



# 53 étoiles à la table !



Pavillon Gabriel (Paris VIII\*), hier. Les nouveaux chefs étoilés se sont réunis pour une photo de famille avant d'aller déguster un festin imaginé à leur intention. (LP/Oliver Corsan)

## Tous les chefs nouvellement étoilés du guide Michelin 2013 étaient réunis, hier à Paris, pour un déjeuner exceptionnel.

Il est des déjeuners plus difficiles à préparer que d'autres. Jean-Pierre Biffi, chef de la société de restauration Potel & Chabot, qui recevait hier les 45 nouveaux chefs étoilés du Michelin 2013, n'a pourtant pas tremblé au moment de concocter son buffet festif pour ses confrères. L'événement, organisé depuis dix ans au pavillon Gabriel (Paris VIII\*) par l'hebdomadaire professionnel « l'Hôtellerie Restauration », permet de réunir, chaque mois de mai, la grande famille de la cuisine française. Et hier, petits nouveaux comme grandes pointures — Alain Ducasse, Georges Blanc ou Eric Fréchon étaient présents — ont apprécié le festin imaginé à leur intention, où plateaux de fromages, de crustacés ou de fraises descendaient du plafond comme par magie !

Pour les 45 nouveaux étoilés — soit 53 étoiles au total puisque

étaient présents tous ceux qui ont gagné une étoile, une première, une deuxième ou une troisième — ce déjeuner marque la première véritable occasion de faire le point sur ce que leur a apporté leur nouvelle étoile, trois mois après l'avoir obtenue.

### Aucune pression en plus

La superstar du jour, Arnaud Donckele, 35 ans, chef de la Vague d'Or à Saint-Tropez (180 € le repas), et seul nouveau trois-étoiles du Michelin 2013, a noté un changement dans la fréquentation de son établissement : « Immédiatement après avoir obtenu la troisième étoile, une clientèle plus internationale s'est empressée de faire des réservations. Des Brésiliens, des Chinois, des Australiens veulent désormais venir. » Arnaud Faye, 34 ans, qui officie à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly (Oise) (déjeuner à 67 €, de 88 € à 125 € au dîner), a

également vu son niveau de réservations augmenter avec sa première étoile. Il refuse pourtant de se rajouter de la pression : « A notre niveau, on a de l'expérience, la pression ce sont les clients, par les étoiles ».

Tous s'accordent à dire que la reconnaissance du Michelin vient surtout les conforter dans leur manière de concevoir la cuisine. Antonin Bonnet, chef du Sergent Recruteur (90 € au bar, 180 € en salle) à Paris (IV\*), également nouvel étoilé, est ainsi fier d'annoncer : « Nous venons de créer notre propre jardin potager en Haute-Normandie ! » Arnaud Donckele, confondant de modestie, y voit un signe de poursuivre dans sa voie, celle d'« un artisan cuisinier qui a encore beaucoup à apprendre... »

Ces étoiles viennent-elles récompenser des forcenés du travail, qui ne sortent jamais de leur cuisine en délaissant leur vie privée ? Pas vrai-

ment... « Ma famille, c'est mon plus bel équilibre, je m'efforce de passer le plus de temps possible avec eux », insiste Arnaud Donckele. « J'essaye de joindre l'utile à l'agréable, j'emmène ma petite famille dans notre jardin potager normand le week-end », renchérit Antonin Bonnet.

On ne saura pas, cette année, si les femmes chef accordent autant d'importance à leurs proches, puisque la promotion des nouveaux étoilés 2013 est exclusivement masculine. Mais on se consolera en se disant que tous ces garçons si talentueux participent, encore et toujours, à embellir l'image de la France à l'étranger : « Moi qui parcours le monde, je peux dire que la gastronomie française rayonne comme jamais, se réjouit Michael Ellis, directeur des guides Michelin, et qu'elle reste très influente. » D'autant que la relève semble assurée...

RENAUD BARONIAN

## VOIX EXPRESS

Propos recueillis par MARGUERITE SILVE ET NICOLAS PELLETIER

# Avez-vous déjà essayé un restaurant étoilé ?



**Antoine P.-Dauphin**  
24 ans, étudiant en finances  
Paris (XVI<sup>e</sup>)

« Même si je ne suis pas très resto, si l'occasion se présentait, comme l'anniversaire de ma petite amie, j'irais avec plaisir. Le guide Michelin est très bien conçu et je lui fais confiance, mais je pense que j'irais surtout sur le conseil d'un ami, qui connaît mes goûts et mes préférences. Il me semble que l'Ambroisie, près de la place des Vosges dans le IV<sup>e</sup>, en est un assez sympathique. »



**Audrey Bacrot**  
28 ans, financière  
Paris (VIII<sup>e</sup>)

« Lorsque j'y vais, pas souvent quand même, c'est avec mon copain. J'ai envie de découvrir de nouveaux types de cuisine. J'aime le côté recherché de la gastronomie. Je réserve donc ce genre de sortie pour un anniversaire ou une occasion spéciale. En tout cas pour le plaisir ! Et pour choisir, je fais totalement confiance aux notations du guide, que je consulte à chaque fois pour ce type de sortie. »



**Géraldine Guérin**  
39 ans, cadre  
Chartres (28)

« J'en essaie toujours lorsque je suis à l'étranger. Je n'y vais jamais à Paris, avant tout pour une question de temps et de budget. En vacances, en revanche, j'aime prendre le temps pour apprécier et bien choisir la table. Au prix que cela coûte, chaque minute doit être dégustée. Je profite aussi toujours de la cuisine locale, c'est selon moi une excellente manière de découvrir un pays ou une culture. »



**Eric Auneau**  
51 ans, compositeur  
Paris (XV<sup>e</sup>)

« Dépenser autant d'argent pour manger me semble inutile. Pour moi, le restaurant est essentiellement une occasion de se réunir entre amis. Pas besoin de luxe pour ça. Certes, la gastronomie c'est bon, mais souvent on mange très peu et pour très cher ! Quitte à dépenser autant d'argent, je préfère acheter un objet que j'utiliserai quotidiennement et qui sera durable. »



**Arthur Buies**  
26 ans, dessinateur  
Paris (XVIII<sup>e</sup>)

« Seulement à l'occasion d'un dîner d'affaires, donc, en fait, j'y vais si c'est ma boîte qui paie ! Personnellement, je n'ai pas les moyens de dépenser autant pour manger dans un resto. Je préfère aller plus souvent dans des restaurants moins chers et célébrer plus d'occasions plutôt que d'aller une seule fois dans un endroit qui est peut-être réputé, mais finalement hors de prix. »