



## LE PALMARÈS 2019 DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS DISTINGUÉS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs félicite les 20 Chefs titrés Maîtres Restaurateurs et leurs équipes, distingués en ce début d'année par les nouvelles éditions du Guide Michelin France (paru le 25 janvier) et du Bib Gourmand France (parution le 5 mars prochain).

### ■ 10 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS NOUVELLEMENT ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN FRANCE 2019

76 Chefs ont été récompensés par les inspecteurs du prestigieux Guide Michelin en obtenant une nouvelle ou une première étoile. Parmi-eux, ces 10 Maîtres Restaurateurs :

#### ☼☼☼ 3 étoiles pour « une cuisine unique. Vaut le voyage ! »

Laurent PETIT « Le Clos des Sens » à Anncy-le-Vieux (74)

#### ☼☼ 2 étoiles pour « une cuisine d'exception. Vaut le détour ! »

Christophe HAY « La Maison d'à Côté » à Montlivault (41)

David TOUTAIN « David Toutain » à Paris 7e (75)

Frédéric MOLINA « Le Moulin de Lère » à Vailly (74)

#### ☼ 1 première étoile pour « une cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape ! »

Ludovic POUZELGUES « Lulu Rouget » à Nantes (44)

Catell KERGADALLAN « Un Parfum de Gourmandise » à Périgueux (24)

André TAORMINA « L'Ambroisie » à Saint-Didier-de-la-Tour (38)

Guillaume ROGET « Le Brouillarta » à Saint-Jean-de-Luz (64)

David SULPICE « La Villa de L'Étang Blanc » à Seignosse (40)

Richard ROCLE « Auberge de Montfleury » à Saint-Germain (07)

### ■ 10 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS NOUVELLEMENT PRIMÉS AU BIB GOURMAND 2019

67 nouveaux restaurants ont été sélectionnés pour leur très bon rapport qualité / prix. Repas hors boisson à moins de 33€ (37€ à Paris). Parmi-eux, ces 10 Maîtres Restaurateurs :

#### I AUVERGNE RHÔNE ALPES

Olivier DEGAND « Hostellerie la Ferme du Poulet » à Villefranche-sur-Saône (69)

#### I BRETAGNE

Christophe WASSER « Restaurant L'Ormeau » à Cancale (35)

Vincent GUILLEMOT « Restaurant Zest » à Cesson-Sevigne (35)

#### I CENTRE

Pierre-Alain BONNIGAL « Domaine des Hauts de Loire » à Onzain (41)

#### I GRAND EST

Pierre MEYER « Restaurant Bûrestubel » à Pfulgriesheim (67)

#### I ÎLE-DE-FRANCE

Maximilien JANCOURT « Biscotte » à Paris 15e (75)

#### I OCCITANIE

Dominique DERCOURT « Lou Caléou Next » à Sommières (30)

Justine VINTROU & Jean Baptiste RIVIERE « L'Equilibre » à Toulouse (31)

#### I PAYS DE LOIRE

David GARREC « L'Océanide » à Nantes (44)

#### I PROVENCE ALPES CÔTES D'AZUR

Willy BERTON « Vegan Gorilla » à Nice (06)

### ■ À PROPOS DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS ET DU TITRE D'ÉTAT

L'AFMR regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maître Restaurateur. Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat dans le cadre du contrat d'avenir pour la restauration, le titre récompense le professionnalisme conjugué d'un Chef et de son établissement. C'est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 800 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. <https://www.maitresrestaurateurs.fr/>