

24/03/2022

SUR LA ROUTE DES ÉTOILÉS MICHELIN EN GIRONDE

Mardi 22 mars 2022, le célèbre Guide Michelin a publié sa liste tant attendue de restaurants étoilés. Cette récompense vient encourager une profession qui contribue grandement à la notoriété touristique d'une région. En Gironde, 19 restaurants possèdent au moins une étoile Michelin dont deux nouveaux : Maison Nouvelle et Les Belles Perdrix de Troplong Mondot. Une belle vitrine qui renforce l'attractivité du département. Un grand merci à eux.

Voici la liste complète à l'échelle de la Gironde, mise à jour :

2 ÉTOILES

Le Pressoir d'Argent, Bordeaux
Le Skiff Club, La Teste-de-Buch
La Grand' vigne, Martillac
Table de Pavie, Saint-Émilion
Restaurant Lalique, Bommes

1 ÉTOILE

ONA, Arès
L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux
Le Patio, Arcachon
Le Pavillon des Boulevards, Bordeaux
Le Quatrième mur, Bordeaux
L'Oiseau Bleu, Bordeaux
Soléna, Bordeaux
Maison Nouvelle, Bordeaux
Tentazioni, Bordeaux
Le Saint-James, Bouliac
Maison Claude Darroze, Langon
Le Prince Noir - Vivien Durand, Lormont
Logis de la Cadène, Saint-Émilion
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot, Saint-Émilion

ZOOM SUR NOS ÉTOILES VERTES

Lancée en janvier 2021, l'étoile verte Michelin récompense les restaurants et les chefs qui se montrent responsables de leurs normes éthiques et environnementales (travailler avec des fournisseurs et des producteurs éthiques, éviter les déchets, éliminer le plastique et les autres matériaux non recyclables de leur chaîne d'approvisionnement). En Gironde, ils sont désormais quatre à détenir cette belle étoile récompensant une démarche durable :

- **Le Prince Noir - Vivien Durand** : véritable ambassadeur de la Green Food, Viven Durand s'est engagé depuis plusieurs années (90% de produits bio et locaux, réduction des déchets, tri sélectif, disparition des cartons d'emballage, maîtrise des dépenses énergétiques, utilisation exclusive de produits écologiques pour le nettoyage. Savon bio local à disposition des clients...)
- **ONA** : on ne présente plus ce restaurant devenu en 2021, le premier restaurant végétarien étoilé au Monde. Ici, le respect de l'environnement n'est pas une démarche mais une véritable religion !
- **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot** : rouvert après 3 ans de travaux, ce restaurant iconique du Saint-Emilionnais prône la qualité et l'origine des produits avant tout. C'est ainsi que le chef David Charrier a insufflé la création d'un potager en permaculture dans la propriété, comme un retour à une terre nourricière.
- **Le Skiff Club** : ce lieu magique propose une carte volontairement locale qui répond aux enjeux actuels de la gastronomie durable et raisonnée. Des plats conçus avec des produits de saison, et des conditions d'élevage soucieuses du bien-être des animaux... Ainsi qu'une culture respectueuse de la terre.

www.gironde-tourisme.fr



Jérôme Schilling, chef doublement étoilé du restaurant Lalique.