



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICHELIN GUIDE

---

Paris, 19 août 2024

## **Décès du Chef Michel Guérard - le monde de la gastronomie perd une légende.**

Il faisait partie des plus grands et incarna avec brio la génération de la « nouvelle cuisine ». Michel Guérard laisse derrière lui un héritage culinaire considérable, véritable incarnation de son érudition, de son dévouement pour la cuisine et de sa générosité. Les trois étoiles au Guide MICHELIN des Prés d'Eugénie brillent dans le ciel de la gastronomie française depuis 47 ans. Durant toutes ces années il a, avec ses équipes, émerveillé les gastronomes et inspiré les chefs du monde entier avec une approche avant-gardiste centrée sur la qualité et la valorisation d'ingrédients simples et naturels avec le génie qu'on lui connaît.

Les équipes du Guide MICHELIN et Gwendal Poullennec Directeur international des Guides MICHELIN adressent leurs sincères condoléances à sa famille, aux équipes et collaborateurs des Prés d'Eugénie.

« C'est avec une immense tristesse que nous apprenons la disparition de Michel Guérard, le poète de la gastronomie française. Son approche novatrice de la cuisine et son talent à transmettre son savoir-faire ont profondément émus plusieurs générations d'inspecteurs du Guide Michelin. Pour ma part, je salue la mémoire de l'homme de paix, celui qui cherchait à fédérer les voix de notre scène culinaire nationale, et qui a construit avec sa chère épouse et ses filles, une destination gastronomique de renommée mondiale : les Prés d'Eugénie sont couronnés de 3 étoiles Michelin depuis 1977. J'ai la certitude que les nombreux chefs formés par Michel Guérard continueront à « chanter sa cuisine » comme l'oiseau espiègle et inspiré qu'il était. » - Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

### **À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+ 33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)



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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris