

Macarons et soupe à la grimace au menu du guide Michelin

● Pour sa centième édition, le Michelin est plutôt avare de promotions pour les bonnes tables de la région. Il n'a pas attribué de 3^e étoile aux Crayères. Pire, il retire son unique étoile aux Armes de Champagne, à L'Epine (Marne).

● Il y a ceux qui pleurent... et ceux qui rient, comme Brice Buffet, un Ardennais qui reçoit un Bib Gourmand pour le petit restaurant qu'il tient seul avec son épouse, à Mouzon.

Dossier
Christophe Perrin,
Gilles Grandpierre

Panorama

Trente-cinq ans que Les Armes de Champagne, table réputée de la région, arboraient fièrement leur étoile. L'établissement était devenu presque aussi célèbre que la spectaculaire basilique de style gothique flamboyant à qui L'Epine, modeste commune au nord-est de Châlons-en-Champagne, doit sa notoriété.

Les vingt-quatre salariés du restaurant se sont réveillés hier matin avec la gueule de bois. Même décrié, même vilipendé, le guide Michelin reste un redoutable juge de paix.

Pascal Fouassier, qui a succédé en 2004 à Jean-Paul Pérardel à la tête des Armes de Champagne, se dit « triste », mais pas « abattu ». « J'espère que nous aurons une explication. En tous les cas, je la demanderai. Nous allons partir à la reconquête de cette étoile, relever le challenge. Cela ne met pas en valeur nos efforts quotidiens, les 100.000 euros que nous avons investis l'an passé.

Nous redoutions la perte du macaron puisque notre chef, Philippe Zeiger, est parti en milieu d'année. Nous avons fait confiance à David Marlien, le second de Zeiger, sachant que le guide Michelin est souvent sans pitié dans ces cas-là. Quand, aux Crayères, Gérard Boyer a passé la main à Thierry Voisin, son second, le restaurant le plus prestigieux de la région a perdu sa troisième étoile. »

Une troisième étoile que Didier Elena, fils spirituel de Ducasse, aux fourneaux des Crayères, tente vainement de



Pascal Fouassier (en médaillon) : « Nous allons partir à la reconquête de cette étoile. »

récupérer depuis quatre ans malgré un talent unanimement salué par ses pairs. « Je trouve cela injuste pour lui. Mais il est

Statu quo à une exception

comme Patrick Michelin, le chef des Berceaux à Epernay, qui a connu, en 2004, les affres d'une perte d'étoile, avant de prendre sa revanche en 2008. « L'amour-propre en prend un coup, mais

il faut relativiser. Quand on sait ce qu'on fait, que la clientèle est fidèle et que le chiffre d'affaires progresse, il ne faut pas tout remettre en question à cause du Michelin. Ce sont eux, parfois, qui se trompent. Et je pense que ce guide a moins d'impact que par le passé », explique le chef sparnacien.

La perte de chiffre d'affaires pour un étoilé privé de sa dis-

tinction est pourtant évaluée à 30 %. En ces temps de récession, les grands chefs de la région peuvent donc se réjouir d'être à nouveau au tableau d'honneur : deux étoiles pour Les Crayères, deux étoiles pour L'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement. Derrière ces figures de proue, c'est le statu quo. La Briqueterie (Vinay), L'Angleterre (Châlons-en-Champagne), Le Grand-Cerf (Montchenot), Le Relais (Reuilly-Sauvigny), le châ-

teau de Courcelles-sur-Vesle, Le Foch et Le Millénaire à Reims, tous gardent leur précieuse étoile. Et ils ne s'en plaignent pas, contrairement à Cédric Béchadé, de L'Auberge basque à Saint-Pée-sur-Nivelle (Pyrénées-Atlantiques), qui a reçu une étoile alors qu'il avait au préalable signifié à la direction du Michelin qu'il n'en souhaitait pas, une récompense source de trop de pression pour sa jeune entreprise.

Jeune pousse

Retour au pays gagnant pour un Ardennais

Ce n'est qu'un Bib gourmand, pas encore une étoile, mais Brice Buffet, 35 ans, le chef des Echevins à Mouzon (Ardennes), ne fait pas la fine bouche. Il accepte avec bonheur le classement du Guide Michelin qui lui attribue une tête de Bibendum rouge pour saluer le rapport qualité-prix de son établissement. *« Vous me l'apprenez. C'est vraiment une bonne surprise », s'enthousiasme cet*

enfant du pays, installé depuis deux ans dans une bâtisse espagnole du XVII^e siècle.

Né à Sedan, Brice Buffet s'éveille à la passion des fourneaux grâce à sa mère, excellente cuisinière. Il s'oriente naturellement vers le lycée hôtelier de Bazeilles.

Sa première expérience professionnelle marquante passe par l'Hôtel Matignon, au service du Premier ministre. Et comme la gastronomie n'est ni de gauche, ni de droite, il travaille pour Alain Juppé, puis, après la dissolution de l'Assemblée, pour Lionel Jospin. *« C'était un service à l'ancienne avec un dressage sur plat - ce qui se fait de moins en moins -, de la belle vaisselle et d'excellents produits. »*

L'itinéraire professionnel de Brice Buffet le conduit ensuite à La Maison du Vigneron à Saint-Imoges (Marne) où il est pâtissier, puis à Reims, au Petit Comptoir, où il seconde Fabrice Maillot. Ensuite, cap au sud. Il travaille avec Jacques Chibois (deux macarons), d'abord au Mirazur à Menton puis à La Bastide Saint-Antonin à Grasse.

Le jeune Ardennais continue d'accumuler les expériences en rejoignant Alain Parodi au Lou Cigalon à Valbonne (1 étoile) puis au service d'un palace de Juan-les-Pins. Brice et son épouse Séverine songent alors à se mettre à leur compte. Les prix de la Côte d'Azur les poussent à chercher plus au nord. Salariés pendant deux ans dans

l'Aube, ils poursuivent leurs recherches. *« Nous voulions pouvoir travailler seulement tous les deux. Ma femme en salle et moi en cuisine. Nous cherchions un petit établissement avec 30 couverts maximum avec peu de travaux. »*

Le couple jette son dévolu sur Les Echevins à Mouzon. Un retour aux sources, un retour

Elu « Jeune talent » en novembre

gagnant. *« C'est amusant de me retrouver dans un jury au lycée de*

Bazeilles, d'acheter mes légumes aux maraîchers de mon enfance, au marché de Sedan et de faire la promotion des produits du ter-

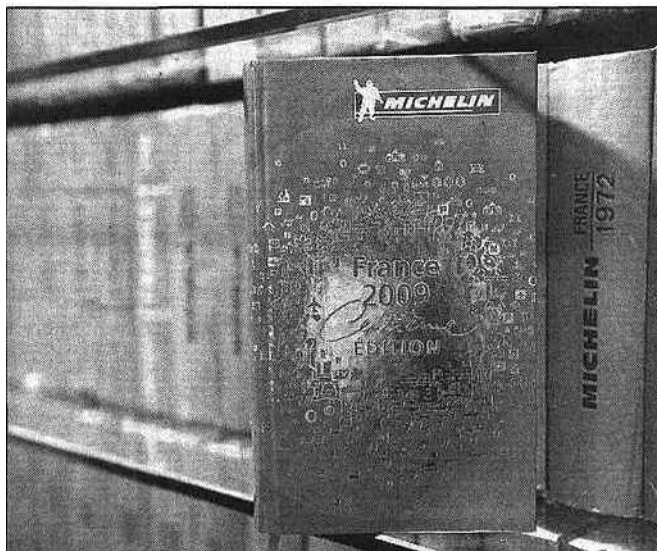
roir comme la tome d'Ardenne que j'achète à Champigneul-sur-Vence. »

Avec un maximum de 18 couverts, les Echevins demeuraient une adresse confidentielle. Jusqu'à cette première reconnaissance, en novembre, avec l'attribution du « Jeune talent Champagne-Ardenne » Gault et Millau.

« Cette récompense il y a trois mois et un Bib au Michelin permettent surtout de nous faire connaître », se réjouit Brice Buffet, qui rêve, un jour, de décrocher une étoile. « Je ne sais pas trop sur quels critères le Michelin se fonde, mais pourquoi pas ? »



Brice et Séverine Buffet se réjouissent de ces récompenses qui « permettent surtout de nous faire connaître ».



En France

26 « 3 étoiles » dont 15 en province

Après la promotion du Bristol à Paris (8*), où officie le chef Eric Fréchon et la fermeture des Maisons de Bricourt d'Olivier Roellinger, la France compte 26 « 3 étoiles » dans l'édition 2009 du Michelin.

Le restaurant de Marc Veyrat à Veyrier-le-Lac près d'Annecy est encore 3 étoiles, l'édition ayant été imprimée avant l'annonce par le chef, la semaine dernière, qu'il ne rouvrirait pas le 1^{er} mai cet établissement pour « *raison de santé* ».

Dix restaurants « 3 étoiles » sont situés à Paris : le Bristol (Eric Fréchon), le Meurice (Yannick Alléno), Le Pré Catelan (Frédéric Anton), L'Astrance (Pascal Barbot), Ledoyen, Guy Savoy, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, L'Arpège (Alain Passard) et L'Ambroisie (Bernard Pacaud).

A Monaco : Le Louis XV (Alain Ducasse)

En province : Le Petit Nice (Gérard Passédât) à Marseille, Maison Pic (Anne-Sophie Pic) à Valence, Lameloise (Jacques Lameloise) à Chagny (Saône-et-Loire), le Clos des Cimes (Régis et Jacques Marcon) à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), Les Loges de l'Aubergeade (Michel Trama) à Puymirol (Lot-et-Garonne), L'Arnsbourg (Jean-Georges Klein) à Baerenthal-Untermuthal (Moselle), Bras (Michel et Sébastien Bras) à Laguiole (Aveyron), La Maison de Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac (Haute-Savoie), Le relais Bernard Loiseau (Patrick Bertron) à Saulieu (Côte d'Or), Georges Blanc à Vonnas (Ain), Les Prés d'Eugénie (Michel Guérard) à Eugénie-les-Bains (Landes), Troisgros (Pierre et Michel Troisgros) à Roanne (Loire), L'Auberge de l'Il (Marc et Paul Haerberlin) à Illhausern (Haut-Rhin), Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or (Rhône).

Ardennes gourmandes

Trois établissements - La Gourmandière à Carignan, La Table d'Arthur « R » à Charleville et Les Echevins à Mouzon (voir ci-dessus) recueillent un « Bib gourmand » et témoignent du renouveau d'une cuisine ardennaise de qualité. Le « Bib » est attribué à des menus n'excédant pas 29 €.

Les Ardennes peinent toutefois à retrouver de très grandes tables comme autrefois. L'hostellerie Lenoir à

Auvillers-les-Forges (2 étoiles jusqu'en 1992) ou L'Orangerie de Bazeilles (1 étoile jusqu'en 1996). Le premier - qui accueillait beaucoup de visiteurs hollandais, anglais et belges en route vers le Sud -, ne s'était pas remis de l'ouverture de l'autoroute A 26.

« Les Bib, c'est une bonne idée, même si elle introduit un peu de confusion dans la classification du guide Michelin », estime le fin gourmet Gérard

Rolleri, qui espère que d'autres tables sauront relever le défi gastronomique ardennais. Parmi elles, Les Echevins (déjà cités), Le Diapason, quai Rimbaud à Charleville-Mézières et, dans cette même ville, La Papillotte.

Mais pour le moment, lorsqu'il décide de casser sa tirelire, Rolleri se rend au Gastronomes, l'un des rares étoilés des Ardennes belges, à Paliseul, non loin de Sedan.

Palmarès

Marne, Aisne, Ardennes : treize étoiles bien accrochées

	2*	1*	1 Bib gourmand
REIMS	<ul style="list-style-type: none"> • L'Assiette Champenoise • Château Les Crayères 	<ul style="list-style-type: none"> • Le Foch • Le Millénaire • Le Grand Cerf (Montchenot) 	
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE		<ul style="list-style-type: none"> • L'Angleterre 	
ÉPERNAY		<ul style="list-style-type: none"> • Les Berceaux • La Briqueterie (Vinay) 	<ul style="list-style-type: none"> • La Grillade Gourmande
SAINTE-MENEHOULD			<ul style="list-style-type: none"> • Le Cheval Rouge (N)
COURCELLES-SUR-VESLE (02)		<ul style="list-style-type: none"> • Château de Courcelles 	
REUILLY-SAUVIGNY (02)		<ul style="list-style-type: none"> • Auberge Le Relais 	
NEUFCHÂTEL-SUR-AISNE (02)			<ul style="list-style-type: none"> • Le Jardin (N)
SOISSONS			<ul style="list-style-type: none"> • Chez Raphaël
CARIGNAN (08)			<ul style="list-style-type: none"> • La Gourmandière
CHARLEVILLE			<ul style="list-style-type: none"> • La Table d'Arthur "R"
MOUZON (08)			<ul style="list-style-type: none"> • Les Echevins (N)
COLOMBEY-LES-2 ÉGLISES (52) (N) Nouveau		<ul style="list-style-type: none"> • Hostellerie la Montagne 	

A l'exception des Armes de Champagne (L'Épine-Marne) qui perd le sien, les macarons du Michelin restent bien accrochés aux bonnes tables régionales. A Reims, c'est le cas de L'Assiette champenoise qui avait reconquis sa 2^e étoile en 2005 et du Château des Crayères qui, lui, a perdu sa 3^e étoile en 2004.

Depuis 2008, le nombre des « 1 étoile » ne varie pas. Mais la région compte trois tables gourmandes de plus : Le Cheval rouge (Ste-Menehould), Le Jardin » (Neufchâtel-sur-Aisne) et Les Echevins (Mouzon). La Haute-Marne compte un « 1 étoile » à Colombey, l'Aube également, l'hostellerie de Pont-Sainte-Marie, près de Troyes.

Confirmation

A Reuilly-Sauvigny (Aisne) la cuisine est de saison

« Sincérité, régularité, sérieux ». A Reuilly-Sauvigny, Martial Berthuit, chef de l'auberge Le Relais, ne fait pas dans l'esbrouffe. La confirmation de son étoile, acquise en 1992, est la reconnaissance d'une cuisine qui puise aux sources de la tradition, avec un fort accent donné aux poissons et aux crustacés.

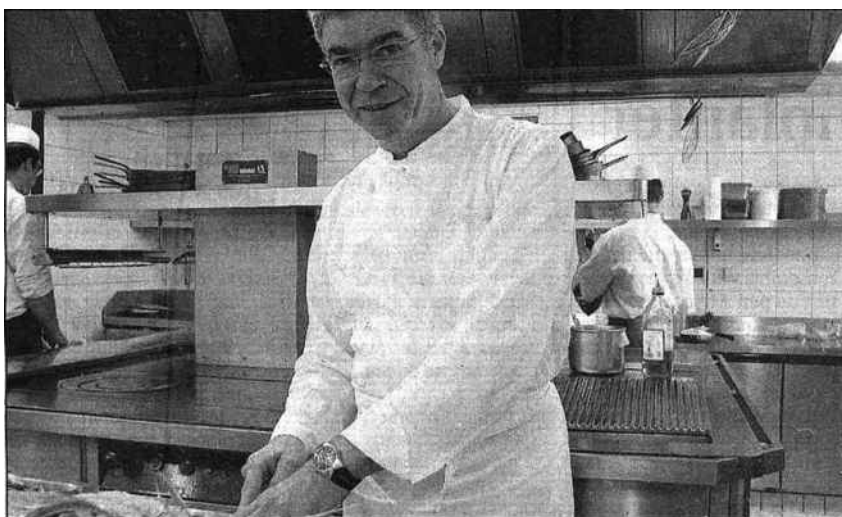
A mi-distance d'Épernay et Château-Thierry, Le Relais souffre un peu de son isolement. « L'étoile permet d'asseoir notre réputation », estime le chef qui avait repris avec son épouse Line cette petite auberge sans prétention au début des années 80. Le couple a peu à peu rénové cet hôtel-restaurant « rustique », y ajoutant notamment une véranda et en dou-

blant la surface des cuisines.

La touche de Martial Berthuit ? Confectionner une cuisine essentiellement à base de produits de saison. A la tête d'une équipe de treize personnes, le chef se fournit quotidiennement sur les marchés de Reims et Rungis et s'attache surtout à renouveler sa carte « toutes les cinq à six semaines ».

La notoriété du Relais lui attire aujourd'hui une clientèle belge, anglaise, allemande et parisienne.

Plutôt réservé, Martial Berthuit reçoit le verdict du guide Michelin avec satisfaction, mais sans excès. « 1 étoile, c'est bien, mais l'ambition de la maison n'est pas d'en décrocher une deuxième. Assez de travail comme ça ! ».



Martial Berthuit : « Régularité, sincérité, sérieux... »