



# La région

# Ciel voilé sur les étoiles de la région

**GASTRONOMIE** Le palmarès 2021 que le guide rouge vient de dévoiler n'apportera pas beaucoup de lumière aux chefs de la région. Seules quatre tables sont consacrées

**Axelle Maquin-Roy**  
a.maquinroy@sudouest.fr

À la lumière de ce cru 2021 du Michelin, qui récompense 54 nouvelles tables, les chefs d'Aquitaine risquent de se sentir quelque peu oubliés. Car seuls quatre d'entre eux font leur entrée dans les pages du guide rouge, quand ils étaient l'an passé 12 promus. Pis, huit établissements se voient dessaisir de leur macaron ! Plus que la quantité, c'est avant tout la qualité que Michelin est venu souligner, en Gironde et en Charente, en décernant leur première étoile à Claire Vallée (ONA, à Arès), Alexandre Baumard (l'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux), Guillaume Veysière (Les Sources de Fontbelle, à Angoulême) et Marc-Antoine Lepage (Les Foudres, Chais Monnet, à Cognac). Ces quatre chefs sont l'illustration « d'une jeune génération montante, porteuse de projets forts et d'ambitions incroyables », se félicite le directeur général du guide Michelin.

### Une table végane étoilée

La « diversité des styles de cuisine », que le Michelin entend valoriser, s'illustre par la promotion d'ONA, à Arès, qui devient ainsi le premier

restaurant vegan à figurer dans la sélection du Bibendum. Convaincue que le végétal est « la cuisine de l'avenir », Claire Vallée manie l'élégance, la subtilité, les saveurs et les textures avec une grande maîtrise et élève au rang de gastronomie les produits d'origine non animale (ONA). Pour cette autodidacte des fourneaux, archéologue de formation, qui a ouvert son restaurant à l'été 2016, la cuisine est un manifeste du bien-manger.

Autre parcours méritant, celui d'Alexandre Baumard. À seulement 33 ans, le jeune chef d'origine angevine, décroche

« Avec seulement un mois d'ouverture, on n'y croyait pas »

une seconde première étoile pour l'Observatoire du Gabriel ouvert à Bordeaux en septembre. Depuis 2017, il en faisait déjà briller une sur le Logis de Cadène, à Saint-Émilion. « C'est dingue », déclare-t-il, en larmes alors que son nom vient de s'afficher sur l'écran de son ordinateur connecté. « On n'y croyait pas. On n'avait pas de nouvelles de Michelin, même si on se doutait qu'ils étaient venus. Mais avec seulement un mois d'ou-

verture, on se disait que ce serait pour l'année prochaine. »

### Focus sur la Charente

Autre fait notable de cette sélection, la Charente concentre à elle seule la moitié de la moisson régionale. À Angoulême et Cognac, Guillaume Veysière (Les Sources de Fontbelle) et Marc-Antoine Lepage (les Foudres-Chais Monnet) viennent souligner le vif regain d'intérêt de ce département pour la haute gastronomie, ne laissant plus Thierry Verrat (La Ribaudière, Bourgs-sur-Gironde) porter, presque seul, l'étendard depuis un quart de siècle. À Massignac, cependant, Géraud Dupuis, arrivé en juin dernier, voit lui s'envoler le macaron détenu par Dyades au Domaine des Étangs.

L'extinction des étoiles frappe cette année tout particulièrement notre région, où pas moins de huit établissements sortent du guide. Dont le double étoilé girondin La Grande Maison de Bernard Magrez (Bordeaux) et la table gastronomique de Cordeillan-Bages (deux étoiles de 1996 à 2017). Le fait s'explique naturellement par le départ des chefs et la fermeture de ces adresses en cours d'année dernière. En Dordogne et Pyrénées-Atlantiques quatre restaurants perdent leur



**Alexandre Baumard, chef de L'Observatoire du Gabriel.** GUILLAUME BONNAUD/« SO »

étoile. Elles avaient été gagnées, en majorité, par leur chef respectif dans les années 2008-2009. Pour le patron du guide, Michelin « se fait le témoin d'un repositionnement de la gastronomie dans cette riche région, dont la dynamique globale n'est pas remise en cause ».

**Le Sud-Ouest brille à Paris**

Preuve s'il en est que le Sud-Ouest porte haut son terroir, la deuxième étoile attribuée à la landaise Hélène

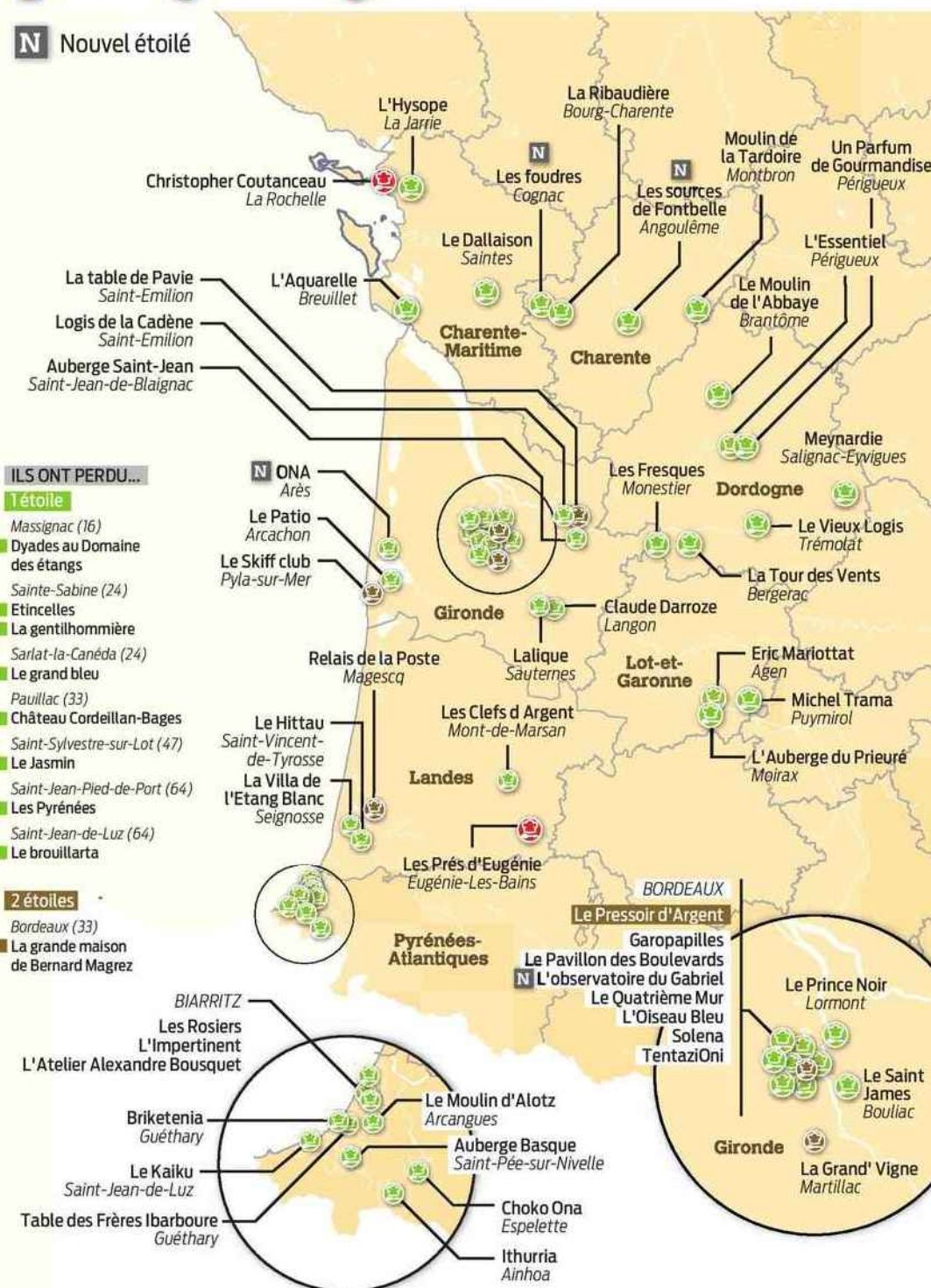
Darroze, pour son restaurant parisien Marsan. Un établissement qu'elle a totalement repensé il y a deux ans et où l'assiette est une invitation au voyage. De quoi consoler les Landes qui ne comptent pas de nouveaux primés cette année, mais qui peuvent continuer de s'enorgueillir de faire rayonner cinq tables étoilées, dont Les Prés d'Eugénie de Michel Guérard et le Relais de la Poste de Magescq, respectivement trois et deux macarons.



# Les étoilés 2021 du Michelin

1 étoile 2 étoiles 3 étoiles

**N** Nouvel étoilé



©Mapcreator.io/©HERE

Source : Guide Michelin Infographie



## Les bibs gourmands

Particularité de cette édition 2021 du guide Michelin, elle aura occulté l'autre prix habituellement décerné par la maison pour ces tables « qui proposent une cuisine de qualité à prix contenu » (maximum 35 euros le menu avec entrée, plat, dessert).

Pourtant, pas moins de 72 tables se voient décerner cette année un BIB Gourmand. Elles sont quatre dans le Sud-Ouest :

Manger & dormir sur la plage, à Marennes (17).

La Réserve du presbytère, à Montagne (33).

L'Aillet, à La Teste-de-Buch (33).

L'Interprète, à Pau (64).

On ne pourra que déplorer, qu'à l'instar des étoiles, plus nombreuses soient les tables aquitaines à perdre cette distinction (13 au total), qu'à la ravir.

## LA GASTRONOMIE DURABLE RÉCOMPENSÉE

Lancé en 2018, le prix de la gastronomie durable et engagée, qui avait promu alors le chef rochelais Christopher Coutanceau (depuis triplement étoilé), s'est transformé l'an passé en sélection Étoile verte. Pour cette nouvelle édition, le Guide Michelin récompense cette année 33 de « ces restaurants dont l'action résonne particulièrement en ces temps où une prise de conscience écologique s'accélère ». Cinq d'entre eux s'illustrent en Nouvelle-Aquitaine et plus particulièrement en Gironde et au Pays basque. Portant ainsi à sept le nombre de tables récompensées, Le Prince Noir de Vivien Durand, à Lormont, l'ayant obtenu l'an dernier.

Le Skiff Club, au Pyla-sur-Mer (33), de Stéphane Carrade (2 étoiles). ONA, à Arès (33), de Claire Vallée (qui vient également d'obtenir une étoile). Choko Ona, à Espelette (64), de Flora Le Pape et Clément Guillemot (une étoile). Art'zain, à Irissarry (64), de Vincent Amestoy (BIB Gourmand). La Meynardie, à Salignac-Eyvigues (24), d'Adrien Soro (une étoile).

Dans le contexte actuel, cette autre récompense ravit Stéphane Carrade qui tout à sa joie déclare : « Deux rouges plus une verte, ça fait trois étoiles ! » Pour le chef béarnais, adepte depuis vingt ans de ce qu'il nomme, lui, « le terroir progressif », ce macaron « est aussi un atout pour nos clients ». Et qui sait, une dernière étape avant la troisième étoile ? Le chef dit en tout cas mettre à profit ce confinement pour « travailler à cet aboutissement ». PHOTO AFP

