



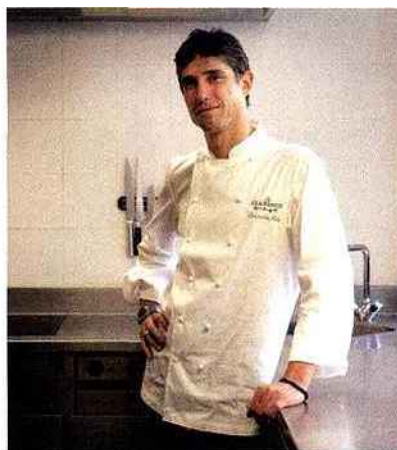
PLUIE D'ÉTOILES ET TABLES COURONNÉES

Comme chaque année, le monde de la restauration a retenu son souffle en attendant le palmarès du Guide Michelin, et de belles récompenses sont tombées !



UNE ÉTOILE POUR JÉRÔME FAURE AU CHAMP DES LUNES, DOMAINE DE FONTENILLE

Tout juste descendu du Vercors, il exprime en Provence son talent pour des plats vifs, créatifs, d'une finesse et d'un équilibre parfaits. Il a fait la couverture de notre numéro de septembre dernier c'est vous dire si on aime ce qu'il fait !



DEUX ÉTOILES POUR CHRISTOPHE PELÉ AU CLARENCE

Et paf, deux étoiles d'un coup pour ce chef au talent foudroyant, aujourd'hui formidablement installé dans l'écrin grand luxe de cet hôtel particulier hors du temps. Certainement l'une des plus grandes tables de la capitale actuellement.

DEUX ÉTOILES POUR ALEXANDRE GAUTHIER À LA GRENOUILLÈRE

ENFIN ! Une deuxième étoile vient couronner l'in vraisemblable talent de ce chef visionnaire ! Son restaurant tout en transparence est depuis longtemps déjà une étape incontournable de la carte du gourmet.

UN BIB GOURMAND POUR CHRISTOPHE HAY CHEZ CÔTÉ BISTRO

Le chef déjà étoilé à la formidable Maison d'a côté a bien mérité ce coup de chapeau du bibendum, pour ce bistro chaleureux mettant en avant des produits frais et de saison.