

Communication de Monsieur Jean El Gammal



Séance du 10 janvier 2020



La gastronomie et le Grand Est

Construction politique, administrative et spatiale récente, le Grand Est peut être perçu selon différents angles. Ayant codirigé un livre en quelque sorte rétrospectif sur les forces et les cultures politiques de notre région, je souhaiterais aujourd'hui, en relation avec un de mes autres centres d'intérêt^[1] proposer une réflexion sur ce qu'a pu et peut représenter la gastronomie dans un espace vaste et composite. Pour ce faire, on pourrait se pencher sur l'histoire des traditions culinaires champenoises, alsaciennes et lorraines, ou encore sur celle des plats venus d'ailleurs^[2].

Je m'intéresserai surtout, sans perdre de vue ces réalités, à l'histoire moins étudiée de la restauration depuis environ un siècle, à travers les guides gastronomiques et singulièrement celui qui, quoique parfois critiqué, continue à donner le ton, notamment auprès des restaurateurs, de nombre de leurs clients, de la presse, des offices de tourisme et des milieux politiques. Il s'agit bien sûr du Guide Michelin, dont la première édition, en 1900, était peu axée sur la gastronomie, et qui a défini sa hiérarchie des distinctions, notamment en relation avec l'attribution d'étoiles, à partir des années 20 et du début de la décennie suivante.

En utilisant principalement mais non exclusivement ce guide^[3], j'aborderai tout d'abord les localisations des tables réputées dans leur environnement durant l'entre-deux-guerres, avant de traiter des évolutions depuis le début des Trente Glorieuses et enfin des enjeux associés à la gastronomie, dans une perspective en partie comparative, en évoquant au passage d'autres régions françaises, ainsi que la Grande Région.

De nombreuses tables réputées durant l'entre-deux-guerres

Il n'est certes pas question de Grand Est – même si l'on parle parfois de France de l'Est – durant la première phase que j'ai étudiée, mais, dans les années 30, le Guide Michelin a distingué un assez grand nombre de tables dans les différentes composantes de l'actuelle région. Il n'y a que trois restaurants triplement étoilés^[4], et ce pour peu de temps. Au seuil de la décennie, la plus haute distinction – qui ne concerne pas alors les restaurants parisiens – est attribuée au modeste restaurant Voizard de Vic-sur-Seille – auquel une seule étoile est assez rapidement décernée. Les deux autres tables ayant figuré fugitivement au sommet de la hiérarchie sont alsaciennes : l'Hôtel de France de Moosch (1932-1933 et 1935), dans le Haut-Rhin, du chef Paul Coutouly, venu de Paris, et Valentin Sorg (1933) à Strasbourg. Ce dernier restaurant, alors installé rue du Vieux-Marché aux Vins, est le seul des trois qui conserve au-delà de la perte de ses trois étoiles, une réputation gastronomique pendant plusieurs décennies.

Si l'on prend pour référence le Guide Michelin de 1936^[5], on constate que le maillage des tables étoilées, dans l'Est comme dans la plupart des régions, est dans l'ensemble assez serré, même s'il l'est moins au centre de l'actuel Grand Est. Durant les années 1930, le Guide Michelin distinguait bien des restaurants modestes, qui proposaient le plus souvent des spécialités simples, du type quiche, truite ou choucroute, plus fréquemment que des plats recherchés, ce qui était aussi le fait de tables plus cossues, dont les mets, selon nos critères actuels, semblent simples, même lorsqu'il s'agit de produits de fête comme le foie gras ou les crustacés.

Sans entrer dans le détail, on note que beaucoup de restaurants distingués par le guide se trouvent dans des villes – même si Reims n'est pas alors spécialement en vue, contrairement à Strasbourg - ou bien dans le massif des Vosges et ses environs. En 1936, il n'y a plus de trois étoiles, mais l'Hôtel de France de Moosch et Valentin Sorg en ont deux, ainsi que la Taverne Royale de Strasbourg, Chambard « À la Clef d'Or » à Kaysersberg, Moitrier à Metz, l'Hôtel de France de Sézanne et - seul établissement de ce rang situé dans un village des Vosges, le restaurant Michel de Brouvelieures^[6]. À Nancy, sont distinguées d'une étoile quatre tables : Stanislas, le Capucin Gourmand, Au Sans chiqué du Gourmet lorrain [*sic*] et le Grand Vatel, ce dernier à une adresse que nous connaissons bien, au 5, rue Saint-Dizier.

De manière générale, dans les années 30, la plus grande partie des restaurants étoilés se trouve en Alsace et dans la moitié est de la Lorraine. La Champagne et les Ardennes, sans être dépourvues, ne comptent guère de maisons prestigieuses. Si l'on dénombre les tables étoilées en 1936 – 99 au total, on peut aussi établir

un palmarès des départements, dans les limites de l'actuel Grand Est – même si c'est à certains égards anachronique: le Bas-Rhin arrive nettement en tête, avec 25 établissements, suivi par l'autre département alsacien, le Haut-Rhin, avec 17. Les Vosges viennent immédiatement ensuite, avec 16, dont plusieurs tables de stations thermales^[7]. Les cinq autres départements en comptent au maximum 10, nombre caractérisant ainsi la Marne. La Meurthe-et-Moselle en a huit (dont les Vannes de Liverdun, alors sous la direction de M. Marti), la Haute-Marne sept (dont trois à Langres), la Moselle cinq, les Ardennes et l'Aube quatre et la Meuse trois.

Une fois ces premières observations effectuées, qu'en est-il de l'évolution des pôles gastronomiques de l'Est?

Des Trente Glorieuses au début du siècle

Je ne mentionnerai que très brièvement les années de l'Occupation (voire de l'annexion) car la gastronomie n'est évidemment qu'une préoccupation très secondaire, pour ne pas dire absente. Le Guide Michelin ne paraît d'ailleurs pas pendant cette période. S'il parvient à publier une édition en 1945, il ne reconstitue que progressivement, à cause des difficultés de ravitaillement, sa hiérarchie des tables étoilées (deux étoiles à partir de 1948, trois – avec seulement sept établissements distingués en France et aucun dans l'Est, en 1951). C'est pourquoi je prendrai pour point de départ le guide de 1951, afin de revenir sur les localisations, puis de traiter de leur évolution et des mutations qui concernent les restaurants de la France de l'Est.

Tout d'abord, on observe une sensible diminution du nombre des tables étoilées par rapport à l'avant-guerre, ce qui témoigne en partie de la persistance des difficultés, mais aussi, selon toute vraisemblance, d'une plus grande exigence du guide, qui ne tarde d'ailleurs pas à créer une catégorie d'établissements dont la cuisine soignée correspond à des prix modérés. Le nombre de tables relevant de cette catégorie est néanmoins restreint dans les années 1950. Pour ce qui est des restaurants étoilés, ils sont en nombre limité au début de la décennie: en 1951, un seul établissement est doublement étoilé, le Beau Site d'Orbey, qui ne tarde pas à revenir à une étoile.

Dans les années qui suivent, ce sont deux maisons alsaciennes emblématiques qui accèdent aux deux étoiles. Il s'agit, non loin de Colmar, des Armes de France de Pierre Gaertner, un disciple de Fernand Point, et de l'Auberge de l'Ill d'Illhaeusern. L'Est intérieur, si l'on peut dire, est devenu pauvre en maisons étoilées, mais la situation s'améliore à fin de la décennie. Des maisons renommées sont récompensées: on peut citer l'Hôtel de France de Sézanne, qui avait eu deux étoiles avant la guerre et en garde une, tout d'abord sous

la direction du même chef, Boucheron, le Cheval Blanc de Sept-Saulx, près de Reims, le Bourgogne à Troyes et l'Hostellerie du Pont Sainte-Marie dans le village du même nom, près de la préfecture de l'Aube. Dans la Meuse, le Bellevue de Verdun et surtout Planson à Sivry sont isolés. Les Chanoinesses de Remiremont (établissement alors dirigé par Hubert Cleuvenot, une des figures de la restauration vosgienne^[8]), le Saut des Cuves de Gérardmer^[9] et le Relais des Ballons de Saint-Maurice-sur-Moselle le sont un peu moins dans les Vosges.

À Metz, Moitrier ne figure plus dans le guide. C'est l'Hostellerie de la Marne qui détient une étoile. Quatre restaurants de cette catégorie – en 1958 – sont distingués à Nancy (seul le deuxième le demeure en 1961) : l'Embassy, dépendant alors de l'hôtel Excelsior et d'Angleterre, le Capucin Gourmand, la Rôtisserie du Gourmet Lorrain et le Grand Vatel. Strasbourg représente alors, de ce point de vue, un pôle équivalent (un peu plus important si l'on tient compte des deux tables étoilées de la Wantzenau et du nombre de restaurants signalés), avec Valentin Sorg, qui s'est installé dans un grand immeuble de la place de l'Homme de Fer, le Crocodile de la rue de l'Outre, Le Gourmet Sans Chiqué et Zimmer. Plusieurs restaurants étoilés, dans le Bas-Rhin, sont proches de la frontière : c'est le cas d'Anthon à Obersteinbach, de l'Ange de Wissembourg, de l'Ecrevisse de Brumath ou du Bœuf de Blaesheim, tandis qu'à l'ouest de Strasbourg, le Cerf de Marlenheim a également une étoile.

Au fil des années 60, le paysage gastronomique de l'Est a un peu évolué. Une nouvelle maison doublement étoilée est apparue. Il s'agit des Vannes de Liverdun, dont Ivan Simunic avait accru la notoriété après la guerre, et qui accède à cette distinction avec le concours du chef Georges Bousquemard^[10]. Cet établissement, dont nous reparlerons, a été le seul deux étoiles durable de Meurthe-et-Moselle, même si la Rôtisserie des Cordeliers de Nancy a obtenu très fugitivement cette distinction au début de la seconde partie de la décennie.

En Alsace, le principal événement gastronomique est la promotion à trois étoiles, en 1967, de l'Auberge de l'Ill d'Illhaeusern, distinction qu'elle a gardée jusqu'au guide de 2019. Moins en vue, certaines tables ont atteint l'étoile avant la fin de la décennie. On peut mentionner, dans les Ardennes, l'Hostellerie Lenoir d'Auvillers-les-Forges, l'hôtel Moderne de Reims. Dans la Marne, le Florence de Reims – la ville n'était pas riche en bons restaurants dans les années 1950, – Demoncy à Dormans, le Royal Champagne de Champillon, Les Berceaux d'Épernay et l'hôtel d'Angleterre de Châlons-sur-Marne sont étoilés.

En Lorraine, le Coq Hardi de Verdun, Planson à Sivry^[11] et la Petite Auberge de Stainville ont une étoile dans la Meuse. Dans les Vosges, Hubert Cleuvenot s'est installé aux Ducs de Lorraine en 1963^[12] et une auberge d'un luxe rare dans la région, la Claire Fontaine, a ouvert à Saint-Nabord, près de

Remiremont. Dans le sud de l'Alsace, les environs de Colmar se renforcent. Outre les Armes de France et l'Auberge de l'Ill, le Soleil d'Andolsheim et le Bellevue de Wettolsheim sont distingués. Dans la préfecture, les mêmes qu'en 1958 le sont en 1965 : la Maison des Têtes et Chez Alfred.

À cette époque, même si Paul Bocuse commence à accéder à la célébrité avec les trois étoiles obtenues à Collonges au Mont d'Or, près de Lyon, en 1965, les chefs ne sont guère médiatisés et il n'est pas question de « nouvelle cuisine ». Le mouvement est lancé de manière progressive par Henri Gault et Christian Millau à partir de 1972, mais l'Est n'est pas initialement un point d'appui de ce courant : ni Pierre Gaertner, ni les frères Haerberlin, ni Ivan Simunic ne sont des tenants de la modernité au début de la décennie et même au-delà. C'est plutôt le classicisme qui les caractérise. Néanmoins, dans le *Nouveau Guide Gault-Millau* de 1973, l'Auberge de l'Ill, avec quatre toques et 19/20, figure « au sommet » de la « haute aristocratie de la cuisine française », avec Troisgros et Bocuse^[13]. Vient ensuite le restaurant les Vannes, qui, seul dans la France de l'Est, obtient trois toques et 17/20, avec un commentaire dont voici un extrait :

« Deux nouvelles expériences dans ce riche restaurant nous ont enthousiasmés. Pas tant le décor un peu chargé que la vue admirable sur une courbe de la Moselle, pas tant certains plats grandioses que les plus simples, jambon rose, canard aux mousserons et au poivre vert, écrevisses à la nage, d'une saveur absolument exquise. L'accueil d'Ivan Simunic et de ses fils ajoute le charme slave à ces merveilles lorraines^[14]. »

Un peu en retrait avec deux toques et 16/20, figurent trois tables : les Armes de France, ainsi que deux maisons appelées à un brillant avenir : à Reims, la Chaumière de Gaston et Gérard Boyer, et à Strasbourg, Le Crocodile, repris par Émile Jung, venu de Masevaux, dans le Haut-Rhin^[15]. Toujours en 1973, le Guide Michelin n'a guère évolué au sujet des tables de l'Est : les deux restaurants que l'on vient de citer n'ont encore qu'une étoile, distinction que conservent certaines maisons de longue notoriété, comme l'Hôtel de France de Sézanne, sous une nouvelle direction (M. et M^{me} Charles). Au sujet de cette table et de sa situation, on peut d'ailleurs citer un commentaire du Guide de *L'Auto-Journal*, selon lequel il s'agirait de « l'étape gourmande des connaisseurs, sans équivalent sur la route de l'Est »^[16]. Sans doute, avec l'ouverture de l'autoroute, les conditions changent-elles en partie, comme dans d'autres régions, en matière de tourisme automobile, ce qui n'empêche pas certaines tables de progresser. C'est le cas de la Chaumière de Reims, qui accède à deux étoiles en 1973, puis à trois en 1979, s'installant quatre ans plus tard dans le somptueux château des Crayères. Le Crocodile franchit les mêmes étapes plus tard, respectivement en 1975 et 1989.

Alors que les Vannes perdent l'une de leurs étoiles^[17], l'Hostellerie Lenoir d'Auvillers-les-Forges parvient à conquérir (en 1976) et à garder plus d'une décennie deux étoiles. Non loin de la frontière, du reste, une série de bonnes tables commence à être distinguée : la Lorraine-Le Mas (il s'agit de la même maison) à Longuyon, la Vénérie à Sierck ou le Neptune à Saint-Avold.

Plusieurs restaurants de Meurthe-et-Moselle font figure de piliers de la gastronomie dans l'Est. Outre le Bistrot de Marie-France Ponsard à Belleville, une des très rares cuisinières étoilées dans la région, il convient de citer le Capucin Gourmand à Nancy sous la direction de Gérard Veissière, le Prieuré de Joël Roy – avec Michel Roth, un des rares meilleurs ouvriers de France de la région, ancien second au Negresco du célèbre chef Jacques Maximin – à Flavigny, Le Dauphin de Christophe Vohmann à Toul^[18], ou le Château d'Adoménil, sous l'impulsion alors de Michel Million^[19].

Cet établissement très confortable n'est pas le seul à figurer parmi les Relais et Châteaux : on peut mentionner dans les Vosges la Cheneaudière de Colroy-la-Roche, qui eut deux étoiles, et les Bas-Rupts de Gérardmer. Également dans les Vosges, Jean-Claude Aiguier, avant de s'installer à Épinal, se distingue aux Abbesses de Remiremont, et Claudy Obriot, avant de reprendre les Ducs de Lorraine, a obtenu une étoile à L'Aubergade de Contrexéville. En Alsace, le Cerf de Marlenheim l'obtient en 1986 et le Cheval Blanc de Lembach^[20] en 1989. Dans le sud de la région, près de Mulhouse, le Moulin du Kaegy de Bernard Bégat, venu de Samois dans la région parisienne, en a obtenu une et l'a gardée pendant de longues années.

Le temps me manque pour détailler les promotions autour de la dernière décennie du XX^e siècle et des débuts de l'actuel, presque jusqu'à nos jours. Parmi les principales, il convient de mentionner l'ascension du Buerehiesel d'Antoine Westermann^[21]. De 1994 à 2002, Strasbourg eut ainsi deux trois étoiles. Plus à l'Est, se produit aussi l'accession à la troisième étoile de l'Arnsbourg de Baerenthal – le seul établissement mosellan, tout près de l'Alsace, ayant accédé à cette distinction de toute la période (2002-2015). À Reims, Les Crayères perdent leur troisième étoile après le départ de Gérard Boyer, alors que l'Assiette Champenoise, dans la proche localité de Tinquieux, accède à deux étoiles en 2005 et à la troisième à 2014. L'agglomération de Reims dispose d'ailleurs de toute une gamme de restaurants étoilés, l'un doublement (Les Crayères, toujours propriété de la famille Gardinier), d'autres simplement mais solidement (le Foch, Le Millésime, Racine, Les Berceaux à Epernay, notamment).

Dans l'ensemble, ce sont l'Alsace et dans une moindre mesure la Moselle qui voient s'affirmer des tables qui occupent une place importante dans le paysage gastronomique de l'Est. Dans la catégorie des deux étoiles, le Cygne

de Gundershoffen, jusqu'à une date récente, la Fourchette des Ducs d'Obernai et JY'S à Colmar de Jean-Yves Schillinger, des années après la mort de son père Jean lors de l'incendie criminel du restaurant familial en 1995, le Chambard de Kaysersberg (en 2014) et pour peu d'années un restaurant italien de Mulhouse, Il Cortile.

À Strasbourg, après l'étoilé Julien, le 1741, l'un des restaurants de Cédric Moulot, est bien installé dans le paysage gastronomique, ainsi que l'original Umami, un des rares restaurants étoilés d'influence asiatique en Alsace^[22]. Dans le Haut-Rhin, les tables étoilées sont nombreuses: l'une de celles qui s'est ancrée dans la durée est Maximilien, à Zellenberg, près de Riquewihr. En Moselle, sans non plus accéder à la deuxième étoile, mais avec une solide réputation, citons, outre Au Soldat de l'an II de Phalsbourg pendant une assez longue période, à présent révolue^[23], la Bonne Auberge des sœurs Egloff à Stiring Wendel, la Citadelle de Christophe Dufossé à Metz et le Quai des Saveurs de Frédéric Sandrini à Hagondange, la traditionnelle Auberge Saint-Walfrid de Sarreguemines et le moderne Toya de Loïc Villemin à Faulquemont^[24]. La Lorraine plus méridionale est moins en vue, même si le Château d'Adoménil, dont le chef est désormais Cyril Leclerc, est parfois considéré comme un prétendant aux deux étoiles. De plus, l'accession à l'étoile de Françoise Mutel à la Maison dans le Parc et le retour à cette distinction – plusieurs années après la fermeture du Grenier à Sel de la rue Gustave Simon - de Patrick Fréchin chez Transparence permettent à Nancy d'avoir présentement deux établissements étoilés.

Actualités et perspectives

Pour faire le point sur ce sujet, à compter notamment de 2015, date de création de la région, on peut commencer par l'évaluation chiffrée que donne le guide Michelin, tout d'abord à l'échelle des étoiles, dans l'édition 2019. On relève que l'Alsace conserve une part très majoritaire, malgré la perte de la troisième étoile de l'Auberge de l'III^[25] et les péripéties de l'histoire du Crocodile^[26], avec 31 étoiles sur 54. La Moselle (neuf) et la Marne (neuf) occupent une position intermédiaire. La Meurthe-et-Moselle n'a que trois tables étoilées, les Vosges une seule (les Ducs de Lorraine), de même que la Haute-Marne, avec l'Hostellerie La Montagne de Colombey-les-Deux-Églises, et les deux autres départements aucune. Concernant les restaurants, on peut se référer aussi à la liste des Bibs Gourmands, établissements proposant une cuisine soignée à prix relativement modérés. La répartition n'est guère différente, l'Alsace disposant, à parts égales en Bas- et Haut-Rhin, de 32 restaurants sur 50. Viennent ensuite la Marne avec six, la Moselle et les Vosges avec trois, les Ardennes avec deux, de même que la Meurthe-et-Moselle (deux

tables nancéiennes, la Toq' et V'Four), puis l'Aube et la Meuse avec un seul établissement de ce type. La Haute-Marne n'en compte aucun.

Si l'on esquisse une comparaison avec 1936, on constate qu'à près d'un siècle de distance, le nombre des tables étoilées a été presque divisé par deux (mais les critères sont sans doute plus complexes, voire plus exigeants), le total du Grand Est étant à peu près le même si l'on ajoute les « Bibs Gourmands ». Si l'on s'en tient aux étoiles, rappelons qu'en 1936, malgré des écarts importants entre départements, aucun n'était complètement dépourvu de tables étoilées. L'Alsace était déjà prédominante, et la Moselle est le seul département qui ait plus de restaurants étoilés en 2019 qu'en 1936 (neuf contre cinq). Quelques restaurants ont le même nombre d'étoiles à ces deux dates : le Chambard de Kaysersberg avec deux (à l'heure actuelle la Table d'Olivier Nasti) ; le Foch à Reims, l'Hôtel d'Angleterre de Châlons-en-Champagne, Le Cerf de Marlenheim et la Maison des Têtes de Colmar, avec une, tandis qu'un certain nombre de restaurants sont toujours présents, mais sans étoile, dont le Cheval Blanc à Langres – où nous avons déjeuné en 2018 – Anthon à Obersteinbach, les Armes de France d'Ammerschwihl et le Capu, ex-Capucin Gourmand, par exemple.

Sur un autre plan, sans établir un lien direct entre ces contrastes et la situation économique, force est de constater que la proximité de vignobles qui constituent à la fois une source de richesse et un cadre de parcours touristique (caves de Champagne, route des Vins) représente un atout appréciable, de même que la situation au sein d'une métropole ou d'une agglomération dynamique, ainsi que la proximité de régions allemandes ayant un fort potentiel, voire de la Suisse. Il existe d'ailleurs une certaine concurrence de l'autre côté des frontières, notamment allemande^[27], puisque de grandes tables se trouvent en Sarre (Victor's Fine Dining de Christian Bau à Perl, le Gästehaus Klaus Erfort à Sarrebruck) ou dans le Bade-Wurtemberg (à Baiersbronn, avec ses deux trois étoiles, le Schwarzwaldstube et le Bareiss^[28]), ou encore près de Luxembourg – le restaurant Ma Langue Sourit, à Oetrange, est à l'heure actuelle le plus vanté par le Guide Michelin, avec deux étoiles^[29] –, et autour de Bâle (où se trouve notamment un trois étoiles, le Cheval Blanc) pour ce qui est du sud-est de la région créée en 2015.

On observe d'ailleurs quelques cas de chefs étrangers qui se sont fixés dans le Grand Est. Ils sont surtout de nationalité allemande, comme Michaela Peters à l'Auberge du Parc Carola de Ribeauvillé, Lutz Janisch au Strasbourg à Bitche ou tout récemment Paul Stradner, qui avait obtenu deux étoiles à Baden-Baden et, sous la supervision de Jean-Georges Klein, qui a quitté il y a quelques années l'Arnsbourg^[30], contribue à la réputation de la Villa Laliq de Wingen-sur-Moder. Cela dit, beaucoup de chefs du Grand Est sont restés

dans la région, quelques-uns passant avec succès ces dernières années d'une ville à l'autre, comme Philippe Girardin de la Casserole de Strasbourg à la Maison des Têtes de Colmar. De plus, peu de « transferts » venus d'autres régions se sont produits^[31].

Il y a eu bien plus de départs^[32] – pour autant que ce terme ait une signification univoque dans le domaine de la gastronomie –, concernant la restauration (citons Christian Willer à Cannes, Dominique Le Stanc à Nice, Joseph Viola à Lyon, Jean-Paul Duquesnoy^[33], Frédéric Anton au Pré Catelan, où il a obtenu trois étoiles, Antoine Westermann après qu'il a laissé Buerhiesel à son fils Eric), des allers-retours (c'est le cas pour Michel Roth, dans une certaine mesure) ou la pâtisserie. Celle-ci connaît un succès grandissant et certaines de ses personnalités viennent du Grand Est, notamment d'Alsace et de Lorraine. C'est le cas de Pierre Hermé, bien entendu, de Claire Heitzler, Christelle Brua – désormais à l'Élysée après avoir travaillé seize ans avec Frédéric Anton – ou bien Sébastien Gaudard et Angelo Musa^[34]. En revanche, Christine Ferber, célèbre pour ses confitures, est restée à Niedermorschwihr.

Globalement, le Grand Est est reconnu de différentes manières, mais en occupant une place inégale selon les critères. En ce qui concerne la haute gastronomie, on peut évoquer la Liste, qui répertorie, par agrégation de mentions et d'évaluations figurant dans des guides, en particulier, les meilleurs restaurants, sous le patronage du ministère des Affaires étrangères. L'édition 2020 fait apparaître, parmi les mieux notées, les tables suivantes : l'Assiette Champenoise – seul trois étoiles de la région, désormais, avec 98/100, l'Auberge de l'Ill et la Table d'Olivier Nasti avec 94^[35], les Crayères et la Villa René Lalique avec 92 et la Fourchette des Ducs avec 88,5^[36].

Concernant la promotion du tourisme gastronomique, le cadre grand-régional, si je puis dire, n'est pas encore très présent, car il est récent pour ce qui est du Grand Est, dont l'agence régionale du tourisme a vu le jour en février 2019 à Strasbourg^[37], en regroupant les organismes préexistants. Ce sont plutôt les offices de tourisme et la presse qui recommandent le cas échéant les tables, souvent de manière discrète pour ceux-ci (car l'offre est diversifiée) et en faisant état des ouvertures d'établissements pour la seconde. On observe néanmoins que la part de la critique gastronomique régionale – dont l'un des représentants est Gilles Pudlowski, qui a publié notamment nombre de guides sur l'Alsace – est assez discrète dans la presse quotidienne, un peu moins dans les magazines. D'autre part, le palmarès annuel du Guide Michelin prédomine dans les commentaires des médias locaux^[38].

De façon générale, qu'il s'agisse de restauration ou de traditions culinaires, la vogue actuelle pour la cuisine permet la floraison de livres de recettes ou de

commentaires gastronomiques, que des journalistes comme feu Jean-Pierre Coffe ou à l'heure actuelle Laurent Mariotte ont publiés. Certains chefs sont accueillis dans des collections prestigieuses (Philippe Mille^[39], Arnaud Lallement^[40]) ou par des éditeurs régionaux (Jean-Claude Aiguier^[41]).

La part de la transmission est d'ailleurs importante, comme le montrent des hommages rendus, par exemple à Gérard Veissière^[42], qui a contribué à la formation – parfois aussi auprès de chefs prestigieux comme Gérard Boyer – de nombreux cuisiniers bien connus à Nancy, dont l'un, Hervé Fourrière, au Capu. La transmission peut se faire aussi dans des « tables de mémoire » par association, dans le cas de Michel Husser et Joël Phillips – déjà étoilé à Strasbourg - au Cerf de Marlenheim, ou d'un cuisinier restaurateur à l'autre, comme ce le fut de Jacky Michel à Jérôme Feck à l'Hôtel d'Angleterre, l'un des piliers de la gastronomie champenoise, à Châlons-en-Champagne. Dans le cas du Bistrot de Belleville, la situation est plus complexe. La fille de Marie-France Ponsard, Karine, a conservé l'étoile pendant plusieurs années, puis a ouvert un établissement du même nom à Nancy, qui vient de fermer ses portes, tandis que son chef demeure à Belleville, le restaurant ayant été rebaptisé le B.

Par ailleurs, qu'elles soient diffusées ou non sous forme de livres, les innovations concernent surtout à l'heure actuelle, comme dans bien d'autres régions et pays, l'attention portée à l'usage gastronomique des végétaux, même si aucun restaurant végétarien ou vegan n'est étoilé dans le Grand Est. Même ainsi, les tables de l'Est sont inégalement présentes, mais certaines, notamment en Alsace, se signalent à l'attention. Parmi les restaurants non encore mentionnés, c'est notamment le cas de l'Alchémille de Jérôme Jaegle à Ribeauvillé, de la Table du Gourmet de Jean-Luc Brendel à Riquewihr^[43], Thierry Schwartz – Le Restaurant à Obernai. Dans le Ried, le néo-classique Au Vieux Couvent, présent depuis des années parmi les restaurants alsaciens étoilés, sous l'égide de la famille Albrecht, est connu aussi pour l'utilisation qu'il fait des produits végétaux^[44].

Au fil de ces considérations un peu rapides – même si l'énumération des noms de restaurants et de chefs occupe une grande place dans mon propos – j'espère avoir montré qu'en relation avec l'histoire de la gastronomie et de la restauration, un certain nombre d'approches sont possibles, qu'il s'agisse des paysages gastronomiques, des styles de restauration, des liens avec les produits régionaux. Ceux-ci, dont l'usage est encouragé par les actuelles tendances locavores, continuent à jouer un rôle important, malgré le caractère plus complexe des recettes et des préparations et l'usage d'ingrédients très divers, notamment dans les tables les plus réputées. Les enjeux relèvent aussi des possibilités associées à des parcours touristiques et à des visites urbaines. Pour

autant, dans le Grand Est, il n'y a pas encore de « politique » bien affirmée en matière de promotion de la gastronomie. Chacune des composantes conserve ses spécificités, et les conditions ne sont sans doute pas encore réunies pour que des initiatives du type des cités de la gastronomie (Lyon, bientôt Dijon) ou des centres d'études (Tours) voient le jour. Il n'en reste pas moins que les « vitrines » et la communication n'importent pas seules, loin de là. Le patrimoine – peut-être pourrait-on utiliser le pluriel – associé à la gastronomie, en dépit des transformations, continue à bénéficier d'une certaine familiarité, sinon à s'inscrire dans la quotidienneté.



Notes

- [1] Voir *Tables en vue-Trois âges de la gastronomie des années 1950 à nos jours*, Paris, Les Belles Lettres, 2018, et *Les restaurants de Bourgogne de l'entre-deux-guerres à nos jours*, Dijon, Éditions universitaires de Bourgogne, 2020.
- [2] Les traditions culinaires dans l'Est ont fait l'objet de nombreux travaux : outre trois volumes de la série *L'Invention du Patrimoine culinaire de la France*, Paris, Albin Michel-Conseil national des arts culinaires (Alsace et Lorraine, 1988, Champagne-Ardenne, 2000) voir par exemple Jean-Robert Pitte, *Atlas géographique de la France*, Paris, Colin, 2017, p. 92-101 (Lorraine et Alsace) ; Christine Richard, *Les recettes des grands chefs lorrains*, Nancy et Metz, Presses universitaires de Nancy-Serpenoise, 1984 ; Laurent Jalabert et Vianney Muller (dir.), *Boire et manger en Lorraine - Antiquité-XX^e siècle*, Comité d'histoire régionale-Région Grand Est, Edhisto, 2018 ; Jean-Marie Cuny, *La Lorraine à table*, Éditions Gens de Lorraine 2009 ; Roger Lallemand, *La vraie cuisine de Champagne*, Langres, Guéniot, 1991, Jean-Louis Schlienger, *Le mangeur alsacien : une histoire de l'alimentation en Alsace : deux mille ans de gastronomie*, Strasbourg, La nuée bleue, 2000 ; ainsi que Gilles Pudlowski et Maurice Rougemont, *Le meilleur de l'Alsace*, Strasbourg, Éditions du Signe, 2019.
- [3] Il sera surtout question, par ailleurs, du Guide Gault-Millau, créé en 1972 par les deux célèbres journalistes, et qui a connu de nombreux changements de propriétaires depuis leur brouille, au milieu de la décennie suivante.
- [4] À leur sujet, les informations sont tirées du livre de Jean-François Mesplède, *Trois étoiles au Guide Michelin*, Lyon, Page d'écriture, 2016, notamment du volume 1, p. 299-300, 316 et 387-389. L'auteur a de plus publié un *Grand dictionnaire des cuisiniers*, chez le même éditeur, en 2015. Cet ouvrage est fort utile.
- [5] Même si une certaine instabilité apparaît, en termes de distinctions, si on le compare avec l'édition de 1938.

- [6] Contrairement à nombre des tables de cette catégorie, il conserve sa distinction en 1938, de même que Moitrier et l'Hôtel de France à Sézanne.
- [7] L'Ermitage et le Grand Hôtel à Vittel, le Grand Hôtel et Curin à Plombières ou le Grand Hôtel des Sources à Bussang, par exemple.
- [8] Né en 1917, il est décédé en 2012 : sur sa carrière, voir Jean-François Mesplède, *Grand dictionnaire des cuisiniers, op. cit.*, p. 181.
- [9] Premier établissement vosgien étoilé, en 1932 : voir Bertrand Munier, *La cuisine lorraine par ses chefs*, Metz, Serpenoise, 2013, p. 124.
- [10] Voir notre livre, *Tables en vue*, Paris, Les Belles Lettres, 2018, p. 70.
- [11] Et un temps Million, dans le village voisin de Vilosnes. Cet établissement est tenu par les parents de Michel Million, du château d'Adoménil : voir Jean-François Mesplède, *Grand Dictionnaire des cuisiniers, op. cit.*, p. 552.
- [12] Voir Bertrand Munier, « Les Ducs de Lorraine à Épinal, 50 ans d'étoiles dans la galaxie gastronomique », 14 juin 2016, l'indogomag.com, consulté le 5 décembre 2019.
- [13] Guide cité, p. 6, et commentaire p. 253.
- [14] Guide cité, p. 273.
- [15] Sur son parcours, voir le livre qu'il a publié quand il avait trois étoiles, *Au menu de ma vie*, Strasbourg, La Nuée bleue, 2001.
- [16] Guide de *L'Auto-Journal*, 1972, p. 311. Le même guide, en 1981, lui maintenant une étoile qu'il a perdue dans le Guide Michelin, assure que cette maison est « une étape de confiance sur la N4 Paris-Strasbourg qui n'est pas très riche en tables attrayantes » (p. 365). L'Hôtel de France disparaît assez rapidement des guides par la suite.
- [17] L'établissement a fermé en 1992 : voir Jean-François Mesplède, *Grand Dictionnaire des cuisiniers, op. cit.*, p. 793.
- [18] Ce chef d'origine alsacienne fut étoilé pendant près de vingt ans à compter de 1988.
- [19] Co-auteur, avec François Moulin, d'un ouvrage intéressant : *Le mangeur lorrain - L'art de bien manger à l'époque des Lumières*, Strasbourg, Éditions de l'Est, 2004.
- [20] Où Pascal Bastian, bien plus récemment, a reconquis les deux étoiles après le départ de Fernand Mischler.
- [21] Déjà, dans *Mes cinquante meilleurs restaurants de France*, d'Henri Gault, Paris, Christian Bourgois, 1986, il figurait au 35^{ème} rang *ex-aequo*, derrière deux établissements de l'actuel Grand Est, *L'Auberge de L'ill* et *Les Crayères*, respectivement 12^{ème} et 14^{ème}, tous deux *ex-aequo*. Ajoutons que les chefs alsaciens Patrick Michelin et Christian Willer figurent dans ce palmarès,

respectivement 28^{ème} et 43^{ème} *ex-aequo*, à l'Hostellerie du Château de Fère-en-Tardenois, dans l'Aisne, et à La Palme d'Or de l'hôtel Martinez, à Cannes.

- [22] Avec, étoilé depuis 2019, le restaurant l'Orchidée d'Altkirch, dont le chef-proprétaire est thaïlandais.
- [23] Le restaurant étoilé jusqu'au milieu des années 2010, sous la direction de Georges Schmitt, a fermé en juillet 2019.
- [24] Promu à 17/20 par l'édition 2020 du Guide Gault & Millau.
- [25] Elle a suscité un large écho, notamment en Alsace. L'édition du Guide Gault&Millau 2020 ne lui attribue pas de note, mais l'intègre avec neuf autres maisons parmi les « Toques d'Or » de « L'Académie Gault&Millau » (p. 17).
- [26] À l'heure actuelle en travaux, après le départ du chef réputé Franck Pelux, finaliste du célèbre concours culinaire Top Chef en 2017.
- [27] Voir notre étude, « L'Allemagne, puissance gastronomique? De la fin du XX^e siècle à nos jours », in Jean El Gammal (dir.), *La France, l'Allemagne, l'Europe- Mélanges en l'honneur de Chantal Metzger*, Bruxelles, Peter Lang, 2017, p. 181-194, ainsi que le livre d'Hubert Matt-Willmatt, *Alsace-Vosges-Pays de Bade-Forêt noire, La Bonne cuisine rhénane-Un voyage gastronomique par-delà les frontières*, Strasbourg, Ariovist, 2016.
- [28] Cette localité compte au total huit étoiles: voir *Le Grand Livre du Guide Michelin*, Paris, Guide Michelin – La Martinière, 2019, p. 195.
- [29] On peut aussi mentionner Mosconi, qui vient de perdre – ce n'est pas la première fois – l'une de ses deux étoiles et, à Frisange, le restaurant étoilé de Léa Linster, seule femme à avoir obtenu le Bocuse d'Or.
- [30] Repris par Fabien Mengus, qui avait eu deux étoiles à Gundershoffen, après François Paul. Lorsqu'il était à L'Arnsbourg, Jean-Georges Klein a publié *l'Alchimie des éléments*, Paris, La Martinière, 2010.
- [31] Parmi les exceptions, celui de Jean-Denis Rieublanc, chef doublement étoilé du Negresco, en direction du Royal Champagne, où il a retrouvé une étoile en 2019.
- [32] Pour un bilan situé dans les années 1980, on peut consulter la seconde partie, « Les Alsaciens de la diaspora », du livre de Gilles Pudlowski, *La jeune cuisine d'Alsace*, Paris, Albin Michel, 1986.
- [33] Qui a quitté son restaurant doublement étoilé de Pont Sainte-Marie pour la capitale, y retrouvant pour plusieurs années sa distinction.
- [34] Voir son livre récent, *Ma promesse-Récit d'un pâtissier d'exception*, Paris, La Martinière, 2019.
- [35] Ce chef en pleine ascension a également 18,5 dans le Guide Gault-Millau. Un article récent lui a été consacré par Stéphane Davet sous le titre « Qui part à la chasse gagne deux étoiles », *Le Monde*, 25-26 décembre, p. 21.

- [36] Voir laliste.com, consultée le 9 décembre 2020.
- [37] Voir « Installation de l'Agence régionale de tourisme », 12 février 2019, www.grandest.fr, consulté le 10 décembre 2019.
- [38] Voir par exemple l'article de Jean-Pierre Jager, « Les étoiles ne sont pas forcément où vous les cherchez ! », *La Semaine de Nancy*, 24 janvier 2019, p. 38-39.
- [39] Voir *Le goût à l'état brut*, Paris, Albin Michel, 2016.
- [40] Voir *Émotion en champagne*, Paris, La Martinière, 2016.
- [41] Voir *La nature lorraine dans votre assiette-Les recettes de Jean-Claude Aiguier*, Haroué, Gérard Louis, 2012. La même année, Claudy Obriot et Stéphane Ringer ont publié *Aimer la cuisine de Lorraine*, Rennes, Ouest-France.
- [42] *L'Est républicain*, 26 avril 2018, p. 5, non signé.
- [43] Étoilé de longue date et qui a 17/20 dans le Guide Gault&Millau 2020.
- [44] En 2018, le guide *Origine nature*, publié par les Éditions de La Martinière, en a fait l'un de ses deux « coups de cœur » du Grand Est, avec l'Auberge de l'III : voir p. 119 et 112.

