

## INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 4 novembre 2014

### 332 établissements distingués dans l'édition 2015 du guide MICHELIN Italie

*Avec près de 60 nouveaux restaurants récompensés, l'Italie confirme sa place de deuxième pays le plus étoilé au monde.*

« Nous sommes ravis de célébrer aujourd'hui 60 ans d'excellence de la cuisine transalpine, appréciée depuis toujours bien au-delà des frontières de l'Italie ». C'est en ces termes que Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, présente la 60<sup>e</sup> édition du guide MICHELIN Italie.

L'édition 2015 s'enrichit de **deux nouveaux restaurants** 🌸🌸 : **Il Piccolo Principe**, situé à Viareggio et **Tavernia Estia**, à Brusciano, tous les deux dirigés par des chefs originaires de Campanie, âgés respectivement de 34 et 31 ans.

L'édition 2015 du guide MICHELIN Italie compte également **27 nouveaux restaurants** 🌸, dont **Le tre lune** (Calenzano), un restaurant mené par trois jeunes amis originaires de Toscane qui ont décidé de mettre leur talent en commun au service d'une cuisine de qualité, aux touches françaises, élaborée à base de produits de saison ; la **Macelleria Damini** (Arzignano), située à l'intérieur d'une boucherie historique et tenue par la quatrième génération d'une famille de bouchers qui cultivent passion et savoir-faire ; le restaurant japonais **IYO** (Milan) où le chef revisite les grands classiques de la gastronomie nipponne dans l'esprit d'une cuisine « fusion » inventive aux influences occidentales ; ou encore **l'Imbuto** (Lucques), proposant des plats qui traduisent l'esprit du lieu qui l'abrite, le Musée d'art contemporain de la ville de Lucques. La cuisine du chef Cristiano Tomei, enracinée dans les traditions familiales, est si créative et originale qu'elle entraîne les visiteurs du musée dans un voyage riche de surprises, à ne manquer sous aucun prétexte.

De nombreux jeunes talents se voient distingués dans l'édition 2015 et reçoivent une étoile pour la première fois ou en obtiennent une supplémentaire. Parmi les nouveaux chefs étoilés, **11 sont en effet âgés de moins de 35 ans.**

Commentant cette nouvelle sélection, Sergio Lovrinovich, Rédacteur en chef du guide MICHELIN Italie, explique : « L'édition 2015 compte toujours plus de jeunes chefs talentueux qui proposent une cuisine stimulante et créative, aux saveurs plurielles. L'innovation et la fusion, aux notes orientales, dénotent l'évolution perpétuelle du goût des gastronomes. Une tendance que l'on pourrait sans doute mettre au compte de la mondialisation. Mais ce qui fait la différence en Italie, c'est que cette dynamique s'harmonise à merveille avec les « fondamentaux » de notre cuisine, depuis plus de soixante ans : convivialité, attachement au terroir, qualité des ingrédients, traditions familiales. En résumé : la passion ».



Enfin, à l'occasion de la parution de la soixantième édition du guide MICHELIN Italie, Michelin lance une nouvelle application permettant d'accéder à l'ensemble des restaurants référencés dans le guide MICHELIN Italie 2015, de partager avis et photos avec la communauté des gastronomes, de créer sa propre liste d'établissements préférés et de calculer le meilleur itinéraire pour rejoindre le restaurant de son choix en quelques clics. Comme l'explique Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, « depuis 1956, le guide MICHELIN Italie est le témoin de l'évolution du goût et des habitudes des voyageurs, des services et des équipements proposés par les établissements. En l'espace de soixante ans, la façon de voyager et les technologies ont radicalement changé.

L'application MICHELIN Ristoranti illustre le souhait de Michelin d'offrir à tous un outil social entièrement gratuit, en prise directe sur le monde toujours plus connecté dans lequel nous vivons. La mission de Michelin est toujours la même : contribuer au progrès et au développement de la mobilité en inventant sans cesse de nouvelles solutions, en résonance avec son époque, pour répondre aux besoins de tous les voyageurs »

Le guide MICHELIN Italie 2015 en vente à partir du 6 novembre, comprend :

- ✓ 8 restaurants 🌸🌸🌸
- ✓ 39 restaurants 🌸🌸 (dont 2 nouveaux)
- ✓ 285 restaurants 🌸 (dont 27 nouveaux)
- ✓ 296 restaurant 🌸 (dont 30 nouveaux)

**Contact presse : + 33 1 45 66 22 22**

