

# Le Michelin 2017 : sans prise de risque ni faute de goût

Publié le 09/02/2017 à 20:52



A Paris, le restaurant Kei de Kei Kobayashi récolte deux macarons. *Crédits photo : FRANCOIS GUILLOT/AFP FORUM*

## **Le Guide rouge est sorti exceptionnellement un jeudi, et jamais les résultats n'avaient été aussi bien gardés.**

Pour la première fois, deux micro-événements ont marqué le millésime 2017 du Guide rouge (<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2017/02/09/30004-20170209ARTFIG00197-michelin-2017-qui-sont-les-nouveaux-etoiles-parisiens.php>). Il n'est pas sorti, comme il le fait de façon métronomique depuis des décennies, un lundi (y compris l'an dernier où il avait avancé sa parution de plusieurs semaines), mais un jeudi. Ceci pour ne pas voir son actualité phagocytée par la primaire de la gauche. Autre particularité: jamais le secret des résultats n'a été aussi bien gardé, jusqu'à leur annonce, hier matin. Pourtant rumeurs et fuites allaient bon train, jusque dans le petit cénacle des triple étoilés. Le Michelin a déjoué certains pronostics, les parieurs en furent pour leurs frais. En résumé, que faut-il retenir de cette nouvelle édition? Elle est équilibrée, cohérente dans ses choix, sans faute de goût mais sans prise de risque. Pour s'en convaincre, quelques éléments d'analyse.

## **Un numerus clausus (presque) tenu**

De 26 restaurants triple étoilés l'an passé, nous passons à 27 avec Le 1947 de Yannick Alléno, à Courchevel. (<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2017/02/09/30005-20170209ARTFIG00078-michelin-2017-alleno-trois-etoiles-au-cheval-blanc.php>)«Une cuisine qui met en valeur la richesse

du terroir savoyard, puisque le chef utilise des produits locaux comme l'omble chevalier, les crozets, la féra ou encore les herbes de montagne», souligne Michael Ellis, directeur international des Guides Michelin. Ne pas se méprendre pour autant sur le standing de la table et ses prix stratosphériques (carte de 127 à 450 euros).

## **Ivresse des sommets**

Dans le sillage du 1947 de Yannick Alléno, les tables d'altitude sont très bien servies! Rien qu'à Courchevel, Le Montgomerie et Le Kintessence passent à deux étoiles. À Val-Thorens, Les Explorateurs, table de l'hôtel Pashmina, récolte une étoile. Idem pour Le Palégrié, qui a migré fin 2015 depuis Lyon, où il n'avait pas été distingué par le Michelin, jusqu'à Corrençon-en-Vercors.

## **Le plus jeune étoilé**

À 26 ans, Baptiste Denieul est le benjamin de cette promotion 2017. Son Auberge Tiegezh, à Guer, dans le Morbihan (Bretagne), décroche une étoile. Elle fait partie des tables les moins onéreuses du guide puisque l'on peut s'y régaler d'un menu à 25 euros tous ronds.

## **Où sont les femmes?**

Une seule femme étoilée dans ce classement, Fanny Rey, 35 ans, finaliste malheureuse de l'émission «Top chef» en 2011 et chef de l'Auberge la Reine Jeanne à Saint-Rémy-de-Provence. D'origine bourguignonne, elle s'est installée dans le Sud voici quatre ans, avec son compagnon Jonathan Wahid, excellent pâtissier qui a dirigé avec son frère Sylvestre (aujourd'hui double étoilé chez Thoumieux, Paris VIIe) deux restaurants, le Strato à Courchevel et L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Au pays de la gastronomie, le nombre de cuisinières étoilées ne progresse guère, au fil des ans. Sur les 616 restaurants distingués cette année par le guide, moins de 20 femmes et une seule trois étoiles, Anne-Sophie Pic.

## **La percée des Japonais**

Depuis quelques années, les cuisiniers nippons, formés dans les grandes brigades tricolores, font des merveilles, sortant des poncifs extrême-orientaux (sushi, tataki...) pour livrer une cuisine parfois plus française que celle des Français eux-mêmes. Le Michelin prend acte du phénomène en saluant, à Paris, [Kei](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-p738-kei/static/) (http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-p738-kei/static/) de Kei Kobayashi (deux macarons), [Alliance](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r10128063-alliance/static/) (http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r10128063-alliance/static/) de Toshitaka Omiya ou l'Arche de Yoshiaki Ito (un macaron chacun). S'il fut très lent à intégrer la bistronomie dans ses classements, il se montre cette fois plus réceptif à cette nouvelle tendance.

## **Bordeaux et sa région prennent du galon**

Le Britannique Gordon Ramsay avait obtenu sa première étoile au Pressoir d'Argent, le restaurant du Grand Hôtel de Bordeaux l'an passé. Il gravit encore un échelon cette année et obtient deux étoiles, grâce au travail de son chef israélien Gilad Peled. Deuxième étoile également pour l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, repris depuis quelques mois par Ronan Kervarrec. Pierre Gagnaire, lui, retrouve les deux macarons de La Grande Maison, acquis antérieurement par

Joël Robuchon (<http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2016/12/29/97002-20161229FILWWW00079-joel-robuchon-ouvrira-cinq-nouveaux-restaurants.php>). «Il aurait été injuste que nous recevions plus», confie le chef qui pilote, depuis juin 2016, ce restaurant hyperluxueux, propriété du tycoon du vin Bernard Magrez. La presse avait beaucoup glosé sur l'éviction de Joël Robuchon: celui-ci n'aurait pas obtenu les trois étoiles espérées par le propriétaire. «Je pense que c'est faux, poursuit Pierre Gagnaire (<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2016/06/11/30005-20160611ARTFIG00009-la-planete-gourmande-de-pierre-gagnaire.php>). Il avait les hommes et les techniques. Décrocher trois macarons nécessite simplement du temps.» Alexandre Baumard accroche un macaron au Logis de la Cadène, l'un des plus anciens hôtels-restaurants de Saint-Émilion. De même que Stéphane Carrade à son Skiff Club, le restaurant du nouvel hôtel Ha(a)jitz au Pyla-sur-Mer.

## **Bourgogne, parente pauvre**

Si le Bordelais, les Alpes et l'Alsace marquent des points, en revanche la Bourgogne qui bénéficiait jadis d'un très beau pedigree gastronomique et pouvait se vanter d'un fort potentiel d'étoilés est curieusement discrète. Où est la relève des Loiseau, des Meneau, des Lameloise?

## **Hip, hip, hip, Alexandre Gauthier!**

Dans son ensemble, la conférence de presse du Michelin, hier, en fin de matinée, au Palais Brongniart, à Paris, n'a suscité guère d'émotion. Un moment fort cependant: les applaudissements lors de l'annonce des deux étoiles de La Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais), qui récompensent son chef Alexandre Gauthier. Cela faisait plusieurs années que la presse se demandait pourquoi le cuisinier n'était pas promu. Chose faite.

## **Trois étoiles cumulées pour le Ritz**

Le mythique hôtel parisien a rouvert en juin. À la tête des cuisines, un chef de talent: Nicolas Sale cumulait auparavant deux fois deux étoiles à Courchevel. Logiquement, il récolte deux macarons à La Table de l'Espadon, (<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2016/06/23/30005-20160623ARTFIG00050-la-table-de-l-espadon.php>) son vaisseau amiral. Mais aussi un macaron pour Les Jardins de l'Espadon.

## **Prêts pour 2018?**

Jean-François Piège, (<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2017/01/30/30005-20170130ARTFIG00018-jean-francois-piege-file-vers-les-etoiles.php>) deux étoiles au Grand Restaurant, à Paris, Christophe Bacquié, deux étoiles également à l'Hôtel du Castellet, dans le Var, étaient pressentis pour la distinction suprême. Ce n'est que partie remise. Selon certains observateurs, Marc Veyrat qui a récemment rouvert sa Maison des Bois à Manigod, en Savoie, l'aurait également méritée. Après des travaux fastueux et une carte totalement renouvelée, quelques mois ont suffi pour qu'il fasse son retour dans le guide avec deux jolis macarons.

## **Passage à l'acte**

Le Guide Michelin France 2017 (<https://restaurant.michelin.fr/guide-michelin>) sera disponible dans tous les points de vente dès le 15 février, au prix de 24,90 euros.

Hadrien Gonzales

---



Colette Monsat