

## COMMUNIQUE DE PRESSE

18 mars 2024

### PALMARES MICHELIN 2024 : LA GASTRONOMIE REGIONALE TOUJOURS AU SOMMET

Les années passent et le Guide Michelin est, depuis plus de cent ans, une référence dans le milieu de la restauration. Ce soir, le célèbre guide dévoilait son Palmarès 2024. L'occasion de mettre la gastronomie régionale à l'honneur. Un nouveau cru prolifique qui offre à la région 10 nouvelles tables étoilées !

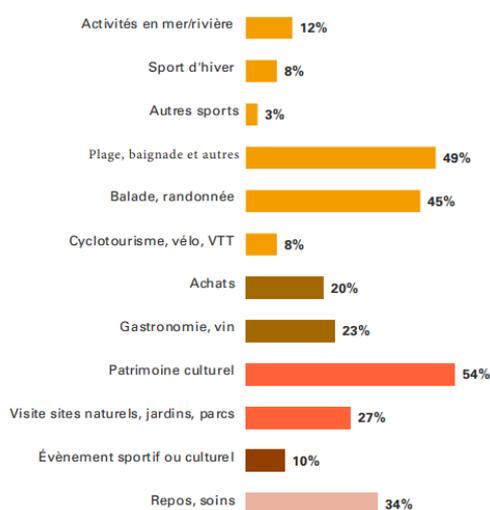
*« A l'occasion de la sortie du Guide Michelin 2024, je tiens à féliciter nos professionnels récompensés. Avec près de 350 établissements sélectionnés par le Guide Michelin, dont plus de 80 « étoilés », la région Provence-Alpes-Côte d'Azur montre une nouvelle fois son excellence. La gastronomie régionale est appréciée et reconnue dans le monde entier. Elle est un vecteur d'attractivité extraordinaire pour nos clientèles étrangères qui apprécient nos produits du terroir, notre savoir-faire et notre sens de l'hospitalité. Elle s'appuie aussi sur les valeurs du développement durable que nous portons avec le Président de la Région Sud, Renaud Muselier, en privilégiant, par exemple, les circuits courts. Bravo à tous nos chefs : ça c'est le Sud ! »*

**François de Canson,**  
**Vice-Président de la Région Sud,**  
**Président du Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur,**  
**Président d'ADN Tourisme.**

## La gastronomie et la restauration : facteur d'attractivité et vecteur économique majeurs pour le secteur du tourisme

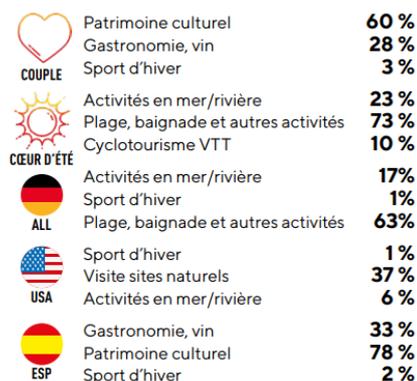
D'après l'enquête de clientèle de 2023 conduite par le CRT et ses partenaires, 23% des touristes de la région ont, pendant leur séjour en Provence-Alpes-Côte d'Azur, pratiqué au moins une activité liée à la gastronomie et aux vins. Un intérêt qui varie en fonction des segments et marchés de clientèles. Ainsi, près d'1 Espagnol sur 3 pratique des activités de ce type par exemple.

### ACTIVITÉS PRATIQUÉES



### DES DIFFÉRENCES MARQUÉES...

% de citations au global (plusieurs réponses possibles)



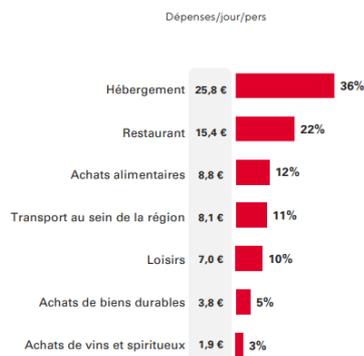
**Des touristes adeptes d'activités de loisirs, plage et baignade, de balades, de découvertes culturelles et de patrimoine, de visite de sites naturels, sans oublier la gastronomie...**

Source : CRT Provence-Alpes Côte d'Azur et partenaires départementaux, BVA et JPC Consultant, 2023

Autre point important, la restauration constitue 22% de la dépense totale quotidienne des touristes dans notre région, soit le 2<sup>ème</sup> poste de dépense après l'hébergement. Cela représente 3,7 milliards d'euros de dépenses annuelles.

Source : CRT Provence-Alpes Côte d'Azur et partenaires départementaux, BVA et JPC Consultant, 2023

#### DÉPENSES PAR POSTE



### Le Guide Michelin : une vitrine de la gastronomie régionale à l'international

Le Guide Michelin est, depuis plus d'un siècle, une référence dans le milieu de la restauration, pour les Français, comme pour les clientèles internationales. Provence-Alpes-Côte d'Azur se situe d'ailleurs au 3<sup>ème</sup> rang des régions de France (derrière l'Île-de-France et Auvergne Rhône-Alpes) en nombre de restaurants sélectionnés par le Guide Michelin avec 338 établissements : 7 classés « 3 étoiles », 5 « deux étoiles », 69 « une étoile », 37 « bib gourmand » (reconnus pour leur rapport qualité/prix), 10 « étoile verte » (distingués pour leur gastronomie éco-responsable) et 220 restaurants recommandés.



## Focus sur les nouveaux établissements du Palmarès Michelin 2024 en région

Félicitations aux nouveaux établissements de la région qui intègrent le Guide Michelin ou remportent une nouvelle distinction, avec une pensée toute particulière pour Fabien Ferré de la Table du Castellet, désormais plus jeune Chef « 3 étoiles » de France.

🏆 3 étoiles : [La Table du Castellet](#)

🏆 2 étoiles : [La Table des Amis](#) au Mas des Eydins à Bonnieux

🏆 1 étoile : la [Bastide Bourelly](#) à Cabriès, le [Champs des Lunes](#) au Domaine de Fontenille à Lauris, [le Feuillée](#) au Couvent des Minimes à Mane, [Racines](#) et [ONICE](#) à Nice, [Bessem](#) à Mandelieu-la-Napoule, [La table de l'Orangerie](#) au Château de Fonscolombe à Aix-en-Provence, [La Terrasse](#) du Cheval Blanc à Saint-Tropez

🏆 Etoiles Vertes : [La Bastide de Moustiers](#) à Moustiers-Sainte-Marie.

🏆 Bip Gourmand : [La Petite Verrière](#) au Puy-Sainte-Réparate et [le Bibendum](#) en Avignon

📄 Découvrir l'ensemble du palmarès 2024 :

<https://guide.michelin.com/fr/fr/article/michelin-guide-ceremony/decouvrez-les-nouvelles-etoiles-du-guide-michelin-france-2024>

### A PROPOS DU COMITE REGIONAL DE TOURISME PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le Comité Régional de Tourisme assure une démarche de promotion et de communication à destination des clients internationaux et français afin de soutenir une économie touristique et durable en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en lien avec ses professionnels du tourisme. Rendre visibles nos destinations à l'international, promouvoir des destinations compétitives et créer du lien avec nos clients, sont les 3 objectifs qui orientent l'action du CRT, tant en direction du grand public, des organisateurs de voyages que des médias. La stratégie développée autour des 3 marques Monde Provence, Alpes et Côte d'Azur, constitue la pierre angulaire des dispositifs marketing mis en œuvre par le CRT depuis plusieurs années. Orientée client, basée sur une gouvernance spécifique à chaque marque et la mutualisation de moyens, elle monte résolument en puissance.