

# Guide Michelin : la région sera-t-elle encore oubliée ?

La cérémonie du célèbre Guide Michelin 2025 aura lieu aujourd'hui, à 17 heures, à Metz. Dans notre région, qui pourrait prétendre à une nouvelle étoile ? Voici nos pronostics

**Marie-Luce Ribot**  
[ml.ribot@sudouest.fr](mailto:ml.ribot@sudouest.fr)

**I**l espérait qu'un jour viendrait où il ne serait plus le seul de la région à afficher trois macarons au revers de sa veste de chef. Michel Guérard s'en est allé à la fin de l'été et, hormis l'étoile filante que fut Christopher Coutanceau entre 2020 et 2023, on attend encore que le Guide Michelin reflète l'excellence et la variété gastronomiques du Sud-Ouest.

Et si le rêve du magicien des Prés d'Eugénie, dans les Landes, était en passe de se réaliser ? Comme tous les ans, à quelques heures de la cérémonie, la machine à rumeurs s'emballe. Les paris vont bon train et parmi les supputations plus ou moins solides, émergent deux restaurants et un nom de la région.

## **Coutanceau, Schilling ou Masse ?**

Où l'on reparle de... Christopher Coutanceau ! Le chef pêcheur de La Rochelle, grand défenseur des ressources de l'Atlantique, n'a pas baissé les bras à la suite de sa rétrogradation express. En témoigne la distinction cet automne de meilleur directeur de salle pour son acolyte,

## **À la Grand'Vigne,**

## **Nicolas Masse est, depuis quelques années, tout proche du paradis**

Nicolas Brossard. Christopher Coutanceau retrouvera-t-il ses trois étoiles ? Le site Bouillantes et le chroniqueur Gilles Pudlowski entendent sa réhabilitation.

Dans le vignoble bordelais, Jérôme Schilling, à Lafaurie-Peyraguey dans le Sauternais, ne cache pas son ambition d'entrer dans le cercle restreint des triplement étoilés. Mais la surprise pourrait venir des Graves. À La Grand'Vigne, aux Sources de Caudalie, Nicolas Masse est d'une immense élégance et, depuis quelques années déjà, tout proche du paradis.

## **Darroze, élue parmi les élus ?**

Enfin, il faudra peut-être prendre le train pour déguster la cuisine d'une élue parmi les élus. Car cette année, le nom d'Hélène Darroze circule plus que de coutume. À Marsan, son restaurant parisien, elle a retrouvé l'essentiel : son enthousiasme et ses producteurs majoritairement landais ou basques.

Élevée dans l'auberge familiale de Villeneuve-de-Marsan, à quelques

kilomètres d'Eugénie, elle a toujours bénéficié de la tendresse de Michel Guérard. Détentricesse du graal à Londres, au Connaught, Hélène Darroze serait, après Anne-Sophie Pic, la seconde femme de la gastronomie moderne à être reconnue dans son pays.

Au jeu des pronostics, on miserait bien cette année – ou la prochaine – sur Bertrand Noeureuil, arrivé il y a moins d'un an à l'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux. Il époustoufle, il surprend, il avance. Longtemps demeuré dans l'ombre du célèbre Arnaud Donckele, c'est à Bordeaux qu'il a posé ses bagages et montre sa créativité. Deux étoiles frappent à la porte de ce lieu majestueux sur la place de la Bourse. Bertrand Noeureuil a succédé à Alexandre Baumard, parti ouvrir Amicis, à quelques rues de là. Ce dernier a dû emporter un macaron dans ses bagages.

#### **Le renouveau viendra-t-il du Sud ?**

Prenons la route du Sud. Dans les Landes, une étoile perdue aux Clefs d'argent à Mont-de-Marsan se posera-t-elle à Rion-des-Landes, où Mathis Devaux, déjà salué d'un Bib gourmand, est un aspirant sérieux ? En Béarn, la cote monte pour Gautier Alvarez qui a déménagé avec succès ses « Maynats » (gamins en gascon) face à la gare de Pau.

#### **EN DIRECT SUR TV7**

**TV7 bouscule ses programmes pour vous faire vivre au plus près la cérémonie gastronomique, ce lundi, en direct, à partir de 17 heures. Canal 33 de la TNT en Gironde et canal 30 depuis toutes les box.**

Au Pays basque, la scène culinaire ne cesse jamais de se recomposer. Aurélien Largeau s'est lancé en solo après l'épisode douloureux à l'hôtel du Palais. En quelques mois, en se concentrant sur une proposition 100 % marine et végétale, il a brillamment tourné la page. Michelin est-il venu à temps pour l'intégrer dans l'édition 2025 ?

Si on évoque aussi Nuance, à Bayonne et l'auberge Ostape, à Bidarray, qu'en sera-t-il de l'enfant terrible revenu sur ses terres ? On l'attendait et il a aussitôt remporté les hourras du public : Iñaki Aizpitarte régale au Petit Grill basque à Saint-Jean-de-Luz. Le guide du Fooding adore depuis toujours son espièglerie et lui a attribué son prix d'honneur 2025. Iñaki Aizpitarte a décoiffé Paris au milieu des années 2000, au Chateaubriand. Michelin, rarement téméraire, l'avait étoilé. Va-t-il récidiver sur la Côte basque ?

Gwendal Poullennec, patron du Guide, demiurge de la gastronomie française, réserve toujours des surprises. Non pas celle de l'organisation d'un incongru match de football en lever de rideau de la cérémonie de Metz, mais celle de parsemer d'étoiles des lieux où on ne les attend pas. Où se poseront-elles dans la région ?



**Nicolas Masse, aux Sources de Caudalie à Martillac, en Gironde, est l'un des très sérieux postulants au sacre des triplement étoilés Michelin. LAURENT THEILLET / SO**