

L'actu du jour

Les étoiles Michelin, késako ?

Le guide rouge de Michelin est le plus ancien et le plus célèbre des guides gastronomiques. Il attribue chaque année des appréciations et des distinctions aux meilleurs restaurants, que l'on appelle aussi étoiles Michelin. A quoi servent-elles et quelles sont leurs retombées ?



Le chef Gérald Passedat, dont le restaurant « Le petit Nice » vient de décrocher une 3e étoile Michelin. (Photo AFP/B. Horvat)

Les meilleurs restaurants possèdent 3 étoiles Michelin. Cette distinction récompense à la fois la qualité de la nourriture servie, mais aussi celle de la vaisselle, du service, de la décoration, de l'accueil, etc.

Un restaurant arborant 3 étoiles est certain de gagner une belle réputation, d'être plus fréquenté et de pouvoir augmenter les prix de ses plats en conséquence...

Chaque année, le guide rouge fait donc la pluie et le beau temps chez les restaurateurs. Les uns espérant gagner une étoile, les autres priant pour ne pas en perdre et certains se moquant totalement de ce « classement » dans lequel ils ne souhaitent pas paraître.

Néanmoins, la plupart des restaurants du monde attendent le verdict annuel, car le public prête attention aux étoiles Michelin. Ainsi, il est arrivé que des grands cuisiniers perdent la face en même temps qu'une étoile...

La France compte 26 restaurants trois étoiles, 65 deux étoiles et 436 une étoile. Cette année, un nouveau restaurant vient d'être promu trois étoiles : le « Petit Nice », à Marseille.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)