Poly présente son pronostic de l’édition 2025 du Guide Michelin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 février 2025

Quels seront les restaurants distingués par l’édition 2025 du ***Guide Michelin*** dans le Grand Est et en Bourgogne-Franche-Comté ? Pronostics.

Après Strasbourg en 2023, la cérémonie officielle d’annonce des Étoiles du *Guide Michelin* pose à nouveau ses valises dans le Grand Est, faisant une escapade en Moselle. La totalité des chefs à la tête des restaurants étoilés français, ainsi que de multiples journalistes sont conviés à une cérémonie *oversize* diffusée en direct sur Internet. Contesté de toutes parts, le Bibendum demeure néanmoins la seule référence viable dans l’univers impitoyable des guides. Contre vents et marées, le petit livre rouge (presque aussi craint et révéré que celui de Mao) maintient son statut. La preuve : ils sont nombreux – même sans le clamer *urbi et orbi* – à trembler et à espérer, en attendant le 31 mars. Qui seront les lauréats pour 2025 ? Un nouvel établissement triplement étoilé sera-t-il distingué dans le coin ? *Poly* mouille son maillot et se risque au jeu des pronostics, décernant ses Étoiles.

À Metz Congrès Robert Schuman lundi 31 mars à 17h
(visible en streaming sur le site)

guide.michelin.com

> La cérémonie pour le *Michelin Deutschland* se déroulera dans le cadre prestigieux de la Gesellschaftshaus Palmengarten de Francfort-sur-le- Main (17/06)

Hunting

Le chef est chasseur. Sa cible ? Chevreuils, cerfs et autres chamois des forêts d'Alsace... mais aussi cette damnée troisième Étoile qu'**Olivier Nasti** mérite, à notre sens. En quelques années, le Meilleur ouvrier de France a dépoussiéré le gibier comme personne avec des créations iconiques, comme le tartare de cerf au caviar ou une incroyable chimère à plumes. L'année 2025 devrait (enfin) être la sienne, sinon c'est à désespérer !

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

Dazzling

Et si la surprise venait d'un chef autrichien installé en France ? Depuis que Jean-Georges Klein a raccroché les gants, **Paul Stradner** fait feu de tout bois avec une cuisine cristalline dont le résumé serait « *AAA* » : terroir alsacien, réminiscences autrichiennes et souvenirs d'Allemagne. Les alliances avec le vin sont travaillées à la perfection par Romain Iltis, qui sait mettre en valeur les flacons du maître des lieux, Silvio Denz.

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

Nature

Magnifiant la gastronomie éco-responsable, **Loïc Villemin** a l'éthique localiste chevillée au corps. Le chef mosellan aime également explorer les possibles de garums et autres fermentations. On a aimé une pomme de terre glacée au kombucha de myrtille barbotant avec jubilation dans une sauce au munster fumé.

Toya (Faulquemont)
toya-restaurant.fr

Local & Global

Depuis août 2020, **Roxane et Charles Coulombeau** ont repris une institution nancéienne proposant des plats à base de produits locaux élaborés avec des techniques du monde entier. On craque pour l'omble chevalier confit dans la cire d'abeille, devant les convives, et ses saveurs toutes en aérienne subtilité.

La Maison dans le Parc (Nancy)
lamaisondansleparc.com

Japametz

Dans Pompidou-Metz, la nouvelle adresse de **Charles Coulombeau** s'est imposée. Le Ciel nocturne (en VF) pro- pose une expérience intime et exclusive, inspirée des traditions de l'*omakase*. Alliances étonnantes et saveurs explosives sont au menu. Une Étoile ici, deux à Nancy : chiche ?

Yozora (Metz)
restaurant-yozora.com

Soul Kitchen

En plein cœur des Vosges du Nord, l'art délicat de **Fabien Mengus** s'épanouit dans une maison iconique. Chef (trop) discret, il affirme : « *On voit l'âme d'un personne dans les assiettes qu'il compose.* » Et d'âme, il est question à chaque instant du repas avec notamment la tendresse d'un dos de jeune cerf, que jouxte une poignée de cubes de butternut infusés à la badiane. Toute cette majesté exhale un puissant parfum de revenez-y. Ce qu'on ne peut s'empêcher de faire !

L'Arnsbourg (Baerenthal)
arnsbourg.com

Patrimony

Les plats iconiques de son père (indépassables cuisses de grenouilles & *schniederspaetle*) et les créations signées **Éric Westermann** méritent assurément de retrouver l'Étoile, fort injustement perdue, l'année passée.

Le Buerehiesel (Strasbourg)
buerehiesel.fr

Roc’n’roll

Chic et choc, le restaurant où **Cédric Kuster** accueille ses hôtes de la plus parfaite des manières est une bonbonnière épurée, où s’épanouit la cuisine de **Jean Roc**, maître des alliances contemporaines.

La Casserole (Strasbourg)
la-casserole.fr

Jura, si!

Depuis juin 2024, **Vivien Sonzogni** crée des assiettes pui- sant leurs racines dans le patrimoine culinaire français, avec un tropisme jurassien puissant. Attention volaille de Bresse au Vin Jaune d’anthologie !

La Table du Grapiot (Pupillin)
legrapiot.com

Chic

Dans un relais de poste du XVIIIe siècle repris par l’antiquaire médiatique Julien Cohen s’est installé le très prometteur **Reetesh Persand** : en moins d’un an, le chef a fait de cette table ultra classe une référence.

1815 (Avallon)
hoteldelaposteavallon.com