



À TABLE

Michelin 2015, deux trois-étoiles et des déçus

GASTRONOMIE Yannick Alléno, arrivé au Pavillon Ledoyen (Paris) en juillet, et les Meilleur père et fils, à La Bouitte (Savoie), décrochent la récompense suprême. Alain Ducasse ne repart qu'avec deux macarons.



La Bouitte, de Maxime et René Meilleur, est distinguée d'une troisième étoile.

NOTRE CRITIQUE
Père et fils à la manœuvre pour une cuisine sincère, intelligente, où la technique se cache derrière les saveurs, où l'équilibre (magnifique maîtrise des acidités) atteint la perfection

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
(LE FIGARO, 31 JANVIER 2015)



Yannick Alléno conserve les trois macarons du Pavillon Ledoyen.

NOTRE CRITIQUE
La rencontre avec des goûts tranchés, des plats inspirés (oh, ce civet de cèpe et ce dessert tout orange) qui s'enchaînent tout naturellement. Un grand chef, sans contestation

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
(LE FIGARO, 6 SEPTEMBRE 2014)

BERENGER LA BOUITTE - ELIOPHOT, PRIGNET/LE FIGARO MAGAZINE



P ALICE BOSIO
@alicebosio

Pour l'annonce de son palmarès 2015, avancée de trois semaines cette année afin d'éviter les vacances scolaires, le Michelin a mis les petits plats dans les grands. C'est au Quai d'Orsay, en présence de Laurent Fabius, que les 46 nouveaux étoilés ont été intronisés. Un signal fort de la part du ministère. Non seulement pour le rayonnement de la gastronomie française, mais aussi pour la réputation d'un Michelin parfois jugé dépassé et concurrencé par la presse spécialisée et les nouveaux acteurs du Web. Au terme d'une présentation à la presse quelque peu retardée, le verdict est tombé : 609 étoilés, deux nouveaux trois-étoiles, sept nouveaux deux-étoiles et trente-sept nouveaux une-étoile.

La rumeur courait chez les gastronomes depuis plusieurs semaines : Yannick Alléno, arrivé chez Ledoyen (Paris VIII^e) cet été en remplacement de Christian Le Squer, conserve bien les trois macarons de l'institution des Champs-Élysées. « Yannick Alléno est aujourd'hui au sommet de son art, c'est indéniable ! L'exécution de ses plats est d'une technicité et d'une maîtrise rares, qui témoignent de l'extraordinaire maturité de ce chef qui excelle aux commandes de ce lieu mythique et chargé d'histoire », commente Michael Ellis, directeur international des Guides Michelin, à propos de celui dont les sauces font l'unanimité.

Le second nouveau trois-étoiles se situe sur les sommets. La Bouitte, restaurant de Saint-Martin-de-Belleville (73), décroche son troisième macaron grâce à la cuisine précise et raffinée de René et son fils Maxime Meilleur. « Nous sommes au sommet de la montagne, un panorama hallucinant s'ouvre devant nous ! », s'enthousiasme Maxime Meilleur. « On travaillait pour améliorer la maison, mais on ne pensait

pas que cela arriverait si vite. Il va falloir embellir,

restructurer et continuer d'avancer », confie celui qui s'attend désormais à un fort afflux de clients toute l'année. « Notre cuisine est taquine : à chaque bouchée, on aime faire découvrir de nouvelles textures et de nouvelles saveurs », résume Maxime qui cuisine en famille depuis vingt ans. « À deux, on réfléchit deux fois plus vite ! » La table qui signifie « petite maison » en savoyard appartient au réseau Châteaux & Hôtels Collection, présidé par Alain Ducasse, qui déclare : « Cette troisième étoile vient reconnaître la justesse et l'élégance de la cuisine de René et Maxime Meilleur. Je suis particulièrement sensible à leur attachement au terroir, la Savoie, qui s'exprime au travers de leurs créations. »

Élégant de la part de celui qui n'a visiblement pas convaincu la direction du Bibendum. Récompensé de trois étoiles au Plaza Athénée avant sa fermeture pour travaux en octobre 2013, le célèbre chef monégasque - absent hier au Quai d'Orsay - a tout repensé pour la réouverture du palace au mois de septembre dernier. Les nappes ont valsé, et la cuisine s'est concentrée, sous la houlette de Romain Meder, sur une trilogie pêche durable, légumes bio du Jardin de la Reine à Versailles et céréales. Une formule visiblement trop clivante pour le Michelin, qui ne lui a attribué « que » deux étoiles. Après quelques mois de rodage seulement, la distinction s'avère plus qu'honorable. Mais l'est-elle assez pour ce perfectionniste, parrain de la haute gastronomie française ?

Déception pour Christian Le Squer et Joël Robuchon

Au rang des déçus, il faut sans doute compter aussi Christian Le Squer, arrivé au Cinq en octobre. Sa partition pourtant jugée sans faute par l'ensemble de la critique gastronomique ne dé-

croche pas le troisième macaron. La raison ? Une arrivée tardive incompatible avec la charte du guide, intraitable sur cinq critères fondamentaux : la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu, la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité de la cuisine et enfin le rapport qualité/prix. Faute de pouvoir étalonner dans la durée la cuisine de Le Squer, le guide bouclant en novembre a tranché par défaut. Idem pour la Grande Maison de Joël Robuchon à Bordeaux, inaugurée en décembre. Plus énigmatique toutefois, le mystère entourant La Maison des Bois, le restaurant de Marc Veyrat, à Manigod (Haute-Savoie). Le chef au chapeau aurait-il disparu des radars ? ■



Le Guide rouge 2015 en chiffres

ALICE BOSIO * @alicebosio

1 étoilé de moins qu'en 2014

4 377 restaurants en France sont recensés dans le Guide rouge. 609 sont étoilés (contre 610 en 2014) : 26 trois-étoiles, 80 deux-étoiles et 503 une-étoile.

7 nouveaux deux-étoiles

Sept tables sont récompensées de deux macarons (contre six l'an dernier) : Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris VIII^e), L'Atelier d'Edmond (Val-d'Isère, 73), L'Auberge du Cheval Blanc (Lembach, 67), Casadelmar (Porto-Vecchio, 2A), La Grand'Vigne pilotée par Nicolas Masse (*notre photo, en bas, Martillac, 33*), La Table du Lancaster (Paris VIII^e) et Le Neuvième Art qui récupère ses deux étoiles après son récent déménagement à Lyon (VI^e).

37 nouveaux une-étoile

Trente-sept adresses décrochent leur première étoile (contre 57 en 2014), dont sept à Paris et en Ile-de-France. Retenons les cuisines créatives et très personnelles de deux chefs trentenaires qui ont ouvert récemment : David Toutain à Paris VII^e et Alexandre Mazzia à Marseille VIII^e.

Aucune femme au palmarès

Pas une femme chef ne figure parmi les nouveaux étoilés du millésime 2015. Seule Fumiko Maubert, qui officie comme chef pâtissière aux côtés de son mari, Anthony Maubert, une étoile au restaurant



Assa, à Blois (41), a posé sur la photo des lauréats.

26 printemps

Ludovic Turac (*notre photo, en haut*), du restaurant Une Table au Sud à Marseille, est à 26 ans le plus jeune chef étoilé en France cette année. Il est talonné par Joël Phillips, 27 ans, aux commandes d'Esprit Terroir à Strasbourg (67).

47 étoiles de perdues

Suite au départ de son chef Jean-Georges Klein, L'Arnsbourg (Baerenthal, 57) perd ses trois étoiles. La Côte Saint-Jacques (Joigny, 89) passe de trois à deux macarons. Cinq restaurants sont rétrogradés de deux à une étoile et 38 restaurants perdent leur étoile.

250 repas par an

Un inspecteur du Guide Michelin effectue en moyenne 30 000 km chaque année, prend quelque 250 repas et dort dans plus de 160 hôtels.

Un guide planétaire

Le Michelin, né en France en 1900, compte 23 guides et couvre 23 pays, répartis sur trois continents. Plus de 45 000 adresses dans le monde sont répertoriées. ■

Guide Michelin France.

En vente le 6 février 2015. 24 euros.

