

# Guide Michelin 2024 : Une déferlante d'étoiles à Paris et dans le Sud

RESTAURANTS • Jérôme Banctel Le Gabriel à Paris 8<sup>ème</sup> ; et Fabien Ferré au Castelet(83) Ont décroché trois étoiles au Guide Michelin. Christophe Cussac, AEEHP.Bep 1975 – décroche une deuxième étoile pour Les Ambassadeurs –Christophe Cussac à Monaco (Takeo Yamazaki).

C'est une pluie d'étoiles qui s'est abattue sur Tours en cette fin de lundi après-midi : [62 tables](#) récompensées par le [Guide Michelin](#) cette année à Tours, c'est 18 de mieux que l'an dernier. « Cette générosité » soudaine et apparente tranche avec la pingrerie habituelle du guide concernant le sommet de la pyramide », commentait ce matin sur son blog le critique culinaire Gilles Pudlowski. Cela contraste en tout cas favorablement avec la liste des [31 rétrogradations](#) et suppressions publiée il y a deux semaines. Parmi les 62 heureux élus, on compte 52 nouvelles étoiles, huit 2-étoiles et deux 3-étoiles. Au sommet : Jérôme Banctel, le chef du Gabriel, resto gastronomique du palace parisien la Réserve, faisait partie des chefs donnés favoris. « Fabien Ferré à l'Hôtel du Castellet (Var), en revanche, n'était qu'un outsider parmi d'autres, d'autant que le restaurant, autrefois tenu par Christophe Bacquié, avait perdu toutes ses étoiles après son départ. L'établissement les retrouve donc toutes les trois d'un coup, fait rarissime qui prouve l'immense talent du jeune chef.

## Aucune nouvelle femme cheffe au top

Christophe Bacquié, on le retrouve parmi les nouveaux 2-étoiles pour sa nouvelle table Le Mas des Eydins, à Bonnieux (Vaucluse). Au même niveau, trois Parisiens : Frédéric Anton au Jules Verne sur la Tour Eiffel, Martino Ruggieri de la Maison Ruggieri et Alan Taudon à L'Orangerie du Four Seasons George V. En région, Ronan Kervarrec du Saison à Saint-Grégoire (Ille-et-Vilaine), Sylvestre Wahid à l'Hôtel des Grandes Alpes à Courchevel (Savoie), Benoit Vidal de la Maison Vidal à Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie) et Christophe Cussac aux Ambassadeurs à Monaco. Fait notable, aucune nouvelle femme cheffe ne se hisse parmi cette élite. Voir Paris qui revient en force, en revanche, c'est de bon augure avant les [JO](#), même si « 84 % des restaurants nouvellement étoilés sont implantés en région », précise Gwendal Poullenc, le directeur du guide. En plus des quatre restaurants déjà cités, on compte encore douze tables 1-étoile à Paris ([Eugénie Beziat](#) au Ritz, [Thierry Marx](#) chez Onor, Manon Fleury chez Datil... Mais il est vrai que la majorité de ces nouveaux étoilés sont situés dans le sud de la France, en Provence, dans les Alpes, sur la Côte d'Azur, mais aussi dans le Sud-Ouest ou la région lyonnaise. On en trouve beaucoup moins au Nord de Paris, peu dans l'Ouest, peu dans l'Est et [aucun en Alsace](#) ! Autre tendance récompensée, la jeunesse et la nouveauté : « 23 des restaurants promus n'avaient pas encore ouvert leur porte l'an dernier », ce qui ne les a pas empêchés de déjà passer, selon les inspecteurs, « le test de la régularité et de la robustesse ». C'est bien le moins qu'il faudra à nos restaurants pour redorer l'image de la gastronomie française et donner l'embarras du choix aux touristes étrangers qui afflueront dans l'Hexagone cet été.

## 52 premières étoiles

Les restaurants qui obtiennent leur première étoile sont : L'Impulsif (Châtelguyon, Puy-de-Dôme) Le Cin5 – Au Coeur du Village (La Clusaz, Haute-Savoie) Alpage (Courchevel, Savoie) Mont Blanc Restaurant & Goûter (Hauteluce, Savoie) L'Auberge de Lucinges (Lucinges, Haute-Savoie) L'Atelier des Augustins (Lyon, Rhône) Burgundy by Matthieu (Lyon, Rhône) AinTimiste (Poncin, Ain) Le Chamarlenc (Le Puy-en-Velay, Haute-Loire) Maison Rosella par Francesco Di Marzio (Port-Lesney, Jura) Louise (Lorient, Morbihan) Ar Men Du (Névez, Finistère) Auberge du XIIe siècle (Saché, Indre-et-Loire) La Verrière (Olmeto, Corse-du-Sud) Le K (Montenach, Moselle) Bacôve (Saint-Omer, Pas-de-Calais) Auberge de la Grive (Trosly-Loire, Aisne) [Espadon](#) (Paris 1er) [Nhome](#) (Paris 1er) Le Tout-Paris (Paris 1er) Sushi Yoshinaga (Paris 2e) Datil (Paris 3e) [Hémicycle](#) (Paris 7e) Galanga (Paris 8e) Maison Dubois (Paris 8e) [Onor](#) (Paris 8e) Géosmine (Paris 11e) Chakaiseiki Akiyoshi (Paris 15e) [Blanc](#) (Paris 16e) La Vieille Auberge (Villeneuve-le-Comte, Seine-et-Marne) Cueillette (Altiliac, Corrèze) Nacre (Arès, Gironde) Le Petit Léon (Saint-Léon-sur-Vézère, Dordogne) La Coopérative – Domaine Riberach (Bélesta, Pyrénées-Orientales) Calice (Béziers, Hérault) Château de Collias (Collias, Gard) Émilie & Thomas – Moulin de Cambelong (Conques-en-Rouergue, Aveyron) Auberge de la Forge (Lavalette, Aude) Restaurant Hervé Busset (Rodez, Aveyron) Le Cèdre de Montcaud (Sabran, Gard) L'Almandin (Saint-Cyprien, Pyrénées-Orientales) Le Saint Hilaire (Saint-Hilaire-de-Brethmas, Gard) SEPT (Toulouse, Aude) Le Prieuré (Villeneuve-lès-Avignon, Gard) La Bastide Bourrelly – Mathias Dandine (Calas-Cabriès, Bouches-du-Rhône) Le Champ des Lunes (Lauris, Vaucluse) Bessem (Mandelieu-la-Napoule, Alpes-Maritimes) Le Feuillée – Le Couvent des Minimes (Mane, Alpes-de-Haute-Provence) ONICE (Nice, Alpes-Maritimes) Racines – Bruno Cirino (Nice, Alpes-Maritimes) La Table de l'Orangerie – Château de Fonscolombe (Le Puy-Sainte-Réparate, Bouches-du-Rhône) La Terrasse – Cheval Blanc St-Tropez (Saint-Tropez, Var)

Cf. Stéphane Leblanc – 18 mars 2024