

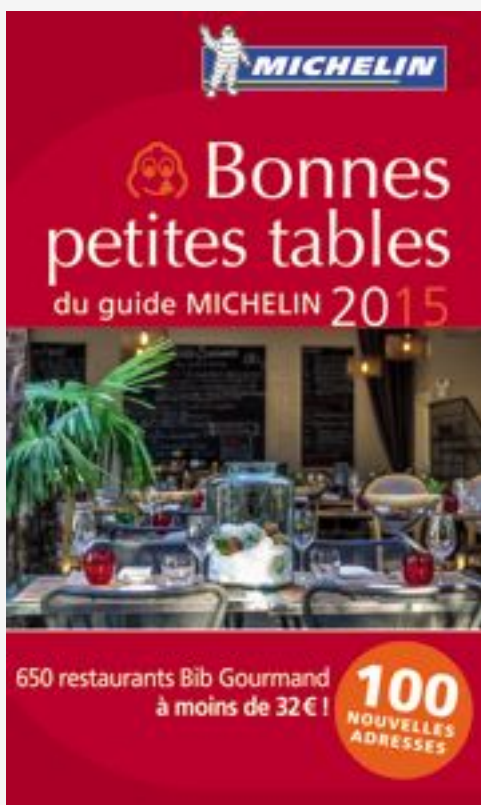


Le Michelin révèle les «Bib Gourmand» 2015

Le Mandoobar (Paris VIIIe), nouvel arrivant dans le guide. Crédits photo: Louis Witter pour Le Figaro/Louis Witter pour Le Figaro



Alors que tous les regards sont tournés vers le 2 février, date à laquelle le Michelin annoncera, dans les salons du Quai d'Orsay, le palmarès 2015 de ses chefs étoilés, le guide rouge dévoile ce jeudi son nouvel ouvrage consacré aux «bonne petites tables» françaises. Soit 646 «Bib Gourmand», dont 102 nouveaux, destinés à «tous les gourmands désireux de bien manger pour un prix mesuré.»



Pour obtenir un «Bib», les restaurants doivent proposer un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un maximum de 32 euros en province, et 36 euros à Paris. La distinction, utilisée pour la première fois en 1997, s'inspire du diminutif de Bibendum.

Du côté du Michelin, on promet une sélection illustrant une «très grande diversité de styles de cuisine (...) et cela partout en France».

Onze nouvelles tables parisiennes

À Paris, onze adresses font leur arrivée dans le guide. Parmi celles-ci, des tables exotiques: le vietnamien Pho Tai (XIIIe), élu meilleur bo bun de Paris par le *Figaroscope*, le coréen Mandoobar (VIIIe) ; des cuisines aux influences world: japonaises chez Kokoro (Ve), brésiliennes chez Oka (IXe), brésiliennes et vietnamiennes chez Tempero (XIIIe), ainsi que des bistrot français traditionnels: Chez Michel (Xe), Café des Abattoirs (Ier) à tendance bistrotonomique, Circonstances (IIe), Braisenville (IXe) ou encore des spécialistes d'un produit comme la viande pour Atelier Vivanda (VIe), les pascades (de grosses crêpes aveyronnaises) pour **Pascade** (IIe).

À noter parmi les nouveautés en région, la cuisine de bistrot du Café Bras, au sein du Musée Soulagès de Rodez, par Michel Bras et son fils

Sébastien, Le Jour de Marché (Lyon VIe) d'Anthony et Caroline Keravec, tous deux de retour de Chicago, ou encore l'ode aux produits locaux à L'Ilot Vert de Boulogne-sur-Mer (62).

Bonnes petites tables du guide Michelin 2015. Prix: 17,90€. En vente dès le vendredi 16 janvier.