

Michelin se fait attendre et livre un palmarès attendu



Les chefs nouvellement étoilés, les trois étoiles et le patron de Michelin.

Bild: ldd

On attendait fébrilement le guide Michelin. La bible rouge nous a fait patienter jusqu'en février pour montrer sa mue. Mais au final, le nouveau guide Suisse ressemble à l'ancien. Il réchauffe les qualités déjà remarquées par Gault Millau en 2017 pour Laurent Eperon, au Pavillon, du Baur au Lac, à Zurich. Il met en avant le Focus de Patrick Mahler au Park Hotel de Vitznau. Et qu'importe si les observateurs trouvent la cuisine moins locale et moins inventive qu'à l'époque de Nenad Milnarevic. Dans les années 1990, les chefs romands tenaient le haut du pavé du classement. Aujourd'hui aucun ne parvient à obtenir deux étoiles depuis 2012. Mais le guide observe-t-il vraiment l'hôtellerie genevoise? «Une année le guide rouge a oublié de visiter la rade», nous confiait un spécialiste du F&B de la Cité de Calvin. On s'étonne!

Depuis plus de 20 ans Dominique Gauthier innove au Chat Botté du Beau Rivage où de grands investissements en salle ont été consentis.

Et que dire de Michel Roth au Bayview, du Président Wilson, dont les saveurs enchantent depuis huit ans. Ces deux tables restent bloquées à une étoile. Michelin ne peut pas inventer des tables qui n'existent pas. Mais à trop se vautrer dans le conformisme, même nous les aficionados, il nous lassera.



Alexandre Caldara

Publiziert am Donnerstag, 07. Februar 2019