



Die feine Küche Frankreichs hat Zuwachs bekommen – 78 neue Michelin-Sterne schmücken seit Ende März 2025 die kulinarische Landkarte des Landes. Darunter sind einige Überraschungen, bewegende Comebacks und der endgültige Ritterschlag für zwei außergewöhnliche Häuser.

In einem festlichen Rahmen, der diesmal im Centre des Congrès von Metz stattfand, versammelte sich die Crème de la Crème der französischen Gastronomie, um die diesjährigen Auszeichnungen entgegenzunehmen. Und es wurde nicht gekleckert: Insgesamt gab es 57 neue Ein-Sterne-Restaurants, neun Neuzugänge mit zwei Sternen und zwei frisch gekürte Drei-Sterne-Häuser. Eine wahre Sternstunde – im wahrsten Sinne des Wortes.

### **Das Comeback eines Meisters**

Zwei Jahre lang fehlte sie – nun ist sie zurück: die dritte Stern-Auszeichnung für Christopher Coutanceau in La Rochelle. Der Koch, bekannt für seine enge Verbindung zum Meer und seine radikale Nachhaltigkeit, holt sich den Stern zurück, der ihm 2022 aberkannt wurde. Ein starkes Zeichen und vielleicht auch ein Versöhnungsangebot des Michelin an einen Koch mit Prinzipien.

Ebenfalls aufgestiegen in den Olymp der Dreisterner: Hugo Roellinger mit seinem Restaurant „Le Coquillage“ in Saint-Méloir-des-Ondes (Bretagne). Der Sohn des legendären Olivier Roellinger führt das Familienerbe nicht nur fort – er verleiht ihm einen neuen, modernen Atem. Die Entscheidung des Guides? Mehr als verdient.

### **Zwei Sterne – neun Mal**

Neun Restaurants wurden mit der begehrten zweiten Auszeichnung geadelt. Darunter auch „Maison Nouvelle“ von TV-Koch und Gastronom Philippe Etchebest in Bordeaux. Ein Prestigegewinn, der zeigt, dass auch bekannte Gesichter aus der Fernsehwelt ernstzunehmende Köche bleiben – oder es wieder sind.

Weitere Neuzugänge in der Zwei-Sterne-Kategorie sind etwa das kreative „Rozó“ in Marcq-en-Barœul oder das edle „L’Abyssé“ in Monte-Carlo. Auch Sushi Yoshinaga in Paris glänzt nun mit zwei Sternen – ein Zeichen dafür, wie tief und ernsthaft die japanische Küche in Frankreich angekommen ist.

### **Ein Stern als Karrieresprungbrett**

Besonders spannend: Die Liste der neuen Ein-Stern-Restaurants liest sich wie ein Who’s Who



der jungen französischen Gastroszene – mit vielen Frauen an der Spitze. Valentina Giacobbe, die in Lille das Restaurant „Ginko“ führt, wurde nicht nur mit einem Stern, sondern auch mit dem Titel „Junge Chefin des Jahres“ ausgezeichnet.

Und dann wären da noch zwei Namen, die Fans der TV-Sendung „Top Chef“ bestens bekannt sein dürften: Adrien Cachot, der mit seinem Pariser Restaurant „Vaisseau“ die Jury überzeugte, und Sarah Mainguy, die in Nantes mit „Freia“ für frischen Wind sorgt. Die Kochshow entpuppt sich zunehmend als echtes Karrieresprungbrett – allerdings braucht es am Herd immer noch Handwerk und Leidenschaft.

### **Sterne im ganzen Land verteilt**

Ob Nord, Süd, Stadt oder Land – die Sterne 2025 sind gut über das ganze Land verteilt. Ob die „Auberge Sauvage“ in der Normandie, das „Finestra“ auf Korsika oder „Chez Guth“ im Elsass – es gibt viel zu entdecken. Einige der Neuzugänge tragen fantasievolle Namen wie „Ombellule“ oder „Ebullition“, andere setzen auf klassische Einfachheit à la „Amicis“ oder „Nuance“.

Ein interessantes Detail: Auch die Grüne Sterne, mit denen Michelin besonders nachhaltige Küchen würdigt, wurden erneut vergeben – zehn an der Zahl. Ein leiser, aber wichtiger Trend, der zeigt, dass Verantwortung auch in der Spitzengastronomie immer mehr an Bedeutung gewinnt.

### **Und jetzt? Tisch reservieren!**

Bei so viel neuem Glanz auf den Tellern stellt sich nur eine Frage: Welcher Stern darf es als nächstes sein? Wer neugierig auf Innovation, Regionalität und Kochkunst auf höchstem Niveau ist, sollte einen Blick auf die komplette Liste werfen – oder noch besser: gleich einen Tisch reservieren.

Von C. Hatty