avant, de faire évoluer la maison, d'apporter plus de confort dans le travail afin de se détacher des contraintes et d'amener plus de technique dans l'assiette.



[Visualiser l'article](#)

Car pour créer, il faut cultiver sa bulle», déclare le chef, qui n'a d'autre objectif que de développer sa passion et de surprendre sa clientèle.



Ludovic Kientz et Sandie Ling veulent désormais développer leur aurant Au Gourmet. Photo DNA /Franck KOB I Ludovic Kientz et Sandie Ling. Photo DNA /Franck KOB I.



En bref | Gastronomie Michelin 2021 : le Bas-Rhin, département de province le plus promu

Avec ses cinq étoiles supplémentaires, le Bas-Rhin est le département qui compte le plus de nouveaux macarons Michelin cette année, juste après Paris. Et qui, toutes proportions gardées, n'a rien à envier à la capitale...

57 nouvelles étoiles ont été attribuées dans l'édition 2021 du Guide Michelin. Parmi elles, cinq l'ont été dans le Bas-Rhin : une deuxième étoile pour Cédric Deckert (La Merise à Laubach), plus quatre nouvelles étoiles pour Gilles Leininger (Le Jardin Secret à La Wantzenau), Ludovic Kientz (Au Gourmet à Drusenheim), Romain Brillat (Au Crocodile à Strasbourg) et Guillaume Scheer (Aux Plaisirs Gourmands à Schiltigheim).

33 restaurants étoilés en Alsace

Ce tir groupé fait du Bas-Rhin le département le plus promu cette année, juste derrière le redoutable et imbattable département 75, soit Paris et tous ses arrondissements. Mais ce dernier affiche seulement sept nouvelles étoiles pour... 115 restaurants étoilés. En comparaison, le Bas-Rhin, avec ses cinq nouvelles étoiles, compte désormais 18 restaurants étoilés! Suivent dans le classement les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse avec 4 nouveaux macarons affichés, pour respectivement 22 et 15 tables étoilées.

Aucun mouvement cette année en revanche du côté du Haut-Rhin. Relativisons avec une bonne nouvelle : aucune perte d'étoile n'est à déplorer. Et en ces temps où l'on parle beaucoup de réunification avec la Collectivité européenne d'Alsace, cette dernière peut se targuer de dénombrier, sur un territoire relativement restreint, 33 restaurants étoilés, dont sept deux-étoiles. Avec certes, un manque à combler du côté des trois-étoiles... On connaît déjà des prétendants pour 2022.

Bib gourmand : un nouveau et des absents

Le Bib gourmand, représenté par un pictogramme à l'effigie de Bibendum, récompense des restaurants ayant un bon rapport qualité/prix et proposant un menu à moins de 35 € (39 € à Paris). Sur les 72 nouveaux «bibs» attribués cette année en France, un seul l'est dans le Grand Est : il s'agit du Bistrot d'Antoine à Strasbourg, tenu par Antoine Kuster.

Sur le site internet du Michelin désormais mis à jour avec la sélection 2021, on compte 43 restaurants estampillés «Bib» dans le Grand Est. Dont 27 d'entre eux en Alsace, soit cinq de moins que l'année passée. Ou plutôt six, si on prend en compte l'arrivée du nouveau promu strasbourgeois... Manquent ainsi sur la liste : l'Estaminet à L'Agneau à Illkirch-Graffenstaden ; Au Vieux Moulin et Au Cheval Blanc, tous deux à Graufthal ; le Bürestubel à Pfulgiesheim ; l'Auberge du Parc Carola à Ribeauvillé ; et Colbert à Strasbourg. On sait cependant que la perte d'un Bib n'est pas forcément liée à une baisse de qualité, mais peut être un choix du restaurateur de ne plus sacrifier à ses obligations tarifaires...

Le Guide Michelin France 2021 est en librairie depuis ce jeudi 21 janvier.

www.dna.fr
Pays : France
Dynamisme : 227



[Visualiser l'article](#)



Antoine Kuster, du Bistrot d'Antoine à Strasbourg, est le seul du Grand Est à obtenir un nouveau Bib Gourmand cette année. Photo archives DNA.

0UH3GAdov9Kib929o2LmY4G3hadafyIH5mi84ZSoXZ46i4LC7F658zKixg2bHaF2giVrdBjCuS YBZq_molUvMAwMzZi

Le palmarès complet du Michelin 2021



Guide Michelin France ©Michelin

Voici le palmarès complet du Guide rouge, dont la sortie est prévue en librairie le jeudi 21 janvier.

Nouveau 3 étoiles

AM par Alexandre Mazzia à Marseille

Nouveaux 2 étoiles

Hélène Darroze à Marsan à Paris

Cédric Deckert à La Merise à Laubach

Passage de 2 à 1 étoile

L'Atelier de Joël Robuchon – Saint-Germain à Paris 7e (rétrogradation)

L'Atelier de Joël Robuchon – Étoile à Paris 8e (rétrogradation)

Suppression des 2 étoiles

Le Grand Véfour à Paris 1er (changement de concept)

Sylvestre à Paris 7e (fermeture)

L'Abeille à Paris 16e (fermeture)

L'Astrance à Paris 16e (déménagement et réouverture en 2021)

L'Atelier de Jean-Luc Rabanel à Arles (changement de concept)

La Bastide de Capelongue à Bonnieux (vente et nouveau chef)

La Grande Maison de Bernard Magrez à Bordeaux (fermeture)

Le 1920 à Megève (changement de chef)

Le Restaurant du Métropole à Monaco (travaux)

Gill à Rouen (changement de concept)

Passage de 2 étoiles au Bib Gourmand

SaQuaNa à Honfleur (changement de concept)

Nouveaux 1 étoile

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pantagruel à Paris 2e
Shabour à Paris 2e
Gaya par Pierre Gagnaire à Paris 7e
Trente-Trois à Paris 8e
MoSuke par Mory Sacko à Paris 14e
Oxte à Paris 17e
Mickaël Féval à Aix-en-Provence
Les Sources de Fontbelle à Angoulême
La Rotonde des Trésoms à Annecy
Vincent Favre Félix à Annecy-le-Vieux
Louroc à Antibes
Pollen à Avignon
ONA à Arès
Auberge Pom'Poire à Azay-le-Rideau
Castel Marie-Louise à La Baule
L'Observatoire du Gabriel à Bordeaux
L'Ardoise du Marché à Boulleret
La Vieille Tour à Célettes
Le Verbois à Saint-Maximin
La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape
Les Foudres à Cognac
Cibo à Dijon
Au Gourmet à Drusenheim
Le Donjon au domaine Saint-Clair à Étretat
L'Auberge du Cep à Fleurie
L'Opidum à Fondettes
La Table de la Mainaz à Gex
Le Fantin Latour à Grenoble
Le Cerisier à Lille
Le Miraflores à Lyon
Rustique à Lyon
Le domaine du Colombier à Malataverne
Le Bistronomique à Manosque
Signature à Marseille
La Salle à Manger du Château de Mazan à Mazan
La Table d'Antonio Salvatoire au Rampoldi à Monaco
Leclere à Montpellier
Pastis à Montpellier
Refllet d'Obione à Montpellier
Roza à Nantes
Le Manoir de la Régate à Nantes
Les Agitateurs à Nice
Duende à Nîmes
Le Moulin de Rosmadec à Pont-Aven
L'Auberge du Pont à Pont-du-Château
Ochre à Rueil-Malmaison
Colette à Saint-Tropez
Villa Salone à Salon-de-Provence

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim

Au Crocodile à Strasbourg

L'Or Bleu à Théoule-sur-Mer

Le Panoramic à Tignes

Le Château de Massillan à Uchaux

Le Jardin Secret à La Wantzenau

Suppression 1 étoile

Les Jardins de L'Espadon à Paris 1er (fermeture)

La Poule au Pot à Paris 1er (rétrogradation)

Penati al Baretto à Paris 8e (rétrogradation)

Le Châteaubriand à Paris 11e (rétrogradation)

Cobéa à Paris 14e (fermeture)

Antoine à Paris 16e (fermeture)

Restaurant Sevin à Avignon (rétrogradation)

Le Jardin des Remparts à Beaune (changement de concept)

Le Domaine de Rochevilaine à Billiers (rétrogradation)

Le Camélia à Bougival (fermeture)

La Matelote à Boulogne-sur-Mer (rétrogradation)

Initial à Caen (rétrogradation)

Maison Prévôt à Cavaillon (rétrogradation)

Le Palégré à Corrençon-en-Vercors (rétrogradation)

Le Kléber à Crest (déménagement)

Le Château de Locguénolé à Kervignac (travaux)

Une Table au Sud à Marseille (rétrogradation)

Dyades au domaine des Étangs de Massignac (changement de chef et rétrogradation)

La Table de la Maison Dufossé à Metz (fermeture)

Le Saint-Martin à Montbéliard (rétrogradation)

Cicada, la Table du Hameau au Paradou (fermeture)

Château de Cordeillan-Bages à Pauillac (fermeture)

Les Etincelles, La Gentilhommière à Sainte-Sabine (rétrogradation)

Le Saison à Saint-Grégoire (changement de chef)

Le Brouillarta à Saint-Jean-de-Luz (fermeture)

Les Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port (rétrogradation)

Thierry Drapeau à Saint-Sulpice-le-Verdon (fermeture)

Le Jasmin à Saint-Sylvestre-sur-Lot (rétrogradation)

Le Grand Bleu à Sarlat-la-Canéda (rétrogradation)

Le Gambetta à Saumur (rétrogradation)

La Tour des sens à Tencin (rétrogradation)

Le Vivarais à Val-les-Bains (rétrogradation)

Le Château de Vauchoux à Vauchoux (fermeture)

Les nouvelles étoiles vertes

Le Riche à Alès

Lait Thym Sel à Angers

ONA à Arès

Le Domaine de Baulieu à Auch

La Table de Nazère à Avezan

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La Mirande à Avignon
Le Saint-Cerf à Besançon
Assa à Blois
Le Scratch Restaurant à Bourg-en-Bresse
Atmosphères au Bourget-du-Lac
L'Allée des Vignes à Carjac
L'Ostal à Clermont-Ferrand
Choko Ona à Espelette
Le Toi du Monde à Flumet
Sandikala à Galan
Maison Tiegezh à Guer
Vincent Cuisinier de Campagne à Ingrandes-de-Touraine
Art'Zain à Irissarry
La Côte Saint-Jacques à Joigny
Les Jardins sauvages à La Gacilly
Auberge Frankenbourg à La Vancelle
Le Jardin de Berne à Lorgues
Têtedoie à Lyon
Refllet d'Obione à Montpellier
Le Manoir de la régata à Nantes
Thierry Schwartz à Obernai
Le Skiff Club au Pyla-sur-Mer
Ima à Rennes
Holen à Rennes
Au vieux couvent à Rhinau
La Meynardie à Salignac-Eyvigues
L'Auberge du Montmin à Talloires
Empreinte à Vannes

Les prix spéciaux

Jeune cheffe : Coline Faulquier, Signature à Marseille
Jeune chef : Mory Sacko, MoSuke à Paris 14e
Service : Delphine Alemany, La Closerie à Ansois
Service : Marion Denieul, La Maison Tiegezh à Guer
Sommellerie : Vanessa Massé, Pur & V à Nice

Les nouveaux lauréats de la promotion Passion Dessert

Pierre Chirac, La Scène par Stéphanie Le Quellec à Paris 8e
Anne Coruble, L'Oiseau blanc au Peninsula à Paris 16e
Morgane Raimbaud, Alliance à Paris 5e
Ayumi Sugiyama, Accents Table Bourse à Paris 2e
Maëlle Bruguera, Art au Château de la Gaude à Aix-en-Provence
Max Martin, Yoann Conte à Veyrier-du-Lac
Simon Pacary, La Table de Franck Putelat à Carcassonne
Sébastien Paris, Les Morainières à Jongieux
Cédric Perret, Le Clair de la plume à Grignan
Aymeric Pinard, La Côte d'or au Relais Bernard Loiseau à Saulieu
Yannick Piotrowski, La Madgeleine par Mathias Dandine à Gémenos



Date : 22/01/2021

Heure : 05:06:14

www.laradiodugout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)

©Michelin/janvier 2021/laradiodugout.fr



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 1

[Visualiser l'article](#)

Ils retrouvent leurs étoiles dans le Guide MICHELIN France 2021

Ils l'avaient perdue, la revoilà. Hélène Darroze à Paris, Mickaël Féval à Aix-en-Provence, Eric Mignard à la Baule et la table mythique du Crocodile à Strasbourg : chronique de quatre retours parmi les étoiles.

"Une étoile, on vit bien sans, on vit mieux avec", a coutume de dire Alain Ducasse tant le monde de la gastronomie est riche en retours en grâce, parfois même en résurrections. Hélène Darroze peut en témoigner. Il en va de même à Strasbourg, où le Crocodile (triple étoilé jadis sous la férule d'Emile Jung) renaît de ses cendres sous l'impulsion du jeune chef Romain Brillat. De leurs côtés, Mickaël Féval à Aix et Eric Mignard à La Baule ont su se montrer fidèles à l'adage de Nicolas Boileau : "Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage". Talent, persévérance, combativité : pour cela, ils ont été récompensés.

Marsan par Hélène Darroze , Hélène Darroze (Paris 6), 2 étoiles 2021

Hélène Darroze est une spécialiste de l'ascenseur émotionnel. Résumons : première étoile en 2000, année d'ouverture de son restaurant, seconde étoile en 2003 puis de 2004 à 2009 avec « Hélène Darroze la Salle à Manger ». Retour à une seule étoile de 2010 à 2019 mais elle en décroche deux pour son restaurant londonien au Connaught (la première en 2009 puis la deuxième en 2011), actuellement fermé pour travaux. Janvier 2021 : le restaurant parisien qui a fait peau neuve sous le nom de « Marsan par Hélène Darroze » accroche de nouveau deux étoiles. Vous suivez ? Dans l'assiette une cartographie régionale savoureuse à l'accent chantant, de l'Aquitaine aux Landes en passant par le Pays basque. L'enfant du pays a retrouvé sa route grâce à une rigueur sans faille et l'insatiable curiosité, qui l'invite, aujourd'hui encore à se remettre en question. En tant que cheffe, elle le sait mieux que quiconque : rien n'est jamais acquis.



Plus qu'un plat, un paysage : Mickaël Féval en grande forme ©Mickaël Féval

Mickaël Féval , Mickaël Féval, Aix-en-Provence, 1 étoile 2021 Il n'aura fallu que trois ans à Mickaël Féval pour recouvrer son étoile perdue en 2018. Un retour en grâce qui récompense une indéniable combativité, un talent mais aussi un sacré parcours. Cet ancien collaborateur de plusieurs grands chefs (Antoine Westermann, Bernard Loiseau) a posé ses valises en 2015 dans une maison du cœur d'Aix. Le chef aime toujours autant travailler le poisson (souvenirs de son passage chez Antoine, à Paris), même s'il affectionne les produits classiques (canette des Dombes, volaille de Challans, foie gras, langoustine), en bonne place sur sa carte. Ne manquez pas le baba au rhum.



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 1

[Visualiser l'article](#)Le Crocodile et son nouveau décor ©MICHELIN

Au Crocodile , Romain Brillat (Strasbourg), 1 étoile 2021

S'il est une maison emblématique à Strasbourg, voire dans toute l'Alsace, c'est bien le Crocodile. On peut toujours le contempler, d'ailleurs, ce fameux crocodile, rapporté par un grognard de Napoléon de la campagne d'Égypte, qui rappelle la dimension historique de la maison strasbourgeoise que le chef Émile Jung avait jadis couronnée de trois étoiles. Au terme de travaux de modernisation qui ont su préserver l'état d'esprit des lieux, le chef Romain Brillat, ancien second de Gilles Goujon (et lointain cousin du gastronome Brillat-Savarin !) offre une prestation de choix, entre classicisme et sophistication. Et toujours des produits de grande qualité. Un retour au meilleur niveau.



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 1

[Visualiser l'article](#)

Au Castel Marie-Louise d'Eric Mignard, le ciel se dégage ©Castel Marie-Louise

Le Castel Marie-Louise , Eric Mignard, La Baule, 1 étoile 2021 Le chef Eric Mignard avait perdu son étoile en 2015, il la retrouve en 2021 : la "belle époque" du Castel Marie-Louise est de retour... Belle Epoque, dites-vous ? Ce manoir feutré du début de siècle convie notre imagination au temps des bronzes opulents et des rideaux chatoyants. En cuisine, c'est souple et soyeux : la cuisine moderne du chef navigue en douceur entre classicisme (comme ce délicieux biscuit de langoustines) et créativité maîtrisée (à l'image de cette association harmonieuse entre le concombre et le kiwi, toute en fraîcheur). Produits du moment (poissons et coquillages issus de la pêche à pied autour de l'île de Batz, algues du Croisic...) et inspiration retrouvée : la Baule est belle sous un ciel étoilé.

Illustration de l'article : Au Crocodile ©MICHELIN



guide.michelin.com
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Ecrit par **Le Guide MICHELIN**



Une rafale d'étoiles sur des restaurants fermés

Imperturbable, malgré les circonstances. Comme chaque année à la même période, le Guide Michelin 2021 aura donc livré son palmarès, décerné ou décroché les étoiles de son Guide Rouge millésime 2021 au lancement orchestré «presque» comme si de rien n'était.



Cédric Decker, chef de La Merise, à Laubach aux côtés de son épouse, Christelle «On va retenir les beaux moments de cette année 2020. Même entre les deux confinements, on a retrouvé cette joie de vivre, cette euphorie naturelle de la vie. Cela nous permettra certainement d'encore mieux repartir après.» Photo F. R.

Comme si la pandémie de la Covid-19 qui a tenu les restaurants fermés la moitié de l'année 2020 et mis en souffrance et dans l'expectative sur leur avenir une bonne partie de la profession n'était finalement qu'un épiphénomène. «Presque», puisque la cérémonie a cette année été retransmise en ligne sur You Tube et Facebook depuis la Tour Eiffel. Il serait maladroit, nonobstant, de bouder notre plaisir puisque l'Alsace – en l'occurrence le Bas-Rhin – tire cette année très bien son épingle du jeu de chaises musicales d'ordinaire animé par le Guide.

Pas de rétrogradation dans le Guide Michelin 2021

Si aucune rétrogradation n'est à déplorer – L'Alsace compte donc désormais et pour une année vingt-sept restaurants «1 étoile» et six restaurants «2 étoiles» — la seule ombre au tableau vient de l'absence de la région sur la plus haute marche du Bibendum, depuis la rétrogradation de l'Auberge de l'Ill de Marc Haerberlin de trois à deux étoiles en 2019. Ceci alors que nombre d'observateurs aux palais avertis augurent depuis des lustres l'arrivée d'un troisième macaron à la Table d'Olivier Nasti, à Kaysersberg ou à la Villa René Lalique dirigée par Jean-Georges Klein.



Les promus de l'année sont donc les Plaisirs Gourmands du chef Guillaume Scheer et de sa compagne Charlotte Gâté, à Schiltigheim, Au Gourmet du chef Ludovic Kientz à Drusenheim, le Jardin Secret du chef Gilles Leininger à La Wantzenau et Au Crocodile du chef Romain Brillat, à Strasbourg. La Merise, à Laubach, dirigée par le couple formé par Christelle et Cédric Decker se voit quant à elle décerner une deuxième étoile peu de temps après l'obtention de la première arrivée en 2018, même si le chef l'assure, il n'avait pas pour projet de courir après les étoiles. **«Ce n'est pas du tout notre état d'esprit. Ce qui nous tient à coeur, c'est d'associer au mot restaurateur celui de générosité»**.

A noter que des étoiles vertes faisant la promotion des établissements engagés dans une approche durable de la gastronomie ont également été décernées à trois restaurants alsaciens : Au Vieux Couvent, à Rhinau, Thierry Schwartz – Le Restaurant, à Obernai et l'auberge Frankembourg à La Vancelle.

«Si l'on réfléchit un peu... cela fait partie de notre ADN. Nous avons toujours travaillé avec le jardin (...) depuis la création du restaurant, avec les pêcheurs professionnels du Rhin, les chasseurs locaux pour le gibier, les fermes locales (...) nous compostons, nous trions...» s'est réjoui via son compte Facebook Alexis Albrecht, chef du Vieux Couvent, à la recherche... d'un jardinier pour les 60 ares de son potager.



**Michelin
France
2021 :
Alexandre
Mazzia
décroche
3 étoiles**

2-3



MICHELIN 2021

Gwendal Poullennec : "Avec Alexandre Mazzia, la France passe le cap des 30 tables 3 étoiles"

PARIS Les noms des nouveaux étoilés du guide *Michelin France* 2021 ont été révélés lors d'une cérémonie virtuelle tournée en haut de la tour Eiffel à Paris, à l'image des contraintes sanitaires de l'époque. Gwendal Poullennec, maître de cérémonie de ce lancement pas comme les autres et directeur international des guides *Michelin*, répond à nos questions.

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi sortir un guide en 2021 ?

Gwendal Poullennec : Les chefs ont été au rendez-vous avec leurs clients, en ne faisant aucun compromis sur la qualité, en trouvant des moyens pour s'adapter, en protégeant leur réseau de producteurs et pour assurer au final la qualité de leur proposition pour leurs clients. Il était essentiel pour nous d'être aussi au rendez-vous pour saluer toutes leurs réalisations de cette année. Cette sélection permet de garder un lien très fort entre les clients et les restaurants parce que, pour nous, il sera le socle de la reprise. Nous devons continuer à entretenir le souhait des clients de revenir au restaurant pour y retrouver la qualité et la convivialité dès que possible. Permettre aux chefs, dès qu'ils auront l'occasion, d'exercer à nouveau leur métier et de vivre de leur talent grâce à leurs clients. C'est la logique dans laquelle s'inscrit ce maintien de l'annonce de la sélection du guide *Michelin* 2021.

Comment les inspecteurs ont-ils pu tester les tables avec plusieurs périodes de fermeture des restaurants ?

Les inspecteurs avaient commencé les repas avant le premier confinement et ont ainsi effectué un volume important de visites avant la crise. Lors du premier confinement, nous avons totalement repensé notre organisation afin d'être le plus agiles possible. Les équipes ont posé des congés pendant les périodes de fermeture afin d'être pleinement mobilisées lors des périodes de réouverture. Grâce à notre implantation internationale solide, nous avons



Gwendal Poullennec : "Grâce à l'adaptation de notre organisation, nous avons pu faire une sélection sans aucun compromis sur notre méthode, en l'appliquant avec le même sérieux et la même rigueur que les années précédentes."

eu recours à plusieurs inspecteurs internationaux supplémentaires pour mettre en place une organisation robuste. Nous avons été sur le terrain du premier jour de réouverture jusqu'au dernier jour avant la deuxième fermeture. Au total, nous avons réalisé un nombre de repas équivalent aux années précédentes.

La sélection 2021 est-elle une sélection au rabais ?

Non, en aucun cas. Grâce à l'adaptation de notre organisation, nous avons pu faire une



Les 5 prix spéciaux Michelin France 2021

Young Chef Award : Coline Faulquier, Signature à Marseille (Bouches-du Rhône), et Mory Sacko, Mosuke à Paris.

Prix de la sommellerie : Vanessa Massé, Pur & V à Nice (Alpes-Maritimes).

Prix de l'accueil et du service :

■ Delphine
Alemany
La Closerie
à Ansois
(Vaucluse).



© MICHELIN

■ Marion
Denieul,
Maison
Tiegezh
à Guer
(Morbihan).



© MICHELIN



Alexandre Mazzia, Hélène Darroze et Cédric Deckert autour de Gwendal Poullennec, directeur général des guides Michelin, qui vient de leur annoncer leur promotion depuis la tour Eiffel.



”

Cette sélection permet de garder un lien très fort entre les clients et les restaurants parce que, pour nous, il sera le socle de la reprise.”

sélection sans aucun compromis sur notre méthode, en l'appliquant avec le même sérieux et la même rigueur que les années précédentes. Elle a la même valeur. L'attribution des nouvelles étoiles ne se fait pas sur un seul essai de table et nos inspecteurs avaient eu le temps de passer avant la première fermeture. On a vu aussi aboutir cette année de nouveaux projets qui avaient été lancés l'année précédente. Au final, nos inspecteurs ont été très impressionnés par la qualité de l'offre, l'innovation et la diversité qu'ils ont pu trouver sur le terrain. On a beaucoup d'établissements nouveaux ou qui ont franchi un cap en termes de qualité malgré les difficultés de l'année.

Que faut-il retenir de ce millésime 2021 ?

Au total, nous avons une très belle sélection avec 57 promotions contre 63 l'année dernière, 638 maisons étoilées contre 628 en 2020. Nous avons 54 nouveaux restaurants avec une étoile. C'est plus que l'année dernière - 49 - et c'est fantastique, parce que ce sont les futurs grands de demain.

C'est le reflet d'une scène culinaire française qui est extrêmement dynamique, partout sur le territoire, avec de la créativité, de l'innovation, de la diversité. Malgré une année éprouvante, on a vu que les chefs avaient fait preuve de combativité. Ils ont fait la démonstration de leur talent dans ce contexte dont nous mesurons pleinement les difficultés. Les chefs se sont surpassés. Cette sélection dit combien la gastronomie continue de briller aux quatre coins de la France et peut compter sur de nombreux talents, nouveaux comme confirmés, pour lui donner ses couleurs.



Découvrez les
33 tables distinguées
par l'étoile verte



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR566079

Pour les 2 étoiles ?

Deux restaurants obtiennent leur deuxième étoile cette année. Hélène Darroze, chez Marsan à Paris, complètement différent de son établissement d'origine. C'est superbe, une vraie signature qui rend hommage à son terroir. Quant au restaurant Le Merise à Laubach, dans le Bas-Rhin, avec le chef Cédric Deckert, il a eu sa première étoile il y a seulement trois ans. C'est plutôt une cuisine de tradition, tenu par un ancien de Jean-Georges Klein à l'Arnsbourg. C'est une nouvelle ambassade alsacienne.

Et le nouveau 3 étoiles Michelin ?

Alexandre Mazzia, à Marseille, fait passer à la France le cap des 30 tables 3 étoiles. La promesse et la signature de sa table sont particulières. C'est un vrai voyage, très dépaysant, avec un superbe travail d'équipe mené par une personnalité extrêmement talentueuse. Le niveau d'excellence dans les compositions et l'exécution sont remarquables. Une table très régulière qui n'a jamais cessé de progresser depuis son ouverture. ■



Poser une question,
ajouter un commentaire

Nadine Lemoine



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR666090

Lire aussi : les étoiles supprimées
page 4

Guide Michelin 2021

30 trois étoiles
dont 1 nouveau

74 deux étoiles
dont 2 nouveaux

534 une étoile
dont 54 nouveaux

88 restaurants
'étoile verte'
dont 33 nouveaux

524 Bib Gourmand dont
72 nouveaux

2 093 restaurants Assiette Michelin,
dont 164 nouveaux





Les étoilés Michelin 2021

UN NOUVEAU 3 ÉTOILES

AM par Alexandre Mazzia, Marseille (13), Alexandre Mazzia

**

DEUX NOUVEAUX 2 ÉTOILES

La Merise, Laubach (67), Cédric Deckert
Marsan par Héléne Darroze, Paris (VI*), Héléne Darroze

*

54 NOUVEAUX 1 ÉTOILE

Restaurant Mickaël Féval, Aix-en-Provence (13), Mickaël Féval	Signature, Marseille (13), Coline Faulquier
Les Sources de Fontbelle, Angoulême (16), Guillaume Veysière	La Salle à manger du Château de Mazan, Mazan (84), Christophe Schuffenecker
La Rotonde des Trésoms, Annecy (74), Éric Prowalski	La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi, Monaco, Antonio Salvatore
Restaurant Vincent Favre-Félix, Annecy (74), Vincent Favre-Félix	Leclere, Montpellier (34), Guillaume Leclere
Louroc, Antibes/Cap d'Antibes (06), Sébastien Broda	Pastis, Montpellier (34), Daniel Lutrand
Pollen, Avignon (84), Mathieu Desmarest	Reflet d'Oblone, Montpellier (34), Laurent Cherchi
Auberge Pom'Poire, Azay-le-Rideau (37), Bastien Gillet	Roza, Nantes (44), Jean-François Pantaléon
ONA, Bassin d'Arcachon/Arès (33), Claire Vallée	Le Manoir de la Régate, Nantes/Carquefou (44), Mathieu Pérou
Castel Marie-Louise, La Baule (44), Éric Mignard	Les Agitateurs, Nice (06), Samuel Victori et Juliette Busetto
L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux (33), Alexandre Baumard	Duende, Nîmes (30), Nicolas Fontaine
L'Ardoise du marché, Boulleret (18), Julien Médard	Pantagruel, Paris (II*), Jason Gouzy
La Vieille Tour, Cellettes (41), Alexis Letellier	Shabour, Paris (II*), Assaf Grani
Le Verbois, Chantilly/Saint-Maximin (60), Guillaume Guibet	Gaya par Pierre Gagnaire, Paris (VII*), Jacky Tavry
La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape (84), Camille Lacombe et Agathe Richou	Trente-Trois, Paris (VIII*), Sébastien Sanjou
Les Foudres, Cognac (16), Marc-Antoine Lepage	MoSuke, Paris (XIV*), Mory Sacko
Cibo, Dijon (21), Angelo Ferrigno	Oxte, Paris (XVII*), Enrique Casarrubias
Au Gourmet, Drusenheim (67), Ludovic Kientz	Moulin de Rosmadec, Pont-Aven (29), Sébastien Martinez
Le Donjon-Domaine Saint-Clair, Étretat (76), Gabin Bouguet	Auberge du Pont, Pont-du-Château (63), Rodolphe Régnault
Auberge du Cep, Fleurie (69), Aurélien Merot	Ochre, Rueil-Malmaison (92), Baptiste Renouard
L'Opidom, Fondettes (37) Jérôme Roy	Colette, Saint-Tropez (83), Philippe Colinet
La Table de la Mainaz, Gex (01), Julien Thomasson	Villa Salone, Salon-de-Provence (13), Alexandre Lechène
Le Fantin Latour, Grenoble (38), Stéphane Froidevaux	Les Plaisirs gourmands, Schiltigheim (67), Guillaume Scheer
Le Cerisier, Lille (59), Mathieu Boutroy	Au Crocodile, Strasbourg (67), Romain Brillat
Miraflores, Lyon (69), Carlos Camino	L'Or bleu, Théoule-sur-Mer (06), Alain Montigny
Rustique, Lyon (69), Maxime Laurensen	Le Panoramic, Tignes (73), Jean-Michel Bouvier
Le Domaine du Colombier, Malataverne (26), Jean-Michel Bardet	Château de Massillan, Uchaux (84), Christophe Chiavola
Le Bistronomique, Manosque (04), Pierre Grein	Le Jardin secret, La Wantzenau (67), Gilles Leininger



Michelin 2021 : les étoiles supprimées

Cette année, aucun 3 étoiles n'a été rétrogradé. En revanche, 13 restaurants 2 étoiles disparaissent de cette catégorie pour des raisons diverses, ainsi que 33 établissements 1 étoile. L'année 2020 a connu beaucoup de mouvements avec des fermetures, des changements de chefs ou de concepts qui ne correspondent plus aux critères d'attribution des étoiles.

Suppression 2 étoiles

Aries **L'Atelier de Jean-Luc Rabanel**
Honfleur (14) **SaQuaNa** (passe de 2 étoiles à Bib Gourmand)
Bordeaux (33) **La Grande Maison de Bernard Magrez**
Megève (74) **1920** (passe de 2 étoiles à assiette)
Paris (1^{er}) **Le Grand Véfour** (passe de 2 étoiles à assiette)
Paris (VII^e) **Sylvestre**
Paris (VII^e) **L'Atelier de Joël Robuchon-Saint-Germain** (passe de 2 étoiles à 1 étoile)
Paris (VIII^e) **L'Atelier de Joël Robuchon-Étoile** (passe de 2 étoiles à 1 étoile)
Paris (XVI^e) **L'Abeille**
Paris (XVI^e) **Astrance**
Rouen (76) **Gill**
Bonnieux (84) **La Bastide de Capelongue**
Monaco **Le Restaurant du Métropole**

Suppression 1 étoile

Vals-Les-Bains (07) **Le Vivarais**
Marseille (13) **Une Table au Sud**
Maussane-les-Alpilles/Le Paradou (13) **Cicada - La Table du Hameau**
Caen (14) **Initial**
Massignac (16) **Dyades au Domaine des étangs**
Beaune (21) **Le Jardin des**

Remparts

Sainte-Sabine (24) **Étincelles-La Gentilhommière**
Sarlat-la-Canéda (24) **Le Grand Bleu**
Montbéliard (25) **Le St-Martin**
Crest (26) **Le Kléber**
Pauillac (33) **Château Cordeillan-Bages**
Rennes/Saint-Grégoire (35) **Le Saison**
Villard-de-Lans/Corrençon-en-Vercors (38) **Palégré**
Tencin (38) **La Tour des sens**
Villeneuve-sur-Lot/Saint-Sylvestre-sur-Lot (47) **Le Jasmin**
Saumur (49) **Le Gambetta**
Billiers (56) **Domaine de Rochevilaine**
Kervignac (56) **Château de Loguéno**
Metz (57) **Maison Dufossé-La Table**
Boulogne-sur-Mer (62) **La Matelote**
Saint-Jean-Pied-de-Port (64) **Les Pyrénées**
Saint-Jean-de-Luz (64) **Le Brouillarta**
Port-sur-Saône/Vauchoux (70) **Château de Vauchoux**
Paris (1^{er}) **Les Jardins de L'espardon**
Paris (1^{er}) **La Poule au Pot**
Paris (VIII^e) **Penati al Baretto**
Paris (IX^e) **Le Chateaubriand**
Paris (XIV^e) **Cobéa**
Paris (XVI^e) **Antoine**
Bougival (78) **Le Camélia**
Avignon (84) **Restaurant Sevin**
Cavaillon (84) **Maison Prévôt**
Saint-Sulpice-le-Verdon (85) **Thierry Drapeau**



Le palmarès du guide Michelin 2021, Alexandre Mazzia superstar en 3 étoiles

Bouclée en 1 heure montre en main, la cérémonie du guide France 2021 Michelin a été, disons, contrastée. Alexandre Mazzia est l'unique nouveau trois étoiles consacré par cet événement rendu unique (enfin on l'espère) par la pandémie.

Ancien basketteur, Alexandre Mazzia est immense. Et porte des Nike Air Jordan (la ligne créée par le mythique joueur des Bulls) aux pieds. Quand il a appris qu'il avait la 3e étoile en direct de la Tour Eiffel, vu l'émotion qui l'a étreint, on peut penser que vraiment, cette fois, il n'était pas au courant.



Alexandre Mazzia avait décroché la deuxième étoile en 2018. C'est l'unique chef à décrocher la 3 en 2021.
Crédit photo : Franck Chanevas.

Parce que oui, d'habitude, on met celles (enfin, il n'y en a qu'une en France, Anne-Sophie Pic) et ceux qui décrochent le Graal des cuisiniers au courant auparavant. Le week-end précédent, les chefs et/ou propriétaires de restaurants gastronomiques sont anxieux. Ils toisent le téléphone.

www.tastylifemagazine.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/7

[Visualiser l'article](#)

Je ne vais pas vous parler du palmarès. Je ne connais pas tous les restaurants récompensés et c'est un principe : je ne parle que de ce que je connais. A minima. Alors parlons plutôt des coulisses.

Oui, normalement, le guide appelle les nouveaux trois étoiles quelques jours en amont. C'est comme ça. On peut penser que c'est surtout une question de logistique : en effet, décrocher une troisième étoile, c'est faire l'objet d'une attention toute particulière des médias. Ça ne s'improvise pas.

Le guide Michelin n'a commencé à faire un « show » lors de sa sortie qu'en 2014. Auparavant, c'était chacun chez soi. Et quand on décrochait une ou deux étoiles, c'était la plupart du temps par la presse que les lauréats l'apprenaient. C'était rigolo, il y avait des anecdotes à raconter.



www.tastylifemagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/7

[Visualiser l'article](#)

En 2014, Olivier Nasti décrochait sa deuxième étoile, Florent Ladeyn sa première et Guillaume Gomez, chef de l'Elysée donc pas en course pour une étoile, venait en voisin. Crédit photo : Tasty Life Magazine.

Celui-ci l'a appris par sa tante qui a bousillé son unique grasse matinée de la semaine. Celui-là par son épouse venue le réveiller. Celui-là encore par la radio locale qui l'a appelé pour obtenir sa réaction. Ou encore, celui qui doit se garer vite fait, submergé par l'émotion, parce qu'il vient de l'entendre à la radio. Eh oui, le communiqué sortait le lundi matin, jour traditionnel de repos des restaurateurs, à 8h.

Malheureusement, ce folklore-là, qui avait son charme, est terminé. Désormais, c'est l'attente près du téléphone qui ronge. Oui, qui ronge, n'ayons pas peur des mots. Quand on est tendu vers cet objectif d'obtenir cette étoile, oui, l'attente ronge.

Et c'est curieux d'ailleurs car en fait, je connais un paquet de restaurateurs qui veulent passer à l'étape supérieure. Ceux qui veulent absolument la première, ceux qui brûlent de devenir chevaliers d'argent en décrochant, et enfin, ceux qui veulent se couvrir d'or en décrochant la troisième. Oui, je regardais les Chevaliers du Zodiaque, j'adorais ça.

Donc, Alexandre Mazzia, né un 30 avril, est du signe du Taureau. C'est plutôt bien. Aldébaran, chevalier d'or du signe du Taureau, est aussi un colosse. C'est parfait. Cela dit, rien n'indique que ceux que l'étoile obsède soient ceux qui la décrochent le plus vite. Peut-être qu'un peu de lâcher-prise. Cela dit, s'il y avait une recette pour grimper automatiquement dans la hiérarchie, ça se saurait.

Depuis 2014 donc, c'est une cérémonie, à Paris. Et quelque part, ça apporte un lustre que n'avait évidemment pas le processus précédent (en était-ce vraiment un ?). Il faut faire les choses en grand, » marquer le coup » comme on dit. Mais l'anxiété demeure. Et cette année, au Jules-Verne, à la Tour Eiffel, ils n'étaient que quelques uns à s'y rendre pour ce palmarès étrange. Premier du genre sous cette forme et, on l'espère, dernier également. Parce que la convivialité qui suit en général cet événement, l'occasion d'approcher les chefs, prendre des contacts, faire notre travail de journaliste... Espérons que l'année prochaine redeviendra classique !

Voici les lauréats de la promotion 2021 du Guide Michelin, prix spéciaux et pertes comprises. Notez : l'étoile verte, en toute logique, est celle qui promeut une démarche environnementale vertueuse. Et elle est attribuée à toutes les catégories de restaurants, gastronomiques ou pas.

Nouveau 3 étoiles

Alexandre Mazzia AM par Alexandre Mazzia à Marseille

Nouveaux 2 étoiles

Hélène Darroze à Marsan à Paris

Cédric Deckert à La Merise à Laubach

www.tastylifemagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Villa Salone à Salon-de-Provence
Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim
Au Crocodile à Strasbourg
L'Or Bleu à Théoule-sur-Mer
Le Panoramic à Tignes
Le Château de Massillan à Uchaux
Le Jardin Secret à La Wantzenau

Les nouvelles étoiles vertes
Le Riche à Alès
Lait Thym Sel à Angers
ONA à Arès
Le Domaine de Baulieu à Auch
La Table de Nazère à Avezan
La Mirande à Avignon
Le Saint-Cerf à Besançon
Assa à Blois
Le Scratch Restaurant à Bourg-en-Bresse
Atmosphères au Bourget-du-Lac
L'Allée des Vignes à Carjac
L'Ostal à Clermont-Ferrand
Choko Ona à Espelette
Le Toi du Monde à Flumet
Sandikala à Galan
Maison Tiegezh à Guer
Vincent Cuisinier de Campagne à Ingrandes-de-Touraine
Art'Zain à Irissarry
La Côte Saint-Jacques à Joigny
Les Jardins sauvages à La Gacilly
Auberge Frankenburg à La Vancelle
Le Jardin de Berne à Lorgues
Têtedoie à Lyon
Refllet d'Obione à Montpellier
Le Manoir de la régates à Nantes
Thierry Schwartz à Obernai
Le Skiff Club au Pyla-sur-Mer
Ima à Rennes
Holen à Rennes
Au vieux couvent à Rhinau
La Meynardie à Salignac-Eyvigues
L'Auberge du Montmin à Talloires
Empreinte à Vannes

Les prix spéciaux

Jeune cheffe : Coline Faulquier, Signature à Marseille
Jeune chef : Mory Sacko, MoSuke à Paris 14e
Service : Delphine Alemany, La Closerie à Ansois
Service : Marion Denieul, La Maison Tiegezh à Guer

Romain Brillat décroche une étoile Michelin au Crocodile

10 ans les nouvelles
GASTRONOMIQUES
par Sandrine Kauffer-Binz



Alsace



Le 18 janvier 2021, le Guide Michelin récompense Romain Brillat d'une première étoile au Crocodile à Strasbourg. Cette reconquête, à quelques jours du souvenir de la disparition d'Emile Jung (27 janvier 2020) fait chaud au coeur. Cette distinction permet un retour de cette institution dans le célèbre guide rouge.



Cédric Moulot et Romain Brillat, el retour de l'étoile Michelin au Crocodile ©GP

Très ému, **Cédric Moulot** a témoigné son soulagement et son bonheur.

"Aujourd'hui, j'ai envie de souffler et de savourer, juste un instant, en compagnie de toutes nos équipes. Le guide Michelin vient de redonner une étoile au Crocodile. Et c'est vraiment un be au message. D'espoir et de récompense du travail. Avant tout, merci aux équipes. Après presque'un an de fermeture pour trav aux, le chef Romain Brillat a relevé le défi. La brigade qu'il a fédérée a fourni un travail extraordinaire (...). Merci à notre président François de Bretagne. À la famille Burrus, partenaires solides et attentifs. À nos producteurs, nos fournisseurs qui nous apportent des produits merveilleux. Je vais le dire : honnêtement, je ne m'y attendais pas. Ma joie n'en est que plus grande. Pour le Crocodile, c'est simple, nous n'étions même plus dans le guide l'année dernière. Nous avons rouvert trop tard, après des mois et des mois de chantiers et de remises en question. Cette étoile vient éclairer ce table au assez sombre. Savourons."

" J'ai une pensée émue pour **Monique et Emile Jung**. Ils ont fait de ce rest aurant une institution, une fierté pour la gastronomie française, pour l'Alsace, pour Strasbourg. Et bien entendu pour moi et pour chaque



alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

membre de ce groupe que nous formons. Sans eux deux, on n'aurait jamais parlé du Crocodile. Et c'est aussi cela qui rend notre travail à la fois galvanisant et très risqué. Nous devons être à la hauteur. Chaque jour. À chaque service. Même si c'est de la vente à emporter. Leur héritage doit être préservé. Vous le savez, je suis très attaché aux valeurs de transmission, au respect de ceux qui nous ont précédés. La Table Emile-Jung en est le témoin visible. Le reste doit être au diapason. Merci Madame, merci Chef, où que vous soyez. Le guide rouge nous dit aujourd'hui que nous avons su nous montrer digne de ce patrimoine, nous encourage pour l'avenir. "

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



La table d'Emile Jung au Crocodile

En janvier 2020, le crocodile était marqué du sce au de la renaissance, faisant "pe au neuve", déplaçant le célèbre reptile, suspendu à l'entrée pour l'installer verticalement et royalement dans une cage de verre. Un ride au de mailles et des appliques dorées illuminent la salle, élégamment réactualisée avec des tonalités foncées. La verrière élevée "en toiture" avec ride aux motorisés, tamise l'ambiance même au déjeuner.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Le nouve au chef **Romain Brillat** , ancien second de **Mathieu Viannay** à Lyon et de **Gilles Goujon** à Fontjoncouse, prend place dans la cuisine rutilante, ouverte sur la nouvelle table du chef, l'espace confidentiel imaginé en hommage à Émile Jung.

C'est sans doute la pièce maitresse des lieux pour tous les nostalgiques du chef emblématique de Strasbourg, qui a contribué à faire rayonner la gastronomie alsacienne et française dans le monde entier.

Épurée, chaleureusement éclairée, la table d' **Émile Jung** est un écrin, un univers de chefs! avec les guides gastronomiques, collection du Michelin, livres de recettes et le fameux portrait, signé **Marcel Ehrhard** , qui a fait la couverture du dernier **Good'Alsace**.



Monique Jung attablée à la Table d'Emile Jung, contemple son portrait ©Sandrine K auffer-Binz

C'est avec une grande émotion que **Monique Jung** évoque les belles années au Crocodile et se réjouit de cette renaissance, félicitant les équipes pour tout le travail accompli et les remerciant pour l'hommage rendu à **Émile Jung**.

Dans cette pièce, à l'identité d'une stamntish des temps modernes, quatre convives dégustent le "Menu du Chef" en 6 actes proposé à 188€/personne avec apéritif au Champagne.

C'est le menu confiance ou "carte blanche" proposé par **Romain Brillat** . (uniquement sur réservation - hors covid)

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 5/15

[Visualiser l'article](#)



Vue sur la cuisine et le chef depuis la table d'Emile Jung ©Sandrine K [auffer-Binz](#)

Sur la carte, ses influences et expériences se dévoilent.

La Fleur de courgettes comme un gâte [au](#) de brochet, avec une s [auce](#) nantua rappelle les quenelles lyonnaises de la mère Brazier, tandis le travail [autour](#) du poisson et des saveurs iodées exultent dans le plat du poulpe et le sorbet à l'encre de seiche]b

Visuel indisponible

Florian Chatelard découpe la sole ©Sandrine K [auffer-Binz](#)

Le nouve [au](#) directeur de rest [aurant](#) **Florian Chatelard** , qui a rejoint le **Crocodile** en avril 2020, est le chef d'orchestre de la salle. Originaire de la Touraine, formé chez **Charles Barrier** , passé par **l'Hôtel du Palais** à Biarritz, **Les Airelles** et le **Cheval Blanc** à Courchevel, il excelle dans l'accueil et la prise en main de la clientèle. Toujours arrangeant, [aux](#) petits soins, il veille [au](#) bon déroulé du service.

Menu photographié septembre 2020

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Foie gras d'oie en gravelax, magret de canard, amandes fraîches, jus de griotte et vinaigre ©S. Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Poulpe, lentilles et noisettes en salade, gelée au verjus et sorbet à l'encre de seiche ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Poulpe, lentilles et noisettes en salade, gelée au verjus et sorbet à l'encre de seiche ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Fleur de courgette de l'îlot de la Mein au comme un gâteau de brochet et œuf, anguille fumée ©S. Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Fleur de courgette de l'îlot de la Mein au comme un gâte au de brochet et œuf, anguille fumée ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Tronçon de Sole à la coriandre, artich auts de chez Éric Roy, fruit de la passion et s auce façon « bonne femme » à partager avec découpe en salle ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



L'abricot, mousse amande, pain de Gênes, crème glacée amande @Au crocodile

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



La nouvelle salle du crocodile ©Cookandshoot

Le crocodile est à redécouvrir, mais que les incondtionnels soient rassurés, les murs ont conservé précieusement, en leur sein, l'âme de la maison, qui entre au panthéon des institutions.

Que les fidèles du Crocodile de **Monique et Émile Jung** se réjouissent; le temple de la gastronomie se revêt de nouve aux apparats, désirant porter l'excellence de la maison au firmament.

Le socle des fondament aux, dans l'art de recevoir, posé par le couple mythique, perdure, comme intemporel.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Les boiseries ont été conservées et repeintes, le mobilier a été remplacé ©S. K auffer-Binz

La célèbre fresque **François Adolphe Grison** tel le fil conducteur de cette évolution, semble veiller à la continuité, embrassant la salle avec une noblesse bienveillante, témoin historique d'une évolution, qui ne renie pas les origines de la grandeur du Crocodile, initié par les fondateurs.

"Quand nous rentrions de vacances, avec Émile, nous passions toujours d'abord par le rest aurant", confie Monique Jung, "pour voir si tout allait bien et surtout pour admirer le table au. Là, face à lui, on se disait qu'on était de retour à la maison", sourit-elle, rajoutant; "seulement ensuite, nous regagnions notre domicile "

L'étoile Michelin vient elle aussi de regagner l'un des temples gastronomiques strasbourgeois, un juste retour "à domicile"

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photos Sandrine K auffer-Binz (s auf DR)

AU CROCODILE

10 Rue de l'Outre,

67000 Strasbourg

03 88 32 13 02

www.au-crocodile.com

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France
Dynamisme : 1



Page 15/15

[Visualiser l'article](#)



Un espace intimiste situé juste à l'entrée ©S. K auffer-Binz

Visuel indisponible



Guide Michelin 2021: des nouveaux étoilés en Alsace!

Visuel indisponible

Le Guide Michelin 2021 récompense l'Alsace. Sa parution est attendue des gastronomes. L'édition 2021 du Guide Michelin apporte son lot d'étoiles à la région. Si le restaurant au Crocodile est de retour dans ce firmament gourmand, on notera aussi l'étoile ravie par Guillaume Scheer à Schiltigheim. Made in Alsace aime à suivre ce palmarès qui fait rayonner de belles adresses alsaciennes !

Une seconde étoile Michelin pour La Merise

Le chef Cédric Deckert doit être aux anges. En quelques années, La Merise rejoint la liste des meilleures tables de France en obtenant sa seconde étoile ! Ambassade alsacienne de l'excellence, l'adresse rejoint ainsi d'autres 2 étoiles alsaciens. En attendant, pour l'Alsace, le retour d'un 3 étoiles.

<https://www.facebook.com/restaurantlamerise/posts/1314460932286333>

Une pluie d'étoiles dans le Bas-Rhin

Rejoignent également le ciel gourmand alsacien : Le Crocodile à Strasbourg (chef Romain Brillat), Au Gourmet à Drusenheim (chef Ludovic Kientz), Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim (chef Guillaume Scheer). On salue ce trio en associant Cédric Moulot avec lequel ils ont tous travaillé à un moment.

L'autre étoile, c'est celle de Gilles Leininger et de son Jardin Secret à La Wantzenau. « L'Illhausern du Nord » comme nous avons aimé l'écrire, retrouve une étoile, en, nous l'espérons, en attendant d'autres.

Gilles Leininger, Vainqueur du Trophée Masse du foie gras en 2018, troisième du Taittinger, finaliste du Bocuse d'Or voit ainsi sa combativité de « viking » (son surnom) récompensée par une belle étoile.

Elles sont désormais 34 à briller entre tables et ciels. S'ajoutent, cette année, 3 étoiles « vertes », Celle du Vieux Couvent à Rhinau (chef Alexis Albrecht), de Thierry Schwartz – Le Restaurant à Obernai (chef Thierry Schwartz) et de l'Auberge Frankembourg à La Vancelle (chef Sébastien Buecher) qui viennent récompenser une approche durable de la gastronomie.

Made in Alsace n'a qu'une hâte, la réouverture de ces adresses, symbole d'un retour à la normalité et découverte gourmande des belles adresses du Guide Michelin en Alsace !



Kiss My Chef



En soutien à la profession, malgré la crise sanitaire et la fermeture des restaurants français, le guide rouge a tout de même maintenu sa cérémonie annuelle, le temps de distribuer les étoiles de l'année. Une cérémonie semi-virtuelle, depuis la Tour Eiffel, avec la présence de quelques grands noms de la gastronomie française.

« C'est une décision importante pour soutenir la profession malgré le contexte et peut-être en raison même du contexte. Il était nécessaire de maintenir cette annonce », a déclaré à l'AFP le directeur du guide Gwendal Poullennec.

Ce palmarès Michelin 2021 compte 54 nouveaux restaurants étoilés, 2 restaurants doublement étoilés et 1 seul 3 étoiles.



Alexandre Mazzia © Franck Chavenas

Trois Etoiles

AM par Alexandre Mazzia à Marseille (13)

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Hélène Darroze    Nicolas Buisson

Deux Etoiles

La Merise – Cédric Deckert    Laubach (67)

Marsan – Hélène Darroze    Paris VIème

Une Etoile

Mickaël Féval    Aix-en-Provence (13)

Les Sources de Fontbelle – Guillaume Veyssière    Angoulême (16)

La Rotonde des Trésoms – Eric Prowalski    Annecy (74)

Restaurant Vincent Favre Félix    Annecy (74)

LouRoc – Hôtel du Cap-Eden-Roc – Eric Frechon    Antibes, Cap d'Antibes (06)

Pollen – Mathieu Desmarest    Avignon (84)

Auberge Pom'Poire – Bastien Gillet    Azay-le-Rideau (37)

ONA – Claire Vallée    Arès (33)

Castel Marie-Louise – Eric Mignard    La Baule (44)

L'Observatoire du Gabriel – Alexandre Baumard    Bordeaux (33)

L'Ardoise du Marché – Julien Médard    Boulleret (18)

La Vielle Tour – Nicolas Adam    Cellettes (41)

Le Verbois – Guillaume Guibet    St-Maximin (60)

La Mère Germaine – Camille Lacome    Châteauneuf-du-Pape (84)

Les Foudres – Marc-Antoine Le Page    Cognac (16)

Cibo – Angelo Ferrigno    Dijon (21)

Au Gourmet – Ludovic Kientz    Drusenheim (67)



Le Donjon – Domaine Saint-Clair – Gabin Bouguet à Étretat (76)
 Auberge du Cep – Aurélien Merot à Fleurie (69)
 L'Opidom – Jérôme Roy à Fondettes (37)
 La Table de la Mainaz – Julien Thomasson à Gex (01)
 Le Fantin Latour – Stéphane Froidevaux à Grenoble (38)
 Le Cerisier – Eric Delerue à Lille (59)
 Miraflores – Carlos Camino à Lyon (69)
 Rustique – Maxime Laurenson à Lyon (69)
 Le Domaine du Colombier – Jean-Michel Bardet à Malataverne (26)
 Le Bistronomique – Pierre Grein à Manosque (04)
 Signature – Coline Faulquier à Marseille (13)
 La Salle à Manger du Château de Mazan – Christophe Schuffenecker à Mazan (84)
 La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi Monaco Montpellier (34)
Restaurant Leclere – Guillaume Leclere à Montpellier (34)
 Pastis – Daniel Lutrand à Montpellier (34)
 Reflet d'Obione – Laurent Cherchi à Montpellier (34)
 Roza – Jean-François Pantaleon à Nantes (44)
 Le Manoir de la Régate – Mathieu Pérou à Nantes (44)
 Les Agitateurs – Samuel Victori à Nice (06)
 Duende – Nicolas Fontaine et Pierre Gagnaire à Nîmes (30)
 Pantagruel – Jason Gouzy à Paris IIème
 Shabour – Assaf Granit à Paris IIème
 Gaya par Pierre Gagnaire Paris VIIème
 Trente-Trois – Sébastien Sanjou à Paris VIIIème
 MoSuke – Mory Sacko à Paris XIVème
 Oxte – Enrique Casarrubias à Paris XVIIème
 Moulin de Rosmadec – Sébastien Martinez à Pont-Aven (29)
 Auberge du Pont – Rodolphe Regnaud à Pont-du-Château (63)
 Ochre – Baptiste Renouard à Rueil-Malmaison (92)
 Colette – Philippe Colinet à Saint-Tropez (83)
 Villa Salone – Alexandre Lechêne à Salon-de-Provence (13)
 Les Plaisirs Gourmands – Guillaume Scheer à Schiltigheim (67)
Au Crocodile – Romain Brillat à Strasbourg (67)
 L'Or Bleu – Alain Montigny à Théoule-sur-Mer (06)
 Le Panoramic – Jean-Michel et Clément Bouvier à Tignes (73)
 Château de Massillan – Christophe Chiavola à Uchaux (84)
 Le Jardin Secret – Gilles Leininger à La Wantzenau (67)

La promotion Passion Dessert en partenariat avec Valrhona

Le Clair de la Plume – Cédric Perret à Grignan (26)
 La Table de Franck Putelat – Simon Pacary, à Carcassonne (11)
 La Scène Stéphanie Le Quellec – Pierre Chirac à Paris VIIIème
 Les Morainières – Sébastien Paris à Jongieux (73)
 Alliance – Morgane Raimbaud à Paris Vème
 L'Oiseau Blanc, Peninsula Paris – Anne Coruble à Paris XVIème
 Accents Table Bourse – Ayumi Sugiyama à Paris IIème

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Le Art, Château de la Gaude – Maëlle Bruguera à Aix-en-Provence (13)

Restaurant Yoann Conte – Max Martin au Veyrier du Lac (74)

La Magdeleine, Mathias Dandine – Yannick Piotrovski à Gémenos (13)

La Côte d'Or – Aymeric Pinard à Saulieu (21)

iframe : redir.opoint.com

Les prix spéciaux**Jeune femme chef** : Coline Faulquier – Signature (13)**Jeune chef** : Mory Sacko – MoSuke (75)**Service** Delphine Alemany – La Closerie (84) et Marion Denieul – Maison Tiegezh (56)**Sommellerie** : Vanessa Massé – Pur & V (06)**La sélection étoile verte, la récompense des restaurants qui allient gastronomie et durabilité**Bourg-en-Bresse (01) : Scratch Restaurant

Menton (06) : Mirazur

La Turbie (06) : Hostellerie Jérôme

Gyé-sur-Seine (10) : Le Garde Champêtre

Les Baux-de-Provence (13) : L'Oustau de Baumanière

Sambuc (13) : La Chassagnette

Chaudes-Aigues (15) : Serge Vieira

La Rochelle (17) : Christopher Coutanceau

Montgibaud (19) : Le Tilleul de Sully

Gevrey-Chambertin (21) : La Table d'Hôte

Beaune (21) : Caves Madeleine

Salignac-Eyvigues (24) : La Meynardie

Bonnétage (25) : L'Étang du Moulin

Besançon (25) : Le Saint Cerf

Grignan (26) : Le Clair de la Plume

Névez (29) : Ar Men Du

Alès (30) : Le Riche

Avezan (32) : La Table de Nazère

Auch (32) : Domaine de Baulieu

Pyla-sur-Mer (33) : Le Skiff Club

Arès (33) : ONA

Bordeaux/Lormont (33) : Le Prince Noir-Vivien Durand

Montpellier (34) : Reflet d'Obione

Vailhan (34) : Aumpnem -Auberge du Presbytère

Cancale (35) : Le Coquillage

Rennes (35) : Ima

Rennes (35) : Holen



Ingrandes-de-Touraine (37) : Vincent Cuisinier de Campagne
 Uriage-les-Bains (38) : Maison Aribert
 Montlivault (41) : La Maison d'à Côté
 Vendôme (41) : Pertica
 Blois (41) : Assa
 Ouches (42) : Troisgros -Le Bois sans Feuilles
 Saint-Bonnet-le-Froid (43) : Régis et Jacques Marcon
 Nantes/Carquefou (44) : Manoir de la Régate
 Cajarc (46) : L'Allée des Vignes
 Aumont-Aubrac (48) : Cyril Attrazic
 Angers (49) : Lait Thym Sel
 Fontevraud-L'Abbaye (49) : Fontevraud le Restaurant
 Saint-Pierre-de-Quiberon (56) : Le Petit Hôtel du Grand Large
 Guer (56) : Maison Tiegezh
 La Gacilly (56) : Les Jardins Sauvages
 Vannes (56) : Empreinte
 Boeschepe (59) : Auberge du Vert Mont
 La Madelaine-sous-Montreuil (62) : La Grenouillère
 Clermont-Ferrand (63) : L'Ostal
 Espelette (64) : Choko Ona
 Irissarry (64) : Art'zain
 Galan (65) : Sandikala
 La Vancelle (67) : Auberge Frankembourg
 Obernai (67) Thierry Schwartz- Le Restaurant
 Rhinau (67) : Au Vieux Couvent
 Kaysersberg (68) : L'Alchémille
 Lyon (69) : Prairial Lyon
 Lyon (69) : Têtedoie
 Tournus (71) : Aux Terrasses
 Le Bourget du Lac (73) : Atmosphères
 Tignes/Le Val Claret (73) : Ursus
 Flumet (73) : Le Toi du Monde
 Annecy (74) : Le Clos des Sens
 Annecy/Veyrier-du-Lac (74) : Yoann Conte
 Talloires (74) : Jean Sulpice
 Talloires (74) : L'Auberge de Montmin
 Vailly (74) : Frédéric Molina au Moulin de Léré
 Paris 7e : Arpège
 Paris 8e : Alain Ducasse au Plaza Athénée
 Paris 7e : David Toutain
 Paris 8e : Le George
 Paris 11e : Septime
 Paris 12e : Table – Bruno Verjus
 Paris 17e : Anona
 Caudebec-en-Caux (76) : G.A. au Manoir de Rétival
 Valmont (76) : Le Bec au Cauchois
 Eaucourt-sur-Somme (80) : Auberge du Moulin – Le Saltimbanque
 La Cadière-d'Azur (83) : René'Sens par Jean-François Bérard

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Lorgues (83) : Le Jardin de Berne

Avignon (84) : La Mirande

Cadenet (84) : Auberge La Fenière

Gigondas (84) : Le Clos de L'Oustalet

Ile de Noirmoutier/L'Herbaudière (85) : La Marine

Joigny (89) : La Côte Saint-Jacques

Pontoise (95) : L'Or Q'idée

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



Palmarès Guide Michelin 2021 : les nouveaux étoilés



Guide Michelin 2021

C'est **en ligne** , sur YouTube et Facebook que s'est tenue la cérémonie dévoilant **le palmarès 2021 du Guide Michelin** présentée par Sophie Menut Yovanovitch (rédactrice en Chef de Cuisine & Vins de France), en direct du restaurant **le Jules Verne** . J'avoue que les commentaires sur le chat précédant la diffusion étaient pour le moins sceptiques voir septiques pour certains (pardon, je n'ai pas pu m'empêcher) vu le faible temps d'ouverture des restaurants lié à la pandémie. Avant la diffusion de la vidéo, il y avait même déjà des pouces vers le bas (Non ... rien ... #LesGens)

Toujours est-il que Michelin a maintenu cette cérémonie. **Gwendal Poullennec**, le Directeur International du Guide Michelin, a expliqué qu'il y avait eu autant de repas pris cette année par les inspecteurs que les années précédentes, que ces derniers s'étaient adaptés aux circonstances (prise de congés pendant le confinement par exemple) et que ce millésime 2021 ne serait pas un millésime au rabais.

Voilà, cela c'est dit :p .

Je vous ai surligné ceux qui sont de **Nouvelle Aquitaine** (ma région <3). Je regrette toutefois qu'elle soit toujours aussi peu récompensée par les Inspecteurs du Guide.

3 étoiles

Un seul restaurant reçoit cette année la récompense ultime pour sa perfection d'exécution et sa régularité exemplaire.

Alexandre Mazzia à Marseille

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Alexandre Mazzia

Prix du Jeune Chef (moins de 31 ans) :

Mory Sako – Mosuke (Paris)

Coline Faulquier – Restaurant Signature à Marseille. A noter que ces 2 chefs remportent leur première étoile en même temps.

2 étoiles

2 étoiles ce sont des tables qui valent le détour. Moins de 500 restaurants dans le monde sont concernés. Cette année 2 établissements ont été primés notamment pour la valorisation de leur terroir (les Landes et l'Alsace).

Marsan – Hélène Darroze – Paris (75006)

La Merise – **Cedric Deckert** – Laubach (67)

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Helene Darroze ©Facebook MArSan



Restaurant La Merise © Facebook La Merise

1 étoile

54 chefs ont reçu leur première étoile . 5 critères sont primordiaux pour les recevoir : Le choix des produits et leur qualité, les maîtrises des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef (qu'on retrouve dans l'assiette), la régularité.

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Voici le Palmarès :

Auvergne Rhône-Alpes

Vincent Favre Félix, Annecy (74)
 La Rotonde des Trésoms, Annecy (74)
 Auberge du Cep, Fleurie (69)
 La Table de la Mainaz, Gex (01)
 Le Fantin Latour – Stéphane Froidevaux, Grenoble (38)
 Miraflores, Lyon (69)
 Rustique, Lyon (69)
 Domaine du Colombier, Malataverne (26)
 Le Panoramic, Tignes (73)
 Auberge du Pont, Pont-du-Château (63)

Bourgogne Franche-Comté

Cibo, Dijon (21)

Bretagne

Moulin de Rosmadec, Pont-Aven (29)

Centre Val de Loire

Auberge Pom'Poire, Azay le Rideau (36)
 L'Ardoise du Marché, Boulleret (18)
 La Vieille Tour, Cellettes (41)
 L'Opidom, Fondettes (37)

Grand Est

Au Gourmet, Drusenheim (67)
 Les Plaisirs Gourmands, Schiltigheim (67)
Au Crocodile, Strasbourg (67)
 Le Jardin Secret, La Wantzenau (67)

Hauts de France

Le Cerisier, Lille (59)
 Le Verbois, St-Maximin (60)

Ile de France

Shabour, Paris 2e
 Pantagruel, Paris 2e
 Trente-Trois, Paris 7e
 Gaya par Pierre Gagnaire, Paris 7e
 Oxte, Paris 17e
 MoSuke, Paris 14e
 Ochre, Rueil Malmaison (92)

Normandie :

Le Donjon – Domaine Saint-Clair, Etretat (76)

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Nouvelle Aquitaine

Les Sources de Fontbelle, Angoulême (16)

ONA, Bassin d'Arcachon / Arès (33)

L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux (33)

Les Foudres, Cognac (16)



Stéphanie de Bou#ard-Rivoal et Alexandre Baumard – L'observatoire du Gabriel, Bordeaux

Occitanie

Reflét d'Obione, Montpellier (34)

Pastis, Montpellier (34)

Leclere, Montpellier (34)

Duende, Nîmes (30)

Pays de la Loire

Castel Marie-Louise, La Baule (44)

Le Manoir de la Régate, Nantes (44)

Roza, Nantes (44)

Provence Alpes Côte d'Azur

Mickaël Féval, Aix en Provence (13)

Louroc, Antibes (06)

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Pollen, Avignon (84)

La Mère Germaine, Châteauneuf du Pape (84)

Le Bistronomique, Manosque (04)

Signature, Marseille (13)

La Salle à Manger du Château de Mazan, Mazan (84)

La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi (Principauté de Monaco)

Les Agitateurs, Nice (06)

Colette, St-Tropez (83)

Villa Salone, Salon de Provence (13)

L'Or Bleu, Théoule sur Mer (06)

Château de Massillan, Uchaux (84)

Etoile verte :

Cette étoile verte récompense les établissements qui oeuvrent en fonction d'une gastronomie plus durable et valorisent les restaurants engagés. 33 ont été décernées cette année.

Auvergne Rhône-Alpes

L'Ostal, Emmanuel Hebrard, Clermont-Ferrand

Têtedoie, Christian Têtedoie, Lyon

Atmosphères, Alain Perrillat-Mercerot, Le Bourget-du-Lac

L'Auberge de Montmin, Florian Favario, Talloires-Montmin

Le Toi du monde(ajouter lien), Thomas Tricault, Flumet

Scratch Restaurant (ajouter lien), Andréas Baehr, Bourg-en-Bresse

Les Jardins Sauvages, Fabien Manzoni, Cournon

Bourgogne Franche-Comté

La Côte Saint-Jacques, Jean-Michel Lorain, Joigny

Le Saint Cerf, Xavier Choulet, Besançon

Bretagne

Maison Tiegezh, Baptiste Denieul, Guer

Ima, Julien Lemarié, Rennes

Holen, Tugdual Debéthune, Rennes

Empreinte (lien à ajouter), Baptiste Fournier, Vannes

Centre Val de Loire

Assa, Fumiko et Anthony Maubert, Blois

Vincent Cuisinier de Campagne, Vincent Simon, Ingrandes-de-Touraine

Grand Est

Auberge Frankenburg, Sébastien Buecher, La Vancelle

Thierry Schwartz – Le Restaurant, Thierry Schwartz, Obernai

Au Vieux Couvent, Alexis Albrecht, Rhinau

Nouvelle Aquitaine

ONA, Claire Vallée, Arès (qui a 1 étoile *classique*)

La Meynardie, Adrien Soro, Salignac-Eyvigues (qui a déjà 1 étoile)

Le Skiff Club, Stéphane Carrade, Pyla-sur-Mer (qui a déjà 2 étoiles)

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Choko Ona, Clément Guillemot, Espelette (qui a déjà 1 étoile)
Art'zain, Henri Amestoy, Irissarry
Occitanie

Reffet d'Obione, Laurent Cherchi, Montpellier
L'allée des Vignes, Claude-Emmanuel Robin, Cajarc
Domaine de Beaulieu, Maxime Deschamps/Stéphane Mazières, Auch
Le Riche (lien à ajouter), Sébastien Rath, Alès
Sandikala (lien à ajouter), Luke MacLeod, Galan
La Table de Nazère (lien à ajouter), Christopher Roussat, Avezan

Pays de la Loire

Manoir de la Régate, Mathieu Pérou, Nantes
Lait Thym Sel, Gaëtan Morvan, Angers

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Jardin de Berne, Louis Rameau, Lorgues
La Mirande, Florent Pietravalle, Avignon
Faites-en bon usage !



Découvrez les neuf restaurants lorrains étoilés



© Restaurant by Unsplash/ Carlos Lindner

Le Guide Michelin a dévoilé lundi la liste des restaurants étoilés en France. Parmi les tables récompensées, on retrouve neuf restaurants situés en Lorraine.

638 restaurants français peuvent désormais afficher leur(s) étoile(s) au Guide Michelin dont 9 qui se trouvent en Lorraine. Et le plus proche de la frontière luxembourgeoise ne se trouve qu'à une trentaine de minutes de route: **Le Quai des Saveurs** situé à Hagondange (Moselle). Le restaurant a conservé son étoile Michelin en 2021.

Un peu plus loin, on retrouve le **Toya** à Faulquemont (Moselle), **La Bonne Auberge** à Stiring-Wendel (Moselle), **l'Auberge Saint-Walfrid** à Sarreguemines (Moselle), **l'Arnsbourg** à Baerenthal (Moselle), **Chez Michelle** à Languimberg (Moselle), le **Transparence** à Nancy (Meurthe-et-Moselle), **Le Château d'Adoménil** à Lunéville (Meurthe-et-Moselle) ou encore **Les Ducs de Lorraine** à Épinal (Vosges).

La Lorraine compte donc désormais neuf restaurants étoilés. C'est un de moins que l'année précédente puisque le chef messin Christophe Dufossé a décidé de quitter la région. En effet, sur les 57 nouvelles tables

5minutes.rtl.lu
Pays : Luxembourg
Dynamisme : 80



[Visualiser l'article](#)

étoilées, aucune ne se trouve en Lorraine. Quatre restaurants alsaciens ont cependant réussi à décrocher une étoile en 2021: **Au Gourmet** (Drussenheim), **Au Crocodile** (Strasbourg), **Le Jardin Secret** (Strasbourg) et **Les Plaisirs Gourmands** (Schiltigheim).

En total, 52 restaurants du Grand Est ont été récompensés dans cette nouvelle édition du Guide Michelin. Parmi eux, un seul restaurant affiche trois étoiles: **l'Assiette Champenoise** situé à Reims. La région compte également 9 restaurants doublement étoilés et le plus proche du Luxembourg est la **Villa René Lalique** à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin) qui avait décroché sa première étoile en 2018.

Enfin, sur les 43 Bib Gourmands du Grand Est, une grande majorité se trouvent en Alsace dont une nouvelle adresse "abordable": le Bistrot d'Antoine à Strasbourg. Trois restaurants du Grand Est se sont également vu décerner une étoile verte, symbole d'une cuisine plus durable, et se trouvent également en Alsace: **La Vancelle** (Franckenbourg), **Thierry Schwartz** (Obernai) et **Vieux couvent** (Rhinou).

Pour profiter de la gastronomie de la région, il faudra prendre son mal en patience puisque en France comme au Luxembourg, les restaurants sont actuellement fermés.



Gastronomie Guide Michelin 2021 : une constellation d'étoiles pour l'Alsace

Le palmarès 2021 du Guide Michelin est désormais connu. L'Alsace – ou du moins le Bas-Rhin – y est bien lotie, comme nous l'a souligné Gwendal Poullennec dans un entretien téléphonique qu'il nous a accordé, malgré sa journée bien chargée ce lundi matin.

En ce qui concerne le Michelin en Alsace, les années se suivent mais ne se ressemblent pas. 2021 n'échappe pas à la règle : alors que très peu de mouvements étaient à noter l'année passée, l'Alsace est l'une des régions les plus promues du guide rouge en 2021.

Au menu, un deux-étoiles de plus avec La Merise à Laubach (voir ci-dessous) et quatre nouveaux une-étoile, tous également dans le Bas-Rhin : Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim (chef : Guillaume Scheer), Au Gourmet à Drusenheim (Ludovic Kientz), Le Jardin Secret à La Wantzenau (Gilles Leininger), auxquels s'ajoute le Crocodile de Strasbourg, qui fait son retour dans le palmarès. Le célèbre reptile avait décroché son étoile l'an dernier car les importants travaux qui y étaient menés, pendant plus de six mois, n'étaient pas achevés au moment où le Michelin clôturait l'édition 2020 de son guide. Le nouveau chef Romain Brillat et son équipe ont donc regagné le précieux macaron après une année d'exercice.

Étant donné qu'aucune perte n'est à déplorer cette année, on compte ainsi six restaurants doublement étoilés et 26 une-étoile en Alsace. À ces macarons s'ajoutent trois pictogrammes verts supplémentaires (voir ci-contre), toujours dans le Bas-Rhin ; et un nouveau «Bib gourmand» – qui récompense les tables ayant un excellent rapport qualité-prix – pour Le Bistrot d'Antoine à Strasbourg.

«Des chefs de talent, qui font honneur à l'identité de leur région»

«L'Alsace est à l'honneur cette année. Il faut dire qu'il s'y passe toujours de belles choses», commentait le directeur du Guide Michelin Gwendal Poullennec, ce lundi matin au téléphone, juste avant de rejoindre la Tour Eiffel où la cérémonie digitale d'annonce des nouveaux étoilés devait avoir lieu. «C'est une belle récompense pour cette région qui a été une des premières exposées à la pandémie. Il y a en Alsace des chefs de talent, qui font honneur à l'identité de leur région. Beaucoup se sont démarqués pour leur engagement pendant la crise, que ce soit auprès des soignants, des commerces ou des producteurs locaux». Le «patron» du guide rouge avait d'ailleurs choisi l'Alsace pour marquer le coup de la réouverture des restaurants après le premier confinement. Mais n'y voyez pas un rapport de cause à effet...

Celui-ci se veut rassurant, pour ceux qui s'étonnent que le Michelin ait pu sortir un nouveau palmarès malgré les quelque cinq mois de fermeture des restaurants en 2020. «Ce sont des classements qui s'inscrivent dans la durée. Il n'y a pas eu de décisions prises à la légère. Nos inspecteurs ont fait preuve d'un engagement exceptionnel et la méthode d'attribution des étoiles n'a pas été différente par rapport aux autres années. Nous nous sommes appuyés sur les mêmes critères, pour garder toute la force de nos recommandations. Les nouveaux promus le méritent pleinement. Et le Guide Michelin a la chance d'être international. Les inspecteurs français ont ainsi pu bénéficier, lorsque les restaurants étaient ouverts, du support de leurs collègues d'autres pays. De sorte que le même nombre de repas a été testé que les années précédentes, même sur une période plus courte».

Pas question de faire une «année blanche», malgré la fermeture



[Visualiser l'article](#)

Pour lui, il n'était donc pas question de faire une «année blanche», sans nouveau palmarès. «L'année qui vient comportera encore des difficultés. Plus que jamais, nous avons à cœur de soutenir les restaurateurs, les chefs. Ne pas faire de classement en 2021, ça aurait été injuste pour ces professionnels qui ont travaillé dur, se sont surpassés, se sont battus et se battent encore. Notre rôle est de valoriser leur travail, même dans la difficulté. Et de donner envie aux gastronomes qui, je n'en doute pas, ont gardé leur appétit, de retourner dans les restaurants dès que cela sera possible. Je sais que les chefs n'attendent qu'une chose : la réouverture, pour qu'ils puissent à nouveau vivre de leurs talents».

Guillaume Scheer : «Du baume au cœur»

Deuxième étoile pour Cédric Deckert, à La Merise à Laubach

Gwendal Poullennec. Photo DNA /Sophie DUNGLER

L'Alsace est à l'honneur cette année. Il faut dire qu'il s'y passe toujours de belles choses

Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin

Trois étoiles vertes en plus

En 2020, Michelin a lancé une nouvelle distinction, représentée par un pictogramme vert et qui récompense les chefs pour leur «engagement pour une gastronomie durable» : respect de l'environnement, circuits courts et développement durable. L'an dernier, un seul alsacien figurait dans le palmarès, composé d'une cinquantaine de restaurants à travers toute la France : il s'agit de Jérôme Jaegle, chef de l'Alchémille à Kaysersberg.

Cette année, 33 nouveaux restaurants ont été épinglés par cette étoile verte. Parmi eux figurent Le Vieux Couvent à Rhinau (Alexis Albrecht), l'Auberge Frankembourg à La Vancelle (Sébastien Buecher) et Thierry Schwartz Le Restaurant à Obernai, et son chef éponyme.

GRAND EST Le guide Michelin 2021 n'en a que pour l'Alsace

Pour la troisième année consécutive, le guide Michelin n'a consacré aucun restaurant lorrain dans son nouveau palmarès. Sur les 57 promus, seule l'Alsace est à l'honneur dans le Grand Est. Nos voisins comptent quatre nouveaux étoilés, un promu à deux étoiles et trois étoilés verts.



Les

neuf restaurants étoilés lorrains du guide Michelin 2021. Infographie ER /ER/RL/VM

Comme en 2019 et en 2020, la Lorraine est la grande absente du nouveau Michelin. Le guide, aussi suivi que redouté, a dévoilé son palmarès 2021 lundi midi depuis le premier étage de la tour Eiffel. Et il se solde encore par un coup dur à l'échelon territorial, la petite Bible rouge n'y ayant décelé strictement aucun nouveau talent. Sur les 57 restaurants promus (54 pour la première étoile, 2 pour la 2 e étoile et 1 pour la 3 e étoile), aucun n'est situé en Lorraine. Pire, le territoire perd logiquement l'étoile du Messin Christophe Dufossé, parti sous d'autres cieux en mai dernier, et retombe donc à neuf restaurants étoilés.

Comme souvent, le savoir-faire culinaire alsacien se taille la part du lion de ce cru 2021. Tous les nouveaux promus du Grand Est sont là. Il s'agit pour les nouveaux étoilés de Ludovic Kientz (*Au Gourmet* à Drusenheim), Romain Brillat (*Au Crocodile* à Strasbourg), Gilles Leininger (*Le Jardin secret* à Strasbourg) et Guillaume Scheer (*Les Plaisirs gourmands* à Schiltigheim).

Un ancien de L'Arnsbourg

Seulement deux restaurants en France entrent aussi dans le gotha des deux étoiles, ces 500 meilleures tables du monde selon le Michelin. Il y a Hélène Darroze (*Marsan* à Paris), qu'on ne présente plus. Mais l'Alsace s'immisce aussi dans le palmarès avec Cédric Decker. Petite satisfaction lorraine, il a travaillé pendant quinze



[Visualiser l'article](#)

ans avec le Mosellan Jean-Georges Klein, ex-trois étoiles de *L'Arsnsbourg* à Baerenthal, aujourd'hui deux étoiles en... Alsace, à la *Villa Lalique* . Cédric Decker a ouvert son restaurant *La Merise* à Laubach il y a quatre ans avec son épouse Christelle. Ils connaissent une ascension fulgurante après avoir décroché leur première étoile en 2018.

Des étoiles... vertes

Enfin, sur les 72 nouveaux Bibs gourmands décernés aux tables proposant un menu de qualité à moins de 35 € en province, le Grand Est n'en obtient qu'un, alsacien évidemment : *Le Bistrot d'Antoine* à Strasbourg.

Le guide Michelin a aussi décerné 33 nouvelles étoiles vertes à ces restaurants de plus en plus courus qui font la part belle à la gastronomie plus durable. Elles s'ajoutent aux 50 premières de l'an dernier. Et là encore, les seuls trois promus du Grand Est sont Alsaciens : Sébastien Buecher au *Frankenbourg* à La Vancelle, Thierry Schwartz du restaurant éponyme à Obernai et Alexis Albrecht au *Vieux Couvent* à Rhinau. On se demande ce que doit faire de plus le Mosellan Loïc Villemin du *Toya* à Faulquemont (une étoile au Michelin), totalement tourné depuis déjà quelques années sur ce créneau, pour obtenir cette distinction ?



GRAND EST

Le guide Michelin 2021 n'en a que pour l'Alsace

Pour la troisième année consécutive, le guide Michelin n'a consacré aucun restaurant lorrain dans son nouveau palmarès. Sur les 57 promus, seule l'Alsace est à l'honneur dans le Grand Est. Nos voisins comptent quatre nouveaux étoilés, un promu à deux étoiles et trois étoilés verts.

Comme en 2019 et en 2020, la Lorraine est la grande absente du nouveau Michelin. Le guide, aussi suivi que redouté, a dévoilé son palmarès 2021 lundi midi depuis le premier étage de la tour Eiffel. Et il se solde encore par un coup dur à l'échelon territorial, la petite Bible rouge n'y ayant décelé strictement aucun nouveau talent. Sur les 57 restaurants promus (54 pour la première étoile, 2 pour la 2^e étoile et 1 pour la 3^e étoile), aucun n'est situé en Lorraine. Pire, le territoire perd logiquement l'étoile du Messin Christophe Dufossé, parti sous d'autres cieux en mai dernier, et retombe donc à neuf restaurants étoilés.

Un ancien de L'Arnsbourg

Comme souvent, le savoir-faire culinaire alsacien se taille la part du lion de ce cru 2021. Tous les nouveaux promus du Grand Est sont là. Il s'agit des nouveaux étoilés de Ludovic Kientz (*Au Gourmet* à Drusenheim), Romain Brillat (*Au Crocodile* à Strasbourg), Gilles Leininger (*Le Jardin secret* à Strasbourg) et



Les neuf restaurants étoilés lorrains du guide Michelin 2021.

Guillaume Scheer (*Les Plaisirs gourmands* à Schiltigheim).

Seulement deux restaurants en France entrent aussi dans le gotha des deux étoiles, ces 500 meilleures tables du monde selon le Michelin. Il y a Hélène Darroze (*Marsan* à Paris), qu'on ne présente plus. Mais l'Alsace s'immisce aussi dans le palmarès avec Cédric Decker. Petite satisfaction lorraine, il a travaillé pendant quinze ans avec le Mosellan Jean-Georges Klein, ex-trois étoiles de *L'Arnsbourg* à Baerenthal, aujourd'hui deux étoiles en... Alsace, à la *Villa Lalique*. Cédric Decker a ouvert son restaurant

La Merise à Laubach il y a quatre ans avec son épouse Christelle. Ils connaissent une ascension fulgurante après avoir décroché leur première étoile en 2018.

Des étoiles... vertes

Enfin, sur les 72 nouveaux Bibs gourmands décernés aux tables proposant un menu de qualité à moins de 35 € en province, le Grand Est n'en obtient qu'un, alsacien évidemment : *Le Bistrot d'Antoine* à Strasbourg.

Le guide Michelin a aussi décerné 33 nouvelles étoiles vertes à ces restaurants de plus en plus courus qui font la part belle à la

gastronomie plus durable. Elles s'ajoutent aux 50 premières de l'an dernier. Et là encore, les seuls trois promus du Grand Est sont Alsaciens : Sébastien Buecher au *Frankenbourg* à La Vancelle, Thierry Schwartz du restaurant éponyme à Obernai et Alexis Albrecht au *Vieux Couvent* à Rhinau. On se demande ce que doit faire de plus le Mosellan Loïc Villemin du *Toya* à Faulquemont (une étoile au Michelin), totalement tourné depuis déjà quelques années sur ce créneau, pour obtenir cette distinction ?

Philippe MARQUE



GASTRONOMIE

Pluie d'étoiles sur l'Alsace

Dans le contexte particulier de la pandémie, le Guide Michelin a dévoilé son palmarès 2021 ce lundi : il a maintenu les étoiles des restaurants qui en avaient déjà, en a accordé une première à quatre établissements bas-rhinois et une deuxième à la Merise, à Laubach.

Avec le guide Michelin, les années se suivent mais ne se ressemblent pas : alors que très peu de mouvements y avaient été constatés en 2020, l'Alsace est l'une des régions les plus promues du guide rouge en 2021. Au menu, un deuxième étoilé de plus avec la Merise, à Laubach, et quatre nouveaux une-étoilé, tous également dans le Bas-Rhin : les Plaisirs Gourmands, à Schiltigheim (Guillaume Scheer), Au Gourmet, à Drusenheim (Ludovic Kientz), le Jardin Secret, à La Wantzenau (Gilles Leininger), auxquels s'ajoute le Crocodile de Strasbourg, de retour dans le palmarès.

Le célèbre reptile avait perdu son étoile l'an dernier, car les importants travaux qui y étaient menés n'étaient pas achevés au moment où le Michelin clôturait son édition 2020. Le nouveau chef, Romain Brillat, et son équipe ont donc regagné le précieux macaron après une





année d'exercice.

Étant donné qu'aucune perte n'est à déplorer cette année, on compte désormais six restaurants doublement étoilés et 26 une-étoile en Alsace. À ces macarons s'ajoutent trois pictogrammes verts supplémentaires (lire ci-dessous), toujours dans le Bas-Rhin, et un nouveau « bibgourmand » – qui récompense les tables ayant un excellent rapport qualité-prix – pour le Bistrot d'Antoine, à Strasbourg.

« L'Alsace est à l'honneur cette année. Il faut dire qu'il s'y passe toujours de belles choses », note le directeur du guide Michelin, Gwendal Poullennec. « C'est une belle récompense pour cette région, une des premières exposées à la pandémie. On y trouve des chefs de talent, qui font honneur à l'identité de leur

région. » Le « patron » du guide rouge se veut rassurant pour ceux qui s'étonnent que le Michelin ait pu sortir un nouveau palmarès malgré les quelque cinq mois de fermeture des restaurants en 2020. « Ces classements s'inscrivent dans la durée. Aucune décision n'a été prise à la légère. La méthode d'attribution des étoiles n'a pas été différente des autres années. Les nouveaux promus le méritent pleinement. »

Pour Gwendal Poullennec, il n'était donc pas question de faire une « année blanche ». « Plus que jamais, nous avons à cœur de soutenir les restaurateurs. Notre rôle est de valoriser leur travail, même dans la difficulté. Et de donner envie aux gastronomes de retourner dans les restaurants dès que possible. »

Sophie DUNGLER

Trois « étoiles vertes » en plus

En 2020, Michelin a lancé une nouvelle distinction représentée par un pictogramme vert et qui récompense les chefs pour leur « engagement pour une gastronomie durable » : respect de l'environnement, circuits courts et développement durable. L'an dernier, un seul Alsacien figurait dans le palmarès, composé d'une cinquantaine de restaurants en France : Jérôme Jaegle, de l'Alchémille à Kaysersberg. Cette année, parmi ces 33 nouvelles étoiles figurent le Vieux Couvent, à Rhinau (Alexis Albrecht), l'auberge Frankembourg, à La Vancelle (Sébastien Buecher) et Thierry Schwartz le Restaurant, à Obernai.

Romain Brillat "A la table d'Émile Jung" au Crocodile

Le Guide Michelin récompense Romain Brillat, au crocodile d'une étoile Michelin.



La table d'Émile Jung au Crocodile

En janvier 2020, le crocodile était marqué du sce au de la renaissance, faisant "pe au neuve", déplaçant le célèbre reptile, suspendu à l'entrée pour l'installer verticalement et royalement dans une cage de verre. Un ride au de mailles et des appliques dorées illuminent la salle, élégamment réactualisée avec des tonalités foncées. La verrière élevée "en toiture" avec ride aux motorisés, tamise l'ambiance même au déjeuner.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Le nouve au chef Romain Brillat, ancien second de Mathieu Viannay à Lyon et de Gilles Goujon à Fontjoncouse, prend place dans la cuisine rutilante, ouverte sur la nouvelle table du chef, l'espace confidentiel imaginé en hommage à Émile Jung.

C'est sans doute la pièce maitresse des lieux pour tous les nostalgiques du chef emblématique de Strasbourg, qui a contribué à faire rayonner la gastronomie alsacienne et française dans le monde entier.

Épurée, chaleureusement éclairée, la table d' **Émile Jung** est un écrin, un univers de chefs! avec les guides gastronomiques, collection du Michelin, livres de recettes et le fameux portrait, signé **Marcel Ehrhard** , qui a fait la couverture du dernier **Good'Alsace**.



Monique Jung attablée à la Table d'Emile Jung, contemple son portrait ©Sandrine K auffer-Binz

C'est avec une grande émotion que **Monique Jung** évoque les belles années au Crocodile et se réjouit de cette renaissance, félicitant les équipes pour tout le travail accompli et les remerciant pour l'hommage rendu à **Émile Jung**.

Dans cette pièce, à l'identité d'une stamtmish des temps modernes, quatre convives dégustent le "Menu du Chef" en 6 actes proposé à 188€/personne avec apéritif au Champagne.

C'est le menu confiance ou "carte blanche" proposé par **Romain Brillat** . (uniquement sur réservation).

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 3/14

[Visualiser l'article](#)



Vue sur la cuisine et le chef depuis la table d'Emile Jung ©Sandrine K auffer-Binz

Sur la carte, ses influences et expériences se dévoilent.

La Fleur de courgettes comme un gâte au de brochet, avec une s auce nantua rappelle les quenelles lyonnaises de la mère Brazier, tandis le travail autour du poisson et des saveurs iodées exultent dans le plat du poulpe et le sorbet à l'encre de seiche]b

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Florian Chatelard découpe la sole ©Sandrine K auffer-Binz

Le nouve au directeur de rest aurant **Florian Chatelard** , qui a rejoint le **Crocodile** en avril 2020, est le chef d'orchestre de la salle.

Originaire de la Touraine, formé chez **Charles Barrier** , passé par **l'Hôtel du Palais** à Biarritz, **Les Airelles** et le **Cheval Blanc** à Courchevel, il excelle dans l'accueil et la prise en main de la clientèle. Toujours arrangeant, aux petits soins, il veille au bon déroulé du service. Menu photographié septembre 2020

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Foie gras d'oie en gravelax, magret de canard, amandes fraîches, jus de griotte et vinaigre ©S. Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Poulpe, lentilles et noisettes en salade, gelée au verjus et sorbet à l'encre de seiche ©S. K auffer-Bin

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 7/14

[Visualiser l'article](#)



Poulpe, lentilles et noisettes en salade, gelée au verjus et sorbet à l'encre de seiche ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Fleur de courgette de l'îlot de la Mein au comme un gâteau de brochet et œuf, anguille fumée ©S. Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Fleur de courgette de l'îlot de la Mein au comme un gâteau de brochet et œuf, anguille fumée ©S. Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Tronçon de Sole à la coriandre, artich auts de chez Éric Roy, fruit de la passion et s auce façon « bonne femme » à partager avec découpe en salle ©S. K auffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



L'abricot, mousse amande, pain de Gênes, crème glacée amande @Au crocodile

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



La nouvelle salle du crocodile ©Cookandshoot

Le crocodile est à redécouvrir, mais que les inconditionnels soient rassurés, les murs ont conservé précieusement, en leur sein, l'âme de la maison, qui entre au panthéon des institutions.

Que les fidèles du Crocodile de **Monique et Émile Jung** se réjouissent; le temple de la gastronomie se revêt de nouve aux apparats, désirant porter l'excellence de la maison au firmament.

Le socle des fondament aux, dans l'art de recevoir, posé par le couple mythique, perdure, comme intemporel.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Les boiseries ont été conservées et repeintes, le mobilier a été remplacé ©S. Kauffer-Binz

La célèbre fresque **François Adolphe Grison** tel le fil conducteur de cette évolution, semble veiller à la continuité, embrassant la salle avec une noblesse bienveillante, témoin historique d'une évolution, qui ne renie pas les origines de la grandeur du Crocodile, initié par les fondateurs.

"Quand nous rentrions de vacances, avec Émile, nous passions toujours d'abord par le rest aurant", confie Monique Jung, "pour voir si tout allait bien et surtout pour admirer le table au. Là, face à lui, on se disait qu'on était de retour à la maison", sourit-elle, rajoutant; "seulement ensuite, nous regagnions notre domicile "

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photos Sandrine Kauffer-Binz (sauf DR)

AU CROCODILE

10 Rue de l'Outre,

67000 Strasbourg

03 88 32 13 02

www.au-crocodile.com

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Un espace intimiste situé juste à l'entrée ©S. K auffer-Binz

Le Guide Michelin : les étoiles alsaciennes



La cérémonie digitale avait lieu depuis la Tour Eiffel à Paris ce midi. / @Capture d'écran Guide Michelin

Le Guide Michelin a dévoilé ce midi ses bonnes tables 2021, malgré la fermeture en 2020 des restaurants pendant plusieurs mois.

Le Michelin 2021 vient de dévoiler son palmarès. Il y a notamment 54 nouvelles "Première étoile". En Alsace, il s'agit du **Crocodile** à Strasbourg, **Au Gourmet** à Drusenheim (chef Ludovic Kientz), **Les Plaisirs Gourmands** à Schiltigheim (chef Guillaume Scheer) et **Le Jardin Secret** à La Wantzenau (chef Gilles Leininger).

L'Auberge **Frankenbourg** à La Vancelle, **Au vieux couvent** à Rhinau et **Thierry Schwartz - Le restaurant** à Obernai reçoivent une "étoile verte", en faveur d'une gastronomie plus durable.

www.gillespudlowski.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Michelin France 2021 : les nouveaux étoilés

Trois étoiles
Alexandre Mazzia, Marseille 13



Alexandre Mazzia © GP

Deux étoiles
Hélène Darroze, Marsan, Paris 6e

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Hélène Darroze chez Marsan © GP

Cédric Deckert, la Merise, Laubach 67

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'équipe de la Merise © GP

Une étoile

www.gillespudlowski.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mickaël Féval © GP

Mickaël Féval, Aix-en-Provence (13)

Les Sources de Fontbelle, Angoulême (16)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pascal Droux et Eric Prowalski au Trésoms © GP

La Rotonde des Trésoms, Annecy (74)

Restaurant Vincent Favre Félix, Annecy (74)

Louroc, Antibes / Cap d'Antibes (06)

Pollen, Avignon (84)

Auberge Pom'Poire, Azay-le-Rideau (37)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le trio d'ONA © GP

ONA, Bassin d'Arcachon / Arès (33)

Castel Marie-Louise, La Baule (44)

L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux (33)

L'Ardoise du Marché, Boulleret (18)

La Vieille Tour, Cellettes (41)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le Vertbois avec Laurent, Laurence et Guillaume Guibert © GP

Le Verbois, Chantilly / St-Maximin (60)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Agathe Richou et Camille Lacome, la Mère Germaine © GP

La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape (84)

Les Foudres, Cognac (16)

Cibo, Dijon (21)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ludovic Kientz © DR

Ludovic Kientz, le Gourmet, Drusenheim (67)

Le Donjon – Domaine Saint-Clair, Étretat (76)

Auberge du Cep, Fleurie (69)

L'Opidom, Fondettes (37)

La Table de la Mainaz, Gex (01)

Le Fantin Latour – Stéphane Froidevaux, Grenoble (38)

Le Cerisier, Lille (59)

Miraflores, Lyon (69)

Rustique, Lyon (69)

Le Domaine du Colombier, Malataverne (26)

Le Bistronomique, Manosque (04)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Coline Faulquier, Siganture © GP

Coline Faulquier, Signature, Marseille (13)

La Salle à Manger du Château de Mazan, Mazan (84)

La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi, Monaco

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Antonio Salvatore © AA

Leclere, Montpellier (34)

Pastis, Montpellier (34)

Reffet d'Obione, Montpellier (34)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Jean-François Pantaléon chez Roza © GP

Roza, Nantes (44)

Le Manoir de la Régate, Nantes / Carquefou (44)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mathieu et Loïc Pérou © GP

Les Agitateurs, Nice (06)

Duende, Nîmes (30)

Pantagruel, Paris 2e

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Assaf Granit et Dan Yosha, Shabour © GP

Shabour, Paris 2e

Gaya par Pierre Gagnaire, Paris 7e

Trente-Trois, Paris 8e

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mory Sacko © GP

Mory Sacko, MoSuke, Paris 14e

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Enrique Casarrubias © GP

Oxte, Paris 17e

Moulin de Rosmadec, Pont-Aven (29)

Auberge du Pont, Pont-du-Château (63)

Ochre, Rueil-Malmaison (92)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Philippe Colinet chez Colette © AA

Colette, Saint-Tropez (83)

Villa Salone, Salon-de-Provence (13)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Guillaume Scheer, les Plaisirs Gourmands, Schiltigheim (67)



Romain Brillat © GP

Cédric Moulot et Romain Brillat, Le Crocodile, Strasbourg 67 (67)

L'Or Bleu, Théoule-sur-Mer (06)

Le Panoramic, Tignes (73)

Château de Massillan, Uchaux (84)

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Gilles Leininger au Jardin Secret © DR

Gilles Leininger, le Jardin Secret, La Wantzenau (67)



Guide Michelin 2021 : découvrez le palmarès complet



Hélène Darroze, cheffe de Marsan à Paris, décroche 2 étoiles dans l'édition 2021 du guide Michelin © Romain GAILLARD/REA pour Le Point

Des 3 étoiles d'Alexandre Mazzia aux 54 nouvelles tables 1 étoile, en passant par les rétrogradations, « Le Point » vous dévoile la liste entière de ce cru.

Le Michelin 2021 dévoilé lundi midi lors d'une cérémonie retransmise sur Internet depuis la tour Eiffel à Paris recense 638 tables étoilées, dont 57 nouvelles. Un cru moins élevé qu'en 2020, où 63 restaurants avaient rejoint la constellation des étoilés en France pour porter la sélection à 628 maisons estampillées de macarons. Des 3 étoiles décrochées par Alexandre Mazzia à Marseille aux différentes rétrogradations, en passant les deux nouveaux 2 étoiles, la première étoile récoltée par 54 chefs, les 33 nouveaux établissements distingués de l'étoile verte..., *Le Point* vous propose de découvrir le palmarès complet du Guide rouge, dont la sortie est prévue en librairie le jeudi 21 janvier. Passage en revue de la promotion 2021.

Le palmarès complet du Michelin 2021

Nouveau 3 étoiles

Alexandre Mazzia à Alexandre Mazzia par AM à Marseille

Nouveaux 2 étoiles

Hélène Darroze à Marsan à Paris

Cédric Deckert à La Meurice à Laubach

Passage de 2 à 1 étoile



[Visualiser l'article](#)

L'Atelier de Joël Robuchon – Saint-Germain à Paris 7 e (rétrogradation)

L'Atelier de Joël Robuchon – Étoile à Paris 8 e (rétrogradation)

Suppression des 2 étoiles

Le Grand Véfour à Paris 1^{er} (changement de concept)

Sylvestre à Paris 7 e (fermeture)

L'Abeille à Paris 16 e (fermeture)

L'Astrance à Paris 16 e (déménagement et réouverture en 2021)

L'Atelier de Jean-Luc Rabanel à Arles (changement de concept)

La Bastide de Capelongue à Bonnieux (vente et nouveau chef)

La Grande Maison de Bernard Magrez à Bordeaux (fermeture)

Le 1920 à Megève (changement de chef)

Le Restaurant du Métropole à Monaco (travaux)

Gill à Rouen (changement de concept)

Passage de 2 étoiles au Bib Gourmand

SaQuaNa à Honfleur (changement de concept)

Nouveaux 1 étoile

Pantagruel à Paris 2 e

Shabour à Paris 2e

Gaya par Pierre Gagnaire à Paris 7 e

Trente-Trois à Paris 8 e

MoSuke par Mory Sacko à Paris 14 e

Oxte à Paris 17 e

Mickaël Féval à Aix-en-Provence

Les Sources de Fontbelle à Angoulême

La Rotonde des Trésoms à Annecy

Vincent Favre Félix à Annecy-le-Vieux

Louroc à Antibes

Pollen à Avignon

ONA à Arès

Auberge Pom'Poire à Azay-le-Rideau

Castel Marie-Louise à La Baule

L'Observatoire du Gabriel à Bordeaux

L'Ardoise du Marché à Boulleret

La Vieille Tour à Célettes

Le Verbois à Saint-Maximin

La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Les Foudres à Cognac

Cibo à Dijon

Au Gourmet à Drusenheim

Le Donjon au domaine Saint-Clair à Étretat

L'Auberge du Cep à Fleurie

L'Opidum à Fondettes

La Table de la Mainaz à Gex

Le Fantin Latour à Grenoble



Le Cerisier à Lille
Le Miraflores à Lyon
Rustique à Lyon
Le domaine du Colombier à Malataverne
Le Bistronomique à Manosque
Signature à Marseille
La Salle à Manger du Château de Mazan à Mazan
La Table d'Antonio Salvatoire au Rampoldi à Monaco
Leclere à Montpellier
Pastis à Montpellier
Refllet d'Obione à Montpellier
Roza à Nantes
Le Manoir de la Régate à Nantes
Les Agitateurs à Nice
Duende à Nîmes
Le Moulin de Rosmadec à Pont-Aven
L'Auberge du Pont à Pont-du-Château
Ochre à Rueil-Malmaison
Colette à Saint-Tropez
Villa Salone à Salon-de-Provence
Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim
Au Crocodile à Strasbourg
L'Or Bleu à Théoule-sur-Mer
Le Panoramic à Tignes
Le Château de Massillan à Uchaux
Le Jardin Secret à La Wantzenau

Suppression 1 étoile

Les Jardins de L'Espadon à Paris 1^{er} (fermeture)
La Poule au Pot à Paris 1^{er} (rétrogradation)
Penati al Baretto à Paris 8^e (rétrogradation)
Le Châteaubriand à Paris 11^e (rétrogradation)
Cobéa à Paris 14^e (fermeture)
Antoine à Paris 16^e (fermeture)
Restaurant Sevin à Avignon (rétrogradation)
Le Jardin des Remparts à Beaune (changement de concept)
Le Domaine de Rochevilaine à Billiers (rétrogradation)
Le Camélia à Bougival (fermeture)
La Matelote à Boulogne-sur-Mer (rétrogradation)
Initial à Caen (rétrogradation)
Maison Prévôt à Cavaillon (rétrogradation)
Le Palégré à Corrençon-en-Vercors (rétrogradation)
Le Kléber à Crest (déménagement)
Le Château de Locguénolé à Kervignac (travaux)
Une Table au Sud à Marseille (rétrogradation)
Dyades au domaine des Étangs de Massignac (changement de chef et rétrogradation)
La Table de la Maison Dufossé à Metz (fermeture)
Le Saint-Martin à Montbéliard (rétrogradation)



Cicada, la Table du Hameau au Paradou (fermeture)
Château de Cordeillan-Bages à Pauillac (fermeture)
Les Etincelles, La Gentilhommière à Sainte-Sabine (rétrogradation)
Le Saison à Saint-Grégoire (changement de chef)
Le Brouillarta à Saint-Jean-de-Luz (fermeture)
Les Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port (rétrogradation)
Thierry Drapeau à Saint-Sulpice-le-Verdon (fermeture)
Le Jasmin à Saint-Sylvestre-sur-Lot (rétrogradation)
Le Grand Bleu à Sarlat-la-Canéda (rétrogradation)
Le Gambetta à Saumur (rétrogradation)
La Tour des sens à Tencin (rétrogradation)
Le Vivarais à Val-les-Bains (rétrogradation)
Le Château de Vauchoux à Vauchoux (fermeture)

Les nouvelles étoiles vertes

Le Riche à Alès
Lait Thym Sel à Angers
ONA à Arès
Le Domaine de Baulieu à Auch
La Table de Nazère à Avezan
La Mirande à Avignon
Le Saint-Cerf à Besançon
Assa à Blois
Le Scratch Restaurant à Bourg-en-Bresse
Atmosphères au Bourget-du-Lac
L'Allée des Vignes à Carjac
L'Ostal à Clermont-Ferrand
Choko Ona à Espelette
Le Toi du Monde à Flumet
Sandikala à Galan
Maison Tiegezh à Guer
Vincent Cuisinier de Campagne à Ingrandes-de-Touraine
Art'Zain à Irissarry
La Côte Saint-Jacques à Joigny
Les Jardins sauvages à La Gacilly
Auberge Frankembourg à La Vancelle
Le Jardin de Berne à Lorgues
Têtedoie à Lyon
Refllet d'Obione à Montpellier
Le Manoir de la régata à Nantes
Thierry Schwartz à Obernai
Le Skiff Club au Pyla-sur-Mer
Ima à Rennes
Holen à Rennes
Au vieux couvent à Rhinau
La Meynardie à Salignac-Eyvigues
L'Auberge du Montmin à Talloires
Empreinte à Vannes

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 101



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)

Les prix spéciaux

Jeune cheffe : Coline Faulquier, Signature à Marseille

Jeune chef : Mory Sacko, MoSuke à Paris 14 e

Service : Delphine Alemany, La Closerie à Ansois

Service : Marion Denieul, La Maison Tiegezh à Guer

Sommellerie : Vanessa Massé, Pur & V à Nice

Les nouveaux lauréats de la promotion Passion Dessert

Pierre Chirac, La Scène par Stéphanie Le Quellec à Paris 8 e

Anne Coruble, L'Oiseau blanc au Peninsula à Paris 16 e

Morgane Raimbaud, Alliance à Paris 5 e

Ayumi Sugiyama, Accents Table Bourse à Paris 2 e

Maëlle Bruguera, Art au Château de la Gaude à Aix-en-Provence

Max Martin, Yoann Conte à Veyrier-du-Lac

Simon Pacary, La Table de Franck Putelat à Carcassonne

Sébastien Paris, Les Morainières à Jongieux

Cédric Perret, Le Clair de la plume à Grignan

Aymeric Pinard, La Côte d'or au Relais Bernard Loiseau à Saulieu

Yannick Piotrowski, La Madgeleine par Mathias Dandine à Gémenos

Reportages, analyses, enquêtes, débats. Accédez à l'intégralité des contenus du Point >>

Lifestyle

Gastronomie

Visuel indisponible

Le batch cooking des grands chefs

Pour ce début d'année 2020, Le Point consacre un hors-série sur le batch cooking. Ce nouveau concept venu des pays anglo-saxons consiste à préparer un grand nombre d'ingrédients et de plats à l'avance le week-end pour gagner du temps lors de vos dîners en semaine.

Je commande le hors-série (9,90€)



Michelin France 2021 : liste des nouvelles étoiles



Atabula

SUIVEZ NOTRE LIVE MICHELIN 2021

Le guide Michelin France a décerné 57 nouvelles étoiles cette année. Voilà la liste complète des tables promues .

De deux à trois étoiles

AM par Alexandre Mazzia (Marseille)

De une à deux étoiles

La Merise (Laubach, 67)

Marsan (Paris 6e arr.)

De zéro à une étoile

Mickaël Féval (Aix-en-Provence, 13)

Les Sources de Fontbelle (Angoulême, 16)

La Rotonde des Trésoms (Annecy, 74)

Restaurant Vincent Favre Félix (Annecy, 74)

Louroc (Cap d'Antibes, 06)

Pollen (Avignon, 84)

Auberge Pom'Poire (Azay-le-Rideau, 37)

ONA (Arès, 33)



Castel Marie-Louise (La Baule, 44)
 L'Observatoire du Gabriel (Bordeaux, 33)
 L'Ardoise du Marché (Boulleret, 18)
 La Vieille Tour (Cellettes, 41)
 Le Verbois (Saint-Maximin, 60)
 La Mère Germaine (Châteauneuf-du-Pape, 84)
 Les Foudres (Cognac, 16)
 Cibo (Dijon, 21)
 Au Gourmet (Drusenheim, 67)
 Le Donjon, Domaine Saint-Clair (Étretat, 76)
 Auberge du Cep (Fleurie, 69)
 L'Opidom (Fondettes, 37)
 La Table de la Mainaz (Gex, 01)
 Le Fantin-Latour (Grenoble, 38)
 Le Cerisier (Lille, 59)
 Miraflores (Lyon, 69)
 Rustique (Lyon, 69)
 Le Domaine du Colombier (Malataverne, 26)
 Le Bistronomique (Manosque, 04)
 Signature (Marseille, 13)
 La Salle à Manger du Château de Mazan (Mazan, 84)
 La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi (Monaco)
 Leclere (Montpellier, 34)
 Pastis (Montpellier, 34)
 Reflet d'Obione (Montpellier, 34)
 Roza (Nantes, 44)
 Le Manoir de la Régate (Nantes-Carquefou, 44)
 Les Agitateurs (Nice, 06)
 Duende (Nimes, 30)
 Pantagruel (Paris, 2e arr.)
 Shabour (Paris, 2e arr.)
 Gaya par Pierre Gagnaire (Paris, 7e arr.)
 Trente-Trois (Paris, 8e arr.)
 MoSuke (Paris, 14e arr.)
 Oxte (Paris, 17e arr.)
 Moulin de Rosmadec (Pont-Aven, 29)
 Auberge du Pont (Pont-du-Château, 63)
 Ochre (Rueil-Malmaison, 92)
 Colette (Saint-Tropez, 83)
 Villa Salone (Salon-de-Provence, 13)
 Les Plaisirs Gourmands (Schiltigheim, 67)
 Au Crocodile (Strasbourg, 67)
 L'Or Bleu (Théoule-sur-Mer, 06)
 Le Panoramic (Tignes, 73)
 Château de Massilan (Ichaux, 84)
 Le Jardin Secret (La Wantzenau, 67)



Guide Michelin : le palmarès complet du Guide Michelin 2021

Découvrez le palmarès du Guide Michelin 2021 et la nouvelle application qui regroupe tous les restaurants du guide. Le chef marseillais, Alexandre Mazzia est le seul chef, cette année, à avoir 3 étoiles.



© [object Object]

Sommaire

Palmarès du Guide Michelin France

[Restaurants 3 étoiles](#)

[Restaurants 2 étoiles](#)

[Restaurants 1 étoile](#)

Application "Guide Michelin"

Pour le directeur international du Guide Michelin, " *il n'était pas question de publier un livre blanc.* " Le Guide Michelin a donc organisé comme chaque année une cérémonie pour dévoiler le palmarès du guide rouge avec les nouveaux restaurants qui figureront dans l'édition 2021. Comment les équipes se sont adaptées



[Visualiser l'article](#)

à la Covid-19 ? Le **directeur du Guide Michelin, Gwendal Poullennec** , a expliqué : " *Elles ont fait preuve comme les chefs, d'un investissement considérable. Les inspecteurs ont pu faire autant de tests que d'habitude* ." Découvrez le palmarès complet du Guide Michelin 2021.



Quel est le palmarès du Guide Michelin France 2021 ?

La 34 e édition du Guide Michelin a été dévoilé ce lundi 18 janvier lors d'une cérémonie très différente des autres années. En effet, la crise sanitaire liée à la Covid-19 n'a pas permis au guide de réunir tous les chefs dans un même lieu. La cérémonie a eu lieu en direct de Facebook et Youtube en compagnie du **directeur du Guide Michelin, Gwendal Poullennec et de la journaliste culinaire Sophie Menut** . Cette année, seuls 2 restaurants ont obtenu un deuxième macaron et 1 restaurant un troisième macaron. Le premier chef à recevoir un prix et l'ancien candidat de Top Chef, **Mory Sacko** . Il reçoit à la fois le titre de "Jeune chef de l'année" et par la même occasion sa première étoile. C'est aussi le cas de la jeune cheffe **Coline Faulquier et 52 autres établissements.**

Qui sont les restaurants 3 étoiles du Guide Michelin ?

Pour sa perfection d'exécution et sa régularité depuis trois ans c'est Alexandre Mazzia qui obtient sa troisième étoile pour son restaurant AM par Alexandre Mazzia. Il avait obtenu son deuxième macaron pour le Guide Michelin 2020. Très ému, le chef marseillais a terminé son petit discours en déclarant " **Je suis fier d'être cuisinier** ".



Qui sont les restaurants 2 étoiles du Guide Michelin ?

cuisine.journaldesfemmes.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Pour obtenir deux étoiles au Guide Michelin, le restaurant se doit de proposer une **"Cuisine d'exception. Vaut le détour"**. Ils ne sont que 500 établissements. Pour l'année 2021, c'est grâce à leur cuisine et leur amour de la gastronomie, que 2 chefs ont obtenu leur deuxième macaron, il s'agit de :

Hélène Darroze avec le restaurant Marsan à Paris

Cédric Dékert avec le restaurant La Merise à Laubach



Qui sont les restaurants 1 étoile du Guide Michelin ?

Selon bibendum, **" Cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape "** qualifie le mieux les jeunes restaurants 1 étoile. Il y a désormais 534 tables 1 étoile dans le Guide Michelin. En 2021, c'est un total de **54 restaurants qui ont reçu leur tout premier macaron**. Voici la liste complète des lauréats 2021 :

Signature, Marseille (13)

La Salle à Manger du Château de Mazan, Mazan (84)

La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi, Monaco

Leclere, Montpellier (34)

Pastis, Montpellier (34)

Reflét d'Obione, Montpellier (34)

Roza, Nantes (44)

Le Manoir de la Régate, Nantes / Carquefou (44)

Les Agitateurs, Nice (06)

Duende, Nîmes (30)

Pantagruel, Paris 2e

Shabour, Paris 2e

Gaya par Pierre Gagnaire, Paris 7e

Trente-Trois, Paris 8e

MoSuke, Paris 14e

Oxte, Paris 17e

Moulin de Rosmadec, Pont-Aven (29)

Auberge du Pont, Pont-du-Château (63)

Ochre, Rueil-Malmaison (92)

Colette, Saint-Tropez (83)

Villa Salone, Salon-de-Provence (13)

Les Plaisirs Gourmands, Schiltigheim (67)

Au Crocodile, Strasbourg (67)

cuisine.journaldesfemmes.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

L'Or Bleu, Théoule-sur-Mer (06)
Le Panoramic, Tignes (73)
Château de Massillan, Uchaux (84)
Le Jardin Secret, La Wantzenau (67)
Mickaël Féval, Aix-en-Provence (13)
Les Sources de Fontbelle, Angoulême (16)
La Rotonde des Trésoms, Annecy (74)
Restaurant Vincent Favre Félix, Annecy (74)
Louroc, Antibes / Cap d'Antibes (06)
Pollen, Avignon (84)
Auberge Pom'Poire, Azay-le-Rideau (37)
ONA, Bassin d'Arcachon / Arès (33)
Castel Marie-Louise, La Baule (44)
L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux (33)
L'Ardoise du Marché, Boulleret (18)
La Vieille Tour, Cellettes (41)
Le Verbois, Chantilly / St-Maximin (60)
La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape (84)
Les Foudres, Cognac (16)
Cibo, Dijon (21)
Au Gourmet, Drusenheim (67)
Le Donjon - Domaine Saint-Clair, Etretat (76)
Auberge du Cep, Fleurie (69)
L'Opidom, Fondettes (37)
La Table de la Mainaz, Gex (01)
Le Fantin Latour - Stéphane Froidevaux, Grenoble (38)
Le Cerisier, Lille (59)
Miraflores, Lyon (69)
Rustique, Lyon (69)
Le Domaine du Colombier, Malataverne (26)
Le Bistrannique, Manosque (04)

Où trouver la nouvelle application "Guide Michelin" ?

Une nouvelle application est désormais disponible sur smartphone pour obtenir toutes les adresses d'hôtels et restaurants répertoriés dans le guide rouge. Elle est gratuite et téléchargeable depuis App Store et Google Play. Vous pourrez réserver via l'application vos tables dès que les établissements ouvriront à nouveau leurs portes et créer des listes de vos adresses préférées.

Guide Michelin 2021 : découvrez les nouveaux restaurants étoilés

Marseille tire son épingle du jeu avec 3 étoiles au Guide Michelin 2021 pour Alexandre Mazzia. A Paris et en Ile-de-France, sept adresses sont récompensées par les inspecteurs du Guide rouge. Revue de détail avec leurs menus en click and collect.



Le chef Alexandre Mazzia décroche sa 3e étoile au Michelin au sein de son restaurant marseillais AM. SIPA/Alain Robert

Cette année, la grande gagnante du célèbre Guide rouge est Marseille, avec trois étoiles Michelin accordées au chef Alexandre Mazzia (restaurant AM). Ancien basketteur professionnel, ce grand gaillard de 44 ans était devenu la coqueluche des gourmets de tout le pays depuis l'ouverture en 2014 de son petit établissement de 25 places avec son armée de petites assiettes colorées faisant la part belle aux épices, au piment et à la torrification. Anguille et chocolat, fine biscotte aux fleurs, bol d'œufs de truite enveloppés dans un mélange de lait fumé et saké... Aucune cuisine ne ressemble à celle d'Alexandre Mazzia, qui semble avoir inventé sa propre grammaire culinaire après avoir travaillé chez de nombreux grands chefs (Alain Passard, Michel Bras, Pierre Hermé...).

La cuisine végan récompensée

Dans ce palmarès 2021, deux autres talents obtiennent deux étoiles : la cheffe Hélène Darroze, à Paris (restaurant Marsan), et du côté de l'Alsace, La Merise, un jeune restaurant au répertoire classique avec des « jus et sauces absolument sublimes », relève le guide Michelin dans son communiqué. A féliciter aussi : la cheffe Claire Vallée, du restaurant ONA, situé autour du bassin d'Arcachon. Cette archéologue très portée



[Visualiser l'article](#)

sur le collectif - son établissement a été en partie financé par 126 inconnus curieux du projet - donne à la cuisine végétarienne ses lettres de noblesse avec une étoile. Une première. Les amateurs d'assiettes créatives sans viande, poisson, œufs et lait vont être servis.

A Paris, 7 heureux et... des perdants

A Paris, c'est un millésime beaucoup plus timide que l'an dernier avec seulement un nouveau restaurant deux étoiles, celui d'Hélène Darroze, et six nouveaux une étoile contre respectivement quatre et treize en 2020. Pire : de nombreuses tables se voient retirer des étoiles qui pourront sonner comme une double punition dans le contexte actuel. C'est le cas de l'historique Grand Véfour, près des jardins du Palais-Royal (qui a annoncé récemment vouloir se transformer en brasserie haut de gamme), qui passe de deux astres à une simple présence dans le guide.

Les deux établissements de Joël Robuchon, situés à Saint-Germain-des-Près et sur les Champs-Élysées, perdent tous deux une étoile. Idem pour les Jardins de l'Espadon, brasserie de l'hôtel Le Ritz, le restaurant italien Penati al Baretto, la table de l'un des pionniers de la bistronomie (Le Châteaubriand, tenu par l'atypique Iñaki Aizpitarte) ainsi que pour la Poule au Pot, bistrot de luxe de l'ancien juré de Top Chef Jean-François Piège.

Enfin, la capitale enregistre 10 nouveaux restaurants récompensés d'un Bib Gourmand (les enseignes à bon rapport qualité prix, avec un menu à 38 euros ou moins) : Laï'Tcha (Ier), Spoon (Ile), Flocon (Ve), La Brigade du Tigre (Xe), Double Dragon (XIe), L'Homage (XIIIe), Sellae (XIIIe), Les Petits Parisiens (XIVe), Mova (XVIIe) et Les Tables d'Augustin (XVIIe). Mais Paris ne récolte aucune étoile verte, distinction lancée en 2020 afin d'honorer les « engagements durables et vertueux » des restaurateurs.

Les nouveaux restaurants étoilés à Paris et en région parisienne

Marsan (VIe) - Hélène Darroze : 2 étoiles Michelin

La médiatique cheffe de 53 ans, originaire des Landes, voit doubler cette année, comme à l'hôtel The Connaught à Londres où elle affiche déjà le même nombre d'étoiles. Après onze mois de travaux, son grand restaurant rouvert fin mai 2019 avait totalement été repensé et modernisé. Parmi les plats phares de la célèbre jurée de Top Chef, on retrouvera dès que possible son homard tandoori accompagné d'une mousseline de carottes ou encore, hommage régional oblige, un beurre bluffant qui accompagne le pain et qui est en réalité de la fine graisse de canard infusée à la fleur de thym.

En attendant, on pourra commander la galette des rois maison (45 euros pour huit personnes) - un mélange de brioche et de frangipane avec du citron et de la vanille – ou s'attaquer au menu entier de son bistrot Joia à découvrir chez soi.

Menu à partir de 45 euros par personne à retirer sur place. Renseignement sur le site [Joia à la Maison](#)

Mosuke (XIVe) - Mory Sacko : 1 étoile Michelin

Mory Sacko, candidat remarqué de la dernière saison de Top Chef, l'avait annoncé : il allait à la pêche aux étoiles. Voilà qui va donc rassurer l'ambitieux cuisinier de 28 ans qui a ouvert Mosuke en septembre 2020. La presse gastronomique se pâme déjà devant la cuisine aux influences françaises, japonaises et africaines revendiquées, ici un poulet yassa complètement revu avec oignons des Cévennes confits au beurre et agrume nippon, là un homard breton avec une bisque de piments fermentés. En ce moment, Mory Sacko joue aux



[Visualiser l'article](#)

boîtes réconfortantes à emporter comprenant des burgers de poisson, courge ou poulet frit... assaisonnés de mayonnaise au miso façon tartare et de « soja ketchup ». On ne se refait pas!



Newsletter Bien manger
Une newsletter qui va vous régaler !

Toutes les newsletters

Formule 19 euros avec accompagnement et dessert à retirer sur place (23 euros en livraison via Deliveroo).

Renseignement sur le site Mosugo

Shabour (Ile) - Assaf Granit : 1 étoile Michelin

C'était l'une des révélations de la rentrée gastronomique de 2019 : le chef israélien Assaf Granit, qui a ses fans de Jérusalem à Londres où il compte plusieurs restaurants, inaugurerait après Balagan une nouvelle adresse parisienne plus intime, imaginée autour d'un esthétique comptoir carré en granit brésilien. Avant le Covid-19, le menu était moyen-oriental dans l'esprit mais décomplexé : cassolette d'épaule d'agneau au citron confit, raviolis de citrouille au labné, et une mémorable mousse au chocolat relevée de sel anglais et d'huile d'olive. Pas de click & collect mais la possibilité de recréer l'expérience (coûteuse) Shabour à domicile.

Renseignement : alamaison@restaurantshabour.com

Pantagruel (Ile) - Jason Gouzy : 1 étoile Michelin

La promesse de ce restaurant né fin 2019 dans l'esprit d'un appartement bourgeois ? Des produits du quotidien proposés en trois déclinaisons. Cela donne un cochon fermier servi en échine avec un champignon farci à la saucisse de Morteau, en pressé de tête avec salade ainsi qu'en croque-Monsieur. On doit cette cuisine généreuse à Jason Gouzy, 31 ans, passé par l'hôtel Bristol et le bistrot Le Galopin. Pour les fêtes, le Pantagruel préparait un pithiviers de canard à la croûte bien dorée... que l'on aimerait bien revoir en janvier !

Trente Trois (Ville) - Sébastien Sanjou : 1 étoile Michelin

Et de deux pour Sébastien Sanjou, déjà étoilé avec son Relais des moines varois, à l'œuvre dans ce restaurant abrité au sein de l'hôtel de luxe Villeroy. Il y a du luxe et de l'allure dans cette salle à manger : boiseries en chêne, cheminée en marbre, œuvres du peintre Pierre Bonnefille connu pour ses panneaux muraux couverts de poussière d'or. Dans l'assiette ? Pois chiches en jeu de textures, saint-pierre au fenouil, citron confit et basilic, soupe glacée de framboises au champagne rosé, estragon et poivron.

Oxte (Ville) - Enrique Casarrubias : 1 étoile Michelin



[Visualiser l'article](#)

Et le Mexique brilla ! Passé par l'hôtel George V, sous-chef auprès du bouillonnant Akrame Benallal à Paris, Enrique Casarrubias a fini par ouvrir son propre restaurant début 2018 qu'il pimente de traits mexicains. Covid-19 oblige, la table fait désormais dans la dînette à pratiquer à domicile, ici un guacamole minute, là une poitrine de cochon sauce jalapeño, là encore un entremets traditionnel mexicain parfumé à la clémentine et au gingembre...

Menu à partir de 30 euros à retirer sur place ou en livraison (supplément de 12 ou 16 euros en fonction de la zone géographique). Renseignement sur le site [Oxte](#)

Ochre à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine) - Baptiste Renouard : 1 étoile Michelin

Encore un candidat de Top Chef, cette fois issu de la promo 2019 du télé-crochet culinaire diffusé sur M 6 : Baptiste Renouard . Ce presque trentenaire a accroché à son CV nombre de lieux prestigieux (L'Atelier de Joël Robuchon, Lasserre, l'hôtel Meurice, le Laurent...) avant de faire sortir de terre son restaurant aux couleurs... ocre et bleu nuit. Et la fermeture imposée n'empêche pas l'intéressé d'avoir la main douée même à emporter, notamment avec un cabillaud nacré doublé d'un additif beurre blanc à la réglisse.

Menu 35 euros à retirer sur place (40 euros en livraison via [Uber Eats](#) ou [Deliveroo](#)). Renseignement sur le site [Ochre](#)

Ils gagnent également leur première étoile

Mickaël Féval à Aix-en-Provence (13), Les Sources de Fontbelle à Angoulême (16), La Rotonde des Trésoms et le Restaurant Vincent Favre Félix à Annecy (74), Louroc à Antibes (06), Pollen à Avignon (84), Auberge Pom'Poire à Azay-le-Rideau (37), ONA à Arès (33), Castel Marie-Louise à La Baule (44), L'Observatoire du Gabriel à Bordeaux (33), L'Ardoise du Marché à Boulleret (18), La Vieille Tour à Cellettes (41), Le Verbois à St-Maximin (60), La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (84), Les Foudres à Congac (16), Cibo à Dijon (21), Au Gourmet à Drusenheim (67), Le Donjon - Domaine Saint-Clair à Etretat (76), Auberge du Cep à Fleurie (69), L'Opidom à Fondettes (37), La Table de la Mainaz à Gex (01), Le Fantin Latour - Stéphane Froidevaux à Grenoble (38), Le Cerisier à Lille (59), Miraflores et Rustique à Lyon (69), Le Bistronomique à Manosque (04), Signature à Marseille (13), La Salle à Manger du Château de Mazan à Mazan (84), La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi à Monaco, Leclere, Pastis et Reflet d'Obione à Montpellier (34), Roza à Nantes (44), le Manoir de la Régate à Carquefou (44), Les Agitateurs à Nice (06), Duende à Nîmes (30), Moulin de [Rosmadec](#) à Pont-Aven (29), Auberge du Pont à Pont-du-Château (63), Colette à Saint-Tropez (83), Villa Salone à Salon-de-Provence (13), Les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim (67), Au [Crocodile](#) à Strasbourg (67), L'Or Bleu à Théoule-sur-Mer (06), Le Panoramic à Tignes (73), Château de Massilan à Uchaux (84) et Le Jardin Secret à La Wantzenau (67).



Le palmarès complet du Guide Michelin 2021 : une 3e étoile pour Alexandre Mazzia à Marseille

Une sélection très attendue pour une année très spéciale, qui couronne le chef Alexandre Mazzia à Marseille d'une troisième étoile. La France compte dorénavant 30 établissements auréolés de 3 macarons. Voici le palmarès complet, y compris les étoiles vertes et les prix spéciaux de ce cru 2021 :



Le chef Alexandre Mazzia, seul « 3 étoiles » désigné dans cette édition 2021 (Alain ROBERT/SIPA / SIPA)

Pour ce cru 2021 marqué par la crise sanitaire, c'est depuis le « Jules Vernes » au 2e étage de la tour Eiffel et en direct sur les réseaux sociaux, que le guide Michelin a dévoilé ses célèbres étoiles. Une cérémonie sans public que le directeur du guide, Gwendal Poullennec, a tenu à maintenir en soutien aux restaurateurs durement touchés depuis un an, confiant à l'Obs :

« Ce que nous venons de traverser a été particulièrement difficile pour le monde de la restauration et à l'heure où les restaurants sont encore fermés, il est de notre responsabilité de continuer à les promouvoir et de contribuer à ce qu'ils ne soient pas oubliés ».

www.nouvelobs.com

Pays : France

Dynamisme : 79



Page 2/8

[Visualiser l'article](#)

Dans ce contexte particulier, comme nous l'indiquions ce matin en exclusivité, le choix a été fait de ne rétrograder aucun « 3 étoiles ». Un seul chef obtient sa troisième étoile. Il s'agit d' Alexandre Mazzia pour son restaurant M à Marseille



Helene Darroze remporte une deuxième étoile

Seulement deux chef-fe-s obtiennent une deuxième étoile : Hélène Darroze pour Marsan à Paris, et Cedic Deckert à Laubach en Alsace pour son établissement La Merise.

En revanche, 54 restaurants rejoignent le club des « une étoile », contre 49 en 2020. Parmi eux, le jeune chef Mory Sacko, ex Top Chef, pour son restaurant MoSuke, ouvert en septembre dernier et qui remporte également le prix spécial du Jeune Chef.



Mory Sacko, ex Top Chef, obtient pour son restaurant MoSuke une étoile et remporte le prix spécial « Jeune chef »

Le directeur du guide Michelin : « Nous avons maintenu toutes les 3 étoiles »

Voici la liste complète et détaillée de ce palmarès 2021 :

Trois Etoiles :

Marseille (13) : *AM par Alexandre Mazzia*

Deux Etoiles :

Laubach (67) : *La Merise*

Paris 6e : *Marsan – Hélène Darroze*

Une Etoile :

Aix-en-Provence (13) : *Mickaël Féval*

Angoulême (16) : *Les Sources de Fontbelle*

Annecy (74) : *La Rotonde des Trésoms*

Annecy (74) : *Restaurant Vincent Favre Félix*



Antibes/Cap d'Antibes (06) : *Louroc*

Avignon (84) : *Pollen*

Azay-le-Rideau (37) : *Auberge Pom'Poire*

Bassin d'Arcachon/Arès (33) : *ONA*

La Baule (44) : *Castel Marie-Louise*

Bordeaux (33) : *L'Observatoire du Gabriel*

Boulleret : *L'Ardoise du Marché*

Cellettes (41) : *La Vieille Tour*

Chantilly/St-Maximin (60) : *Le Verbois*

Châteauneuf-du-Pape (84) : *La Mère Germaine*

Cognac (16) : *Les Foudres*

Dijon (21) : *Cibo*

Drusenheim (67) : *Au Gourmet*

Étretat (76) : *Le Donjon – Domaine Saint-Clair*

Fleurie (69) : *Auberge du Cep*

Fondettes (37) : *L'Opidom*

Gex (01) : *La Table de la Mainaz*

Grenoble (38) : *Le Fantin Latour – Stéphane Froidevaux*

Lille (59) : *Le Cerisier*

Lyon (69) : *Miraflores*

Lyon (69) : *Rustique*

Malataverne (26) : *Le Domaine du Colombier*

Manosque (04) : *Le Bistronomique*

Marseille (13) : *Signature*



Mazan (84) : La Salle à Manger du Château de Mazan

Monaco Montpellier (34) : La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi

Montpellier (34) : Leclere

Montpellier (34) : Pastis

Montpellier (34) : Reflet d'Obione

Nantes (44) : Roza

Nantes/Carquefou (44) : Le Manoir de la Régate

Nice (06) : Les Agitateurs

Nîmes (30) : Duende

Paris 2e : Pantagruel

Paris 2e : Shabour

Paris 7e : *Gaya par Pierre Gagnaire*

Paris 8e : *Trente-Trois*

Paris 14e : *MoSuke*

Paris 17e : *Oxte*

Pont-Aven (29) : *Moulin de Rosmadec*

Pont-du-Château (63) : *Auberge du Pont*

Rueil-Malmaison (92) : *Ochre*

Saint-Tropez (83) : *Colette*

Salon-de-Provence (13) : *Villa Salone*

Schiltigheim (67) : *Les Plaisirs Gourmands*

Strasbourg (67) : *Au Crocodile*

Théoule-sur-Mer (06) : *L'Or Bleu*

Tignes (73) : *Le Panoramic*

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Palmarès Michelin 2021 en Alsace

Lundi 18 janvier 2021 le Guide Michelin va annoncer son palmarès du nouveau guide. La cérémonie sera en « distanciel » diffusée depuis la Tour Eiffel à Paris, sans public.

Prévue à Cognac dans un premier temps, la crise sanitaire aura eu raison de la décentralisation de la cérémonie.

Les inspecteurs vont s'appuyer sur 7 mois d'ouvertures pour attribuer des nouvelles distinctions et récompenser la créativité et la technique des chefs.

Dans pareille crise et en guise de solidarité, il serait attendu et apprécié par la profession, que le guide rouge aligne sa politique sur celle du guide jaune: à savoir ne pas sanctionner, ne pas déclasser (sauf pour fermeture) et attribuer des étoiles et des prix pour la gastronomie durable, la salle, la sommellerie et la pâtisserie.



Palmarès Michelin 2021 en Alsace

Pour mémoire, l'an dernier 49 restaurants ont été récompensés en France d'une étoile dans le guide 2020.

L'Alsace en 2020 n'avait pas accroché de nouvelle étoile, mais avait subi deux pertes d'étoile, celle du Crocodile à **Strasbourg** (67) et de la Carambole à Schiltigheim (67)

La région avait tout de même obtenu deux prix avec Jérôme Jaegle faisant partie des 54 lauréats du Trophée Développement Durable et Pascal Basso qui a rejoint la Promotion Dessert 2020, parrainée par Pierre Hermé. On se souvient aussi que la cérémonie avait rendu hommage en direct au chef Emile Jung, décédé le 27 janvier 2020, le matin même de la cérémonie.

Rendez-vous ici le 18 janvier dès midi pour découvrir le palmarès Alsace.