

LES ETOILES MICHELIN – SYMBOLE DE LA QUALITE GASTRONOMIQUE

Mihaela MERZÎNCU

Université Technique de Moldova

Résumé : L'article aborde le sujet de la qualité gastronomique désignée par les étoiles Michelin. L'auteur s'interroge, tout d'abord, sur les origines du Guide Michelin pour montrer ensuite comment il arrive à toucher le domaine de la gastronomie. Il présente également les critères d'après lesquels on attribue des étoiles à un restaurant pour arriver à expliquer finalement la signification des fameuses étoiles Michelin. L'étude menée à ce sujet aide l'auteur à constater qu'il n'existe pas de restaurants étoilés en Moldavie alors qu'on atteste l'intérêt des restaurateurs moldaves face à de telles performances.

Mots clefs : guide Michelin, restaurant étoilé, inspecteurs Michelin.

Le choix du sujet de la présente étude a été déterminé par la conviction qu'un restaurant auquel on a attribué des étoiles Michelin est un restaurant fiable et de bonne qualité. Nous nous sommes donc proposé d'initier une recherche qui puisse nous éclairer sur quelques questions fondamentales : Quelles sont les origines du „Guide Michelin” ? Quels seraient les critères d'attribution des étoiles Michelin à des tables de restaurants ? Les étoiles Michelin, que signifient-elles pour les connaisseurs du domaine ?

Pour commencer, nous allons définir Le *Guide Michelin*, surnommé aussi *Guide rouge* : un livre sous forme d'annuaire et guide gastronomique hôtelier et touristique [1]. Il a été lancé au début du XX^e siècle par la société des pneumatiques Michelin (André Michelin et son frère Édouard) qui avait décidé de publier un guide pour les propriétaires de voitures de France où l'on puisse énumérer les noms et emplacements des stations-service, garages, mécaniciens, hôtels et restaurants. A partir de 1904 des exemplaires internationaux du Guide Michelin apparaissent. En 1920, la section alimentaire du Guide Michelin est devenue si populaire que la société a commencé à nommer des inspecteurs anonymes pour faire des visites dans les hôtels et les restaurants et les noter. Le système d'Étoiles Michelin a été donc introduit en 1926 et reste actuel jusqu'à présent.

De nos jours, les Étoiles Michelin sont très convoitées par les chefs cuisiniers de partout dans le monde et sont devenues des références pour la cuisine de haute qualité.

Pour la suite nous allons présenter les critères et la façon de gagner une étoile Michelin. Dans ce contexte on peut préciser que les inspecteurs Michelin sont formés et tenus de garder le secret de leur identité. Ils interviennent donc de façon anonyme : chacun réserve sa table, commande, mange et paie son repas comme tout le monde [2].

La première qualité professionnelle des inspecteurs réside en un palais bien développé pour détecter les saveurs et les goûts. Il convient de noter qu'ils se concentrent sur la qualité de la nourriture servie ainsi que sur la maîtrise des techniques du chef cuisinier. La personnalité du chef dans la cuisine est aussi un critère d'évaluation tout comme le rapport qualité/prix.

En contrepartie, le décor, la disposition des tables et l'ambiance dans le restaurant ne font pas partie de leurs critères d'évaluation. Les inspecteurs élaborent donc une fiche technique dans laquelle ils appliquent les cinq critères. D'ailleurs ceux-ci sont régulièrement divulgués par le Guide Michelin de façon très transparente:

1. la qualité des produits
2. la maîtrise des cuissons et des saveurs
3. la personnalité du chef dans ses plats et sa créativité
4. le rapport qualité – prix
5. la constance de la prestation dans le temps, critère de régularité [3]

Il est à noter que plus le nombre d'étoiles augmente, plus les critères ci-dessus doivent être respectés à la perfection. Arrivés à ce point-ci nous sommes enclins de nous interroger sur la signification des étoiles Michelin. Les étoiles distinguent, si l'on suit la définition Michelin, les établissements dans leur globalité (le chef, l'équipe, le restaurant. Si le Chef part, l'étoile reste à l'établissement, jusqu'au nouvel examen), tous styles de cuisine confondus, qui proposent la meilleure qualité de cuisine. Les étoiles sont toutes rouges :

- 1 étoile : une très bonne cuisine dans sa catégorie, vaut l'étape ;
- 2 étoiles : cuisine excellente, cette table mérite un détour ;
- 3 étoiles : cuisine remarquable, cette table vaut le voyage.

Pour continuer, nous allons fournir deux informations complémentaires qui nous paraissent bien placées dans le développement du sujet. La première concerne le nom des premiers détenteurs des étoiles Michelin, à savoir :

Marie Bourgeois- 3 étoiles Michelin, en 1933,

Fernand Point- 3 étoiles au Guide Michelin, en 1933,

Paul Bocuse- 3 étoiles Michelin, en 1965 surnommé “*le père de l'art culinaire en France*”

La deuxième information concerne une statistique relative au nombre de restaurants étoilés en France :

3 étoiles	2 étoiles	1 étoile	année
27	84	521	2019

Pour **conclure** on dira qu'il existe de nombreux établissements à travers le monde, sur tous les continents, qui produisent des guides alimentaires, évaluent les restaurants et donnent des récompenses. Pourtant le Guide Michelin reste aujourd'hui la principale caractéristique en ce qui concerne la gastronomie et la cuisine de qualité. Par conséquent, l'Étoile Michelin est la reconnaissance la plus désirée des chefs cuisiniers.

Donc , avoir une étoile Michelin est une récompense pour l'établissement. Celle-ci honore le Chef et son équipe pour la qualité d'un travail de cuisine régulière et de belle saveur, avec des produits de grande fraîcheur et aux meilleures propriétés, aux cuissons impeccables.

Pour ce qui est de notre pays, on constate un manque total de restaurants étoilés, sans pourtant exclure l'aspiration des restaurateurs moldaves d'obtenir, dans l'avenir, les fameuses étoiles Michelin.

Bibliographie :

1. <http://www.plurielles.fr/recettes-cuisine/actus/guide-michelin-l-histoire-de-la-saga-6504163-402.html>
2. Remy P., *L'inspecteur se met à table*, Équateurs, 2004
3. <http://youresto.com/blog/2016/05/comment-sont-decernees-les-etoiles-michelin/>