

## LA SELECTION 2022 DU GUIDE MICHELIN FRANCE.

**Présentée par Gwendal Poullennec**, directeur international des guides *Michelin* lors d'une cérémonie qui s'est déroulée, pour la première fois, en dehors de Paris, à Cognac.

Désormais, le guide compte 627 établissements étoilés, contre 638 en 2021. – **2 nouvelles 3 étoiles, 6 nouvelles 2 étoiles, 41 nouvelles 1 étoile, 6 nouvelles étoile Verte.**

• **2 nouvelles 3 étoiles Dimitri Droisneau**, La Villa Madie, Cassis (13) - **Arnaud Donckele**, Plénitude – Cheval Blanc, Paris (75) (BEP Cuisine Ferrandi Paris.).

• **6 nouveaux 2 étoiles - Jérôme Schilling**, Lalique, Bommès (33) - **Marcel Ravin**, Le Blue Bay, Monaco (98) - **Pierre Gagnaire/Nicolas Fontaine**, Duende, Nîmes (30)

**Philip Chronopoulos**, Palais Royal Restaurant, Paris (75) - **David Bizet**, L'Oiseau Blanc, Paris (75) - **Bruno Verjus**, Table - Bruno Verjus, Paris (75)

• **41 nouveaux 1 étoile - Luca Marteddu**, Le Gavrinis, Baden (56) - **Jordan Billan**, Restaurant Hostellerie Cèdre & Spa, Beaune (21)

**Gilles Goujon et Quentin Pellestor-Veyrier**, L'Alter-Native, Béziers (34) - **Aurélien Largeau**, La Rotonde - Hôtel du Palais, Biarritz (64)

**Samuel Seloche**, La Table d'Asten, Binic (22) - **Florent Ladeyn**, Auberge du Vert Mont, Boeschepe (59)

**Noël Bérard**, La Bastide de Capelongue, Bonnieux (84) **Philippe Etchebest**, Maison Nouvelle, Bordeaux (33)

**Guillaume Pape**, L'Embrun, Brest (29) **Christophe Dufossé**, Château de Beaulieu - Christophe Dufossé, Busnes (62)

**Frédéric Calmels**, Le Favori - Les Sources de Cheverny, Cheverny (41)

**Guillaume Roget**, Ekaitza, Ciboure (64) - **Sylvestre Wahid**, Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes, Courchevel (73) –

**Tomofumi Uchimura**, Origine, Dijon (21) - **Matthieu Pasgrimaud**, Le 1825 - La Table gastronomique, Gesté (49)

-**Sébastien Bonnet**, Le Kléber - La Maison Bonnet, Grane (26) - **Hélène Darroze**, Hélène Darroze à Villa La Coste, Le Puy-Sainte-Réparate (13)

**Pascal Lombard**, Le 1862 - Les Glycines, Les Eyzies-de-Tayac (24) - **Nicolas Le Tirrand**, Sources, Lorient (56)

**Ludovic Turac**, Une Table au Sud, Marseille (13) - **Anne-Sophie Pic**, La Dame de Pic - Le 1920, Megève (74)

**Jacques et Laurent Pourcel**, Jardin des Sens, Montpellier (34) - **Benjamin Patissier**, La Chabotterie, Montréverd (85)

**Charles Coulombeau**, La Maison dans le Parc, Nancy (54) - **Victor Mercier**, FIEF, Paris (75)

**Julien Dumas**, Bellefeuille - Saint James Paris, Paris (75) - **Matthias Marc**, Substance, Paris (75)

**Frédéric Anton**, Don Juan II, Paris (75) - **Shunei Kimura**, Sushi Shunei, Paris (75)

**Tom Meyer**, Granite, Paris (75) - **Grégory Garimbay**, Auberge Nicolas Flamel, Paris (75)

**Kazuki Watanabe**, Ogata, Paris (75) - **Atsushi Tanaka**, AT, Paris (75)

**Oliver Piras et Alessandra Del Favero**, Il Carpaccio, Paris (75) - **Jean Imbert**, Jean Imbert au Plaza Athénée, Paris (75)

**Kevin de Porre et Erwan Ledru**, Contraste, Paris (75) **Mauro Colagreco**, Ceto, Roquebrune-Cap-Martin (06)

**David Charrier**, Les Belles Perdrix de Troplong Mondot, Saint-Émilion (33) - **Ronan Kervarrec**, Ronan Kervarrec - Le Saison, Saint-Grégoire (35)

**Clément Raby**, La Tête en l'Air, Vannes (56) - **Alain Ducasse et Stéphane Duchiron**, Le Grand Contrôle, Versailles (78)

Cf. L'Hôtellerie – restauration – 22 mars 2022.

*.Six nouveaux restaurants distingués de l'étoile verte Michelin 2022, soit un total de 87 (Engagement dans une approche durable de la gastronomie.).* (50)

. Domaine Roberach- La coopérative Belestia (66), Toya – Faulquemont (57), La Table de la butte – Plouider (29), La Table du gourmet Riquewihir (68),

. Les Belles perdrix de Troplong Mondot – Saint-Emilion (33), Auberge Sauvage – Servon (50).

[#michelin](#) [#michelin2022](#) [#chefs](#) [#gastronomie](#)