

## Nouvelle étoile au Michelin, Bib Gourmand... La gastronomie manchoise récompensée

Les saveurs de la Manche ont le vent en poupe en ce début d'année avec :

- Des chefs pour la première fois récompensés par Michelin
- De nouvelles adresses gourmandes
- Une gastronomie qui s'exporte à Paris

### MICKAËL MARION CHEF DU RESTAURANT L'INTUITION A SAINT-LÔ DECROCHE UNE ÉTOILE

Après l'obtention en janvier, d'un Bib Gourmand pour sa brasserie « Les Capucines » à Saint-Lô, c'est désormais la table « Intuition » que Michelin distingue. Portrait d'un chef talentueux :

Après avoir tenu le Clos des Sens à Coutances, Mickaël Marion a repris ces deux établissements saint-lois : Les Capucines (brasserie de chef) et Intuition, un restaurant gastronomique. Formé dans de belles maisons (La Chaîne d'Or aux Andelys, le Lion d'Or à Bayeux et auprès d'Olivier

Roellinger), Mickaël avait été repéré dans son premier restaurant coutançais avec un bib gourmand et un titre de jeune talent dans le Gault et Millau. Il apprécie les richesses de la Manche qu'il sait sublimer pour en offrir toutes les saveurs. [www.restaurant-intuition.com](http://www.restaurant-intuition.com)

### QUATRE RESTAURANTS MANCHOIS REÇOIVENT LEUR PREMIER BIB GOURMAND

Dans la Manche, neuf restaurants ont été distingués, pour deux ans, par un Bib Gourmand. Parmi eux, quatre petits nouveaux dont le restaurant « Les Capucines » (voir ci-contre) ;

Latitude  
**Manche**  
AGENCE D'ATTRACTIVITE

> Communiqué de presse - février 2018

Contacts presse :

[Sophie Bougeard](#) - 02 33 05 96 08

[Claire Larquemain](#) - 02 33 05 98 89



« [Le Gué du Holme](#) » à Saint-Quentin-sur-le-Homme près d'Avranches ; « [Le Vauban](#) » à Cherbourg ; « [Le Panoramique](#) » à La Pernelle près de Saint-Vaast-la-Hougue sont les autres restaurants nouvellement récompensés.

Les cinq autres tables ayant déjà un Bib Gourmand sont : « [l'Auberge de l'Abbaye](#) » à Hambye ; « [L'Athome](#) » à Heugueville-sur-Sienne ; « [Les Fuchsias](#) » à Saint-Vaast-la-Hougue ; l'« Auberge du Terroir » à Servon ; et le « [Manoir de l'Acherie](#) » à Villedieu-les-Poêles.



© CDT 50

Intuition©Estelle Hertault- CDT50



Auberge de l'abbaye Hambye ©CLarquemain - CDT50

## LES TROIS AUTRES ÉTOILÉS DE LA MANCHE

[Le restaurant le « Pily »](#) à Cherbourg-en-Cotentin et son chef Pierre Marion.

[Le restaurant « La Marine »](#) à Barneville-Carteret et Damien Goguet

[Le restaurant « Le Mascaret »](#) à Blainville-sur-Mer et Philippe Hardy.

Nouveau : afin de rendre la gastronomie accessible à tous, le restaurant propose depuis peu un menu midi à moins de 20 € (deux plats - Trois plats 24 €).

## LA FERME DE L'ISLE A MOYON PRES DE SAINT-LÔ RECOMPENSEE

Le 31 janvier dernier, Émilie, Anne-Sophie et Véronique Simon et Philippe Le Bouvier, gérants de la [Ferme de L'Isle](#) ont reçu du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, un prix d'excellence récompensant l'ensemble de leur activité. La Ferme de l'Isle produit de la confiture de lait, de la crème, du fromage frais... à partir du lait des vaches élevées dans cette ferme familiale.

## NOUVELLES ADRESSES GOURMANDES

[« La Ferme du Château d'Agneaux »](#) près de Saint-Lô : l'endroit est ré ouvert depuis décembre 2017 et propose dans un cadre exceptionnel des produits locaux, frais et de saison. Datant du 17<sup>e</sup> siècle, le château est entouré d'un parc bucolique non loin des bords verdoyants de la Vire.

[Le « Bistro'nomik »](#) à Granville, au bout du port, ouvert en 2017. Le chef présente une carte réduite (4 choix d'entrée, 4 choix de plats) avec des produits frais et locaux. Un voyage gastronomique dans un cadre sympathique.



Pierre Marion le Pily ©MMochon - CDT50



Ferme de l'Isle © Estelle Hertault - CDT50



©Estelle Hertault - CDT50

## LE GOÛT MANCHOIS ARRIVE À PARIS

Nouveau : ouverture d'un bar à Huîtres de la Manche, [« La Cale du Cotentin »](#) dans le 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris

Nathan Storoge est amoureux de la Manche, depuis son enfance et ses étés passés à Gouville-sur-Mer. En ouvrant ce 3 février, son nouvel établissement, il souhaite y proposer des produits en provenance de la Manche, et en particulier des fruits de mer et des huîtres. Moules, bulots, homards, palourdes, huîtres ou tourteaux fournis par Thalassa Tradition raviront les Parisiens. Les boissons de la Manche ne manqueront pas à l'appel sur les tables, avec bières artisanales et apéritifs normands.

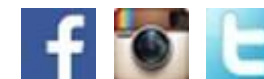
Plus d'info [ici](#)

15 Rue Hippolyte Lebas - 75009 Paris

Contacts presse :

[Sophie Bougeard](#) - 02 33 05 96 08

[Claire Larquemain](#) - 02 33 05 98 89



**La Manche**   
CHANGEZ DE POINT DE VUE