

## Bib, bib, biiiiib

Auteur : Hervé Lévy

Date : 12 février 2020



**Sur les 72 nouveaux Bib Gourmands du *Guide Michelin*, Grand Est et Bourgogne-Franche-Comté en totalisent... cinq. Passage en revue.**

Maigre moisson sur zone pour le Bib Gourmand qui récompense les adresses proposant « *un menu de qualité à un prix raisonnable* » (entrée, plat, dessert pour 34 € maximum). À côté des plats mijotés tendance cuisine familiale aux accents lyonnais de Yohann Chapuis au bien nommé Bouchon bourguignon (Tournus) se découvre l'esprit guinguette chic du Bon accueil (Richardménil), où officie Romain Kruch. À Nancy, Karin Lépine régale de ses créations bistro-bonomiques dans une carte faisant la part belle aux vins nature chez Madame, tandis que le nouveau restaurant de La Verte Vallée (Munster) a été totalement repensé l'an passé : décor contemporain épuré et assiettes créatives signées Thony Billo sont au menu. Notre chouchou ? L'AO pour Aigle d'Or. Dans cet établissement situé au pied du Grand Ballon tenu par la famille Marck depuis 1927, Thibaut a décidé de perpétuer la tradition en y apportant quelques touches inattendues, même si on craque pour la très classique Choucroute pomme de terre, collet, lard, viennoise d'Alsace et Montbéliarde : produits parfaits, goût expressifs. Que demande le peuple ?

**Le Bon Accueil (Richardménil, Meurthe-et-Moselle)**

[aubonaccueil-restaurant.com](http://aubonaccueil-restaurant.com)

**Madame (Nancy, Meurthe-et-Moselle)**

[madamerestaurant.fr](http://madamerestaurant.fr)

**Les Grands Arbres, Munster (Haut-Rhin)**

[vertevallee.com](http://vertevallee.com)

**L'AO - L'Aigle d'Or, Rimbach-près-Guebwiller (Haut-Rhin)**

[hotelaigledor.com](http://hotelaigledor.com)

**Le Bouchon bourguignon (Tournus, Saône-et-Loire)**

[restaurant-greuze.fr](http://restaurant-greuze.fr)