

## **Une nouvelle étoile Michelin pour La Vendée**

**Après la parution du « Guide Rouge Michelin® »,  
Vendée Expansion souligne l'excellence de la gastronomie vendéenne.**

Le nouveau palmarès du « Guide Rouge Michelin® », dont les sentences font grincer les grands Chefs, vient de paraître. Le Département de la Vendée peut se féliciter d'avoir non seulement confirmé mais aussi conforté sa place de destination gastronomique avec une nouvelle table étoilée en 2018.

Je tiens à féliciter la persévérance du jeune chef Anthony Lumet qui a obtenu sa première étoile (Restaurant Le Pousse-pied à La Tranche sur Mer) à l'âge de 27 ans, figurant ainsi parmi les plus jeunes promus de l'année !

Obtenir une étoile Michelin est fabuleux, la conserver demande des efforts de tous les instants. Aussi, je félicite les Chefs vendéens aux deux étoiles, Alexandre Couillon à L'Herbaudière (Ile de Noirmoutier) et Thierry Drapeau à Saint Sulpice le Verdon (Montreverd), ainsi que les Chefs, Jean-Marc Pérochon (1 étoile Michelin) à Brétignolles sur Mer, Sébastien Bonavita (1 étoile Michelin) au Château d'Olonne, Xavier Giraudet (1 étoile Michelin) à Montaigu et Nicolas Coutand (1 étoile) à Brem sur mer, pour avoir su confirmer leurs prouesses culinaires. Ces Chefs étoilés sont des leaders et des exemples pour le tourisme vendéen.

Il faut aussi associer à cette montée en gamme de la gastronomie vendéenne l'ensemble de la filière, dont les producteurs du terroir vendéen".

Encore félicitations à tous,

Wilfrid Montassier

Président de Vendée Expansion