

## LA FAIM D'UNE ÉPOQUE

*Nouveaux étoilés, talents révélés, toques sanctionnées... Et si les récents palmarès gourmands annonçaient l'émergence d'une nouvelle cuisine régionale ?*

Par Audrey Grosclaude

**L**e 21 janvier, matin. Court-circuitant l'annonce officielle du palmarès prévue dans l'après-midi, Marc Veyrat dévoile le retrait, par le guide Michelin, de sa troisième étoile, obtenue à peine un an plus tôt. Quelques heures plus tard, toujours en Savoie Mont-Blanc, le talentueux Laurent Petit, chef du Clos des Sens (Annecy), décrochait un troisième macaron et cinq nouveaux primo-étoilés inscrivaient leurs noms au palmarès (*lire page 14*). Dans le même temps, à Lyon, Guy Lassausaie, Pierre Orsi et Clovis Houry ont chacun

perdu une étoile. À l'inverse, La Sommelière en a gagné une, tout comme l'Auberge de Montfleury à Villeneuve-de-Berg en Ardèche, La Tour des Sens ou l'Ambroisie, en Isère et La Source, à Saint-Galmier, QG bien-nommé du chef Antoine Bergeron qui y voisine les points de captage de Badoit.

Bilan des courses ? Avec 94 chefs étoilés, la région Auvergne Rhône-Alpes se classe juste derrière Paris-Île-de-France (131 chefs) mais caracole en tête du classement des bibs gourmands avec 109 restaurants estampillés dont 17 nouveaux. Parmi eux,

Chez Mon Jules, à Vesc dans la Drôme ou l'Aromatic à Lyon, (p)artisans d'une cuisine du marché sans chichis et pleine d'allant, qui se concentre sur le meilleur de la saison.

Quant aux tables repérées par le guide concurrent, le jaune Gault & Millau, elles semblent confirmer l'émergence d'une nouvelle et alléchante cuisine rhônalpine, moins traditionnelle, faisant la part belle aux tables hors pistes (L'Écllosion, entre Lyon et Saint-Étienne), aux bistrotts à sang show (La Mutinerie à Lyon) et aux auberges expérientielles (Likoké aux Vans). Moins d'étoiles, plus de styles ? ■

### NOS ADRESSES 2019

#### LA SOMMELIÈRE

Dans ce restaurant de poche d'une douzaine de couverts tout juste récompensé d'une étoile Michelin, Takafumi Kikuchi ① (en cuisine) et Shoko Hasegawa, la sommelière, déroulent un menu dégustation franco-nippon aussi précis que sensible, qui joue réellement l'accord mets-vins en piochant dans des domaines et cuvées pépites. Menu à 72 € hors boissons. 6, rue Mourguet, Lyon 5<sup>e</sup> ([www.la-sommeliere.net](http://www.la-sommeliere.net)).

#### LA MUTINERIE

« Rebelle », la table du 6<sup>e</sup> arrondissement de Lyon l'est à plusieurs titres. Affranchie des codes décoratifs en vigueur dans les bistrotts en vue, l'adresse s'habille avec élégance de blanc et de terracotta mais peinturlure la brique, force l'épure et sort – littéralement – ses décors du cadre pour provoquer la surprise. Ce qu'elle réussit très bien au fil d'assiettes signées Nicolas Seibold ②, jeune talent 2019 Gault & Millau. Plat du jour à 18 €, formule midi à partir de 23 € et services du soir à partir de 42 €. 123, rue Bugeaud, Lyon 6<sup>e</sup> ([www.la-mutinerie.fr](http://www.la-mutinerie.fr)).



#### AUX ANGES

Grand de demain pour le guide Gault & Millau 2019, le chef d'origine milanaise Marco Viganò avait déjà décroché une étoile pour ses intitulés de plats non dénués d'humour et ses assiettes tout aussi facétieuses. Récemment, « Être ou ne pas être » annonçait une entrée à la cervelle d'agneau alors que la « Cucina povera » fusionnait ris de veau, bière brune, foie de veau, oignons des Cévennes, tripes, pois chiches et caviar. Menu déjeuner à 36 €, à partir de 55 € le soir et le week-end. 6, place Georges-Clémenceau, Roanne ([www.aux-anges.com](http://www.aux-anges.com)).

#### CHEZ MON JULES

Quatorze chambres d'hôtes, décor bric à broc et cuisine de terroir pour cette auberge ③ à ambiance tout juste « bibée » par le Michelin qui travaille local, souvent bio, toujours vrai à l'image de son plat-star, le porcelet entier, farci et cuit au foin. Terrasse l'été, cheminée l'hiver. Menu à partir de 33 €. Le Village, Vesc ([www.chezmonjules.com](http://www.chezmonjules.com)).