



C'est quoi ces étoiles vertes décernées par le Guide Michelin ?

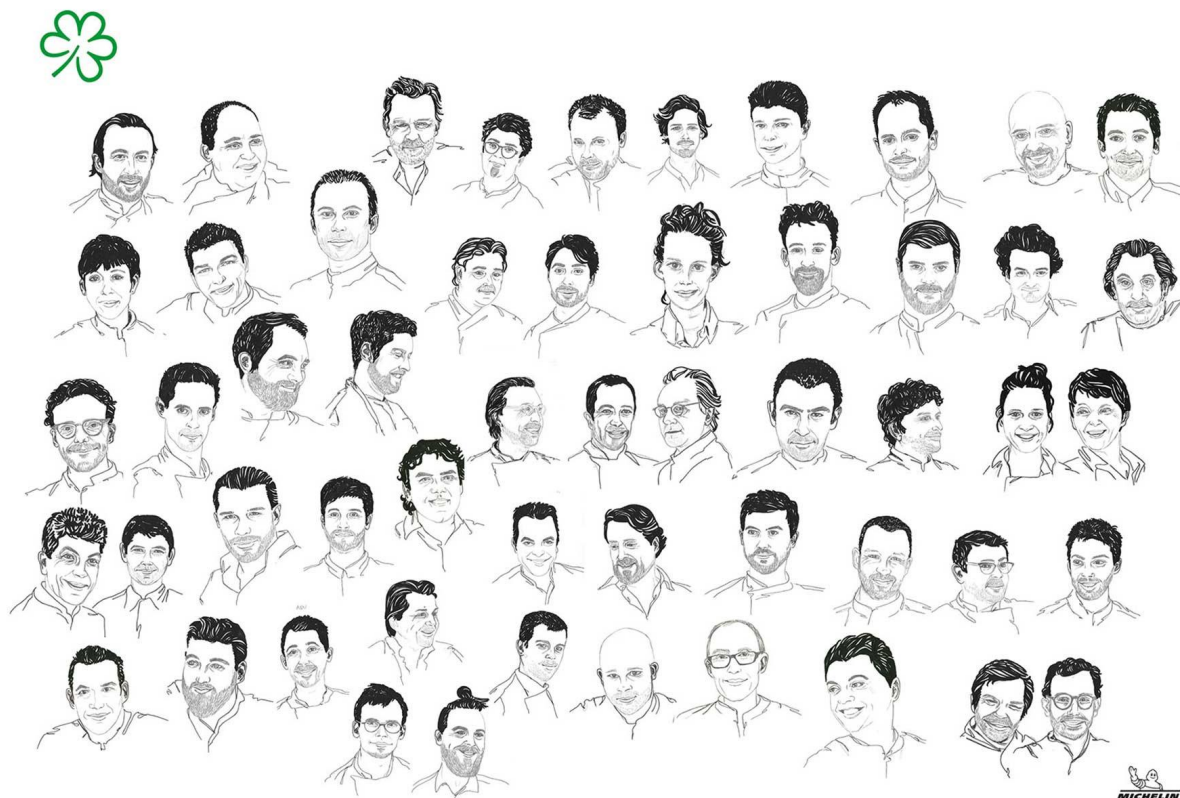


Avez-vous remarqué le pictogramme vert qui a fait ses débuts lors du dernier Guide Michelin France ? Si vous l'avez manqué, nous ne vous en voulons pas.

Le 27 janvier, lors de la cérémonie du **Guide Michelin France 2020**, un **«trèfle vert»** a été remis à une **cinquantaine de restaurants de la sélection**, inaugurant officiellement la nouvelle icône de la gastronomie durable du Guide.

À ne pas confondre avec le Guide Vert Michelin (la série de guides de voyage Michelin), le trèfle de la durabilité reconnaît les restaurants avec des «pratiques environnementales louables», et est une récompense complémentaire offerte à ceux inclus dans le Guide avec n'importe quel niveau de distinction, de l'assiette Michelin au Bib Gourmand en passant par les étoilés.

Commentant cette nouvelle initiative, Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides, a déclaré: **«L'ambition de notre démarche est d'amplifier la portée des bonnes et ingénieuses pratiques des chefs en les mettant à l'honneur. Les idées, les méthodes et le savoir-faire développés par ces chefs permettront ainsi de sensibiliser l'ensemble d'un secteur à ses clients et à la population en général. »**



Pour le moment, la distinction du trèfle vert n'est pas disponible en tant que filtre dans la fonction de recherche de restaurants du Guide Michelin, ce qui peut être décevant pour certains convives qui considèrent la durabilité comme un facteur décisif plus important dans le choix d'un restaurant.

La question du développement durable n'est cependant pas entièrement nouvelle pour Michelin. Le Guide avait déjà commencé l'année dernière avec une introduction «douce» aux critères, en distribuant des prix de durabilité spécifiques pour reconnaître les chefs de plusieurs destinations notées par le guide.

C'est le sujet brûlant de l'industrie et les chefs du monde entier apportent des méthodes de plus en plus innovantes et créatives à la gestion de restaurants meilleurs pour l'environnement. Il est difficile de nommer un rassemblement de l'industrie ces dernières années qui n'a pas discuté de ce sujet pertinent, et la décision de Michelin de créer une "icône" distincte le mène sur la bonne voie pour aborder ce qui est probablement le sujet le plus important sur notre planète en ce moment.

Qui sait - peut-être qu'un jour, la cuisine durable pourrait devenir un critère obligatoire dans les directives d'un inspecteur Michelin, plutôt que d'être une forme de reconnaissance spéciale.

Qui sont les premiers chefs à avoir reçu le label d'approbation du développement durable?



Voici la liste complète des restaurants du Guide Michelin France 2020 reconnus au trèfle vert:

Le Clos des Sens, Laurent Petit
Mirazur , Mauro Colagreco
Arpège, Alain Passard
Alain Ducasse au Plaza Athenée, Romain Meder
Troisgros-Le Bois sans Feuilles, Michel et César Troisgros
Régis et Jacques Marcon, Jacques Marcon
Yoann Conte, Yoann Conte
L'Oustau de Baumanière, Glenn Viel
La Bastide de Capelongue, Edouard Loubet
David Toutain, David Toutain
Le Coquillage, Hugo Roellinger
Serge Vieira, Serge Vieira
La Marine, Alexandre Couillon
La Maison d'à Côté, Christophe Hay
La Grenouillère, Alexandre Gauthier
Christopher Coutanceau, Christopher Coutanceau
Jean Sulpice, Jean Sulpice
Hostellerie Jérôme, Bruno Cirino
Maison Aribert, Christophe Aribert
La Chassagnette, Armand Arnal
Cyril Attrazic, Cyril Attrazic
Auberge du Vert Mont, Florent Ladeyn
L'Etang du Moulin, Jacques Barnachon
Le Prince Noir-Vivien Durand, Vivien Durand
Hostellerie Bérard, Jean-François Bérard
G.A. Au Manoir de Rétival, David Goerne
Fontevraud Le Restaurant, Thibaut Ruggeri
L'Oustalet, Laurent Deconinck
Le Clair de la Plume, Julien Allano
L'Alchémille, Jérôme Jaegle
Auberge La Fenière, Reine et Nadia Sammut
Prairial, Gaëton Gentil
Le George, Simone Zanoni
Septime, Bertrand Grébaut
Table, Bruno Verjus
Le Petit Hôtel du Grand Large, Hervé Bourdon
Ursus, Clément Bouvier
Aux Terrasses, Jean-Michel Carrette
Àponem-Auberge du Presbytère, Amélie Darvas
L'Or Q'idée, Naoelle D'Hainaut
Le Moulin de Léré, Frédéric Molina
Le Bec au Cauchois, Pierre Caillet
Pertica, Guillaume Foucault
Le Tilleul de Sully, Thierry Parat
Ar Men Du, Philippe Emmanuelli
Caves Madeleine, Martial Blanchon

www.finedininglovers.fr
Pays : France
Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Le Saltimbanque, Sébastien Porquet
La Table d'Hôte , Thomas Collomb
Le Garde Champêtre, Gil Nogueira
Anona, Thibaut Spiwack