



Palmarès Guide Michelin 2024

Coup de projecteur sur des pépites méconnues en Savoie Mont Blanc

La sélection 2024 du Guide Michelin France, dévoilée ce lundi 18 mars à Tours, récompense une nouvelle fois la Savoie et la Haute-Savoie, territoires riches de producteurs, artisans du goût, chefs et professionnels passionnés. Cette année le guide rouge fait un pas de côté et distingue notamment des établissements installés sur des territoires moins connus qui tendent à s'affirmer comme des destinations gourmandes d'excellence.

Hauteluce décroche la 1^{ère} étoile du Beaufortain, Lucinges dans le massif des Voirons et La Clusaz rentrent aussi au palmarès.

Les deux départements de Savoie Mont Blanc sont tous deux très bien représentés - 18 restaurants étoilés dans chacun des départements de Savoie et de Haute-Savoie - et tous les massifs de la destination auréolés. Tables, mais aussi prix du Service, prix de la Sommellerie et prix Passion Dessert, la cuisine de montagne a su séduire les palais des inspecteurs qui confortent Savoie Mont Blanc et la cuisine de montagne comme un incontournable de la gastronomie française et l'une des destinations les plus étoilées de France.

Rien que le lac d'Annecy, il est désormais le lac le plus étoilé d'Europe avec 14 étoiles à son palmarès. Quant à la station de Courchevel, elle cumule à elle seule 12 étoiles.

L'édition 2024 du Guide Michelin distingue au total en Savoie Mont Blanc **36 restaurants** sur les deux départements cumulant **51 étoiles** (trois établissements ***, neuf établissements ** et vingt-quatre établissements *).

LE PALMARÈS MICHELIN 2024 EN SAVOIE MONT BLANC

Les nouveaux étoilés

- Les Grandes Alpes (Sylvestre Wahid) à Courchevel (73)
- Maison Benoît Vidal (Benoît Vidal) à Annecy-le-Vieux (74) - après avoir dû quitter Val d'Isère où il avait 2 étoiles, Benoît Vidal récupère les 2 étoiles d'un coup après seulement quatre mois d'ouverture

Quatre adresses décrochent une première étoile

- Alpage (Jean Rémi Caillon) à Courchevel (73) - ouvert en décembre 2023 dans l'hôtel « Annapurna »
- Mont Blanc Restaurant et Goûter (Benoît Goulard) à Hauteluce (73) - une adresse confidentielle à ce jour dans un petit village de Savoie
- Le Cin5 (Vincent Deforce) à La Clusaz (74) dans l'hôtel « Au cœur du village »
- L'Auberge de Lucinges (Benjamin Breton) à Lucinges (74) - petit village de Haute-Savoie

Les talents de Savoie Mont Blanc sont également récompensés en salle et côté sucré.

Ainsi **Sandrine Deley Favario** - Auberge de Montmin à Talloires Montmin (74) remporte le Prix du service en salle. **Magali Delalex** - La Table de l'ours à Val d'Isère (73) est distinguée par le Prix de la sommellerie. Enfin **Benoît Goulard** - Mont Blanc Restaurant & Goûter à Hauteluce (73) qui décroche ce jour une seconde distinction en intégrant la Promotion Passion Dessert 2024.

LISTE DES ÉTOILÉS 2024 EN SAVOIE MONT BLANC

3 ÉTOILES

- Le 1947 - Hôtel Cheval Blanc - (Yannick Alléno) à Courchevel (73)
- Le Clos des Sens - (Franck Derouet et Thomas Dorival) à Annecy-le-Vieux (74)
- Flocons de Sel - (Emmanuel Renaut) à Megève (74)

2 ÉTOILES

- Les Grandes Alpes (Sylvestre Wahid) à Courchevel (73) (nouveau 2024)
- Le Chabichou (Stéphane Buron) à Courchevel (73)
- Sarkara (Sébastien Vauxion) à Courchevel (73)
- Auberge Les Morainières (Mickaël Arnoult) à Jongieux (73)
- René et Maxime Meilleur à Saint-Martin de Belleville (73)
- Maison Benoît Vidal (Benoît Vidal) à Annecy-le-Vieux (74) (nouveau 2024)
- Yoann Conte (Yoann Conte) à Annecy (74)
- L'Auberge du Père Bise - Montmin (Jean Sulpice) à Talloires (74)
- L'Auberge de Montmin (Florian Favario) à Talloires Montmin (74)

1 ÉTOILE

- Alpage (Jean Rémi Caillon) à Courchevel (73) (nouveau 2024)
- Mont Blanc Restaurant et Goûter (Benoît Goulard) à Hauteluce (73) (nouveau 2024)
- Le Farçon (Julien Machet) à Courchevel La Tania (73)

- Le Baumanière 1850 (Jean-André Charial) à Courchevel (73)
- Auberge Lamartine (Pierre Marin) à Le Bourget-du-Lac (73)
- Atmosphères (Alain Perrillat-Mercerot) à Le Bourget-du-Lac (73)
- L'Ekryn (Laurent Azoulay) à Méribel (73)
- Le Clocher des Pères (Pierre Troccaz) à Saint Martin sur la Chambre (73)
- Ursus (Clément Bouvier) à Tignes (73)
- L'Incomparable (Antoine Cevoz Mamy) à Tresserve (73)
- La Table de l'Ours (Antoine Gras) à Val d'Isère (73)
- Les Explorateurs (Josselin Jeanblanc) à Val Thorens (73)
- Le Cin5 (Vincent Deforce) à La Clusaz (74) (nouveau 2024)
- L'Auberge de Lucinges (Benjamin Breton) à Lucinges (74) (nouveau 2024)
- La Rotonde des Trésoms (Eric Prowalski) à Annecy (74)
- L'Esquisse (Stéphane Dattrino) à Annecy (74)
- Vincent Favre-Félix (Vincent Favre-Félix) à Annecy-le-Vieux (74)
- Albert 1e (Damien Leveau) à Chamonix Mont-Blanc (74)
- Ô Flaveurs (Jérôme Mamet) à Douvaine (74)
- Les Fresques - Hôtel Royal (Patrice Vander) à Evian (74)
- Le Refuge des Gourmets (Hubert Chanove) à Machilly (74)
- La Dame de Pic (Anne-Sophie Pic) à Megève (74)
- Le Moulin de Léré (Frédéric Molina) à Vailly (74)
- La Table de l'Alpaga (Alexandre Baule) à Megève (74)

[Dossier de presse cuisine de montagne](#)

Contacts presse :

Aglaé Plunian.06 42 11 29 04
aglae@petillantesdecom.com

L'Agence Savoie Mont Blanc
 Christelle Lacombe.
 06 21 96 57 27
presse@agencesmb.com

À propos de L'Agence Savoie Mont Blanc

L'Agence Savoie Mont Blanc, organisme bi-départemental de promotion touristique au service du rayonnement de la Savoie et de la Haute-Savoie en France comme à l'international, met en valeur une destination multiple rassemblant 110 stations et villages de montagne. Elle promeut un tourisme multi saisons avec les sports d'hiver, la montagne estivale, les grands lacs alpins, le patrimoine, la culture, le terroir et la cuisine de montagne riche de ses produits locaux de qualité.

www.savoie-mont-blanc.com