

COMMUNIQUE DE PRESSE -26.01.2021

PALMARES GUIDE MICHELIN 2021

## LA PROVENCE AU FIRMAMENT

Compte-tenu de la détermination de Provence Tourisme en faveur de la restauration, du local et du bien-manger, nous ne pouvons que nous réjouir du palmarès 2021 du Guide Michelin. La reconnaissance du talent des chefs provençaux dépasse désormais nos frontières.

*« Cette année encore, la créativité et le savoir-faire des chefs de notre territoire sont récompensés. Ces distinctions viennent couronner un travail de longue haleine dans un contexte plutôt morose. Provence Tourisme avec Marseille Provence Gastronomie\* est déterminé à faire briller ses talents, qu'ils soient producteurs, artisans, restaurateurs, viticulteurs... pour mettre à nouveau la Provence et sa gastronomie à l'affiche. Félicitations à nos chefs dont la résilience et l'inventivité nous inspirent tous ».*

### **Danielle Milon, Présidente de Provence Tourisme**

#### \*\*\* 3 étoiles

Alexandre Mazzia, chef du restaurant AM à Marseille. Unique chef à obtenir cette distinction en 2021, Alexandre Mazzia propose depuis 2014 une cuisine – monde et hors des sentiers battus, véritable invitation au voyage « où seule est connue la durée du vol et pas la destination » comme il le dit lui-même.

#### \* 1 étoile

Coline Faulquier, cheffe du restaurant Signature à Marseille. En 2019, la cheffe formée auprès de grands noms de la gastronomie et après un passage dans l'émission Top Chef, se lance dans sa propre aventure avec son établissement situé au cœur de la ville.

Mickaël Féval, chef du restaurant Mickaël Féval à Aix-en-Provence. En lieu et place du restaurant Pierre Reboul, le chef propose depuis 2015 une cuisine inspirée de son enfance où tradition et modernité se mêlent pour sublimer les produits du terroir.

Alexandre Lechêne, chef du restaurant La Villa Salone. Depuis 2019, le chef étonne avec son concept de restaurant deux en un et une cuisine à la fois vivante et sauvage, faite d'herbes fraîches et de produits sélectionnés auprès d'artisans –amis.

Le Guide Michelin 2021 compte 638 établissements nouvellement étoilés, dont 57 nouvelles tables. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 13 nouveaux établissements sont récompensés, dont le seul \*\*\* du palmarès 2021. Par ailleurs, le Guide a décerné des prix spéciaux dont trois dans les Bouches-du-Rhône, revenant à Coline Faulquier (Signature) avec le Prix Spécial du « Jeune chef de l'année 2021 », Maëlle Bruga (Château de la Gaude) et Yannick Piotrowski (La Magdeleine par Mathias Dandine) avec le prix Spécial « Passion Dessert ».

-----

**Sauve ton Resto !** Le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille-Provence et Provence Tourisme poursuivent leur mobilisation aux côtés des restaurateurs et impulsent l'opération "Sauve ton resto". Le dispositif a pour ambition de venir en aide aux professionnels du secteur afin d'atténuer les impacts de la crise sanitaire en termes de chiffre d'affaires, d'emploi et d'activité.

\*En 2019, impulsée par le Département des Bouches-du-Rhône et portée par Provence Tourisme, naissait **MPG2019**, année de la gastronomie en Provence. L'événement s'est révélé être un record en terme de fréquentation avec 2 052 500 participants. L'élan populaire n'a cessé de croître tout au long de l'année attestant de l'engouement et de l'attachement du public à la gastronomie. Fort de ce succès, **Marseille Provence Gastronomie se poursuit et devient MPG**. Chaque année, la programmation se fait plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui milite pour la reconnaissance de la gastronomie provençale.  
[www.mpgastronomie.fr](http://www.mpgastronomie.fr)

---

Contact presse : Christelle Giudicelli - [cgiudicelli@myprovence.fr](mailto:cgiudicelli@myprovence.fr) - 04 91 13 84 14