

Guide Michelin – les étoiles en question…

Description

Je trouve tout de même surprenant qu'on attribue des étoiles à des restaurants dont le grand public ignore même l'existence, et ce après seulement un ou deux ans d'ouverture.

Ça devient de plus en plus confidentiel et le tort des restaurants qui ouvrent est d'ignorer complètement le concept de "publicité" pour se faire connaître du grand public.

D'autres étoilés font partie de la galaxie des holdings financières qui cannibalisent la gastronomie alsacienne et surtout strasbourgeoise. Quelle est leur durabilité, leur espérance de vie avec un chef qui n'est qu'un salarié ? Il se murmure dans le Landerneau qu'un de ces nouveaux étoilés serait en passe d'être revendu faute de rentabilité pour ses actionnaires.

Personnellement je préfère quand le propriétaire dans sa cuisine, développe et perpétue son affaire avec ses propres deniers.

J'ai plaisir à apprécier depuis 25 ans la cuisine d'un chef qui mérite depuis longtemps une étoile. Mais peut-être ne sait-il pas suffisamment se médiatiser ou n'a t-il pas les bons réseaux pour accéder à la consécration.

Je continuerai donc, comme depuis 40 ans, à me faire ma propre opinion en faisant confiance à mon flair qui ne m'a jamais trahi.

Bonne continuation au guide Michelin…

Andy Hiette

Categorie

1. Région

date créée
18 avril 2023