

## **Frank Renimel, chef du restaurant En MaRge, confirme son étoile au Guide Michelin**

La nouvelle édition 2014 du Guide Michelin, sortie ce lundi 24 février, confirme le talent du Chef, Frank Renimel, du restaurant En MaRge, à Aureville. Le célèbre Guide Rouge maintient l'étoile que le Chef a décroché, pour la première fois, en 2008. Il était alors installé dans le centre-ville de Toulouse et a déménagé son restaurant sur les coteaux d'Aureville, en 2012. Depuis, Frank Renimel entouré de son épouse, Isabelle, et de toute son équipe s'applique dans son travail quotidien à donner une vision décalée et qualitative de la cuisine gastronomique.

*" Je suis très heureux que le Guide Michelin maintienne cette première étoile. C'est tout le travail d'un couple et d'une l'équipe qui est ainsi récompensé. Je remercie également tous nos clients. Nous devons maintenant viser la deuxième étoile pour tirer notre savoir-faire vers le haut et surtout, surprendre notre clientèle à chaque fois",* déclare le Chef, Frank Renimel.

Les macarons du Guide Michelin, décernés chaque année aux restaurants par les critiques du fameux guide, sont une reconnaissance internationale.

[Photos et dossier de presse à disposition](#)

**Renseignement Presse**

Agence RP-Véronique Michel

06 61 17 67 14 [veronique.michel@agencerp.fr](mailto:veronique.michel@agencerp.fr)