# Gastronomie : bonnes adresses du Michelin 2001

Autor(en): **Rabaudy, Nicolas de**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **- (2001)**

Heft 544

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886194

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Gastronomie

par Nicolas de RABAUDY

Alain DUCASSE, Alain DUTOURNIER, Michel GUERARD, trois grands de la cuisine française.

## BONNES ADRESSES DU MICHELIN 2001

| | |
|---|---|
| La Ferme de mon Père à Megève : | 04 50 21 01 01 |
| L'Auberge de l'Eridan à Annecy : | 04 50 62 24 00 |
| Alain DUCASSE au Plaza : | 01 63 67 65 00 |
| Le Bristol : | 01 53 43 43 00 |
| Le Cinq au Georges V : | 01 47 23 54 00 |
| Le Relais Louis XIII à Paris : | 01 43 26 75 96 |
| Les Mouscardins à Saint Tropez : | 04 94 97 29 00 |
| Le Relais de Bracieux, M ROBIN : | 02 54 46 41 22 |
| Jean BARDET à Tours : | 02 47 41 41 11 |
| La Côte Saint Jacques à Joigny : | 03 86 62 09 70 |
| Le Violon d'Ingres à Paris : | 01 45 55 15 05 |

Peut-on dire que le Michelin, le principal guide du voyageur en France (500.000 exemplaires) demeure l'instrument indispensable pour être assuré d'un gîte agréable et d'un couvert plaisant ? En dépit des cinglantes critiques qui ont salué la sortie du Guide Rouge 2001, le Michelin reste fiable, peut-être plus pour l'hôtellerie que pour la restauration.

L'édition 2001 consacre le Chef Marc VEYRAT qui décroche trois étoiles d'un coup (rarissime) à Megève pour La Ferme de mon Père ouverte en décembre 1999. Le Savoyard au chapeau noir de berger a réussi ce que le Chef Alain DUCASSE avait obtenu en 1997 / deux fois 3 étoiles. VEYRAT pour l'Auberge de l'Eridan près d'Annecy et la Ferme de mon Père à Megève égale ce que DUCASSE avait réussi pour le Louis XV à Monaco et pour le Restaurant Alain DUCASSE à Paris XVI$^{e}$.

Pouvait-on laisser deux stars de la haute cuisine au sommet de la pyramide ? Non a pensé le Michelin. Et dans le Guide Rouge de cette année, le landais DUCASSE qui gère 14 restaurants dans le monde (un seul à lui en toute propriété, l'Auberge de Moustiers en Haute Provence) a été rétrogradé à Monaco où le Louis XV perd une étoile, mais le Plaza où DUCASSE s'est installé se voit couronné d'une troisième étoile, seulement cinq mois après la reprise en main de la salle à manger du Palace de l'avenue Montaigne.

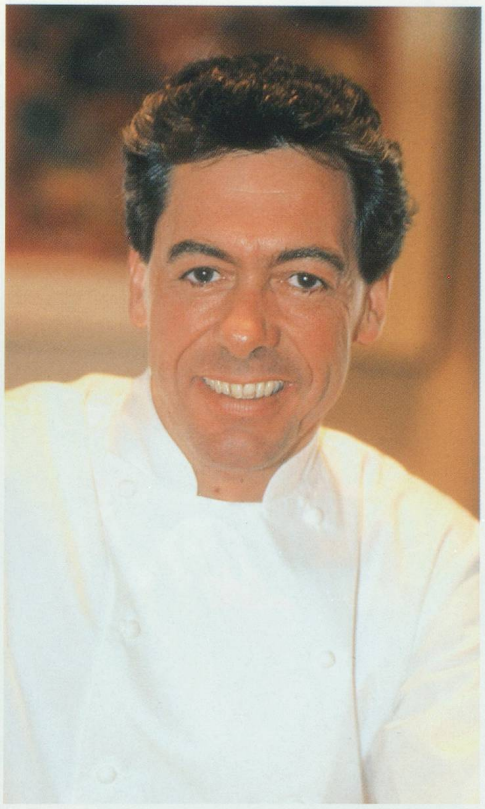
Le sacre du Plaza, seul grand hôtel français à avoir un restaurant triplement étoilé, montre à l'évidence les progrès fantastiques accomplis par les chefs de palaces "cinq étoiles". Au Bristol, Eric FRECHON décroche la seconde étoile qui récompense une cuisine personnalisée et classique à la fois. Manuel MARTINEZ, ancien chef de la Tour d'Argent qui ne retrouve pas sa troisième étoile reçoit la seconde dans son Relais Louis

XIII, en bordure de la Seine (excellent menu au déjeuner à 290 FF) tout comme Philippe LEGENDRE au Cinq du Four Seasons Georges V – là aussi une manière d'exploit car il y a 90 cuisiniers dans ce palace rénové de fond en comble – et jusqu'à 600 couverts par jour en comptant les banquets et autre service en chambre.

Parmi les tables que le Michelin 2001 a étoilé, il faut citer Les Mouscardins à Saint-Tropez relooké par Laurent TARRIDEC, Bernard ROBIN à Bracieux dans le Val-de-Loire et Jean BARDET à Tours qui retrouve sa seconde étoile et sa place dans le Guide après une année de purgatoire.

Parmi les "déclassés", deux injustices flagrantes : La Côte Saint Jacques à Joigny qui perd une étoile (la 3e) alors que le Relais & Château a été déplacé de l'autre côté de la Nationale 6 – au bord de l'Yonne. Pourquoi sanctionner Jean-Michel LORAIN, talentueux chef-patron alors que l'établissement est flambant neuf ?

Au Violon d'Ingres, Christian CONSTANT voit sa seconde étoile envolée – pour des raisons qui restent mystérieuses. Les verdicts du Michelin sont impénétrables…



*Philippe ROCHAT*

## PHILIPPE ROCHAT EST-IL LE PLUS GRAND CUISINIER DU MONDE ?

En 1997, Fredy GIRARDET - le plus fameux cuisinier suisse, le premier dans l'histoire à avoir égalé les ténors français dont Joël ROBUCHON son ami - cédait son restaurant de Crissier, à 7 km de Lausanne à son fidèle second Philippe ROCHAT. Le grand Fredy qui fut le premier chef helvète à avoir décroché les trois étoiles du Michelin suisse décidait de prendre sa retraite et passait le flambeau à son bras droit, le brun et athlétique ROCHAT lequel s'endettait pour de longues années; succéder au maître GIRARDET n'était pas une mince affaire, un défi à risques.

La maestria de GIRARDET, son génie tout de simplicité, sa gamme de plats inoubliables (rognons de veau Bolo, foie chaud à la ciboulette, daurade à l'huile d'olive, soufflé arachnéen aux fruits de la passion) pouvaient-ils se prolonger ? Philippe ROCHAT, pendant dix-sept ans avait-il la carrure, le souffle, la créativité de son maître aux cheveux blancs comme neige ? ROBUCHON, en France sacré cuisinier du siècle par Gault Millau avec BOCUSE et GIRARDET n'a pas eu de successeur digne de lui : il n'a que de bons disciples (Eric LECERF à l'Astor à Paris, Frédéric ANTON au Pré Catelan au Bois de Boulogne). Tellement de fins palais, de gourmets exigeants gardaient d'un ou plusieurs repas des souvenirs inoubliables : ROCHAT sera-t-il à la hauteur ?

Après une année de tâtonnements, d'angoisses nées d'une désaffection du public suisse, ROCHAT rebâtit la carte en préservant les plus demandées des spécialités de GIRARDET. Il se coule dans le moule, aménage la salle à manger, celle de l'hôtel de ville de Crissier et réussit à garder la totalité du personnel. Son épouse Francesca, championne olympique de course à pied le seconde, et sa renommée va contribuer à la mise en orbite de son époux, un chef rigoureux, obsédé par la qualité des produits de saison. D'un naturel réservé, ROCHAT va déployer une énergie, une volonté de relever le défi, de se montrer à la hauteur qui va susciter l'enthousiasme des mangeurs suisses (et d'ailleurs). En trois ans, le style de ROCHAT va s'imposer en majesté : les bons connaisseurs du goût GIRARDET ne regrettent plus l'astre Fredy.

Comment ? Pourquoi ? L'art de ROCHAT c'est la magistrale mise en valeur des matières premières. Sans chichis ni fantaisies gratuites. Des huîtres au caviar baignées dans une crème cressonnette, un simple œuf aux truffes blanches d'Alba, le canard rouennais à la bigarade et fondue de légumes, ROCHAT respecte le produit et l'embellit de façon époustouflante. Tout est goûteux, savoureux, délicat sans préciosité dans sa manière. Le secret de ce maestro effacé : "j'aime tant faire plaisir" !

Doit-on s'étonner qu'un Suisse devance tous les cuisiniers français – une opinion répandue chez les plus aigus des chroniqueurs de gastronomie ? Que non : la base du style ROCHAT, c'est la cuisine française, la technique, le sens du détail et de la cuisson juste. Avec la touche de génie en plus.

**Restaurant ROCHAT**
9, rue de l'Yverdon - CRISSIER – SUISSE
**Tél. 00 41 (0)21 634 05 05**
*Fermé Dim.Lun. - Menu CHF 200*