Poly präsentiert seine Prognose für die Ausgabe 2025 des Guide Michelin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 Februar 2025

Wer werden die Restaurants sein, die von der Ausgabe 2025 des ***Guide Michelin*** in Ostfrankreich und der Bourgogne-Franche-Comté ausgezeichnet werden? Prognose.

> Die Zeremonie für den *Michelin Deutschland* wird im prestigeträchtigen Rahmen des Gesellschaftshauses Palmengarten in Frankfurt am Main stattfinden (17.06.)

Hunting

Der Chefkoch ist Jäger. Seine Zielscheibe? Rehe, Hirsche und andere Gämsen der elsässischen Wälder... aber auch dieser verdammte dritte Stern, den **Olivier Nasti** unserer Meinung nach verdient. In wenigen Jahren hat der Meilleur ouvrier de France (Bester Handwerker Frankreichs) Wild wie kein anderer entstaubt, mit ikonischen Kreationen, wie dem Hirsch-Tartar mit Kaviar oder einer unglaublichen Schimäre mit Federn. Das Jahr 2025 sollte (endlich) seines sein, sonst könnte man die Hoffnung verlieren!

La Table d’Olivier Nasti (Kaysersberg)
lechambard.fr

Dazzling

Und wenn die Überraschung von einem österreichischen Chefkoch käme, der in Frankreich installiert ist? Seit Jean- Georges Klein in den Ruhestand gegangen ist, setzt **Paul Stradner** alle Mittel ein, mit einer kristallklaren Küche, deren Zusammenfassung „AAA“ ist: Elsässische Region (Alsace), Erinnerungen aus Österreich (Autriche) und aus Deutschland (Allemagne). Die Verbindungen mit dem Wein sind perfekt von Romain Iltis ausgearbeitet, der es versteht, die Flaschen des Hausherren Romain Silvio Denz in Szene zu setzen.

Villa René Lalique (Wingen-sur-Moder)
villarenelalique.com

Nature

Er preist die umweltbewusste Gastronomie: **Loïc Villemin** ist von einer zutiefst lokalen Ethik geprägt. Der Chefkoch aus dem Departement Moselle erkundet ebenfalls gerne die Möglichkeiten von Garum und anderen Gärungen. Wir mögen eine geeiste Kartoffel mit Heidelbeer-Kombucha, die in einer Soße aus geräuchertem Münster planscht.

Toya (Faulquemont)
toya-restaurant.fr

Local & Global

Seit August 2020 haben **Roxane und Charles Coulombeau** eine Institution in Nancy übernommen, mit Gerichten aus lokalen Produkten, die mit Techniken aus aller Welt zubereitet werden. Wir werden schwach für Wandersaibling-Konfit, der vor dem Gast in Bienenwachs getaucht wird, für eine subtile Garung.

La Maison dans le Parc (Nancy)
lamaisondansleparc.com

Japanmetz

In Pompidou-Metz hat sich die neue Adresse von **Charles Coulombeau** durchgesetzt. Der Nachthimmel (dt. Übersetzung des Namens des Restaurants) bietet eine intime und exklusive Erfahrung an, die von den Traditionen des *omakase* inspiriert ist. Erstaunliche Verbindungen und explosive Geschmacksnoten stehen auf dem Menu. Ein Stern hier, zwei in Nancy: wetten wir?

Yozora (Metz)
restaurant-yozora.com

Soul Kitchen

Im Herzen der Nordvogesen entfaltet sich die zarte Kunst von **Fabien Mengus** in einem legendären Haus. Der (zu) diskrete Chefkoch sagt: „*Man sieht die Seele einer Per- son in den Tellern, die sie komponiert.*“ Und um die Seele geht es in jedem Augenblick des Essens, insbesondere mit dem Rücken eines jungen Hirschs, der mit einer Handvoll Butternut-Würfel serviert wird, die in Sternanis gezogen ha- ben. Diese gesamte Erhabenheit verströmt ein starkes

Parfum des Wiederkommens. Und das tun wir wieder und wieder.

L’Arnsbourg (Baerenthal)
arnsbourg.com

Patrimony

Die ikonischen Gerichte seines Vaters (unübertreffliche Frosch-Schenkel & *schniederspaetle*) und die Kreationen von **Éric Westermann** verdienen auf jeden Fall wieder einen Stern, den sie im vergangenen Jahr zu Unrecht verloren haben.

Le Buerehiesel (Strasbourg)
buerehiesel.fr

Roc'n'roll

Zwischen Schick und Schock ist das Restaurant in dem **Cédric Kuster** seine Gäste auf perfekte Weise empfängt eine Bonbonniere, in der sich die Küche von **Jean Roc** entfaltet, dem Meister zeitgenössischer Allianzen.

La Casserole (Strasbourg)
la-casserole.fr

Jura, si!

Seit Juni 2024 kreiert **Vivien Sonzogni** Teller, die in der französischen kulinarischen Tradition wurzeln, mit einem starken Hang zum Jura. Achtung, ein traumhaft gutes Bresse- Huhn mit Vin Jaune!

La Table du Grapiot (Pupillin)
legrapiot.com

Chic

In einem Postrelais aus dem 18. Jahrhundert, der vom mediatisierten Antiquitätenhändler Julien Cohen übernommen wurde, hat sich der sehr vielversprechende **Reetesh Persand** installiert: In weniger als einem Jahr hat der Chefkoch aus diesem Restaurant mit Klasse eine Referenz gemacht.

1815 (Avallon)
hoteldelaposteavallon.com