NORMANDYDOMINIQUE GIANNELLI / ALINE GERARD-MICHELIN 2025

De gauche à droite : Gwendal Poullennec, directeur du Guide Michelin, et les chefs Christopher Coutanceau, Hugo Roellinger *(ici avec son épouse Marine).*

Les 10 leçons du Guide Michelin 2025

Bibendum a livré son verdict, lundi, à Metz, sacrant Hugo Roellinger et Christopher Coutanceau. Décryptage d'un palmarès consensuel. PAGE 26

Comprendre le Guide Michelin 2025 en neuf leçons et une question

Les 68 nouveaux étoilés du « Rouge » ont été proclamés lundi à Metz. Hugo Roellinger et Christopher Coutanceau ont été justement consacrés lors d'une cérémonie soporifique. Retour sur un palmarès consensuel.

Stéphane Durand-Souffland

Le palmarès 2025 du Guide Michelin, dévoilé lundi dernier à Metz, n'est pas de ceux qui font hurler au scandale. Contrairement aux précédents, marqués par des ré-

trogradations (Guy Savoy, La Bouitte, Christopher Coutanceau...), celui-ci ne provoque pas de quinte de toux – le déboulonnage de Georges Blanc (Vonnas, 01) n'a pas surpris grand monde, l'insuffisante présence de femmes n'étonne, hélas, personne non plus. Quels enseignements peut-on en tirer ?

À 125 ans, Bibendum n'a décidément pas le sens du spectacle

La cérémonie de Metz a réussi l'exploit d'être encore plus soporifique que celle de l'an passé à Tours. On navigue désormais aux frontières du lugubre avec applaudissements mollassons de chefs convoqués par le grand méchant loup, lauréats mal à l'aise dans l'exercice du remerciement, sourire mécanique du directeur du guide, Gwendal Poullennec, qui débite un discours morne comme une sole trop cuite.

Coutanceau, cobaye malgré lui du marketing de la terreur

Même si M. Poullennec n'a pas le sens du rythme de Claude François, on découvre qu'avec lui la troisième étoile, ça s'en va et ça revient. Pour La Rochelle, l'honneur est sauf. Celui du guide, pas celui de Christopher Coutanceau, qui n'avait rien à rétablir. Le *« cuisinier pêcheur »*, porté aux nues en 2020, avait été cruellement déclassé en 2023 après l'épisode du Covid qui l'avait contraint à fermer boutique pendant de longs mois. En lui restituant ses 3 étoiles, Michelin démontre sans panache qu'il n'aurait jamais dû les lui retirer. Si une baisse de régime avait été constatée en 2022, il aurait suffi d'aller trouver Coutanceau, de lui expliquer pourquoi les inspecteurs avaient tiqué et de lui donner un an pour retrouver le plus haut niveau. Ce qu'il aurait fait, la preuve vient d'en être apportée. Il retrouve donc sa place parmi les cadors. Militant de la pêche durable, il ne met par exemple pas à la carte de bestioles occupées à se reproduire : ne vous attendez pas à dévorer du bar 365 jours par an. Christopher Coutanceau prône aussi le zéro déchet et en tire des recettes exquises comme la « sardine de la tête à la queue » accompagnée d'ormeaux et de glace au hareng fumé, clin d'œil canaille au petit peuple de la criée qu'il fréquente depuis son enfance. Sa cuisine est goûteuse, qui associe avec bonheur fulgurances novatrices et technique solide du répertoire classique. Ce qui est arrivé au Rochelais pend au nez de n'importe quel autre chef, marketing de la terreur oblige. Il faut s'attendre à d'autres coups fumants : rétrogradations de 3 à 1 – voire à zéro – macaron, remontadas loufoques... Tout est permis à l'ère des étoiles filantes.

En Bretagne, le renouveau Hugo

Quel bonheur, et pas seulement en Bretagne, où il se teinte de fierté, de voir Hugo Roellinger couronné à 37 ans au Coquillage (Saint-Méloir-des-Ondes, 35) ! Voilà un chef semi-autodidacte, fils d'un grand nom de la gastronomie et ancien officier de la marine marchande, héritier d'une adresse enchanteresse. Et donc, désormais, des étoiles autrefois détenues par son père, Olivier. D'autant que le taciturne Hugo n'a pas les dents qui rayent le parquet du Coquillage ; il tient la maison avec son épouse, Marine, sous le regard bienveillant de ses parents, qui ne voulaient surtout pas qu'il leur succède tant ce métier est éreintant. Beaucoup d'iode, des épices, l'air du large, le reflet du soleil ou la caresse mouillée du crachin sur l'estran, des dressages d'une beauté saisissante : voici la recette de la cuisine d'Hugo Roellinger. Ce surfeur averti dit lui-même qu'il n'est pas le plus grand technicien du circuit ; il compense par un sens inné du geste juste, de l'évidence gustative, de l'association libre. Les intitulés de son menu (240 €) forment de mystérieuses promesses (*« Vent de lune »*, *« Vert sur vert, tout est clair »*, *« Madame Noisette »*, *« Regarde le soleil »*, *« Île flottante / Terre en Vue »*...). Cuissons minimalistes, sauces et bouillons d'une délicatesse folle, impression de rendre hommage à la mer en dégustant les trésors qu'elle lui offre, l'expérience est inoubliable. La sommellerie propose des tas de boissons inattendues, alcoolisées ou non, pour accompagner les plats. Le Michelin vient de consacrer l'une des plus merveilleuses tables de France et le symbole d'une génération de chefs qui cuisinent la nature.

Les chefs au supplice du mijotage

Il manque bien sûr à la liste des 3-étoiles

plusieurs cuisiniers dont le talent est connu mais que, pour des raisons qu'il est seul à connaître, Michelin ne sacre pas. Cette année, à titre exceptionnel, le guide a une raison acceptable de ne pas avoir déposé devant la porte de La Grenouillère (La-Madelaine-sous-Montreuil, 62) le troisième macaron qui lui revient : le restaurant d'Alexandre Gauthier n'a rouvert qu'en février après un an et demi de fermeture pour cause d'inondations. Mais pourquoi Olivier Nasti (Kaysersberg, 68), Jean Sulpice (Talloires, 74), Christophe Pelé et Jean-François Piège (Paris) restent-ils au seuil de l'Olympe ? Le guide tourne autour du pot, consent des distinctions annexes parfaitement méritées (meilleure sommelière ex aequo à Maéva Rougeoreille de chez Sulpice), histoire de dire « votre heure viendra ». Cela vaut aussi pour les 1-étoile qui en valent 2 (comme la Maison Doucet à Charolles, l'autre ex aequo de la sommellerie). C'est la stratégie du mijotage à petit feu, cruel pendant du marketing de la terreur inauguré avec le choc Savoy.

La mystification verte

L'« étoile verte » censée récompenser les chefs respectueux de l'environnement ne fait l'objet d'aucun cahier des charges. Michelin s'en flatte. Pardi : cela lui permet de distribuer aussi son label « green-washeur » à des maisons qui importent leurs fruits de mer de l'étranger ou font traverser à des langoustines la France en camion. Dans cet épisode digne de Tintin à Clermont-Ferrand, l'étoile verte est encore plus mystérieuse que la rouge. C'est dire.

D'étranges transferts astraux

Jadis, le départ d'un chef signait le retrait total ou partiel des étoiles. C'est fini. En tout cas pour certains. Prenez Arnaud Faye, deux-étoiles à la Chèvre d'Or (Èze, 06) qui débarque au Bristol (Paris) en lieu et place du 3-étoiles Éric Frechon. Michelin, bon prince, lui laisse les macarons de son prédécesseur - sans toutefois l'introniser en bonne et due forme : une sorte de sacre de contrebandes. Autre exemple : Tom Meyer quitte Granite (Paris) avec une étoile et prend la Chèvre d'Or de Faye. Nous étions les premiers à estimer que Meyer méritait 2 étoiles : pourquoi lui faire l'aumône de celles d'un autre ? Ce n'est ni juste pour la communauté ni flatteur pour le chef concerné.

La productive filière « Top Chef »

Michelin vient de conclure un partenariat baroque avec « Top Chef », faisant miroiter - au mépris de toute sa jurisprudence coutumière - une potentielle étoile au futur vainqueur du télécrochet *(nos éditions des 8-9 février)*. Merveilleuse coïncidence : la sélection est truffée de jurés ou d'ex-candidats : Philippe Etchebest (Bordeaux), Victor Mercier et le très coté Adrien Cachot (Paris), Jean Imbert (Cannes ce coup-ci), la formidable Fanny Rey (Saint-Rémy-de-Provence), Sarah Mainguy (Nantes), l'épatante Tabata Mey (Lyon). Si certain(e)s méritent leur promotion, le contrat Michelin-M6 ternit, en créant une inévitable suspicion, l'éclat de leur triomphe.

Le déclin de l'empire ducassien

Alain Ducasse est aujourd'hui ouvertement rudoyé par Michelin dans la capitale. Plus d'étoile à Benoît, pas la troisième espérée au Meurice, rien pour le nouveau et pourtant remarquable Baccarat *(nos éditions des 12-13 octobre 2024)*. Mieux vaut apparemment passer à « Top Chef » qu'apprendre son métier chez le parrain de la haute gastronomie pour être en cour à Clermont-Ferrand.

Au paradis des 2-étoiles

Comme souvent, le palmarès de la catégorie « intermédiaire » offre peu de prise à la critique. À l'Observatoire du Gabriel (Bordeaux), Bertrand Noeureuil propose une partition d'une justesse incroyable. La promotion de l'Auberge de Saint-Rémy de Fanny Rey et de son mari, Jonathan Wahid, nous réjouit. Idem pour l'Abysse Monte-Carlo de Yannick Alléno et Yasunari Okazaki. Le tandem a lancé le premier Abysse à Paris au sein du Pavillon Ledoyen - où notre dernier repas touchait à la perfection absolue : la version monégasque est du même tonneau. À Marcq-en-Barœul (59) le Rozo pensant de Diego Delbecq et de son épouse chef pâtissière, Camille Pailleau, est amplement digne d'une deuxième étoile. Une petite réserve pour la Maison Nouvelle du juré « Top Chef » Philippe Etchebest (Bordeaux), sans crier à la supercherie - voir point numéro 7.

Quel gag pour 2026 ?

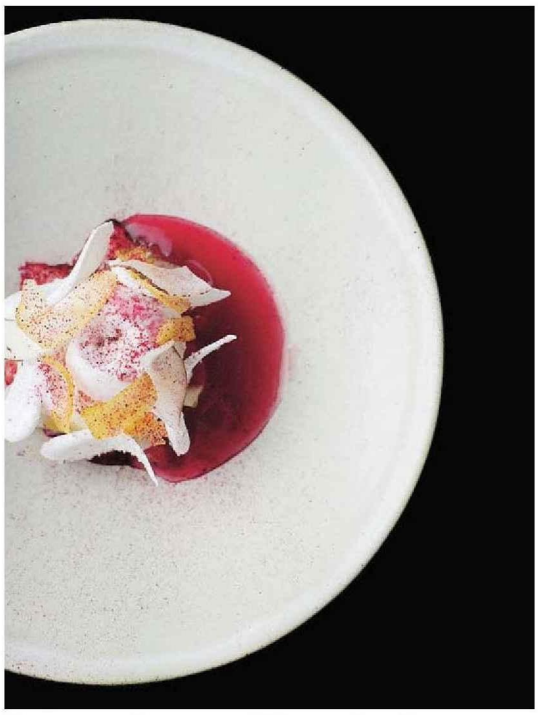
Nous avons été gâtés cette année avec le pacte « Top Chef » puis un match de football opposant des chefs plus Gwendal Poullennec à d'anciens joueurs professionnels du FC Metz. L'an prochain, pourquoi pas une partie de chifoumi pour désigner dans la bonne humeur le ou les nouveaux 3-étoiles ? Mais par pitié, pas de cérémonie au palais des congrès de (*inscrire ici le nom de la localité la plus déprimante que vous connaissez*). ■

Retrouvez le palmarès complet et d'autres analyses sur lefigaro.fr

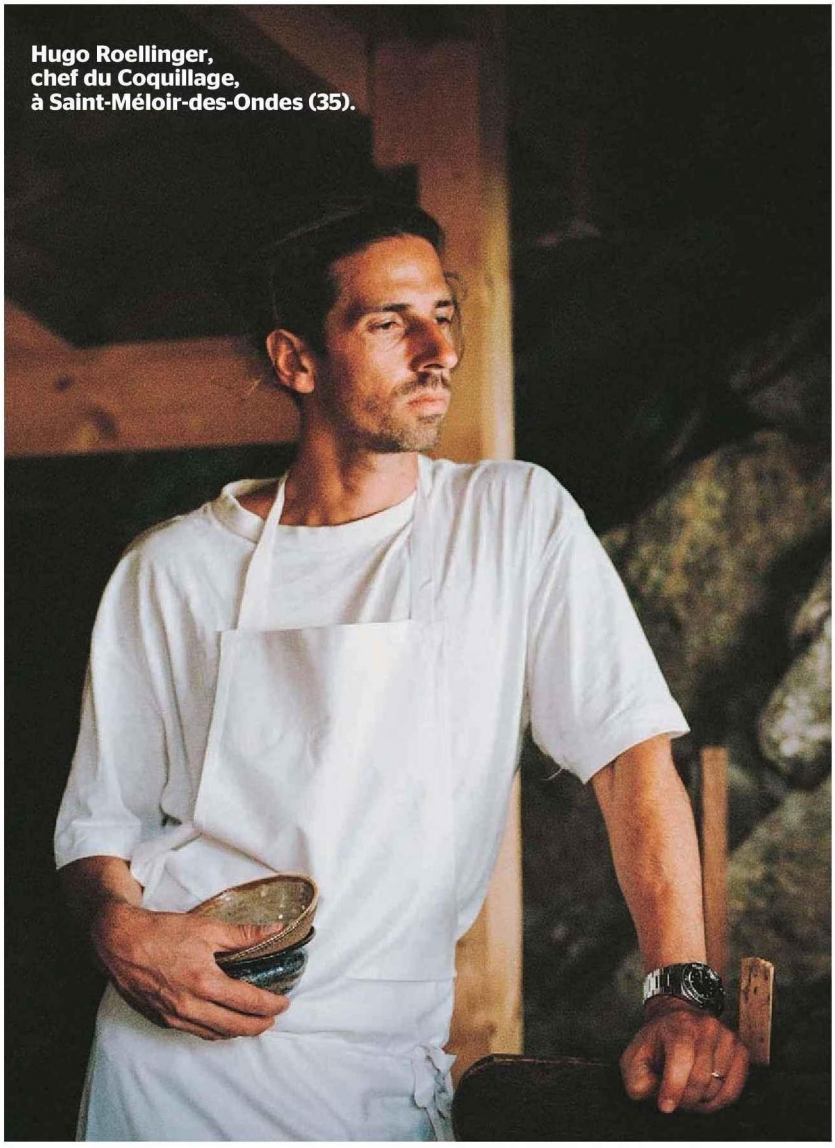
DAVID DUCHON-DORIS, ANTHONY LUONG PHOTOGRAPHE, JORDAN SAPALLY

Ballet d'asperges « Maud Loty » marinées à L'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux (33).

Saint-pierre et fleur de courgette à l'Auberge de Saint-Rémy, à Saint-Rémy-de-Provence (13).



Coco, pamplemousse, hibiscus chez Rozo, à Marcq-en-Barœul (59).



Hugo Roellinger, chef du Coquillage, à Saint-Méloir-des-Ondes (35).

Christopher Coutanceau, chef de Christopher Coutanceau, à La Rochelle (17).

ANNE-CLAIRE HÉRAUD, PHILIPPE VAURES SANTAMARIA