



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 12 novembre 2024

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI DÉCROCHE TROIS ÉTOILES DANS LA SÉLECTION 2025 DU GUIDE MICHELIN ITALIE

- La Casa Perbellini 12 Apostoli, emmenée par le Chef Giancarlo Perbellini, porte à 14 le nombre de restaurants triplement étoilés en Italie.
- Avec 2 nouveaux restaurants distingués de Deux Étoiles MICHELIN, et 33 nouvelles tables Une Étoile MICHELIN, le nombre total d'établissements étoilés en Italie s'élève à 393.
- 11 nouveaux restaurants se voient décerner l'Étoile Verte MICHELIN.

Trois ans après sa dernière édition dans la région, la Cérémonie du Guide MICHELIN Italie revient en Émilie-Romagne et se déroule pour la première fois à Modène. À l'occasion de la 70^e édition du Guide MICHELIN Italie, le majestueux Teatro Comunale Pavarotti-Freni a ouvert ses portes pour accueillir une cérémonie exceptionnelle, animée par Giorgia Surina, qui a réuni plus de 500 personnes, parmi lesquelles des chefs, des journalistes, des professionnels du secteur et des représentants de diverses institutions.

La 70^e édition du Guide met en avant un paysage culinaire dynamique, porté par de jeunes talents créatifs qui ont affiné leurs compétences dans les cuisines des chefs mentors dont ils s'inspirent. La formidable promotion Etoile Verte MICHELIN, qui compte 11 nouveaux établissements, illustre également la prise de conscience croissante du secteur de la restauration sur les enjeux environnementaux ainsi que des engagements toujours plus ambitieux en faveur d'une approche plus durable de la gastronomie.

Le Guide 2025 compte 36 restaurants nouvellement étoilés : 1 nouveau restaurant Trois Étoiles MICHELIN, portant à 14 le nombre d'établissements triplement étoilés dans le pays ; 2 nouveaux restaurants Deux Étoiles MICHELIN ; et 33 nouveaux restaurants Une Étoile MICHELIN. Au total, le Guide MICHELIN Italie 2025 recommande 393 restaurants étoilés.

« La sélection 2025, avec ses 393 restaurants étoilés, présente un aperçu de l'excellence de la cuisine italienne, marquée par la tradition, la fusion et l'innovation. Les 36 nouvelles tables étoilées, qui inclut la Casa Perbellini 12 Apostoli (Trois Étoiles), témoignent de la vitalité du secteur, promettant des expériences culinaires exaltantes qui mettent en valeur l'exceptionnelle qualité des produits italiens et l'incroyable variété d'ingrédients locaux », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Casa Perbellini 12 Apostoli décroche Trois Etoiles MICHELIN

Ce restaurant, où le chef Giancarlo Perbellini a lui-même fait ses classes comme jeune cuisinier, propose une symphonie de saveurs et de techniques, ainsi qu'un accueil et un service exceptionnels. Le tartare de bar et ses tuiles de sésame avec une pointe de réglisse est un incontournable.



Outre ce nouveau venu dans la famille des Trois Étoiles MICHELIN, tous les restaurants italiens triplement étoilés dans l'édition 2024 du Guide conservent leur distinction dans celle de 2025 :

Villa Crespi à Orta San Giulio (NO), Piazza Duomo à Alba (CN), Da Vittorio à Brusaporto (BG), Le Calandre à Rubano (PD), Dal Pescatore à Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana à Modène, Enoteca Pinchiorri à Florence, La Pergola à Rome, Reale à Castel di Sangro (AQ), Uliassi à Senigallia (AN), Enrico Bartolini au MUDEC à Milan, Quattro Passi à Nerano (NA), et l'Atelier Moessmer de Norbert Niederkofler à Brunico (BZ).

Deux nouveaux restaurants sont distingués de Deux Etoiles MICHELIN

La cérémonie, retransmise en direct, a été riche en moments forts et émouvants. Au total, 36 tables situées dans 13 régions ont nouvellement reçu des Etoiles MICHELIN. Parmi elles, il y a 2 nouvelles adresses dans la catégorie Deux Étoiles MICHELIN qui indiquent des établissements dont la cuisine exceptionnelle « vaut le détour » :

Marco Galtarossa – Villa Elena, Bergamo : le récent déménagement a insufflé une nouvelle énergie à ce jeune chef, qui fait preuve d'une habileté technique et d'un goût remarquables. Le magret de canard grillé, accompagné de raviolis au foie et au céleri, et d'une savoureuse crêpe farcie à la cuisse de canard mijotée est un plat à la fois exquis, technique et copieux. Le tout servi dans le cadre aristocratique d'une villa, avec un service d'exception sous la direction experte du mentor Enrico Bartolini.

Matteo Temperini – Campo Del Drago, Montalcino : situé au sein du complexe hôtelier Castiglion del Bosco, récompensé par Trois Clefs MICHELIN pour ses expériences de séjour extraordinaires, le restaurant s'est hissé au rang de destination incontournable pour celles et ceux qui souhaitent découvrir la cuisine très personnelle de Matteo Temperini. Celle-ci met à l'honneur la Toscane et les produits les plus raffinés de la région. Les assiettes font preuve d'une créativité profondément marquée par les ingrédients de saison, à l'instar de ce plat de gnocchis aux chanterelles et aux cèpes qui fait la part belle aux champignons automnaux ramassés dans les forêts avoisinantes.

33 nouveaux restaurants récompensés d'Une Etoile MICHELIN

Le Guide MICHELIN Italie 2025 compte 33 nouveaux restaurants distingués d'une première Étoile MICHELIN. Nombre des chefs de ces restaurants ont appris auprès de mentors de renom : deux des restaurants d'Antonino Cannavacciuolo, le Cattedrali à Asti et le Cannavacciuolo by the Lake à Pettenasco, dirigés respectivement par Gianluca Renzi et Gianni Bertone, ont ainsi reçu une Étoile. Davide Oldani célèbre également une nouvelle Étoile à l'Olmo de San Pietro all'Olmo dont la gestion a été confiée à Riccardo Merli, tandis que l'Al Gatto Verde de Massimo Bottura, avec Jessica Rosval, reçoit sa première Étoile ainsi qu'une Étoile Verte MICHELIN.

| | | | |
|--|-----------------|----|-----------|
| Grow Restaurant** | Albate | MB | LOMBARDIE |
| Cetaria | Baronissi | SA | CAMPANIE |
| Volta del Fluenti by Michele de Blasio | Vietri sul Mare | SA | CAMPANIE |
| Ancora** | Cesenatico | FC | ÉMILIE |
| Equilibrio* | Dolcedo | IM | LIGURIE |
| Cannavacciuolo Le Cattedrali* | Asti | AT | PIÉMONT |
| Dissapore di Andrea Catalano | Carovigno | BR | POUILLES |
| Serrae Villa Fiesole | Fiesole | FI | TOSCANE |

| | | | |
|-----------------------------|--------------------------|----|--------------------|
| Contrada | Castelnuovo Berardenga | SI | TOSCANE |
| Saporium** | Chiusdino | SI | TOSCANE |
| Alto* | Fiorano Modenese | MO | ÉMILIE |
| O me o il mare | Gragnano | NA | CAMPANIE |
| Don Alfonso 1890 | Sant'Agata sui Due Golfi | NA | CAMPANIE |
| Il Circolino | Monza | MB | LOMBARDIE |
| Olmo* | Cornaredo | MI | LOMBARDIE |
| Cucina Cereda | Ponte San Pietro | BG | LOMBARDIE |
| Moebius sperimentale | Milan | MI | LOMBARDIE |
| Acqua | Olgiate Olona | VA | LOMBARDIE |
| Sine by Pinto | Milan | MI | LOMBARDIE |
| Cannavacciuolo by the Lake* | Pettenasco | NO | PIÉMONT |
| Locanda de Banchieri | Fosdinovo | MS | TOSCANE |
| Grual | Pinzolo | TN | TRENTIN-HAUT-ADIGE |
| Abbruzzino Oltre* | Lamezia Terme | CZ | CALABRE |
| Marotta | Squille | CE | CAMPANIE |
| Ristorante Del Lago** | Bagno di Romagna | FC | ÉMILIE |
| Iris Ristorante | Vérone | VR | VÉNÉTIE |
| Locanda Mammi | Agnone | IS | MOLISE |
| Palais Royal restaurant | Venise | VE | VÉNÉTIE |
| Casa Leali* | Puegnago sul Garda | BS | LOMBARDIE |
| Achilli Al Parlamento | Rome | RM | LATIUM |
| Vineria Modì* | Taormine | ME | SICILE |
| Tancredi* | Sirmione | BS | LOMBARDIE |
| Al Gatto Verde | Modène | MO | ÉMILIE-ROMAGNE |

* chef de moins de 35 ans ** chef de moins de 30 ans

Parmi les 33 nouveaux restaurants étoilés, 14 sont dirigés par des chefs âgés de 35 ans ou moins (dont 4 de 30 ans ou moins).

11 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

Pour sa 70^e édition, le Guide MICHELIN a décerné 11 nouvelles Étoiles Vertes, portant à 69 le nombre de restaurants italiens récompensés par cette distinction.

L'Étoile Verte MICHELIN est une distinction décernée à des établissements inspirants, particulièrement engagés en faveur d'une approche plus durable de la gastronomie. Elle peut être attribuée à n'importe quel restaurant de la sélection du Guide, indépendamment des Étoiles rouges ou des Bib Gourmand.

| | RISTORANTE | LOCALITA' | PROV | |
|---|-------------------|-------------------------|------|---|
|  | VILLA MAIELLA | Guardiagrele | CH |  |
|  | PREZIOSO | Merano | BZ |  |
|  | ARTIFEX | Brennero | BZ | |
|  | DON ALFONSO 1890 | San'Agata sui Due Golfi | NA |  |
|  | AL GATTO VERDE | Modène | MO |  |
|  | RONCHI Rò | Dolegna del Collio | GO | |
|  | AGRITURISMO FERDY | Lenna | BG | |
|  | IL TIGLIO | Montemonaco | AP |  |
|  | LOCANDA LA RAIA | Gavi | AL | |
|  | IL CAPPERO | Île de Volcano | ME |  |
|  | BISTROT | Forte dei Marmi | LU |  |



« Passion Dessert » récompense 7 restaurants offrant des expériences sucrées d'exception

La sélection « Passion Dessert », soutenue par Molino Dallagiovanna, indique les restaurants offrant des expériences d'exception en matière de desserts. Dans l'édition 2025 du Guide, 7 nouveaux restaurants ont rejoint cette sélection spéciale :

| RESTAURANT | CHEF PÂTISSIER | VILLE |
|-----------------------|-------------------|------------------------|
| Riva | Antonio Lerro | Numana |
| All'Enoteca | Davide Palluda | Canale |
| Il Visibilio | Daniele Canella | Castelnuovo Berardenga |
| Re Santi e Leoni | Luigi Salomone | Nola |
| Inkiostro | Salvatore Morello | Parme |
| Agli Amici Dopolavoro | Martina Peluso | Venise |
| Coltivare | Luca Zecchin | La Morra |

Les 4 prix spéciaux MICHELIN de la sélection italienne 2025

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025** : décerné à Matteo Vergine du Grow Restaurant à Albiate (MB).
- **Prix MICHELIN du Service 2025**, parrainé par *Intrecci – Alta Formazione di Sala* : décerné à Vanessa Melis du Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM).
- **Prix MICHELIN du Chef Mentor 2025**, parrainé par Blancpain : décerné à Antonino Cannavacciuolo de la Villa Crespi, Orta San Giulio (NO).
- **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025**, parrainé par le *Consorzio Franciacorta* : décerné à Oscar Mazzoleni du Al Carroponate à Bergame.

Statistiques du Guide MICHELIN Italie 2025

- **Régions**
 - La région qui compte le plus de nouveautés est la **Lombardie**, avec 10 nouveaux restaurants étoilés (1 Deux Étoiles et 9 Une Étoile). La Campanie et la Toscane suivent, avec chacune cinq nouveaux restaurants Une Étoile, tandis que l'Émilie-Romagne se classe troisième avec quatre nouveaux restaurants Une Étoile.
 - En ce qui concerne le nombre total d'Étoiles MICHELIN par région, la **Lombardie** arrive en tête avec 61 restaurants étoilés (3 Trois Étoiles, 7 Deux Étoiles et 51 Une Étoile), la **Campanie** se classe deuxième avec 50 restaurants étoilés (1 Trois Étoiles, 7 Deux Étoiles et 42 Une Étoile) et la **Toscane** troisième avec 44 restaurants étoilés (1 Trois Étoiles, 5 Deux Étoiles et 38 Une Étoile). Le **Piémont** suit en quatrième position avec 35 restaurants étoilés (2 Trois Étoiles, 3 Deux Étoiles, 30 Une Étoile), tandis que la **Vénétie** ferme le top 5 avec 34 restaurants étoilés (2 Trois Étoiles, 3 Deux Étoiles, 29 Une Étoile).
- **Provinces**



- Parmi les cinq premières provinces, **Naples** arrive en tête avec 27 restaurants étoilés (1 Trois Étoiles, 6 Deux Étoiles, 20 Une Étoile), suivie par **Rome** avec 23 restaurants (1 Trois Étoiles, 3 Deux Étoiles, 19 Une Étoile) et **Milan** avec 19 restaurants (1 Trois Étoiles, 4 Deux Étoiles, 14 Une Étoile). **Bolzano** se classe cinquième avec 20 restaurants étoilés (1 Trois Étoiles, 2 Deux Étoiles, 17 Une Étoile).
- **Bib Gourmand**
- L'**Émilie-Romagne** arrive en tête avec 33 restaurants Bib Gourmand, suivie du **Piémont** avec 31, de la **Lombardie** avec 25, de la **Toscane** avec 25 également, et de la **Vénétie** et du **Trentin-Haut-Adige** à égalité avec 17 restaurants.

Vue d'ensemble du Guide MICHELIN Italie 2025 :

- **14 restaurants Trois Étoiles** (1 nouvel établissement)
- **38 restaurants Deux Étoiles** (2 nouveaux établissements)
- **341 restaurants Une Étoile** (33 nouveaux établissements)
- **69 restaurants « Étoile Verte »** (11 nouveaux établissements)
- **250 restaurants Bib Gourmand** (16 nouveaux établissements)
- **1 340 restaurants recommandés**

Ces recommandations sont à retrouver gratuitement sur l'application et le site Internet du Guide MICHELIN, où les voyageurs peuvent également découvrir une sélection des meilleurs hôtels du pays et du monde. L'édition papier sera disponible quant à elle à partir du **12 décembre 2024**.

<https://lulop.com/MICHELIN/>

guide.MICHELIN.com/it/





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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com
[@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris