



INCOHÉRENCES, MANQUE DE TRANSPARENCE,  
OUBLI DES VALEURS FONDATRICES...  
ALAIN DUTOURNIER MONTE AU CRÉNEAU

# Michelin en accusation



SUITE À LA PARUTION DU GUIDE ROUGE 2019 AVEC SON LOT DE CHEFS HEUREUX OU DÉSAFFAITÉS, ALAIN DUTOURNIER OSE DIRE TOUT HAUT CE QUE TOUT LE MONDE PENSE TOUT BAS DEPUIS NOMBRE D'ANNÉES.

PAR VALÉRIE FAUST

**T**andis que le Michelin poursuit sa route inexorablement, gonflé à bloc, il semble peu sensible à l'encre qu'il fait couler. Alain Dutournier a en effet pris sa plume et mis noir sur blanc nombre d'incohérences et de fondements du guide.

Le 8 février 2019, Alain Dutournier a reçu Gwendal Poullennec, nouveau directeur du Guide Michelin : « Il semble prêt à revoir le résultat des quinze dernières années d'obscurantisme dictatorial du guide », écrivait le chef dans sa lettre ouverte au Guide Michelin publiée sur les réseaux sociaux et faisant le compte-rendu de cette discussion informelle qui a duré deux heures. Une longue lettre incitant tout un chacun à réagir auprès de la direction Michelin.

Fort de la place incontestable qu'il a prise de longue date dans la gastronomie française, le chef ne craint plus les représailles. D'autant que ses établissements ont été durement sanctionnés en 2019 : suppression du second macaron au Carré des Feuillants et de l'étoile au Trou Gascon, éradication du Bistrot Buci Mazarine. On est tous d'accord : cela fait beaucoup pour un seul homme, étoilé pendant quarante-deux ans !

Afin de protéger notre patrimoine culinaire, il se fait le porte-parole de toute la profession – et plus particulièrement des jeunes chefs – ainsi que des consommateurs citoyens grâce à un « Plaidoyer autour des méthodes de fonctionnement du Guide Michelin » adressé cette fois aux médias économiques et professionnels après la pléthore de réactions qu'il a recueillies à la suite de la parution du guide.

Dans ce plaidoyer, Alain Dutournier s'insurge, souhaite des réactions concrètes de la part du guide aux différentes questions qui se posent. Il n'hésite pas à remettre en question les « valeurs » de l'ouvrage qui, depuis quinze ans, piétine ce que le Michelin incarnait autrefois :

une institution indépendante à but non lucratif. Une référence convoitée par la restauration française et les clients amateurs de bonnes tables. Depuis 2000 en effet, le développement à tout-va et à tout-prix du guide (par de lourds financements de différents pays) ainsi que le changement incessant de ses dirigeants lui ont fait oublier les valeurs fondatrices d'antan. Et ce « dans le seul but d'exister dans plus de trente territoires, le tout trop souvent dans l'empressement, sans beaucoup de rigueur, en manque de professionnalisme et de formation adaptée... J'en veux pour exemple la soudaine pluie d'étoiles sur le Japon, les multiples influences

engendrées et les conséquences sur le goût des inspecteurs... » poursuit Alain Dutournier.

Il s'interroge... Car, cerise sur le pneu, comment la plateforme de réservation payante Michelin, ouverte à tous les restaurants – même à ceux qui ne sont pas sélectionnés par les inspecteurs –, est-elle com-

patible avec les jugements du même guide qui, de fait, devient juge et partie ? En effet, cette plateforme coûte 2 euros du couvert de commission pour le Guide rouge ; 1 200 euros d'abonnement par an et par entreprise ! En ce qui concerne deux des restaurants d'Alain Dutournier, en 2018 les réservations sur cette plateforme furent inférieures à 5 %. « Ce qui ne risque pas de financer nos cinquante collaborateurs. Et gare à ceux des nombreux restaurants qui ont boudé l'abonnement et se sont retrouvés sans "Bib" ou chassés du guide (voir le sort de nombreux restaurants provinciaux, notamment dans les Vosges, en 2019). » ➤

Alain Dutournier persiste et signe, dénonçant les failles du guide.

### “Questions sur la centrale de réservation ouverte aux non-sélectionnés”





► Alors que le Michelin se faisait autrefois le défenseur de la grande cuisine française, la base même du guide, le grand chef pointe encore du doigt un mélange des genres auquel personne ne comprend plus rien... Ainsi, le « dictatorial menu blanc, plus économique côté main-d'œuvre comparé aux professionnels, qui emploient une brigade beaucoup plus lourde et qui prennent six ou sept fois plus de risques ». À juste titre, le grand chef estime encore que « les nouvelles formes de restauration, le fooding, les spécificités étrangères mériteraient d'être nuancées et reconnues au travers de distinctions différentes. Cela pourrait permettre d'éviter des chocs d'incompréhension ». Et que dire de cette étoile attribuée au restaurant d'application de Lausanne, sujet, comme ceux des écoles hôtelières, à de nombreux jours de fermeture, à des charges plus faibles... qui n'ont rien à voir avec un restaurant ?! Le guide succombe aux mouvements à la mode en valorisant « avec ferveur une nouvelle tendance mondialiste relayée sur le Net et dans laquelle le visuel passe avant le gustatif, favorisant l'uniformisation de l'offre à l'échelle planétaire... Le culte de la fadeur commence à se répandre alors que la notion d'acidité et d'amertume semble s'estomper ».

Pour aller dans son sens, citons les propos d'un chef de province désabusé mais préférant garder l'anonymat, se considérant « trop jeune » pour se mettre « Bibendum » à dos. Il écrivait à notre magazine « Trois Étoiles » : « Le Guide Michelin cherche un nouveau souffle et finit par décourager nombre d'entre nous. Ce sont maintenant des bistrotts, des gargotes qui obtiennent des étoiles, ce qui était inimaginable il y a cinq ans. Cela finit par devenir un moyen de communication pour lui, et moi, je ne me reconnais plus dans ce classement. La dernière visite du Guide Michelin m'a laissé un goût amer... L'inspecteur fait cela à tiers de temps entre de la formation informatique et du classement hôtelier pour une autre société (un mélange des genres et des façons de faire un peu douteux). Sa culture et ses connaissances des produits étaient plus que limites, et tout cela, ça suffit ! Quand j'ai vu que son expérience

passée ici était jetée en pâture deux heures après sur Google, Twitter, etc., j'ai compris que les étoiles étaient devenues du grand n'importe quoi ! »

Puisque certains inspecteurs du guide investiguent sans vergogne dans les cuisines des chefs, il semble évident à Alain Dutournier que le Michelin devrait afficher davantage de transparence. « Quel est le profil des fameux inspecteurs plus ou moins fantômes dont on ne connaît ni les compétences, ni les critères précis, ni la fréquence des inspections, mais, surtout, leur nombre infinitésimal sur le terrain au regard de la sélection de 3 600 restaurants retenus ? » Il poursuit un peu plus loin : « Avant de juger, de censurer, de récompenser et de casser, il est impératif de maîtriser les fondamentaux universels de la cuisine et du service. »

Dutournier dénonce encore le soutien des

« sponsors lourdement industriels », l'influence de l'association avec le guide Fooding (40 %) pour que le guide puisse organiser des « kermesses parades démonstratives autour des "consacrés" et des "sanctionnés" de l'année auxquelles il est recommandé de faire acte de présence ».

Il pose encore des questions : comment la formation à la dégustation

des inspecteurs, que le guide qualifie de « tous très compétents », peut-elle être réalisée en six mois ? Et surtout par qui peut-elle être transmise ? Comment rectifier l'image d'un censeur sans justification dans l'avenir ? Surtout auprès des jeunes professionnels qui doutent et ne croient plus au secret de polichinelle de son courrier des lecteurs...

Certes, suite à ces nombreuses interrogations, Alain Dutournier a reçu un courrier de Florent Menegaux, qui doit, en mai prochain, prendre le pouvoir de l'énorme entreprise des pneumatiques Michelin. Une lettre plus ou moins type qui fait dire au grand chef : « Le plus compliqué, c'est qu'entre le big boss et le patron du guide il y a une direction intermédiaire qui coiffe aussi la compétition et le sponsoring automobiles : un homme qui brasse des budgets gigantesques de communication et qui ne ferait pas grand cas de notre patrimoine culinaire... paraît-il. » ☺

**“Dutournier  
voudrait  
savoir comment  
sont formés  
les inspecteurs  
‘très compétents’”**