

Gastronomie : feuilles d'automne

Les crus 2009 des Champérad, GaultMillau, Pudlo et Bottin sont parus

Les principaux guides gastronomiques 2009 autres que le Michelin – qui, lui, paraît au printemps – donnent chaque année rendez-vous à leurs lecteurs à l'automne. Lequel choisir, en fonction de quels critères et pour quel usage ?

Le Champérad recense restaurateurs, artisans et producteurs. Il se veut le guide « de la grande cuisine pour tous », avec pour étendard Didier Elena (Les Crayères à Reims) et trois autres promus, Nicolas Stamm (La Fourchette des ducs, à Obernai), Yannick Alleno (Le Meurice, Paris 1^{er}) et Alexandre Bourdas (Sa.Qua.Na à Honfleur). Grand absent de ce guide, Marc Veyrat bénéficie toujours en revanche de la note de 20 sur 20 dans l'édition 2009 du GaultMillau. Une curiosité devenue au fil des ans une banalité, malgré les rodomontades de Christian Millau, ancien patron du guide.

Le GaultMillau, qui appartient à un industriel également propriétaire de domaines viticoles, revendique une éthique fondée sur l'anonymat et l'indépendance de ses choix. Le « cuisinier de l'année » est

Mauro Colagreco, jeune Italien né en Argentine, installé depuis peu au Mirazur, à Menton. Sa cuisine est atypique, parfois inspirée quand le produit prend le pas sur la technique. Sa meilleure source d'inspiration, ce sont les petits légumes de l'arrière-pays niçois lorsque Mauro se souvient des leçons d'Alain Passard.

Actualité mouvante

Dans le Pudlo-Paris 2009, l'auteur, Gilles Pudlowski, se promène avec nostalgie dans un Paris idéal et met en avant cette année la cuisine de femme avec Flora Mikula (Les saveurs de Flora, Paris 8^e) et les « bistros gastro », dont Stéphane Jégo (Chez l'ami Jean, Paris 7^e) est le chef de file.

Le Bottin gourmand, héritier du Kléber de Jean Didier, a réduit son format, tout en conservant de précieuses notices sur le tourisme et la gastronomie locale, et met en avant son site Internet (Bottingourmand.com), en prise avec l'actualité mouvante de la restauration. Son classement thématique (auberge, bistro, restaurant de quartier, table historique...) est judicieux. Il autori-

se un certain éclectisme, et le voisinage, par exemple, de la cuisine quatre étoiles de Thierry Marx à Cordeillan-Bages avec celle de Jean-Paul Barbier au Lion d'or (une étoile) à Arcins (tous deux dans le Médoc).

Les guides Champérad, Gault-Millau, Bottin gourmand et Pudlo Paris ont par ailleurs eu quelques difficultés à éviter de vanter les mérites de restaurants fermés au moment de leur parution. Il n'est pas aisé de suivre les aléas des tables à la mode pendant une ou deux saisons, qui disparaissent faute de clients, même lorsqu'elles jouissent de patronages célèbres, comme le Toustem d'Hélène Darroze (Paris 5^e). La même mésaventure était arrivée au guide Michelin qui accordait en mars un « Bib gourmand » à L'Enothèque (Paris 9^e), fermé trois semaines auparavant. ■

JEAN-CLAUDE RIBAUT

Champérad 2009 (PUF, 29 €).

GaultMillau France 2009 (29 €).

Le Bottin gourmand 2009 (30 €).

Pudlo Paris 2009 (Michel Lafon, 18,50 €).