

### Vague gourmande sur toute la France : MICHELIN étoffe sa sélection en distinguant 72 nouvelles adresses d'un Bib Gourmand

Quelques jours avant la révélation de la sélection étoilée du Guide MICHELIN France 2020, MICHELIN a le plaisir de dévoiler 72 nouvelles adresses qui se voient décerner la distinction Bib Gourmand. Avec un total de 567 tables distinguées, la sélection Bib Gourmand 2020 reflète le savoir-faire de chefs passionnés sur l'ensemble du territoire.

« Cette nouvelle sélection compte autant de talents que de styles de cuisine différents. Elle est le reflet de la diversité de la scène culinaire française, portée par des chefs qui livrent avec passion et envie une cuisine qui leur ressemble. Gourmandes, accessibles et surtout uniques, ces tables qui regorgent de saveurs sont à découvrir où que vous soyez dans l'hexagone. » commente Gwendal POULLENEC, Directeur International des Guides MICHELIN.

Si les restaurants distingués d'un Bib Gourmand sont répartis sur l'ensemble du territoire français, la région Auvergne-Rhône-Alpes est riche de 103 restaurants dont 13 nouveaux parmi lesquels, **Cozna** (Annecy) dirigé par le chef Léo DELEUZE-LOMBART, qui propose une cuisine simple et savoureuse préparée aux rythmes des saisons et des vendanges. À **La Ruche** (Saint-Péray), les chefs Florian BISCON et Maxime LE MAUX adaptent leur cuisine à ce que la nature propose. Une carte évolutive au gré des marchés et de leurs inspirations. Les assiettes bourdonnent de générosité et de convivialité accompagnées de délicieux et délicats vins locaux. Restaurant gastronomique établi sur la station alpine « Les Saisies » et mené d'une main de maître par le chef Joan BOIS, **La Table des Armaillies**, révèle la beauté de son terroir dans des assiettes aux saveurs authentique de la région, pour une balade culinaire toute en gourmandise. Même esprit à **La Ferme de Cupelin**, qui perchée sur les hauts de Saint-Gervais, livre une cuisine du marché fraîche et généreuse où le chef Romain DESGRANGES, enfant du pays, réalise un travail à quatre mains avec les producteurs de la région, subliment les produits locaux pour une assiette délicate aux saveurs traditionnelles. Au **Café A**, à l'image d'un petit café de village, Christophe Arber chef doublement étoilé, affirme son amour de la terre dévoilant une cuisine inspirée des recettes de sa mère et sa grand-mère où produits du terroir et gourmandise font la loi.

La région Nouvelle-Aquitaine compte, elle aussi 13 nouvelles tables, comptabilisant au total 58 restaurants sélectionnés. Petite cabane oléronaise située au Grand Village Plage, **Le Relais des Salines** livre un menu authentique aux saveurs iodées et produits du terroir de qualité dans une ambiance bon-enfant concocté avec soin par le chef Arnaud GIRON. À Saint-André-de-Cubzac, **La Table D'Inomoto**, restaurant franco-japonais dirigé par le chef Seiji IMONOTO propose une cuisine raffinée et de qualité aux saveurs venues d'ailleurs. Équilibre subtil des cultures entre traditions et innovations. Manu NUMEZ de chez **L'Affranchi** à Agen, embarque ses convives le temps d'un repas porté par les saisons avec un menu imaginé en fonction des produits du marché accompagné de vins finement choisis par le sommelier Peïo SINSQUOUS. La créativité de chacun donne naissance à une cuisine moderne.

Avec quelques 62 adresses distinguées, l'Île-de-France s'enrichit de 11 nouveaux établissements. Le XXe arrondissement a le vent en poupe, proposant pas moins de trois nouvelles tables. **Le Grand Bain**, amarré rue Dénoyez et gouverné par le chef britannique Edward DELLING WILLIAMS livre une expérience créative et délicate au gré de ses envies et des marchés. Une performance culinaire et humaine qui saura ravir les papilles de chacun. Respectueuse de son environnement et des producteurs avec lesquels elle

concocte main dans la main ses assiettes, Lise DEVEIX, chef passionnée du restaurant **Sardannac** porte dans son cœur et ses assiettes une cuisine moderne qui fait la part belle aux produits de qualité pour livrer chaque jour une expérience délicieuse de simplicité. Dans le VI<sup>e</sup> arrondissement, **Esttia**, explore les trésors culinaires de l'Italie. La carte est courte et regorge de produits frais cuisinés avec justesse dont les touristes, habitués du quartier et gourmets viennent se délecter d'une excellence simple, autant dans l'assiette que sur les prix. De retour sur la rive droite dans le XVIII<sup>e</sup> le chef Arthur HANTZ du restaurant **Mokko** laisse savourer ses convives de ses jeux de textures et saveurs inimitables. Produits ultra-frais et des saisons, cuisine légère et gourmande, Mokko à plus d'un tour dans ses assiettes. Le département des Hauts-de-Seine s'enrichit et compte désormais deux nouveaux établissements. Les restaurants **Cabane** (Nanterre) et **Les Petits Princes** (Suresnes) délivrent tous deux une cuisine sincère et élégante.

L'Occitanie témoigne cette année encore d'un grand dynamisme avec 8 nouvelles adresses dont 3 situées à Toulouse : **L'air de Famille**, **Nino** et **Une Table pour Deux**. La région compte dorénavant 68 tables distinguées d'un Bib Gourmand. De Béziers à Lagrasse en passant par Quissac et Saint-Lizier, les terres du sud-ouest sont parsemées de belles tables à découvrir.

La Normandie recense quant à elle 6 nouvelles adresses distinguées. Chez **La Mère Duval**, (à Val-de-Saône) le chef Alexandre BARANZELLI traduit chaque jour son amour de sa région dans des plats typiques où produits du terroir et épices venues d'ailleurs se marient harmonieusement. De même acabit, le chef Gauthier TEISSERE au restaurant **Le Margote** au Havre sublime de ses origines normandes une cuisine conviviale. Une excellence représentative du territoire normand.

Enfin, la région Grand-Est, compte 4 nouvelles tables. **L'Aigle D'Or** (Rimbach-Prés-Guebwiller) situé au pied du Grand Ballon domine par la générosité de ses lieux. Avec des produits sélectionnés dans le plus grand soin, il émane des assiettes des saveurs subtiles et justes. Si du côté de la vallée de Munster, l'ambiance du restaurant **Les Grands Arbres** est plus intimiste, la créativité du chef Thony BILLON y est tout aussi authentique, faisant défiler les assiettes aux rythmes des cycles des terroirs. **Madame** (Nancy) et **Le Bon Accueil** (Richardménil) dévoilent une cuisine dans l'air du temps, où chacun des chefs officient à l'instinct.

Depuis 1997, le Bib Gourmand récompense les tables qui proposent un menu de qualité à un prix raisonnable. Ces établissements proposent un menu complet (entrée-plat-dessert) pour un prix maximum de 34 euros en région et 38 euros à Paris.

La sélection complète des Bib Gourmand est à retrouver sur le site Internet du Guide MICHELIN [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com) à partir du 27 janvier 2020 et le Bib Gourmand France 2020 sera disponible à la vente le 31 Janvier 2020.

**Service de Presse Michelin : +33 (0)1 45 66 22 22**

#### **A propos du Groupe Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

