

Guide Michelin → Millésime 2015

Du bonheur plein les assiettes !

Délices

Le guide se veut partenaire et acteur de la gastronomie française et de son développement en mettant en avant les chefs et leur évolution.

Pierre Boyer
pierre.boyer@centrefrance.com

Quatre nouveaux venus dans nos régions dans la catégorie des étoilés Michelin. *L'Asperule*, à Auxerre (Yonne), où le chef japonais Keigo Kimura propose des produits et des techniques françaises, mais avec une touche personnelle, « dans l'esprit japonais ». *Côté Jardin*, à Gien (Loiret), où Arnaud Billard offre du frais, du savoureux « en subtiles associations » note le guide. Le seul Loir-et-Cher accueille deux nouveaux étoilés : *Assa*, à Blois, et *La Maison d'à Côté*, à Montlivault. Dans ce département le **Domaine** des *Hauts de Loire*, à Onzain, conserve ses deux étoiles et *L'Orangerie du château*, à Blois, et le *Grand hôtel du Lion d'or*, à Romorantin, la leur.

Statu quo et pertes

Sinon, c'est le statu quo pour le Cher, le Limousin, l'Eure-et-Loir et l'Auvergne. Rien de nouveau

dans le Puy-de-Dôme où depuis plusieurs temps le guide trouvait une maison à mettre en avant chaque année.

Et il y a aussi des étoiles filantes. *La Côte Saint-Jacques*, à Joigny (Yonne), retombe à deux étoiles. *Jean-Michel Couron* à Nevers (Nièvre) et *François Gagnaire* au Puy-en-Velay (Haute-Loire) n'ont plus d'étoile. Explication simple pour ce dernier : il a quitté la capitale altigérienne, suite à des divergences avec son associé, pour se relancer sur Paris.

Dans la Loire, Christophe Roure perd ses deux étoiles pour *Le Neuvième Art*, à Saint-Just-Saint-Rambert, mais les récupère pour son nouveau restaurant à Lyon, ouvert en juin 2014. Du coup, et c'est assez étonnant, il fait ainsi partie des nouveaux deux étoiles tout en restant... deux étoiles !

Mais au-delà du bien manger, la sortie du guide Michelin participe de l'image du pays tout entier. Et de sa gastronomie. Pour bien prouver qu'il s'agit d'un vrai produit français, touristique et exportable, les responsables du guide Michelin avaient ainsi investi hier les salons du Quai d'Orsay en présence du ministre des Affaires Étrangères et du Tourisme, Laurent Fabius,

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584

pour lancer l'édition 2015.

Grande nouveauté, aucune révélation n'avait fuité sur l'ouvrage. Un secret bien gardé pour mieux mettre sur le devant de la scène deux nouvelles maisons aux trois étoiles. Yannick Alleno, pour *Pavillon Ledoyen*, à Paris, parce que, « forte de ses réflexions sur les sauces et de son travail autour des extractions, sa cuisine est un hymne aux valeurs de la haute cuisine française » a souligné le directeur des Guides, Michael Ellis.

Et pour *La Bouitte*, à Saint-Martin-de-Belleville, il a insisté : « la cuisine de la famille Meilleur, ancrée dans l'identité et l'histoire



TROIS ÉTOILES. Michael Ellis, directeur international des Guides, avec Yannick Alleno, René et Maxime Meilleur. PHOTO PIERRE BOYER

de la Savoie, est un véritable hommage au patrimoine de la région et à son art de vivre ».

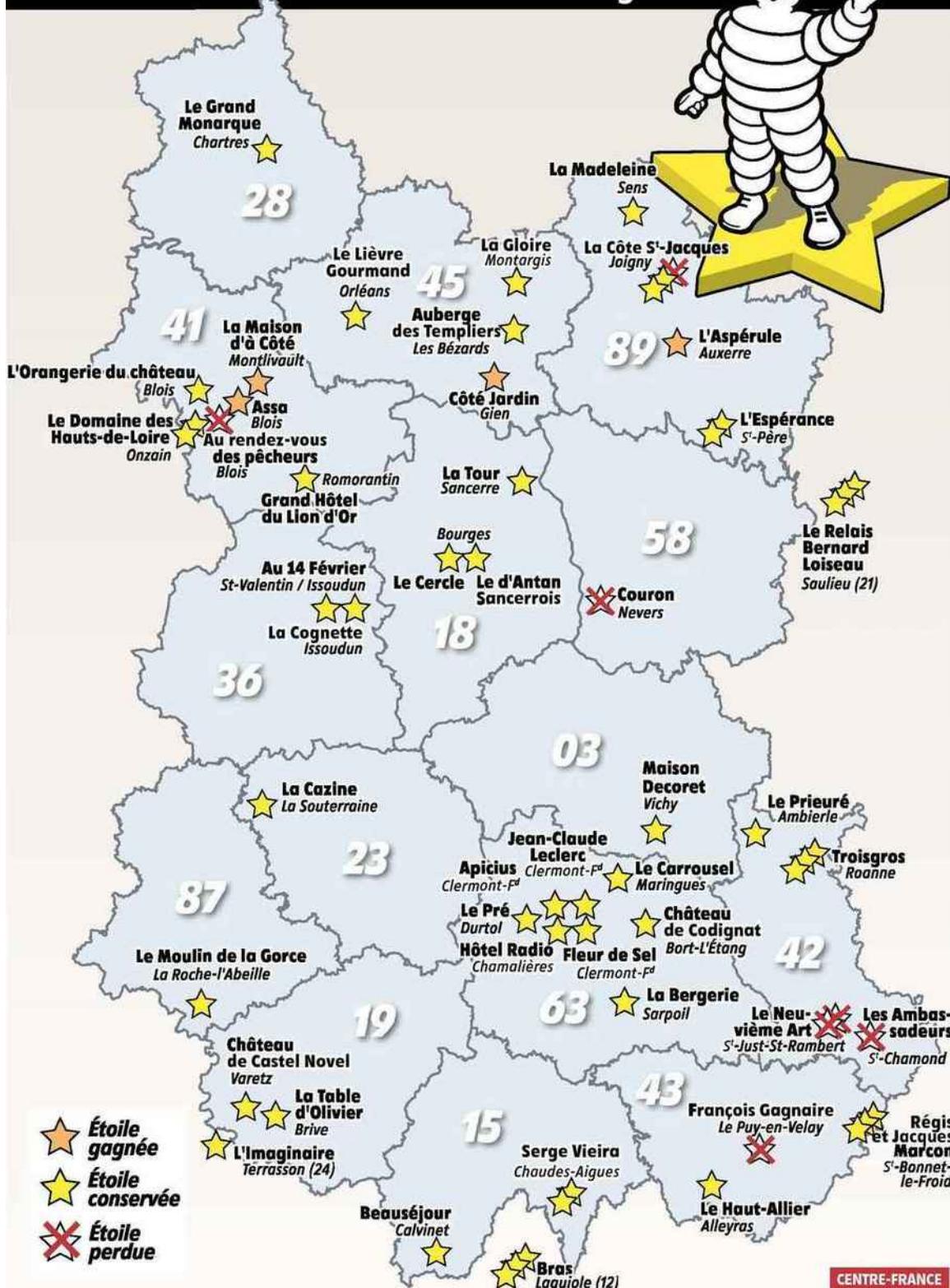
Le guide s'écarte un peu des palaces parisiens pour redécouvrir et vanter les richesses du pays : « Grâce à un terroir généreux et à la diversité unique au monde, les inspecteurs du guide ont déniché des belles tables à la qualité remarquable, parfois situées dans de très petites villes. Il y a aussi la jeunesse et le dynamisme des chefs. Certains ont moins de 30 ans ».

« Le guide est un ambassadeur de la France. Il favorise le tourisme » a souligné Laurent Fabius qui a décrété 2015 année de la gastronomie française avec des événements organisés partout dans le monde.

« Autrefois, la notion de "mérite le détour" signifiait que l'on prenait la voiture. Maintenant, on prend ou, du moins, certains prennent l'avion juste pour venir découvrir un restaurant » a constaté le nouveau triple étoilé Yannick Alleno. ■



Les restaurants étoilés dans votre région



PAR LE MENU

Sortie avec un mois d'avance ? Les restaurants en montagne, ouverts seulement lors de la saison hivernale (qui se termine fin avril), ne pouvaient pas bénéficier de l'effet Michelin.

Originalité ? Comme l'an dernier, le Michelin met sur la plus haute marche le même chef que le Gault et Millau qui avait donné le titre de « chef de l'année » à Yannick Alleno.

Laurent Fabius. « Le secret du Michelin était bien gardé. Mes collaborateurs habitués à ce genre de recherche n'ont pas réussi à savoir qui allait gagner des étoiles ».

René Meilleur, nouveau 3 étoiles avec son fils Maxime. « J'ai 65 ans, je voulais m'arrêter mais maintenant avec trois étoiles, c'est reparti... pour 65 ans ».

Michelin 2015. En librairie le vendredi 6 février, 24 €. 8.459 adresses, dont 4.377 restaurants ; 26 restaurants trois étoiles (2 nouveaux) ; 80 restaurants deux étoiles (7 nouveaux) ; 503 restaurants une étoile (37 nouveaux) ; 646 restaurants Bib gourmands (102 nouveaux).

Guides Michelin. Les guides rouges sont maintenant 24 dans 24 pays différents et couvrent 4 continents. En comptant la prochaine édition en préparation sur le Brésil.