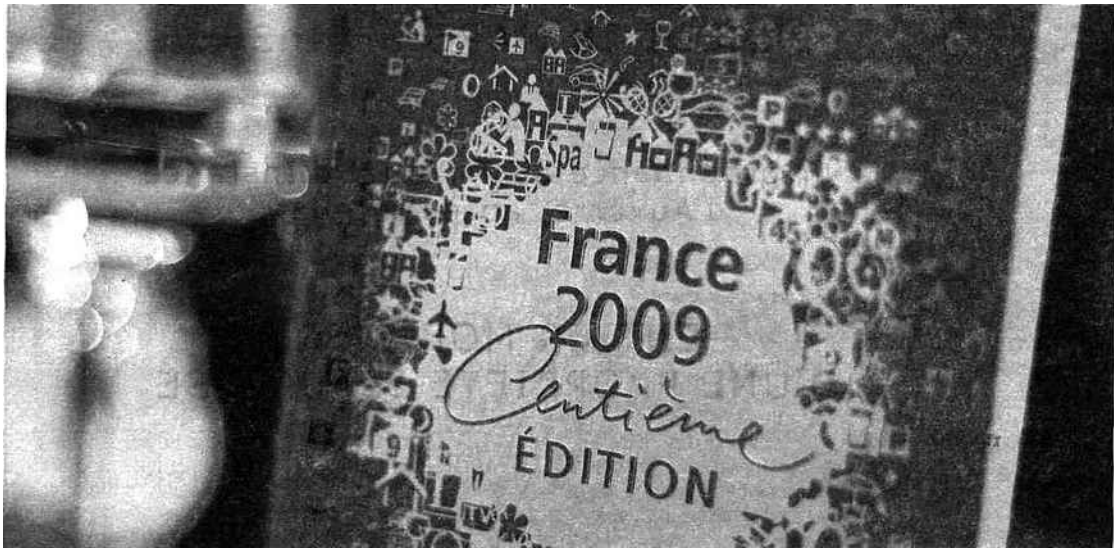


**Restauration. La Côte-d'Or et la Saône-et-Loire tirent leur épingle du jeu pour ce numéro anniversaire du célèbre *Guide rouge*.**

# Michelin a 100 ans et voit 27 étoiles en Bourgogne



**L**e mystère de la chambre jaune. Voilà une littérature qui nous a tenu éveillés, tout jeune. Les mystères de Gaston Leroux s'évanouissent au fil du temps. C'est le jeu. Quelques-uns perdurent tout de même. Comme ce secret bien gardé du *Guide rouge* et ses célèbres et néanmoins, anonymes enquêteurs, impartiaux et surtout incorruptibles, qui sillonnent les routes de France pour nous mettre en appétit. On ne sait pas qui ils sont, on ne sait surtout pas comment ils procèdent. Pourquoi celui-là plutôt qu'un autre ? Parfois, on a du mal à comprendre. Le mystère est donc bien gardé.

Reste que la notoriété du Michelin est intacte après un siècle de carapaccio de ceci et de navarin de cela. Belle santé pour ce guide gastronomique qui s'est imposé au fil du temps comme le seul mais pas l'unique ouvrage de qualité. On aime ou on n'aime pas, mais quand on y est, ça fait toujours plaisir d'être cité.

En Bourgogne, la centième édition n'est ni bonne ni mau-

vaïse. Mieux que l'année dernière en tout cas. Cinq nouveaux restaurants reçoivent leur premier macaron, deux perdent leur seule étoile. Tous en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire. Et les gagnants sont : La Poularde à la Chapelle-de-Ginchay, Le Restaurant Greuze, à Tournus, et le Relais de Montmartre à Viré pour la Saône-et-Loire ; Le Chassagne à Chassagne-Montrachet, L'Auberge de la Charme à Prenois pour la Côte-d'Or. Et les perdants sont : L'Hostellerie du Vieux Moulin à Bouilland et l'Hostellerie du Val-d'Or à Mercurey.

## LYONNE ET LA NIÈVRE RECALÉES

La Bourgogne compte désormais 27 restaurants étoilés au total, dont trois « trois étoiles » (Lameloise, à Chagny, Le relais Bernard-Loiseau, à Saulieu, et La Côte Saint-Jacques, à Joigny), et une centaine de restaurants cités parmi les « tables agréables » - exemple : Chez Septime, à Dijon, qui fait son apparition cette année, ou encore Le Caveau des arches, à Beaune. Avec quelques oublis : Chez

Léon, à Dijon, les Caves Madeleine, à Beaune... Et toujours pas de deux étoiles à Dijon ou à Beaune.

Les restaurateurs ne s'en cachent pas : l'étoile permet de développer une nouvelle clientèle et par la même occasion le chiffre d'affaires de l'entreprise. Nicolas Isnard l'espère en tout cas. Lui qui constate déjà les premiers résultats de sa distinction, à Prenois. Même s'il faut un peu de temps pour que tout « se mette en place », ajoute Guy Rebsamen, qui a vu son établissement - Chez Guy and family, à Gevrey-Chambertin - auréolé d'un « Bib gourmand ». Mais l'étoile n'est pas une fin en soi. Certains restaurateurs peuvent d'ailleurs mal gérer une première ou une deuxième étoile : personnel supplémentaire (des dizaines de chefs aux fourneaux des grandes tables), plats, investissements en cuisine, en salle et ailleurs... Les étoiles exigent de l'ambition sinon de la prétention.

Mais après une année difficile, pour ne pas dire autre chose, tous avouent bien volontiers qu'ils ne crachent

pas sur une citation au Michelin. « C'est la meilleure chose qui pouvait nous arriver, reconnaît Guy Rebsamen. Avoir un Bib Michelin, c'est faire partie des bonnes tables qui ont un bon rapport qualité-prix. Pour l'équipe et pour l'entreprise, c'est très important. Nous savons que cela permet de développer le chiffre d'affaires en attirant une nouvelle clientèle, donc de pérenniser les emplois et, pourquoi pas, d'investir. »

Même constat à Chassagne-Montrachet où Stéphane Léger se dit également fier pour son village et ses viticulteurs. D'ailleurs Le Chassagne est une ancienne maison de famille appartenant à Marc Colin, viticulteur à Saint-Aubin. « Le Chassagne est un petit restaurant dans un village un peu excentré. L'étoile va nous permettre de nous faire connaître des amateurs des bonnes tables. Mais cela ne changera en rien nos habitudes de travail. Nous gardons les pieds sur terre même si c'est vrai qu'avec une étoile, nous sommes plus motivés », explique le nouveau chef étoilé.

PATRICK LEBAS