



GUIDE MICHELIN.

Il n'y a pas que les trois-étoiles

Du jamais-vu depuis près de vingt ans : la célèbre bible des gourmets, qui sort jeudi, ne délivre pas de nouvelle troisième étoile cette année. Désormais, l'heure est à une cuisine authentique à prix doux.

VINCENT MONGAILLARD ET CHARLES DE SAINT SAUVEUR | 01.03.2011, 07h00

Pas un seul nouveau trois-étoiles à se mettre sous la dent cette année... Dans le Michelin, dont l'édition 2011 sera jeudi en librairie (24 €), ce n'était pas arrivé depuis... 1992! Une vraie révolution de palais, tant les trois macarons focalisent l'attention à chaque sortie du Guide rouge. Cette fois, il faudra faire sans, la bible des gourmets ayant visiblement décidé de tourner la page : même si 25 tables restent au firmament — une de moins que l'an dernier — ce sont les « petites » adresses qui sont mises à l'honneur. La crise est évidemment passée par là, mais plus encore, les envies d'une clientèle en quête d'authenticité et d'additions moins salées.

Dans l'opus 2011, pas moins de 470 maisons affichent une étoile, soit une cinquantaine de plus qu'il y a cinq ans. Autre récompense en pleine croissance : les « Bib gourmand » qui couronnent « la cuisine de qualité aux prix maximum de 29 € le menu en province et 35 € à Paris. « C'est le reflet de nos enquêtes de terrain et du dynamisme d'une cuisine simple et accessible qui valorise les bons produits du terroir », observe-t-on au guide Michelin. Conséquence : il ne faut plus forcément se ruiner pour goûter aux saveurs d'un établissement honoré. A l'Atelier du Peintre à Colmar (Haut-Rhin), qui vient de rejoindre le club des (premiers) étoilés, le chef Loïc Lefebvre, 34 ans, fait des miracles à des prix très compétitifs (lire ci-dessous). « Je veux rendre la gastronomie abordable. Ma clientèle n'est pas forcément huppée. J'ai des médecins, des avocats mais aussi des gens des classes moyennes qui viennent se faire plaisir, manger une bonne pièce de veau ou un bon cabillaud », apprécie le cuisinier.

En présentant une note digeste, ces tables encore pleines d'avenir fidélisent de nouveaux et jeunes clients. Chez Antoine à Paris (XVIe) qui, depuis hier, a officiellement son étoile, on « s'adapte à cette génération d'épicuriens de 25-30 ans ». « Le service est très soigné mais pas archi-guidé. On souhaite qu'ils se sentent à l'aise, qu'ils rentrent chez eux avec le sourire et qu'ils reviennent », confie son chef Mickaël Féval. Pour 48 €, il propose, au déjeuner, un menu baptisé Terre & Mer avec, notamment, un tartare de maigre de ligne, une souris d'agneau braisée... et une vue imprenable sur la tour Eiffel.

Chef de file de la « bistronomie », cette cuisine à la fois simple et gastronomique, Yves Camdeborde ne dit pas autre chose : « Les Français apprécient de bien manger dans un endroit décontracté. Ils veulent de la vie, de la chaleur humaine », souligne le chef du Comptoir du Relais à Paris (VIe).

Dans son édition 2011, le Michelin tente donc de capter ce nouvel air du temps qui s'échappe des fourneaux hexagonaux. Y parvient-il? « Non », juge sévèrement Périco Legasse, critique gastronomique à « Marianne ». « A force d'avoir misé sa communication sur les trois étoiles, le Michelin n'a pas vu à temps qu'on avait changé d'époque. Il est dépassé, ça va trop vite pour lui. Les gens se sont lassés du décorum, de la cuisine d'artistes ou d'intellos. Ils veulent manger en toute confiance de bons produits bien mitonnés », poursuit-il, en citant le Villaret à Paris (XIe), « le meilleur bistrot de Paris qui mériterait trois étoiles », ou l'Auberge du Pot de l'Etain, dans l'Yonne, « la perfection à seulement 38 € le menu, à qui le Michelin n'a même pas su donner une étoile ».

Le Parisien

Droits de reproduction et de diffusion réservés - Copyright LE PARISIEN 2011
