

Le Michelin 2021 dévoilé

Quatre établissements gersois distingués



Le Michelin 2021 dévoilé

L'édition 2021 du Michelin a été dévoilée ce lundi midi lors d'une cérémonie retransmise depuis la tour Eiffel sur les réseaux. Contrairement à ses principaux concurrents, le guide rouge, dont la sortie est prévue en librairie le jeudi 21 janvier a choisi délibérément de paraître malgré la crise actuelle qui touche particulièrement la restauration. Certains y verront une édition tronquée, d'autres un signe d'encouragement pour la profession.

Le guide Michelin 2021 compte désormais 638 tables étoilées, dont 57 nouvelles.

Dans le haut du tableau c'est à dire les établissements trois étoiles, un seul chef rejoint l'élite de la gastronomie française selon Michelin : Alexandre Mazzia à Marseille qui décroche sa troisième étoile pour son restaurant AM

Deux nouveaux deux-étoiles au répertoire cette année : Une restauratrice du Sud Ouest parmi les promus : Hélène Darroze et son restaurant parisien Marsan qui gagne sa deuxième étoile. La cheffe médiatique qui décroche sa deuxième étoile, s'habitue à ces distinctions à Paris comme à Londres. Le second promu est le restaurant La Merise et son chef Cédric et Christelle Deckert à Laubach (Bas-Rhin)

Des tables gersoises distinguées cette année

Pas de nouvelles étoiles pour le département ou seul « Le Puits-Saint-Jacques », à Pujaudran, trône avec ses deux étoiles, au firmament des restaurants gersois, mais de nouveaux titrés dans les autres catégories



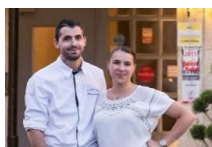
33 nouvelles étoiles vertes, récompensant les tables engagées pour une gastronomie durable ont été annoncées. Deux d'entre elles récompensent des établissements gersois :

Le Domaine de Baulieu à Auch tenu par Maxime Deschamps et Stéphane Mazières. Une distinction qui s'ajoute à leur BIB Michelin déjà acquis

Dans un concept gastronomique, élégant et convivial, les deux chefs, unis par la même passion, vous surprendront par leur volonté de mettre en avant les produits frais et locaux. Ils vous proposeront une cuisine française classique accompagnée de nouvelles textures et techniques pour la moderniser.



La Table de Nazère à Avezan, un établissement tenu par Valérie et Antoine Cournot qui ont façonné là, un restaurant à l'image de Nazère, un lieu unique, reflet du terroir et du savoir-faire local.avec leur chef de cuisine Christopher Roussat



Les Bib Gourmands Il s'agit d'établissements proposant un menu (entrée, plat, dessert) au prix maximum de 35 euros en province (hors boisson). Annoncés cette année en même temps que les nouveaux étoilés, 524 Bip Gourmands jalonnent les quatre coins de la France.

Dans le Gers, **La Falène Bleue** à Lannepax a été distinguée. à sa tête Fabien et Hélène, ils sont jeunes, mais ont déjà de belles années d'expérience.

Une assiette pour l'établissement auscitain "JEFF envoie du bois "

Dans le pur esprit bistrannique, JEFF envoie du bois !!! propose une cuisine française sophistiquée et contemporaine dont les spécialités évoluent tous les deux mois afin de suivre les saisons. En moins de deux ans, Régis Cazaux a su élever son établissement au rang des grands de la gastronomie locale et en vouant un véritable culte aux bons produits du terroir. " Qualité des produits et tour de main du chef Thomas Lloret pour un bon repas tout simplement."