

# LES FORMATION D'ORIGINE DES 44 NOUVEAUX ETOILES MICHELIN 2023

« Nous mettons à profit nos interfaces numériques pour enrichir notre sélection tout au long de l'année >> - *Gwendal Poullennec – directeur international des guides Michelin.*

## Le palmarès :

**3 étoiles** - Alexandre Couillon, La Marine à Noirmoutier (Vendée) –CAP/BEP option cuisine au lycée hôtelier de Noirmoutier.

**2 étoiles** - **Cyril Attrazic**, Restaurant Cyril Attrazic à Aumont-Aubrac (Lozère)- Lycée du Sacré-Cœur à Saint-Chély- d'Apcher, puis Ferrandi Paris. **Christophe Dufossé**, Château de Beaulieu à Busnes (Pas-de-Calais) – Ecole hôtelière de Guebwiller. - Cédric Burtin, L'Amaryllis à Saint-Rémy (Saône-et-Loire) – CFA Chambre des métiers et de l'artisanat de la Région Bourgogne Franche-Comté. - **Florian Favario**, L'Auberge de Montmin à Talloires-Montmin (Haute-Savoie) –CFA Campus de Groisy (Haute-Savoie)

**1 étoile** - **Carole Eckert et Lucas Engel** Enfin à Barr (Bas-Rhin) - **Tanguy Laviale**, Ressources à Bordeaux (Gironde) – ESCF Ferrandi Paris. - **Yuichiro Shimatani**, Couleurs de Shimatani, La Ciotat (Bouches-du-Rhône) – Ecole Tsuji au Japon en 2002 avant de passer une année au sein de l'antenne lyonnaise de Tsuji - **Clément et Benjamin Bonano**, Granit - La Mécanique des Frères Bonano à Colombières-sur-Orb (Hérault) – BEP cuisine à l'Ecole hôtelière de Béziers puis bac pro en alternance. **Nidta et Félix Robert**, Arborescence à Croix (Nord)- BTS E.H. du Touquet. - **Justin Schmitt**, Château Eza à Èze (Alpes-Maritimes) –BEP et Bac pro Ferrandi Paris - **Yoann et Caroline Jego**, Maison Tirel-Guérin à La Gouesnière (Ille-et-Vilaine) - **Romain Meder**, Les Chemins - Domaine de Primard à Guainville (Eure-et-Loir) – Bouche-charcutier traiteur puis cuisinier au CFA de Vesoul (Haute-Saône).- **Nicolas Montceau**, La Maison de Pierre Hasparren (Pyrénées-Atlantiques) – Bac pro Lycée hôtelier Saint-Louis (Montargis) – **Julien Bonnal** : bac pro cuisine lycée hôtelier Auguste Escoffier (Éragny-sur-Oise) EPMTTH mention pâtisserie (Paris). - **Gérald Guille**, Pureté à Lille (Nord)- bac techno et BTS Lycée hôtelier du Touquet - **Clément Dumont**, Arbore & Sens à Loches (Indre-et-Loire) – Bac pro à Saumur.- **Nicolas Siebold**, La Mutinerie à Lyon (Rhône)- CAP cuisine au lycée hôtelier Paul Augier à Nice. - **Diego Delbecq Camille Pailleau**, Rozò à Marçq-en-Barœul (Nord)- BEP Cuisine et Bac pro. En alternance. - Simon Bessonnet, Maison Desamy à Mareuil-sur-Lay (Vendée) – BEP cuisine à la MFR de Saint-Michel-Mont Mercure (Vendée). - **Philippe Lagrault**, La Table Mirasol à Mont-de-Marsan (Landes) – Lycée hôtelier de Biarritz puis Institut Paul Bocuse (Ecully). - **Nicolas Aubry**, Ezia à Montlivault (Loir-et-Cher) – Ferrandi Paris. - **Camille Saint-M'Leux**, Villa9Trois à Montreuil (Seine-Saint-Denis)- Ferrandi Paris.- **Charles Bernabé**, Les Cadets à Nantes (Loire-Atlantique) – autodidactes - Georgiana Viou, Rouge à Nîmes (Gard) – CAP cuisine en candidat libre. - Julien Laval, Château d'Origny à Ouches (Loire) - **Omar Dhiab**, Restaurant Omar Dhiab à Paris (I<sup>er</sup>) – CFA Rabelais de Vitry-sur-Seine puis CFA Médéric à Paris. - **Martino Ruggieri**, Maison Ruggieri à Paris (VIII<sup>e</sup>)- Institut hôtelier Castellana Grotte (Italie). - Pascal Barbot, Astrance à Paris (XVI<sup>e</sup>) – Bac pro à l'Ecole hôtelière de Vichy. - **Terumitsu Saito, Ōrtensia** à Paris (XVI<sup>e</sup>) – Ecole Tsuyama-Higaghi d'Okayama (Japon) - **Thibaut Spiwack**, Anona à Paris (XVII<sup>e</sup>) – Bac pro cuisine à CCI Paris Île-de-France (anciennement Tecomah) à Jouyen-Josas.- **Mallory Gabsi**, Restaurant Mallory Gabsi à Paris (XVII<sup>e</sup>)- Ecole d'hôtellerie et de

tourisme Spermalie à Bruges (Belgique). - **Stéphane Carrade**, Maison Ruffet - Villa Navarre à Pau (Pyrénées-Atlantiques) –BEP et CAP cuisine au lycée hôtelier de Bordeaux-Talence. - **Thomas Cabrol**, Villa Pinewood à Payren-Augmontel (Tarn) - **Jérôme Jouadé**, La Table des Pères - Domaine du Château des Pères à Piré-Chancé (Ille-et-Vilaine) – Mise à niveau lycée - hôtelier de Dinard. BTS génie culinaire arts de la table. - **Fabien Raux**, Restaurant de la Loire à Pouilly-sous-Charlieu (Loire) – Lycée hôtelier du Touquet. **Mickaël Clautour**, Aumî à Puymoyen (Charente) – Lycée hôtelier Saint-Joseph l’Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente. - **Nathan Cretney**, Les Reflets à La Roche-sur-Yon (Vendée) – Bac techno Lycée Edouard Branly à la Roche-sur-Yon et BTS arts de la table au lycée hôtelier de la Rochelle. - **Boris Harispe**, L’Abissiou aux Sables-d’Olonne (Vendée) – bac STHR à l’Ecole hôtelière de Sisteron et à l’Ecole hôtelière d’Avignon - **Jordan Yuste**, L’Arrivage à Sète (Hérault) – CAP en alternance à Sète. - **Aymeric Depogny**, L’Épicurien - Abbaye de Villeneuve aux Sorinières (Loire-Atlantique) – Ecole hôtelière de Bourges, après un BTS arts de la table.- **Jeanne Satori et David Degoursy**, déjà à Strasbourg (Bas-Rhin) – Tous deux CAP au Cefppa - **Christophe Schmitt**, Faventia à Tourrettes (Var) – Lycée Cefppa d’Illkirch-Graffenstaden. **Antoine Cevoz-Mamy**, L’Incomparable à Tresserve (Savoie) – Ecole hôtelière Lesdiguières à Grenoble. **Thomas Koebel**, Relais de la Poste à La Wantzenau (Bas-Rhin) – Lycée des métiers Storck à Guebwiller

**Cf. Hôtellerie -restauration – N° 3796 – 15 avril 2023 – 44 nouveaux étoilés 2023. – Récapitulatif : Pierre Berthet, président du CA – Unatech – Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l’Hôtellerie. – 17 avril 2023.**