

Ce qu'il faut retenir du palmarès 2021 du Guide Michelin

Claire Sicard

Si l'année 2020 a été difficile pour la plupart des Français, elle a été particulièrement compliquée pour les restaurateurs. Et les chefs étoilés n'ont pas non plus échappé aux conséquences de la pandémie de Covid-19. Dans ce contexte très particulier pour la gastronomie française, le Guide Michelin a tenu ce lundi 18 janvier sa traditionnelle cérémonie pour dévoiler la sélection de ses restaurants étoilés. "Il n'était pas question de publier un millésime blanc sans aucun mouvement", a assuré lors de la cérémonie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides Michelin. "Alors même que nous faisons face à une crise sans précédent, il nous tenait particulièrement à cœur d'honorer ce rendez-vous", a-t-il confirmé en guise d'introduction.

De quoi faire taire les critiques qui ont fleuri depuis plusieurs jours ? Le plus célèbre guide gastronomique est en effet le seul à faire sa sélection de l'ère Covid "selon les mêmes critères depuis toujours", alors que ses concurrents ont choisi de s'adapter face à la pandémie. Le prestigieux classement britannique 50 Best a annulé son palmarès, jugeant que l'heure n'était pas à évaluer les restaurateurs. D'autres ont réajusté les leurs en mettant en valeur les actions solidaires ou innovantes pendant la crise, comme le Gault&Millau ou l'agrégateur La Liste, qui a distingué les chefs qui tiennent tête à la pandémie.

À lire aussi — Les chefs qui tiennent tête au Covid-19 distingués par les prix spéciaux de La Liste

"Rarement année n'aura été aussi indigeste. Six mois à voir les restaurants fermés pour cause de virus, six autres à les vivre dans la fébrilité des contingences sanitaires", écrit notamment dans une tribune le critique gastronomique du Figaro Emmanuel Rubin, estimant que "ce drôle de cru" risque d'interroger sur la nécessité même du guide rouge, critiqué pour l'"opacité de la méthode et les conditions d'inspections".

Découvrez les 8 choses à retenir du palmarès 2021 du Guide Michelin :

- **Les inspecteurs du guide Michelin ont dû s'adapter au contexte**

Pour répondre aux polémiques, Gwendal Poullennec a tenu à expliquer comment les discrets inspecteurs du Guide Michelin ont pu travailler cette année dans un contexte rendu compliqué par la pandémie de Covid-19. "Nos équipes ont fait comme les chefs, elles ont dû s'adapter. Elles ont notamment adapté leurs congés pour être sur le terrain cet été, et grâce au renfort de collègues internationaux, autant de repas que les années précédentes ont été décernées", a-t-il précisé. Des précisions indispensables au moment où les critiques sur l'opacité des critères de jugement du Guide Michelin sont plus d'actualité que jamais.

- **La cérémonie a eu finalement lieu à la tour Eiffel en**

visioconférence

Prévue initialement à Cognac, en Charente, dans le Sud-Ouest de la France, la cérémonie dévoilant la sélection 2021 du Guide Michelin a finalement eu lieu au restaurant Le Jules Verne du chef Frédéric Anton, en haut de la tour Eiffel à Paris. Alors que les autres années, tous les chefs récompensés étaient présents, cette année, le palmarès a été dévoilé en visioconférence. Seule une poignée de chefs était présents, dont Mory Sacko, nouveau chef une étoile, ou encore Hélène Darroze, nouvellement intronisée à deux étoiles, et Alexandra Mazzia, nouveau chef trois étoiles.

- **33 étoiles vertes pour récompenser les initiatives durables en matière de gastronomie**

Cette année encore, le Guide Michelin a tenu à récompenser par une étoile verte les restaurateurs "engagés pour une gastronomie durable". Après les 50 lauréats de l'année dernière, ce sont 33 chefs qui ont reçu cette année une étoile verte, et cela quel que soit le niveau de leur établissement (assiette, Bib gourmand ou étoilé). Parmi les 33 nouvelles étoiles vertes de 2021, on peut citer le restaurant Choko-Ona à Espelette (64), Ima à Rennes (35), le restaurant Au Vieux Couvent à Rinhau (67) ou encore L'Ostal à Clermont-Ferrand (63).

- **Un participant de la dernière saison de Top Chef a reçu une première étoile**

Du côté du palmarès, ce ne sont pas moins de 54 nouveaux chefs qui auront été récompensés cette année d'une étoile sur la base de cinq critères : le choix des produits et leur qualité, la maîtrise des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef et la régularité dans le temps. Parmi les nouveaux venus, Coline Faulquier, cheffe du restaurant Signature à Marseille (13), mais aussi Mory Sacko, chef du restaurant Mosuké à Paris (75) et participant de la saison 11 de l'émission Top Chef sur M6.

- **Le plus jeune chef une étoile a 25 ans seulement**

Si le Guide Michelin a décidé de récompenser cette année 54 nouveaux chefs avec leur première étoile, le benjamin a seulement 25 ans. Chef du restaurant Le Verbois à Saint-Maximin (60), Guillaume Guibert vient de prendre la suite de ses parents que l'on retrouve néanmoins toujours en salle. Avec sa cuisine, il rend hommage au territoire picard, réhaussé de touches asiatiques.

- **Deux établissements ont reçu une deuxième étoile cette année**

Pour le palmarès 2021, le Guide Michelin a sélectionné seulement deux établissements pour passer d'une à deux étoiles. "Les restaurants deux étoiles sont des tables qui valent le détour, ce sont moins de 500 restaurants dans le monde où oeuvrent des artisans d'excellence", précise Gwendal Poullennec. Cette année, les inspecteurs ont été séduits par "deux tables qui ont en commun la valorisation de leur terroir" : le restaurant Marsan de la cheffe cathodique, notamment jurée de Top Chef, Hélène Darroze, qui rend hommage à ses racines landaises. Autre chef qui passe de une à deux étoiles, Cédric Deckert avec son restaurant La Merise, situé en Alsace. Hélène Darroze a confirmé que ce n'était pas toujours "un métier facile pour une femme", mais elle a incité les cheffes à être elles-mêmes : "quand vous êtes derrière un piano, restez une femme et n'ayez pas peur de cela", a-t-elle

témoigné au moment de l'annonce de sa récompense.

- **Aucun chef trois étoiles n'a perdu son rang en 2021**

Cette année, les chefs trois étoiles peuvent souffler : le Guide Michelin ne leur fera pas la même offense que le restaurant de feu Paul Bocuse rétrogradé d'une étoile en 2020. Les chefs trois étoiles, la plus haute distinction dans le monde gastronomique qui doit être revalidée chaque année par les inspecteurs au terme de plusieurs repas anonymes, garderont donc une année de plus leurs précieux macarons. Anne-Sophie Pic, Pierre Gagnaire, Kei Kobayashi ou encore Glenn Viel restent donc lauréats de trois étoiles Michelin pour leurs établissements.

- **Un seul nouveau chef 3 étoiles, Alexandre Mazzia**

Le chef le plus ému de cette cérémonie était sans conteste Alexandre Mazzia. Son restaurant "AM par Alexandre Mazzia" a en effet reçu lors de ce palmarès 2021 la distinction suprême en obtenant 3 étoiles. Une ascension fulgurante quand on sait que le chef avait obtenu sa deuxième étoile l'année précédente. Situé en plein cœur du 8ème arrondissement de Marseille, l'établissement d'Alexandre Mazzia "ne cesse de fasciner et d'émouvoir les papilles de nos inspecteurs", selon le Guide Michelin qui parle d'une "cuisine unique et métissée, véritable symphonie de saveurs qui ménage des produits d'ici et du bout du monde".

À lire aussi – Café, chanvre, barbecue... Ce qui vous attend dans vos assiettes en 2021