

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 nouvelle destination gastronomique.

Aujourd'hui, la Vendée est plus que jamais étoilée et je tiens à féliciter la persévérance du chef Jean-Marc Pérochon (Restaurant Les Brisants à Brétignolles sur Mer) qui vient de se voir décerner une étoile bien méritée au guide rouge Michelin. Natif de la région, ce chef de talent est réputé pour être un fervent ambassadeur de la Vendée.

Obtenir une étoile Michelin est fabuleux, conserver ces étoiles demande des efforts de tous les instants. Aussi, je félicite les chefs vendéens aux deux étoiles, Thierry Drapeau à Saint Sulpice le Verdon et Alexandre Couillon à L'Herbaudière, ainsi que le chef Sébastien Bonavita (1 étoile Michelin) au Château d'Olonne pour avoir su confirmer leurs prouesses culinaires. Ces chefs étoiles sont des leaders et des exemples pour le tourisme vendéen.

Wilfrid Montassier

Président de Vendée Expansion