



MICHELIN 2017 : LE REGARD DES CRITIQUES GASTRONOMIQUES EN RÉGION

👤 Ezechieel Zerah ⌚ 16 février 2017 📍 À LA UNE, MICHELIN



SUD-OUEST – Marie-Luce Ribot, rédactrice en chef des magazines du journal Sud-Ouest

« Mon sentiment, c'est qu'il y a d'abord une reconnaissance globale du Sud-Ouest de la part de Michelin. Le territoire commence à prendre véritablement sa place dans le paysage. J'observe aussi que les récompenses du guide correspondent à des établissements de luxe avec des ambitions et des investisseurs derrière. C'est lié à la volonté de développement d'un tourisme haut de gamme. Les familles du vin mettent le paquet et se voient distinguées cette année notamment l'Hostellerie de Plaisance et le Logis de la Cadène à Saint-Emilion. L'an dernier déjà, le Château Troplong-Mondo obtenait sa première étoile. Je trouve qu'il n'y a malheureusement pas assez de place pour les solitaires, non épaulés par une structure hôtelière, alors que Tanguy Laviale (Gare aux Papilles), Grégoire Rousseau (Hâ) et Nicolas Nguyen Van Hai (Le Chapon Fin) à Bordeaux auraient le potentiel pour l'étoile. Je suis une inconditionnelle de la cuisine de Nicolas Magie au Saint-James à Bouliac, il frise la seconde étoile, c'est étonnant que Michelin se refuse à lui accorder. Au-delà des exemples cités, je dois dire que certains territoires comme les Landes possèdent un énorme potentiel mais la figure tutélaire de Michel Guérard (Les Près d'Eugénie à Eugénie les Bains) mise à part, c'est morne plaine... On ne sent là-bas pas d'impulsion, il y a très peu d'initiatives de restaurateurs... »

16 Février 2017

<http://www.atabula.com/2017/02/16/guide-michelin-2017-critiques-regions/>