



GUIDE MICHELIN 2019

75 nouveaux promus

3 ÉTOILES

- **Laurent Petit**, *Le Clos des sens* (Annecy-le-Vieux)
- **Mauro Colagreco**, restaurant *Mirazur* (Menton)

2 ÉTOILES

- **Hugo Roellinger**, *Le Coquillage* (Cancale)
- **Stéphanie Le Quellec**, *La Scène - Hôtel Prince de Galles* (Paris)
- **Christophe Hay**, *La Maison d'à Côté* (Montlivault)
- **David Toutain**, *Restaurant David Toutain* (Paris)
- **Alexandre Mazzia**, *Restaurant AM* (Marseille)

1 ÉTOILE

Paris

- **Jean-François Piège**, *La Poule au Pot* (1^{er})
- **Romain Mahi**, *Accents Table Bourse* (II^e)
- **Keita Kitamura**, *ERH* (II^e)
- **Grégory Marchand**, *Frenchie* (II^e)
- **Simone Tondo**, *Racines* (II^e)
- **Julia Sedefdjian**, *Baieta* (V^e)
- **Raphaël Rego**, *Oka* (V^e)
- **Kosuke Nabeta**, *Sola* (V^e)
- **Yoshinori Morié**, *Yoshinori* (VI^e)
- **Tomy Gousset**, *Tomy & Co* (VII^e)
- **Yannick Alleno**, *L'Abyssé au Pavillon Ledoyen* (VIII^e)
- **Indra Carrillo**, *La Condesa* (IX^e)
- **Stéphane Pitré**, *Louis* (IX^e)
- **Guillaume Sanchez**, *NESO* (IX^e)
- **Katsuaki Okiyama**, *Abri* (X^e)
- **Nobuyuki Akishige**, *Automne* (XI^e)
- **Chiho Kanzaki** et **Marcelo di Giacomo**, *Virtus* (XII^e)
- **Terumitsu Saito** et **Marie-Blanche Robillart**, *Pilgrim* (XV^e)

Auvergne-Rhône-Alpes

- **Antoine Bergeron**, *La Source* (Saint-Galmier)
- **Clément Bouvier**, *Ursus*, aux suites du Nevada (Tignes)
- **Antoine Gras**, *La Table de l'Ours* aux Barmes de l'Ours (Val-d'Isère)
- **Emmanuel Hebrard**, *L'Ostal* (Clermont-Ferrand)
- **Nicolas Hensinger**, *Prima au Chalet du mont d'Arbois* (Megève)
- **Jérémie Izarn**, *La Tour des sens* (Tencin)
- **Takafumi Kikuchi**, *La Sommelière* (Lyon)
- **Frédéric Molina**, *Moulin de Léré* (Vailly)
- **Richard Rocle**, *L'Auberge du Montfleury* (Villeneuve-de-Berg)
- **André Taormina**, *L'Ambroisie* (Saint-Didier-de-la-Tour)
- **Sébastien Vauxion**, *Sarkara* (Courchevel)

Bourgogne-Franche-Comté

- **Franco Bowanee**, *Château de Vault de Lugny* (Avallon)
- **Keigo Kimura**, *L'Aspérule* (Dijon)

Bretagne

- **Marc Briand**, *L'Anthocyane* (Lannion)
- **Nolwenn Corre**, *Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu* (Le Conquet)
- **Laëtitia et Stéphane Cosnier**, *Côté Cuisine* (Carnac)
- **Virginie Giboire**, *Racines* (Rennes)
- **Julien Hennote**, *Le Pourquoi pas* (Dinard)

Centre-Val de Loire

- **Gaëtan Evrard**, *L'Évidence* (Montbazou)
- **Aurélien Largeau**, *La Table d'à côté* (Ardon) →



Laurent Petit



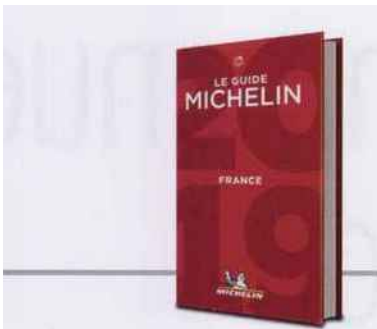
Mauro Colagreco



Hugo Roellinger



Stéphanie Le Quellec



Christophe Hay



David Toutain



Alexandre Mazzia

Corse

- **Alexandre Fabris**, *La Signoria* (Calvi)

Grand Est

- **Guillaume Besson**, *Funambules* (Strasbourg)
- *La Carambole* (Schiltigheim), actuellement tenu par le chef **Francis Scordel** (le chef **Frédéric Lefèvre** ayant quitté l'établissement en octobre 2018)
- **Chatchai Klanklong**, *L'Orchidée* (Altkirch)
- **Jean-Denis Rieubland**, *Le Royal* au Royal Champagne (Champillon)

Hauts de France

- **Diego Delbecq** et **Camille Pailleau**, *Rozo* (Lille)
- **Nicolas Gautier**, *Nature* (Armentières)

Île-de-France

- **Naoëlle d'Hainaut**, *L'Or Q'idée* (Cergy-Pontoise)
- **Jacky Ribault**, à *L'Ours* (Vincennes)

Nouvelle Aquitaine

- **Sébastien Riou**, *Parfum de gourmandise* (Périgueux)
- **Guillaume Roget**, *Brouillarta* (Saint-Jean-de-Luz)
- **Jérôme Schilling**, *Restaurant du Château Lafaurie-Peyraguey* (Bommes)
- **David Sulpice**, *La Villa de l'étang blanc* (Seignosse)

Occitanie

- **Amélie Darvas**, *Àponem* à *L'Auberge du Presbytère* (Vailhan)
- **Fabien Fage**, *The Marcel* (Sète)
- **Ruben** et **Pieter de Maesschalck**, *La Table de Castigno* (Assignan)
- **Claude-Emmanuel Robin**, *L'Allée des Vignes* (Cajarc)
- **Mathieu de Lauzun**, *Restaurant de Lauzin* (Pézenas)

- **Florent Pietravalle**, *La Mirande* (Avignon)
- **Thomas Vanderscher**, *Le Cénacle* à La Cour des Consuls (Toulouse)

Pays de la Loire

- **Gaétan Morvan**, *Lait Thym Sel* (Angers)
- **Ludovic Pouzelgues**, *Lulu rouget* (Nantes)

Provence-Alpes-Côte-d'Azur/ Monaco

- **José Bailly**, *La Terrasse* (Saint-Raphaël)
- **Christophe Billau**, *L'Auberge Quintessence* (Roubion)
- **Franck Cerutti**, *Le Grill* à l'Hôtel de Paris (Monte-Carlo)
- **Jérémy Czaplicki**, *Les Oliviers* (Bandol)
- **Laurent Deconinc**, *L'Oustalet* (Gigondas)
- **Julien Diaz**, *Saisons* (Marseille)
- **Stéphan Paroche**, *La Table du Hameau* (Paradou)
- **Jérémy Scalia**, *Restaurant de Turrel* (Saint-Rémy-de-Provence)



Lors de la cérémonie, qui s'est tenue Salle Gaveau à Paris, trois nouveaux prix ont été remis :

- **Accueil et service en salle** à **Sarah Benhamed**, *Le Crocodile* (Strasbourg) ;

- **Le prix du sommelier** à **Albert Malongo Ngimbi**, *la Table Saint-Crescent* (Narbonne) ;

- **La gastronomie durable** à **Christopher Coutanceau**, *Restaurant Christopher Coutanceau* (La Rochelle).