



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - le 23 novembre 2021

Guide MICHELIN Italie 2022

**35 nouvelles Étoiles brillent sur la péninsule,
en Campanie, 2 Étoiles MICHELIN ont été décernées à deux
nouveaux restaurants : Tre Olivi et Krèsios**

*33 nouveaux restaurants Une Etoile MICHELIN, 20 nouveaux Bib
Gourmand et 17 nouvelles Étoiles Vertes*

#GuidaMICHELINIT #MICHELINSTAR22

La 67^e édition du Guide MICHELIN Italie a été révélée le 23 novembre 2021. La cérémonie a célébré l'attribution de 35 nouvelles Étoiles et l'exploit exceptionnel du restaurant **Tre Olivi** à Paestum, qui entre directement dans le Guide au rang de deux Étoiles MICHELIN.

La part belle a été faite à quatorze régions de la péninsule avec ces 35 nouveaux Etoilés. La Campanie s'est ainsi distinguée à la fois par le nombre de ses récompenses (8 nouvelles Étoiles) et par ses deux nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN figurant dans cette nouvelle sélection.

Ainsi, le Guide MICHELIN Italie 2022 comporte 2 nouvelles adresses Deux Etoiles MICHELIN et 33 nouveautés Une Etoile MICHELIN, pour un total de 378 restaurants étoilés. Les 11 Trois Etoiles MICHELIN sont tous confirmés.

L'événement, diffusé en streaming en direct, a été animé par Fjona Cakalli avec la participation de Federica Pellegrini qui, en tant qu'ambassadrice du Groupe Michelin, a annoncé les 17 lauréats de l'Étoile Verte MICHELIN, distinguant les restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable. Le nombre total de restaurants récompensés d'une Étoile Verte passe ainsi à 30.

« Nos équipes ont été impressionnées, car malgré toutes les difficultés traversées par les restaurateurs et les challenges auxquels ils doivent toujours faire face, les inspecteurs ont observé une formidable énergie dans les restaurants » commente Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN, « Jamais la scène culinaire italienne n'avait atteint un tel niveau de restaurants Etoilés, et quand nous voyons tous ces jeunes chefs talentueux, on ne peut qu'être confiants pour le futur. »

2 restaurants, « valant le détour », reçoivent Deux Etoiles MICHELIN.

Restaurant Krèsios - Telese Terme (BN)

Dans l'ambiance moderne du restaurant **Krèsios**, le service très professionnel et parfaitement rythmé accompagne avec brio une cuisine qui surprend par ses idées, sa conception et sa créativité. C'est un parcours de dégustation intrigant et parfois provocateur que celui proposé par le chef **Giuseppe Iannotti**, dont les saveurs exotiques, clin d'œil à la péninsule, s'expriment avec une grande perfection technique. Peu d'ingrédients et beaucoup de précision pour une proposition qui sort de l'ordinaire, afin d'offrir au palais des sensations totales.

Restaurant Tre Olivi - Paestum (SA)

Découvrez une expérience gastronomique sensorielle et territoriale. La personnalité marquée du chef **Giovanni Solofra** transparait dans sa proposition culinaire, capable de surprendre par sa finesse, son goût, ses idées et sa technique. Générosité, précision et minutie dans chaque préparation sont les maîtres mots pour produire des associations souvent inattendues.

Les 33 nouveautés Une Etoile MICHELIN dans le Guide portent à 329 le nombre total de restaurants Une Etoile MICHELIN dans la sélection de 2022. Cette sélection se caractérise par sa grande vitalité et l'émergence d'une nouvelle génération de chefs trentenaires. Parmi ces nouveautés, seize restaurants sont tenus par des chefs de moins de 35 ans. Cinq de ces chefs ont moins de 30 ans :

Luigi Lepore	Lamezia Terme	CZ	CALABRE
Hyle	San Giovanni in Fiore	CS	CALABRE
ARIA	Naples	NA	CAMPANIE
Rear Restaurant*	Nola	SA	CAMPANIE
Li Galli	Positano	SA	CAMPANIE
Contaminazioni Restaurant*	Somma Vesuviana	NA	CAMPANIE
Cannavacciuolo Countryside*	Vico Equense	NA	CAMPANIE
Mater1apr1ma	Pontinia	LT	LATIUM
San Giorgio	Gênes	GE	LIGURIE
Orto by Jorg Giubbani**	Moneglia	GE	LIGURIE
Felix Lo Basso home & restaurant	Milan	MI	LOMBARDIE
Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino*	Oggiono	LC	LOMBARDIE
La Speranzina Restaurant & Relais	Sirmione	BS	LOMBARDIE
Osteria degli Assonica**	Sorisole	BG	LOMBARDIE
L'Arcade*	Porto San Giorgio	FM	MARCHES

GUIDE MICHELIN

Retrosцена**	Porto San Giorgio	FM	MARCHES
Unforgettable*	Turin	TO	PIÉMONT
Nazionale	Vernante	CN	PIÉMONT
Primo Restaurant**	Lecce	LE	POUILLES
Porta di Basso	Peschici	FG	POUILLES
Somu	Baia Sardinia	OT	SARDAIGNE
Fradis Minoris*	Pula	CA	SARDAIGNE
Gusto by Sadler*	San Teodoro	OT	SARDAIGNE
Gagini Restaurant	Palerme	PA	SICILE
Octavin	Arezzo	AR	TOSCANE
Osteria Acquarol	San Michele Appiano	BZ	TRENTIN HAUT-ADIGE
1908*	Renon / Soprabolzano	BZ	TRENTIN-HAUT-ADIGE
L'Acciuga	Pérouse	PG	OMBRIE
La Favellina	Malo	VI	VÉNÉTIE
Locanda 4 Ciacole	Roverchiara	VR	VÉNÉTIE
Local	Venise	VE	VÉNÉTIE
Wistèria**	Venise	VE	VÉNÉTIE
Zanze XVI*	Venise	VE	VÉNÉTIE

*moins de 35 ans **moins de 30 ans

Les 11 restaurants Trois Etoiles MICHELIN, conservent leur distinction :

Piazza Duomo à Alba (CN), **Da Vittorio** à Brusaporto (BG), **St. Hubertus** à San Cassiano (BZ), **Le Calandre** à Rubano (PD), **Dal Pescatore** à Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Franciscana** à Modène, **Enoteca Pinchiorri** à Florence, **La Pergola** à Rome, **Reale** à Castel di Sangro (AQ), **Mauro Uliassi** à Senigallia (AN) et **Enrico Bartolini al MUDEC** à Milan.

378 restaurants étoilés au total en Italie

Dans le classement des étoiles par régions, la **Lombardie** reste en tête avec ses **56 restaurants** (3 trois étoiles MICHELIN, 5 deux étoiles MICHELIN, 48 une étoile MICHELIN) et ses 4 nouveaux étoilés. La **Campanie** décroche pour sa part le record annuel des nouveautés (pas moins de 7 !), se hissant ainsi à la deuxième place avec **48 restaurants** (8 deux étoiles MICHELIN, 40 une étoile MICHELIN). En conséquence, le **Piémont**, avec 1 nouveauté et **45 restaurants** (1 trois étoiles MICHELIN, 4 deux étoiles MICHELIN, 40 une étoile MICHELIN), recule sur la dernière marche du podium alors qu'avec une nouvelle adresse et **41 restaurants** (1 trois étoiles MICHELIN, 5 deux étoiles MICHELIN, 35 une étoile

GUIDE MICHELIN

MICHELIN), la **Toscane** se positionne quatrième devant la **Vénétie** qui, avec son total de 36, est la deuxième région la plus primée de 2022 grâce à 5 nouveaux restaurants étoilés (1 trois étoiles MICHELIN, 4 deux étoiles MICHELIN, 31 une étoile MICHELIN) présents dans le Guide.

Parmi les provinces, **Naples** accroît son avance en tête avec 30 restaurants (6 deux étoiles MICHELIN, 24 une étoile MICHELIN) suivie par **Rome** en deuxième position avec 20 établissements (1 trois étoiles MICHELIN, 1 deux étoiles MICHELIN, 18 une étoile MICHELIN) puis de **Bolzano**, troisième avec 19 restaurants (1 trois étoiles MICHELIN, 3 deux étoiles MICHELIN, 15 une étoile MICHELIN) devant **Coni** et ses 18 établissements (1 trois étoiles MICHELIN, 2 deux étoiles MICHELIN, 15 une étoile MICHELIN). **Milan** chute en cinquième position avec 16 restaurants étoilés (1 trois étoiles MICHELIN, 3 deux étoiles MICHELIN, 12 une étoile MICHELIN)

L'Étoile Verte MICHELIN











L'Étoile Verte MICHELIN est une distinction destinée aux restaurateurs à la pointe du développement durable, et peut être attribuée à n'importe quel restaurant sélectionné par le Guide MICHELIN, peu importe sa distinction culinaire. Pour l'attribution de cette récompense, les inspecteurs évaluent plusieurs éléments tels que la production des matières premières, le soutien aux producteurs locaux, la réduction et la gestion des déchets, les actions visant à minimiser l'utilisation des ressources énergétiques et l'impact de la structure sur l'environnement, la formation des jeunes au développement durable et bien d'autres encore.

30 restaurants au total sont récompensés d'une Étoile Verte, dont 17 nouveaux :

Campanie	Le Trabe		
Latium	Aminta Resort		
Latium	Mater Terrae		
Lombardie	La Présef		
Pouilles	Casamatta		
Sardaigne	Fradis Minoris		
Sicile	Signum		
Toscane	PS Ristorante		
Trentin-Haut-Adige	1908		
Trentin-Haut-Adige	Antica Locanda al Cervo- Landgasthof zum Hirschen		
Trentin-Haut-Adige	Agritur El Mas		
Trentin-Haut-Adige	Terra		
Trentin-Haut-Adige	Lerchner's In Runggen		

GUIDE MICHELIN

Vénétie	Venissa		
Vénétie	SanBrite		
Vénétie	La Cru		
Vénétie	Osteria Enoteca Gambrinus		

Les initiatives des chefs ayant reçu l'Étoile Verte seront présentées et détaillées sur le site du Guide MICHELIN (guide.michelin.com/it/it) tout au long de l'année avec la création de contenus spécifiques.

Des nouveautés dans la catégorie Bib Gourmand

Le visage souriant du bibendum MICHELIN se léchant les babines indique un restaurant capable de proposer une expérience gastronomique agréable, avec un menu complet à moins de 35 €. Cette sélection 2022 recommande **255 Bib Gourmand** dont **20 nouveautés** à découvrir.

À l'occasion de la présentation du Guide MICHELIN Italie 2022, 4 prix spéciaux ont été décernés :

- **PRIX MICHELIN DU JEUNE CHEF 2022** en collaboration avec Lavazza, décerné à Solaika Marrocco du restaurant Primo Ristorante, Lecce.
- **PRIX MICHELIN DU SERVICE 2022** en collaboration avec Intrecci - Alta Formazione di Sala, décerné à Matteo Zappile du restaurant Il Pagliaccio, Rome.
- **PRIX MICHELIN DU CHEF MENTOR 2022** en collaboration avec Blancpain, décerné à Nadia Santini du restaurant dal Pescatore, Canneto sull'Oglio.
- **PRIX MICHELIN DE LA SOMMELLERIE 2022** en collaboration avec Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, décerné à Sonia Egger du restaurant Kupperlain, Castelbello.

Le Guide MICHELIN Italie 2022 en un clin d'œil :

- **11** restaurants 
- **38** restaurants  (dont 2 nouveaux)
- **329** restaurants  (dont 33 nouveaux)
- **30** restaurants Étoile Verte MICHELIN
- **255** restaurants  (dont 20 nouveaux)



GUIDE MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Italie 2022 est à retrouver sur le site officiel du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com/it et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS et Android :



Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Entreprise leader dans le secteur de la mobilité, elle conçoit, produit et distribue des pneumatiques adaptés aux besoins de ses clients, ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des guides pour enrichir les voyages et les déplacements, afin de faire vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020. (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)

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