

MICHELIN, LE GUIDE AUX ÉTOILES FILANTES

Voix off

C'est une rétrogradation à deux étoiles qui divise. Décidée par des inspecteurs dont l'identité est tenue secrète et qui passent au peigne fin la prestation d'un restaurant. Aucun privilège n'est accordé selon le directeur du guide Michelin : même Paul Bocuseⁱ, après 55 ans passés sous le pavillon trois étoiles.

Gwendal Poullennec, *directeur international des guides Michelin*

Les étoiles du guide Michelin sont basées sur le mérite et le talent des équipes et il n'y a pas de traitement différent pour les grands chefs ou pour les plus jeunes qui viendraient d'ouvrir un établissement.

Voix off

Tous les chefs logés à la même enseigne, jugés par cinq critères précis qui n'ont jamais changé selon la direction du guide rouge : choix des produits, créativité, maîtrise des cuissons et des saveurs, rapport qualité-prix ou encore régularité. Un système de notation opaque qui couronne 600 tables, dont celle de Julien Binz, décorée d'une étoile depuis deux ans par des évaluateurs très discrets.

Julien Binz, *chef une étoile*

Ils viennent manger de manière incognito, ils payent leur addition et ils quittent l'établissement. Souvent, on ne sait pas qu'ils sont venus.

Voix off

Un guide Michelin intransigeant prêt à punir les restaurants qui ne se renouvellent pas. Georges Blanc, chef trois étoiles et compagnon de route de Paul Bocuse a vu la gastronomie française se transformer.

Georges Blanc, *chef trois étoiles*

La sensibilité a changé et je pense que, on est dans une nouvelle époque et je pense que pour pouvoir comment dirais-je, pour pouvoir durer, pour que rien ne change en fait, il faut savoir aussi changer.

Voix off

Alors faut-il noter différemment les tables historiques reconnues dans le monde entier ? Oui, selon ce critique culinaire qui ne digère pas le passage à deux étoiles de l'établissement Bocuse.

Périco Légasse, *rédacteur en chef à Marianne*

Il faudrait sanctuariser ce genre d'établissement. Il y en a pas des masses, il y en a deux ou trois, je pense à Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Paul Bocuse. On met par exemple une étoile d'or et puis on n'y touche plus, on le sort de l'arène, il n'est plus en compétition, voilà, c'est un monument historique.

Voix off

L'année dernière, 27 restaurants français avaient obtenu la distinction suprême.

ⁱ Paul Bocuse (1926-2018), chef cuisinier français, est considéré comme l'un des plus grands chefs français. Il a été 3 étoiles au Michelin de 1965 à sa mort.