

Fiches > Chefs et gastronomie > Evénements culinaires

Guide Michelin dévoile son palmarès le 18 janvier 2021

Article mis à jour le 06/01/21 16:45

Partager sur [f](#) [t](#) [p](#)

Malgré la crise sanitaire et les restaurants fermés au public, le Guide Michelin dévoilera son palmarès le lundi 18 janvier 2021. Découvrez le palmarès du Guide rouge de l'an passé et le déroulement de cette édition.



© ALLILI MOURAD/SIPA_00943481_000009

Des étoiles pleins les yeux, c'est ce qu'apporte le **Guide Michelin** à chaque édition. Mais cette année, la saveur de recevoir un macaron ne sera pas la même. Malgré la crise liée à la Covid-19, comme le Gault&Millau, le "Rouge" sortira son guide sans grande cérémonie mais avec un palmarès tout aussi beau que les années précédentes. Les restaurants étoilés en 2021 seront connus le lundi 18 janvier prochain.

Aucune indication horaire n'a été donnée pour le moment, mais une prise de parole sera assurée sur les réseaux sociaux Instagram et Facebook et sur la plateforme YouTube.

Pour rappel, le Guide Michelin 2020 comptait 513 restaurants 1 étoile dont 49 nouveaux. Parmi les plus connus, le chef Frédéric Anton et l'ex-candidate de [Top Chef](#) Kelly Rangama avait réussi le pari de devenir restaurant étoilé. Du côté des 2 étoiles, ils étaient à présent 86 répartis dans toute la France et 12 nouveaux. La belle surprise était l'ascension direct de **Stéphanie Le Quellec** au rang des deux étoiles. **Christopher Coutanceau** à La Rochelle avait été le premier à recevoir sa troisième étoile en janvier 2020. Il avait été suivi de Kei Kobayashi, un chef japonais qui officie à Paris et [Glenn Viel](#) de L'Oustau de Baumanière dont le restaurant est situé à Les Baux de Provence.

SOMMAIRE

[Guide Michelin France 2020](#)

[Restaurants 3 étoiles](#)

[Restaurants 2 étoiles](#)

[Restaurants 1 étoile](#)

[Guide Michelin à l'international](#)

Quel est le palmarès du Guide Michelin France 2020 ?

Cette 33^e édition était aussi l'occasion d'attribuer quelques prix spéciaux dont celui de **SOMMELLERIE** à Eric Beaumard qui officie au restaurant Cinq du palace Le George V. Le saviez-vous ? Cette bible de la haute gastronomie est née en 1900. Depuis, le guide et sa couverture rouge ont traversé des générations de chefs et se sont exportés à l'international. On compte d'ailleurs **près de 3000 étoiles dans le monde entier**. Les étoiles ont fait leur apparition dans les années 30 et ont pour but de récompenser les meilleures tables, celles qui ont convaincu les inspecteurs du guide. Mais **comment les inspecteurs font-ils leur choix** ? Entre cuisson, goût, présentation, émotion, rien n'échappe aux experts. L'attribution des étoiles se fait lors des "séances d'étoiles", une réunion entre le rédacteur en chef et les inspecteurs. Toutes les décisions sont prises de façon collégiale et s'il y a désaccord, une nouvelle visite est organisée.

restaurants 3 étoiles du Guide Michelin ?

- Christopher Coutanceau du restaurant éponyme à La Rochelle
- Kei Kobayashi du restaurant KEI à Paris
- Glenn Viel du restaurant L'Oustau de Baumanière à Les Baux de Provence

Qui sont les restaurants 2 étoiles du Guide Michelin

"Cuisine d'exception. Vaut le détour" voilà ce qui justifie une seconde étoile. **Pour l'année 2020**, c'est grâce à leur cuisine et leur amour de la gastronomie, que 12 chefs ont obtenu leur deuxième macaron, voici la liste :

- Racine de Kazuyuki TANAKA à Reims
- Py-r de Pierre LAMBINON à Toulouse
- La Table de Saint-Crescent de Lionel GIRAUD à Narbonne
- La Voile d'Éric CANINO à Ramatuelle
- Le Skiff Club de de Stéphane CARRADE à Pyla
- Sarkara de Sébastien VAUXION à Courchevel
- La Table de l'Alpaga d'Anthony Bisquerra à Megève
- Atelier Joel Robuchon-Étoile de Thierry KARAKACHIAN à Paris
- Taillevent de David Bizet à Paris
- L'Abysse au Pavillon Ledoyen de Yannick ALLENO et Yasunar OKAZAKI à Paris
- La Scène de Stéphanie Le Quellec à Paris

Qui sont les restaurants 1 étoile du Guide Michelin ?

Selon bibendum, **"Cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape"** qualifie le mieux les jeunes restaurants 1 étoile. En 2020, c'est un total de **49 restaurants qui ont reçu leur tout premier macaron** :

- Florian FAVARIO - L'Auberge de Montmin
- Balthazar GONZALEZ - Hedone
- Anthony AVOINE - Manoir de Lan-Kerellec
- Eugénie BEZIAT - La Flibuste-Martin's
- Didier GOIFFON - La Huchette
- Didier CLEMENT - Grand Hôtel du Lion d'Or
- Nicolas BOTTERO - Le Mas Bottero
- Jérôme DALLEY - Le Dallaison
- Adrien SORO - La Meynardie
- Léo BESNARD - L'Oiseau Blanc
- Marc FAVIER - Marcore
- Yannick ALLENO - Pavillon
- Eric TROCHON - Solstice
- Tugdual DEBETHUNE - Holen
- Frédéric ANTON & Kevin GARCIA - Le Jules Verne
- Robert COMPAGNON - Le Rigmarole
- Alain PEGOURET - Le Sergent Recruteur
- Anne LEGRAND et Cléo MODAFARRI - L'Innocence
- Mathias SILBERBAUER - Pure & V
- Enzo SCARAMUZZINO - Anne
- Quentin GIROUD - Aspic
- Sylvain SENDRA - Fleur de Pavé
- Jacques FAUSSAT - Jacques Faussat
- Romain ROLAND - A casa de Ma
- Tabatha et Ludovic MEY - Les Apothicaires



- Matthieu BRUDO - Moulin de la Tardoire
- Olivier VALADE - La Chapelle
- Mathias DANDINE - La Magdeleine
- Thomas COLLOMB - La Table d'Hôte
- Jérémie LOUIS - Château de Locguénolé
- Yoann AMADO - Claude Darroze
- Adrien DESCOULS - Origines
- Morice VALENTIN - La Table du Boisniard
- François MOUREAUX - Azimut
- Davy TISSOT - Saisons
- Clément GUILLEMOT - Choko Ona
- Christopher HACHE - Maison Hache
- Victor OSTRONZEC - Soléna
- Giovanni PIREDDU - Tentazioni
- Maxime KOWALCZYK - L'Empreinte
- Nicolas CARRO - Nicolas Carro
- Kelly RANGAMA - Le Faham by Kelly Rangama
- Matthieu DUPUIS-BAUMAL - Château de la Gaude
- Fabrice IDIART - Moulin d'Alotz
- Pascal AUGER - La Vieille Fontaine
- Jordan PROT - Le Charlemagne
- Alexandre BOUSQUET - L'Atelier Alexandre Bousquet

Italie, Espagne, Portugal, Californie... Le Guide Michelin à l'international

Le guide rouge, LA référence des restaurants gastronomiques, s'est beaucoup **internationalisé**. Depuis sa création, il a été exporté dans **33 pays du monde entier** tels que **l'Italie, l'Espagne, le Portugal...** Le 3 juin 2019, de nombreux restaurants californiens ont eu le privilège d'intégrer **le tout**

premier "Guide Michelin Californie". Parmi eux 90 restaurants ont été étoilés dont un français, il s'agit de l'établissement **Trois Mec** à Hollywood du chef **Ludovic Lefebvre** qui a reçu une étoile.

NEWSLETTER

Entrez votre email

OK

[Voir un exemple](#)