Guide Michelin France 2025 : Les nouveaux étoilés sont là !

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 avril 2025

Dans sa grand-messe organisée, cette année, à Metz, le ***Guide Michelin*** a décerné les Étoiles de son édition France 2025. Passage en revue sur zone.

Beaucoup ratiocinent et maugréent, contestant la pertinence des inspecteurs du *Guide Michelin* ou les compromissions du Bibendum avec M6. On en passe, et des meilleures. Cela bruissait sec à la cérémonie messine, le 31 mars... Tout cela est juste et bon. N'en demeure pas moins que, pour la quasi-totalité des chefs, les Étoiles restent un indépassable graal: certains ont beau affirmer *urbi et orbi* ne cuisiner que pour leurs clients, le discours en *off* est quelque peu différent... Une distinction décernée par le « petit livre rouge » demeure en effet gage de notoriété, de remplissage et de hausse de chiffre d'affaires. Rien à voir avec d'autres publications, qu'on ne citera pas... Cette année, pas de nouveaux deux ou trois Étoiles dans le coin – pour Olivier Nasti (Kaysersberg), on persiste à ne pas comprendre – mais quelques distinctions, à commencer par Charles

Coulombeau qui avait déjà une Étoile à Nancy, à La Maison dans le Parc, et en conquiert une autre à Metz, pour Yozora, table inspirée des traditions japonaises de l'*omakase* nichée dans Pompidou-Metz. Entre hype et extases gastronomiques, il trouve la juste voie ! Toujours en Lorraine, on se réjouit de voir une deuxième table vosgienne récompensée avec le talentueux Maye Cissoko (Burnel, Rouvres-en-Xaintois).

En Alsace c'est la nature qui est à l'honneur avec Le Feuillage du chef Jean-Paul Acker à La Cheneaudière (Colroy-la-Roche), hôtel dont la réputation n'est plus à faire avec son spa époustouflant, et l'Auberge Chez Guth de Steige. Un peu plus loin, Reims brille encore un peu plus avec Arbane de Philippe Mille, que l'on avait adoré aux Crayères et qui pratique là une cuisine enracinée dans le terroir champenois et Le Millénaire, où officie Benjamin Andreux. À deux pas de la Cathédrale, l'endroit retrouve lustre et créativité sous la houlette d'un chef trentenaire ici installé depuis deux ans. Enfin, deux restaurants nous invitent à sortir des sentiers battus : Bulle d'Osier (Langres), où œuvre Valentin Loison, et le Château de Courban – seul nouvel étoilé en Bourgogne-Franche-Comté –, adresse parmi les plus attachantes qui soient, où s'épanouit Maxime Lesobre.

Palmare?s complet sur