



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 6 février 2023

Le Guide MICHELIN France 2023 célèbre les bons rapports qualité-prix avec 49 nouvelles adresses distinguées d'un Bib Gourmand

Un mois avant l'annonce de son palmarès étoilé en Alsace, le Guide MICHELIN a le plaisir de présenter les nouvelles tables de France qui décrochent le Bib Gourmand dans sa sélection 2023.

Créée en 1997, la distinction Bib Gourmand met en avant, au sein de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, les établissements qui se distinguent par leur bon rapport qualité-prix et proposent, midi et soir, au moins un menu complet pour un prix maximum d'une quarantaine d'euros.

Souvent considérés comme les « bons plans » des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, les restaurants Bib Gourmand sont particulièrement suivis et très appréciés par les utilisateurs du Guide en quête d'adresses accessibles, sans compromis sur la qualité de la cuisine et des produits proposés.

Les 49 nouveaux promus se situent dans toute la France et parmi eux, nombreux sont les restaurants à faire la part belle aux terroirs régionaux, souvent mis en valeur grâce à des assiettes contemporaines, parfois créatives, mais toujours très gourmandes et d'une grande diversité. Le nouveau millésime plébiscite également des établissements aux influences étrangères qui n'hésitent pas à imaginer des fusions gastronomiques inédites.

« Avec 49 nouvelles adresses qui rejoignent la sélection Bib Gourmand du Guide MICHELIN France 2023, ce sont autant d'invitations, adressées à tous les gourmets, à se faire plaisir dans des restaurants qui conjuguent cuisine gourmande et soignée, et additions mesurées. Une équation d'autant plus complexe à résoudre dans le contexte économique actuel, et avec un engagement fort de certains restaurateurs, qui méritent pleinement d'être valorisés auprès de nos utilisateurs » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Enfin, la très grande diversité de ces tables, qu'elle soit géographique ou culinaire, démontre l'activité débordante des cheffes et des chefs en France et l'enthousiasme de nos équipes à réaliser cette sélection », continue Gwendal Poullennec.



GUIDE MICHELIN

Parmi les régions qui se démarquent, Auvergne-Rhône-Alpes est la plus dynamique et affiche 10 nouveaux Bib Gourmand répartis dans les départements du Rhône (3), de la Haute-Savoie (2), de la Loire (2), de la Haute-Loire (1), du Cantal (1) et de l'Isère (1).

À Lyon, **Le Zeste Gourmand** signe une cuisine du marché ciselée et superbement exécutée tandis que les restaurants **Alebrije** et **Veronatuti** ouvrent de nouveaux horizons culinaires. Ainsi, chez Alebrije, la cheffe Carla Kirsch imagine de savoureux mariages entre produits locaux et saveurs de son Mexique natal – le tout accompagné d'une intéressante sélection de vins mexicains, de tequila et de mezcal. Veronatuti invite quant à lui ses convives à traverser l'Italie du Nord au Sud, d'Est en Ouest, en réunissant dans ses menus des spécialités rares et venues de toute la Botte. Les inspectrices et inspecteurs ont également déniché à Tournemire, commune cantalienne de 130 âmes, **La Petite Grange** qui offre une vue imprenable sur la vallée de la Doire. Ici, le chef Olivier Cloteau propose une cuisine de saison soignée qui fait la part belle au terroir et aux producteurs cantalous - sans oublier quelques clins d'œil à ses racines charentaises.

Plus au sud, 9 nouvelles tables sont distinguées dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur – 3 se situent dans les Alpes-Maritimes, 3 dans le Vaucluse, 2 dans les Bouches-du-Rhône et 1 dans le Var. Parmi celles-ci, **Rouge**, situé dans le quartier des antiquaires de Nice, juste derrière le port, est un joyeux bar à vins. Les assiettes à partager qui composent le menu rendent hommage à la Méditerranée tandis que la carte des boissons affiche plus d'une centaine de références de vins vivants. À Arles, au **Gibolin**, le chef Arnaud Jourdan, passé entre autres par La Chassagnette, mitonne quant à lui une cuisine de marché gourmande à tendance bistrotière, proposée dans un cadre convivial et animé.

En Occitanie, ce ne sont pas moins de 5 nouvelles adresses qui rejoignent la sélection, dont 3 dans le seul département de l'Hérault. Chez **Sépia** à Valras-Plage, le chef Yann Nicolas et sa compagne Isabelle font vivre une petite adresse à 2 pas de la plage et régalent leurs convives d'une cuisine réjouissante et parfumée – les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement aimé la caille rôtie au muscat du Minervois.

À Paris, 5 nouvelles adresses sont également distinguées, dont plusieurs qui s'inscrivent dans des répertoires culinaires exotiques. Ainsi, chez **Dune**, dans le 2ème arrondissement, Youssef Gastli rend quant à lui hommage à ses racines tunisiennes. Enfin, la cuisine coréenne est à l'honneur à **La Table de Mee**, emmenée par le chef Hyun Mee Gwon, ainsi que chez **Kwon**, du chef Yung Kwon.



GUIDE MICHELIN

En Normandie, en Nouvelle-Aquitaine et dans les Pays de la Loire, 4 nouveaux restaurants décrochent un Bib Gourmand dans chacune de ces régions. Parmi ceux-ci, **The Prebystere**, à Heugueville-sur-Sienne dans la Manche, raconte le coup de foudre du chef anglais Edward Delling-Williams pour un ancien presbytère normand qu'il a entrepris de transformer en un délicieux gastro-pub locavore. A Biarritz, le chef Idir Fseil signe à **AHPĒ** une cuisine de marché moderne, aux cuissons à la flamme ou plancha maîtrisées. La cheffe Céline Mingam propose quant à elle dans son bistrot de poche nantais **L'Ourse** une cuisine savoureuse et dans l'air du temps.

6 nouveaux Bib Gourmand se répartissent dans les trois régions suivantes : 2 en Bretagne, 2 en Centre-Val de Loire et 2 en Grand Est. À Strasbourg, la mythique winstub **Chez Yvonne-S'Burjerstuwel**, récemment reprise par le restaurateur Cédric Moulot, réintègre le Guide MICHELIN avec un Bib Gourmand. À Azay-le-Rideau, le chef natif de Touraine Sébastien Bruzeau imagine dans son restaurant **L'Épine**, situé dans une ancienne école du village, une carte bistronomique de saison, à prix doux, et qui célèbre les produits et artisans locaux. À Audierne, le restaurant **Orizhon**, dirigé par la cheffe brésilienne Camila Seixas et son conjoint Aurélien Digne en salle, s'amuse avec le terroir breton en le rehaussant de touches exotiques.

En Bourgogne-Franche-Comté, **Le Bistrônôme**, situé à Arbois (Jura), et **Le Saisonnier**, situé à Roye (Haute-Saône) sont également distingués d'un Bib Gourmand.

La liste des nouveaux établissements distingués d'un Bib Gourmand est disponible ci-dessous et est à retrouver en détail sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN.

La sélection complète des établissements Bib Gourmand 2023 sera quant à elle mise à jour dans son intégralité le 6 mars 2023 – date à laquelle les maintiens, déclassements et suppressions de tables Bib Gourmand seront communiqués. Elle sera consultable sur toutes les plateformes numériques du Guide MICHELIN ainsi que dans la version papier, à paraître le 7 mars dans toutes les librairies de France.



GUIDE MICHELIN

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

**LES NOUVEAUX RESTAURANTS BIB GOURMAND
DU GUIDE MICHELIN FRANCE 2023****AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**

Cantal	<i>Tournemire</i>	La Petit Grange
Isère	<i>Vézéronce-Curtin</i>	L'Esprit Bistrot
Loire	<i>Le Coteau</i>	L'Atelier Locavore
Loire	<i>Roanne</i>	Oma
Haute-Loire	<i>Espaly-Saint-Marcel</i>	L'Ermitage
Rhône	<i>Lyon</i>	Alebrije
Rhône	<i>Lyon</i>	Veronatuti
Rhône	<i>Lyon</i>	Le Zeste Gourmand
Haute-Savoie	<i>Annecy</i>	Racines
Haute-Savoie	<i>Nernier</i>	La Table de Nernier

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Jura	<i>Arbois</i>	Le Bistronôme
Haute-Saône	<i>Roye</i>	Le Saisonier

BRETAGNE

Finistère	<i>Audierne</i>	Orizhon
Finistère	<i>Carhaix-Plouguer</i>	Erasmus

CENTRE-VAL DE LOIRE

Indre-et-Loire	<i>Azay-le-Rideau</i>	L'Épine
Loir-et-Cher	<i>Sargé-sur-Braye</i>	Osma

GUIDE MICHELIN

GRAND EST

Bas-Rhin	<i>Strasbourg</i>	Chez Yvonne - S'Burjerstuwel L'Olivier
Haut-Rhin	<i>Munster</i>	

ILE DE FRANCE

Paris	<i>Paris 2^{ème}</i>	Adar
Paris	<i>Paris 2^{ème}</i>	Dune
Paris	<i>Paris 6^{ème}</i>	La Table de Mee
Paris	<i>Paris 14^{ème}</i>	Kwon
Paris	<i>Paris 18^{ème}</i>	Ose

NORMANDIE

Calvados	<i>Bayeux</i>	La Rapière
Manche	<i>Heugueville-sur-Sienne</i>	The Presbytere
Orne	<i>Alençon</i>	L'Alezan
Seine-Maritime	<i>Le Havre</i>	La Tablée

NOUVELLE-AQUITAINE

Charente-Maritime	<i>Saintes</i>	L'Iøde
Dordogne	<i>Champcevinel</i>	Le Bel'Art
Pyrénées Atlantiques	<i>Biarrtiz</i>	AHPĒ
Vienne	<i>Availles-Limouzine</i>	La Chatellenie

OCCITANIE

Hérault	<i>Frontignan</i>	In-Fine
Hérault	<i>Lattes</i>	Le Temps d'Aime
Hérault	<i>Valras-Plage</i>	Sépia
Lozère	<i>Aumont-Aubrac</i>	Le Gabale
Tarn	<i>Gaillac</i>	Vigne en Foule



GUIDE MICHELIN

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Alpes-Maritimes
Alpes-Maritimes
Alpes-Maritimes
Bouches-du-Rhône
Bouches-du-Rhône
Var
Vaucluse
Vaucluse
Vaucluse

Grasse
Nice
Nice
Arles
Salon-de-Provence
Bandol
Avignon
Avignon
L'Isle-sur-la-Sorgue

Lougolin
L'Alchimie
Rouge
Le Gibolin
Atelier Salone
Au Clair de la Vigne
Acte 2
Avenio
Solelh

PAYS DE LA LOIRE

Loire-Atlantique
Loire-Atlantique
Loire-Atlantique
Maine-et-Loire

Nantes
Pornic
Vertou
Angers

L'Ourse
L'Orangerie
Le Laurier Fleuri
L'Ardoise