

Les restaurants étoilés, symboles de la gastronomie

Transcription

Jean-François Cadet :

Comment est-ce qu'on décide, justement, de donner ou pas cette fameuse nouvelle étoile, ou cette étoile supplémentaire, à un chef, une fois que les inspections sont faites ? Michael Ellis, comment ça se passe ?

Michael Ellis :

Dans tous les pays où on est présent, le *Guide Michelin* est présent aujourd'hui dans 30 pays différents ? Ça peut être un guide pays, comme la France, l'Italie, L'Espagne, ou d'autres pays en Europe. Ça peut être un guide ville, comme New York, Chicago, San Francisco, Tokyo, Osaka, Kyoto au Japon, Singapour, Séoul, ainsi de suite. Ou un chapitre dans ce qu'on appelle le *Main Cities of Europe*, où par exemple, on a un petit chapitre sur Prague, sur Varsovie, ou sur Budapest. Donc, ça, c'est le, un peu la présence de Michelin. Mais, donc, pour chaque décision, ça se passe dans ce qu'on appelle les « séances étoiles ». La « séance étoiles », ça se passe une ou deux fois par ans. Moi, je vais avec le patron du pays. Donc, on est organisés comme n'importe quelle multinationale. Donc, dans chaque pays, j'ai un patron, un inspecteur patron. Après, il y a des inspecteurs seniors, des inspecteurs confirmés et des inspecteurs juniors. On se met tous dans un sous-sol quelque part, on ferme les portes pendant trois jours et on décortique les dossiers un par un. On examine, on a ce qu'on appelle les essais de table, c'est les fiches techniques, qui sont très détaillées, plusieurs pages sur absolument tous les détails, des cinq critères des repas.

Jean-François Cadet :

Alors, quels sont-ils, ces cinq critères ?

Michael Ellis :

Ils sont... D'abord, on regarde les ingrédients, il faut que les ingrédients soient absolument irréprochables, la fraîcheur, la texture, l'odeur des ingrédients, c'est très important. Après, on regarde la maîtrise des cuissons. La maîtrise des cuissons, c'est quelque chose qui est probablement le plus difficile, parce que si on regarde un morceau de poisson, par exemple, un bar ou un turbot, ou un lieu, ou un cabillaud. La fenêtre de perfection des cuissons, c'est peut-être 30 secondes.

Jean-François Cadet :

Donc, ça se joue à rien du tout ?

Michael Ellis :

Mais c'est pas forcément quelque chose qui est lisible pour le client lambda. Il faut vraiment un expert pour connaître cette perfection de cuisson.

Jean-François Cadet :

D'accord.

Michael Ellis :

Après, on regarde l'équilibre et l'harmonie dans les saveurs. Est-ce que ça marche, est-ce que les saveurs, est-ce que le goût, est-ce que c'est équilibré ? Est-ce que la sauce est assez relevée, et pas trop fade ou pas trop salée ? Ou est-ce que la combinaison des assaisonnements fonctionne bien ou pas ? Après, on regarde la régularité. Dans la carte, par exemple, si c'est entrée, plat, dessert, viande, poisson, volaille, fruits et légumes, dessert. Est-ce que c'est la même qualité ? Et après, régularité dans le temps, que ce soit au mois de février, juin, ou novembre, et on visite plusieurs fois l'année, est-ce que cette régularité est là ?

Et finalement, c'est le rapport qualité/prix. Donc, c'est, ça, c'est les critères appliqués par les inspecteurs.