



© Aleksandr Doodko - Fotolia

LES DESSOUS DU MICHELIN, UN THRILLER INÉGALÉ

MIEUX QUE JAMES PATTERSON OU STEPHEN KING, LE GUIDE ROUGE TIENT CHAQUE ANNÉE SES LECTEURS EN HALEINE, LES FAIT TREMBLER OU RÊVER. IL Y A LES SUPPORTERS, LES GAGNANTS, LES PERDANTS, LES DÉÇUS. ET SURTOUT, CE QU'ON NE NOUS DIT PAS...

Par Fleur Tari Flon

Dès le mois de décembre, le landernau gastronomique bruisse de rumeurs. Mieux que le meilleur des polars, le petit livre rouge, aussi détonnant que celui de Mao, tient dans un suspens haletant, les aficionados de la fourchette. On suppute, on parie, on pronostique. Mais l'ADN du Michelin, c'est le secret. Alors rien ne filtre... ou presque. Qui aurait pu croire, quand j'étais sur les bancs de l'école, que les ados lourdauds et boutonneux qui s'orientaient en cuisine, souvent malgré eux, deviendraient grâce aux médias, des mâles ultra-convoités. Il faut dire que les chefs connus à l'époque, Maité, Michel Oliver ou Jean-Pierre Coffe étaient tout sauf des sex-symbols. Aujourd'hui, nos chefs, relookés, sont beaux. Cyril Lignac aurait même fait succomber notre icône nationale, Sophie Marceau. Quant au beau ténébreux, Yannick Alleno, il a collectionné les mannequins, et même séduit, dit-on, Patricia Kaas. Comme quoi, la cuisine permet tout. Fréquenter les people, le show-biz, les politiques. Obtenir une reconnaissance mondiale. De quoi faire rêver. Outre un chiffre d'affaires qui explose du jour au lendemain, le Michelin, c'est l'Oscar, le César et la Palme d'or réunis en une brillante étoile, qui rend les chefs fous, heureux ou... déprimés.

CEUX QUI PERDENT ET CEUX QUI GAGNENT

Début février, les nouveaux étoilés rejoignent Paris pour l'annonce des résultats. Pour ne rien vous cacher, ce ne sera pas une surprise pour eux. Tous les promus du Michelin ont d'ores et déjà été prévenus par téléphone.

Cette année, la pilule sera amère pour 64 chefs et brigades rétrogradés, qui engagent la controverse par réseaux sociaux et média interposés.

Car la sélection 2016 se veut impitoyable. Il faut couper des têtes pour gagner en qualité. Sur notre seule région, 8 étoiles sont tombées (dont deux pour fermeture), avec les conséquences économiques que l'on connaît (50 % de perte immédiate de CA). Mais à qui appartient l'étoile ? Au chef ? A l'établissement ? Au deux ? Réponse cornélienne. La règle veut qu'un chef qui part, perd son étoile attachée à l'établissement. C'est le cas de Raphaël Vionnet qui remettait en jeu son étoile, en quittant le Bois Prin à Chamonix. Denis Carrier, propriétaire de l'établissement n'a pas pu maintenir le niveau : l'étoile s'est envolée.

INSPECTEUR GADGET

Sanction ou récompense... Cela commence toujours par un inspecteur. Un truc, rien que pour vous. Attachez-vous seul(e) chez un étoilé - et pourquoi pas, on a le droit d'être gourmand(e) - un petit carnet, un peu dissimulé, ajoutera du piment à l'affaire. Et là, bingo ! Une lanterne rouge s'allume immédiatement au-dessus de votre tête. Mais oui, bien sûr, vous êtes un(e) inspecteur Michelin ! Si vous êtes une femme ? La Directrice France, Juliane Caspar, d'origine allemande. Prenez donc l'accent germanique et le tour est joué. Une petite remarque au serveur, histoire de faire trembler, et votre repas sera préparé, revu et corrigé par toute la brigade. Si un inspecteur est repéré, le téléphone ne cesse de sonner dans les cuisines de la région. Il est passé par ici, il repassera par là.

Un potentiel étoilé est inspecté, en moyenne, 5 fois par an. L'inspecteur se fait connaître une à deux fois, et visite tout, de la cuisine aux toilettes. Si la visite se passe bien, vous passez en deuxième semaine les contre-visites. Et là, essayer de démasquer une contre-visite relève autant des experts à Miami que d'Interpol. Et oui, la mondialisation a changé les choses. Le guide paraît dans 24 pays du monde. Un groupe de Japonais, deux Belges en goguette, peuvent être des inspecteurs en contre-visite. Si l'étoile tombe, le chef fera partie des 600 heureux élus, une fratrie, un enjeu énorme. Commence alors la pression et le stress.

CHEF PAS TOP CHEF

Ne pas perdre l'étoile et gravir les échelons. La réalité en cuisine n'est pas celle de Top Chef. Ces derniers galériens, passionnés de gastronomie, cumulent douze heures par jour, sept jours sur sept, le septième étant celui réservé à la gestion. Cela peut conduire à des drames. Citons, Bernard Loiseau, dont le relais perd une étoile cette année, exactement 12 ans après sa mort. Que dire de ces chefs ruinés parce qu'ils voulaient en faire trop, ou alors du paisible Benoît Violier, trois étoiles à Lausanne (voir notre Hors Série spécial Lausanne du mois dernier), élu meilleur Chef du Monde, qui s'est

CEUX QUI PERDENT...

Le Belvédère à Annecy
L'Auberge du Bois Prin à Chamonix
Le Prieuré à Thonon
Le Bistrot de Chamonix (départ du chef)
Côté Marché à Chambéry (vente)
La Grange à Sel au Bourget-du-Lac (départ à la retraite sans reprise)
La table du Kilimandjaro à Courchevel (départ du chef Nicolas Sale)
Le K2 - Courchevel (départ du chef Nicolas Sale)

CEUX QUI GAGNENT...

2 étoiles :

1920 à Megève

1 étoile :

L'Esquisse à Annecy

Le Refuge des Gourmets à Machilly

Le Clocher des Pères à Saint-Martin-la-Chambre

Raphaël Vionnet à Thonon-les-Bains



suicidé, voilà quelques semaines, la veille des Michelin. L'annonce de son décès a plongé dans l'effroi et la stupeur le monde culinaire : trop de pression, trop de stress, qui peut le dire ? Regardons différemment ces chefs, soldats du bien manger, et prenons un peu de distance avec ces étoiles qui peuvent consumer. Comme le dit si bien Paul Bocuse, 90 ans : *"La vie est un gag, elle trop courte pour qu'on se prenne au sérieux."* ■



Michelin 2016