

Beaucoup d'invités pour peu d'étoilés au Guide Michelin

Le Guide Michelin a décerné ses étoiles lundi à l'École hôtelière de Lausanne. Une cérémonie plus familiale qui n'a récompensé qu'une seule femme: Sarah Benahmed.

Cécile Collet Textes

Le directeur de Michelin Suisse, Tanguy Léon-Pflieger, a ouvert la cérémonie lundi, à l'École hôtelière de Lausanne, en lançant: «Si mes infos météo sont correctes, j'aperçois un ciel particulièrement étoilé en Suisse ce soir!» Dans l'auditoire où se déroule le show du guide rouge pour la 3^e (et dernière) année d'affilée, les avis sont plus contrastés. «C'est maigre cette année...» régit un chef. «Ils ont été un peu râpes», commente un autre. Les chiffres parlent d'eux-mêmes: huit nouveaux étoilés arrivent dans le guide en 2024, contre 24 en 2023 et 36 en 2022!

En Suisse romande, seules deux nouvelles étoiles décoorent le ciel genevois: une pour Quentin Philippe, dont le «petit restaurant» de 20 places, Arakel, ouvert il y a sept mois, pense déjà à une suite ailleurs. «On ne peut malheureusement pas pousser les murs», sourit le chef. Et une pour Dominique Gauthier, ancien du Chat Botté et habitué des étoiles, qui a rouvert en 2023 la Bavaria mythique de la rue du Rhône à l'enseigne de F.P. Journée - Le Restaurant.

Trois autres Romands sont primés: Julien Ostertag, qui a repris le Là-Haut à Chardonne en juillet, obtient un Bib gourmand, le Young Chef Award revient au prodige Gilles Varone, à Savièse (VS), et Sarah Benahmed, cheffe de salle à La Table du Palace, à Lausanne, reçoit le Service Award.

Le mari de...

Cette dernière est l'étoile du Berger de cette constellation un peu morne. Déjà primée en 2019 au Crocodile, à Strasbourg, la Française de Tain-l'Hermitage est la seule à collectionner cette distinction. Mais c'est aussi la seule



Le chef Franck Pelux (à g.) photographie Sarah Benahmed, de La Table du Lausanne Palace, qui pose avec son Prix de l'accueil et du service. KEYSTONE/VALENTIN FLAURAUD

femme à avoir été appelée sur scène.

«Quand j'ai eu la chance de devenir maman, je me suis dit, comment je vais faire pour concilier les deux? Eh bien je crois, mon amour, que nous avons réussi», a-t-elle lancé depuis la scène à son mari Franck Pelux, chef de La Table du Palace, avec qui elle travaille depuis ses 16 ans. Des larmes plein la gorge, elle a lancé un vibrant appel

aux femmes, toutes les femmes. «À celles qui hésitent à devenir maman, par crainte de mettre leur carrière de côté, je dis: lancez-vous! C'est possible, on peut le faire!»

Présente ce lundi à l'EHL, Marie Robert a particulièrement goûté ce discours, elle qui a perdu son étoile en 2023 alors qu'elle venait d'être maman. Elle ne la récupère pas cette année. «C'est le jeu, on gagne, on perd, mais lorsque j'ai

eu ma petite fille, nous avons mis les bouchées doubles! Je me disais que ce serait peut-être récompensé», témoigne-t-elle.

Si Michelin prétend ne pas avoir de quota quant au nombre de restaurants primés (le total oscille pourtant ces derniers trois ans entre 136 et 138 étoilés), il est sûr en tout cas que le quota de genre n'existe pas. L'an passé déjà, aucune cheffe n'était appelée sur

scène. L'année précédente, la cheffe zurichoise Zizi Hattab avait reçu une étoile pour son magnifique restaurant végétarien Kle. C'était la seule. Dans le guide, sur 136 entrées, on trouve encore Tanja Grandits (Bâle, 2 étoiles), Anne-Sophie Pic (Lausanne, 2 étoiles), Maryline Nozahic (Cheseaux-Noréaz, 1 étoile) et Lucrèce Lacchio (EHL, 1 étoile). Ironie, c'est cette dernière (notamment) qui préparait le souper de gala qui se déroulait lundi soir à l'EHL.

Si aucune femme n'a pu enfilier la veste blanche étoilée des chefs sur scène, nombreuses sont celles qui ont toutefois foulé les planches cette année, à l'appel de la maîtresse de cérémonie. «Vous êtes seul? Venez avec votre femme, avec votre famille!» lançait-elle, galvanisée. C'est peut-être bien notre étoile du berger, Sarah Benahmed, qui a lancé l'idée. Lorsque son mari Franck Pelux recevait sa 2^e étoile en 2023, elle l'avait rejoint sur scène avec leur fille Siana, faute de baby-sitter, rafraîchissant par là même la cérémonie. Lundi, l'auditoire de l'EHL pépiait de babil de bambins.

Des invitations... à faire figuration

● Cette année, deux nouveaux deux-étoiles (le Colonnade de Gilad Peled à Lucerne et The Counter de Mitja Birlo à Zurich), six une-étoile, dix Bib gourmands et trois étoiles vertes ont été décernées, sur 136 restaurants en tout. Le public présent à la cérémonie dépassait de loin les établissements récompensés. «En général, si on est invité, c'est qu'on est récompensé ou qu'on conserve notre étoile», indiquent plusieurs habitués. Cette année, les invitations semblent avoir ratissé plus large - même si le Guide Michelin nous indique avoir

«invité l'intégralité de la sélection suisse à la cérémonie, c'est-à-dire l'ensemble des restaurants recommandés» depuis «plusieurs années», avant de préciser «deux». «C'est la première fois que je suis convié, indique Pierrick Suter. Évidemment, on se dit qu'il va se passer quelque chose...» Le chef de Lucens n'avait heureusement pas averti toute sa brigade, ajoutait-il. Marie Robert, elle, avait déjà imaginé la fête de retrouver son étoile perdue en 2023. «Lorsqu'on reçoit l'invitation, on imagine ce que cela peut vouloir dire, et on espère! C'est un coup dur.» La

cheffe n'a pas annulé la fête prévue pour autant: «On travaille principalement pour nos clients, et eux sont reconnaissants», sourit-elle. D'autres observateurs anonymes indiquaient en chœur que le Michelin avait «besoin de remplir son gala. C'est une question de business!» Face à ces critiques, qui résonnaient dans le grand lobby de marbre de l'EHL, le Guide Michelin répond: «Nous regrettons qu'une telle invitation ait pu être comprise comme une garantie de prix ou de distinction.»

Tous les résultats sur guide.michelin.com/ch/fr