
Votre région

Guide Michelin 2025 : pluie d'étoiles dans le Sud-Ouest

Le chef rochelais Christopher Coutanceau reconquiert de la plus belle des manières les trois macarons du Guide Michelin perdus en 2023. Il est le grand gagnant d'une exceptionnelle moisson d'étoiles dans laquelle la Gironde et le Pays basque se distinguent

Marie-Luce Ribot
ml.ribo@sudouest.fr

Il a accusé le coup, il a resserré les rangs et il a gagné. Christopher Coutanceau a reconquis ses trois étoiles lors de la cérémonie du Guide Michelin qui s'est déroulée ce lundi à Metz. Le chef rochelais les avait perdues en 2023, deux petites années après avoir atteint le nirvana de la gastronomie française. Les retrouver aussi vite prouve la ténacité de ce chef discret mais convaincu. Son horizon est l'Atlantique, sa raison de vivre les ressources que cette mer lui offre. Pêcheur pas-

Le sacre de Christopher Coutanceau est le reflet d'une année exceptionnelle

sionné, Christopher Coutanceau sait combien l'océan est fragile. Sa cuisine est le prolongement de son engagement sincère. Michelin salue à la fois l'excellence de ce cuisinier, qui a patiemment appris auprès de son père, mais aussi toute une équipe. Benoit Godillon, son chef pâtissier est également primé dans la catégorie « passion dessert ».

Une ascension stratosphérique

Le sacre de Christopher Coutanceau est le reflet d'une année exceptionnelle pour la gastronomie dans le Sud-Ouest. Au total, dix nouvelles étoiles se sont posées sur des tables de la région. Trois chefs sont auréolés de deux macarons. D'[abord Bertrand Noeureuil](#), la nouvelle coqueluche de Bordeaux, qui a débarqué il y a à peine quelques mois à l'Observatoire du Gabriel et dont l'ascension est stratosphérique. Il n'est pas seul dans la capitale de la Nouvelle-Aquitaine. Les inspecteurs du Guide Michelin ont également considéré que Philippe Etchebest le médiatique, demeurait à la Mai-

son Nouvelle, Philippe Etchebest le cuisinier d'excellence. Enfin dans le Pays basque, Guillaume Roget, personnage entier, franc est aussi un prodige de délicatesse. Il est juste que son restaurant Ekaitza, à Ciboure, rejoigne ce cercle très restreint.

Dans les rangs des nouveaux étoilés, comment ne pas avoir une pensée émue pour un autre revenant ? À Saint-Jean-de-Blagnac, en Gironde, Thomas L'Hérisson retrouve le graal qui s'était envolé en 2021. En Charente, avec l'arrivée récente de Matthieu Pasgrimaud, le magnifique domaine des Étangs à Massignac rallume la lumière qui s'était éteinte au départ de Fabien Beaufour. Le macaron obtenu par Alexandre Baumard à Amicis, à Bordeaux, n'est pas une surprise. Il l'a emporté dans sa valise en quittant le Gabriel il y a quelques mois.

Quatre à Eugénie-les-Bains

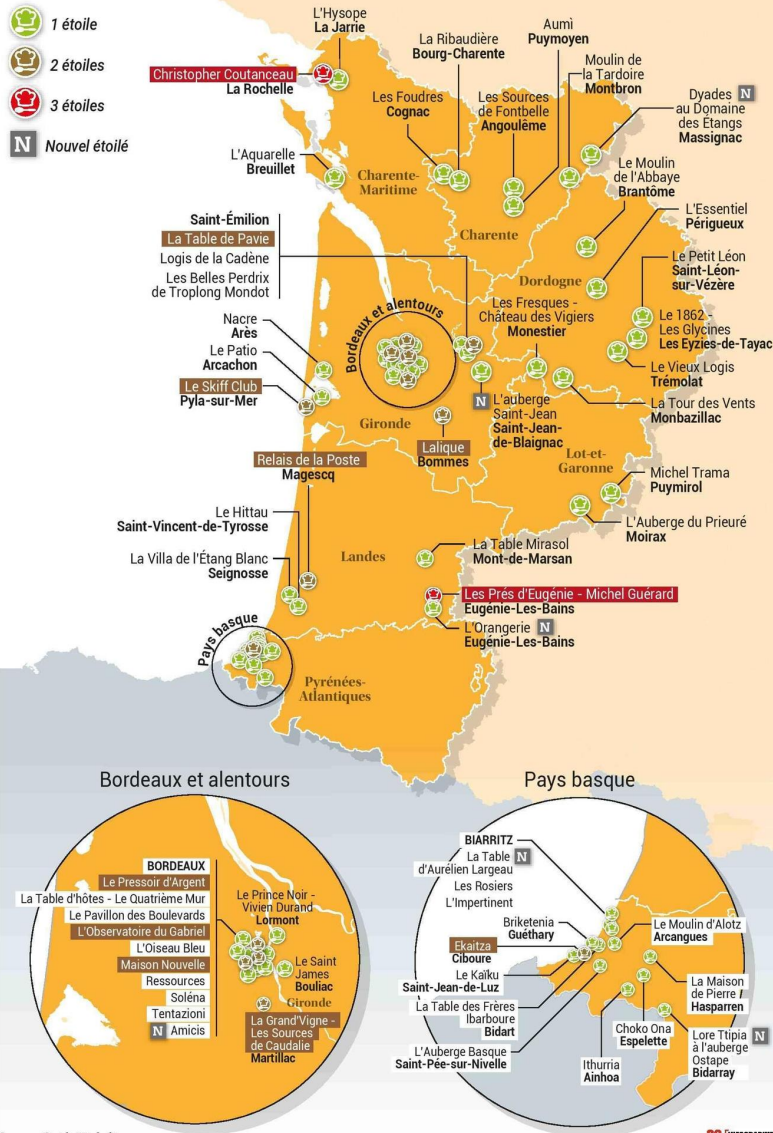
On ne s'attendait en revanche pas du tout à cette quatrième étoile qui brille désormais à Eugénie-les-Bains, dans les Landes. L'Orangerie, le grill de la maison Guérard, lancé il y a deux ans, décroche un macaron. Une récompense qui sonne à la fois comme un hommage au chef disparu l'été

« On ne s'attendait pas à cette quatrième étoile à Eugénie-les-Bains »

dernier et une reconnaissance d'Hugo Souchet, le chef qui œuvrait à ses côtés depuis plusieurs années.

Enfin au Pays basque, John Argaud inscrit l'Auberge Ostapé, à Bidarray, sur la carte des nombreuses étapes gastronomiques que comptent ces terres éloignées de la côte. La côte où La table d'Aurélien Largeau, dans le centre-ville de Biarritz, est aussitôt propulsée dans le Guide Michelin. Il avait quitté l'hôtel du Palais dans la douleur. Comme Christopher Coutanceau, il a su reprendre son destin en main.

Les étoilés 2025 du Michelin ❁❁❁

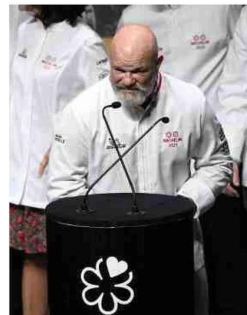


Source : Guide Michelin

SO INFOGRAPHIE



Le chef frochelais Christopher Coutanceau en haut à droite, porté au sommet par ses pairs triplement étoilés, hier à Metz lors de la cérémonie du Guide Michelin. AFP



Maison Nouvelle, du chef Philippe Etchebest a obtenu un deuxième macaron. AFP