

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (2001)
Heft: 544

Artikel: Gastronomie : bonnes adresses du Michelin 2001
Autor: Rabaudy, Nicolas de
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886194>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gastronomie

par Nicolas de RABAUDY



Alain DUCASSE, Alain DUTOURNIER, Michel GUERARD, trois grands de la cuisine française.

BONNES ADRESSES DU MICHELIN 2001

- La Ferme de mon Père à Megève : 04 50 21 01 01**
- L'Auberge de l'Eridan à Annecy : ..04 50 62 24 00**
- Alain DUCASSE au Plaza :01 63 67 65 00**
- Le Bristol :01 53 43 43 00**
- Le Cinq au Georges V :01 47 23 54 00**
- Le Relais Louis XIII à Paris :01 43 26 75 96**
- Les Mouscardins à Saint Tropez : ..04 94 97 29 00**
- Le Relais de Bracieux, M ROBIN : 02 54 46 41 22**
- Jean BARDET à Tours :02 47 41 41 11**
- La Côte Saint Jacques à Joigny : ...03 86 62 09 70**
- Le Violon d'Ingres à Paris :01 45 55 15 05**

Peut-on dire que le Michelin, le principal guide du voyageur en France (500.000 exemplaires) demeure l'instrument indispensable pour être assuré d'un gîte agréable et d'un couvert plaisant ? En dépit des cinglantes critiques qui ont salué la sortie du Guide Rouge 2001, le Michelin reste fiable, peut-être plus pour l'hôtellerie que pour la restauration.

L'édition 2001 consacre le Chef Marc VEYRAT qui décroche trois étoiles d'un coup (rarissime) à Megève pour La Ferme de mon Père ouverte en décembre 1999. Le Savoyard au chapeau noir de berger a réussi ce que le Chef Alain DUCASSE avait obtenu en 1997 / deux fois 3 étoiles. VEYRAT pour l'Auberge de l'Eridan près d'Annecy et la Ferme de mon Père à Megève égale ce que DUCASSE avait réussi pour le Louis XV à Monaco et pour le Restaurant Alain DUCASSE à Paris XVI^e.

Pouvait-on laisser deux stars de la haute cuisine au sommet de la pyramide ? Non a pensé le Michelin. Et dans le Guide Rouge de cette année, le landais DUCASSE qui gère 14 restaurants dans le monde (un seul à lui en toute propriété, l'Auberge de Moustiers en Haute Provence) a été rétrogradé à Monaco où le Louis XV perd une étoile, mais le Plaza où DUCASSE s'est installé se voit couronné d'une troisième étoile, seulement cinq mois après la reprise en main de la salle à manger du Palace de l'avenue Montaigne.

Le sacre du Plaza, seul grand hôtel français à avoir un restaurant triplement étoilé, montre à l'évidence les progrès fantastiques accomplis par les chefs de palaces "cinq étoiles". Au Bristol, Eric FRECHON décroche la seconde étoile qui récompense une cuisine personnalisée et classique à la fois. Manuel MARTINEZ, ancien chef de la Tour d'Argent qui ne retrouve pas sa troisième étoile reçoit la seconde dans son Relais Louis

Réveillez votre côté Sud

Avec l'introduction de l'horaires d'été, le Croquet propose pas moins de 4 semaines de vacances.

XIII, en bordure de la Seine (excellent menu au déjeuner à 290 FF) tout comme Philippe LEGENDRE au Cinq du Four Seasons Georges V – là aussi une manière d'exploiter car il y a 90 cuisiniers dans ce palace rénové de fond en comble – et jusqu'à 600 couverts par jour en comptant les banquets et autre service en chambre.

Parmi les tables que le Michelin 2001 a étoilé, il faut citer Les Mouscardins à Saint-Tropez relooké par Laurent TARRIDEC, Bernard ROBIN à Bracieux dans le Val-de-Loire et Jean BARDET à Tours qui retrouve sa seconde étoile et sa place dans le Guide après une année de purgatoire.

Parmi les "déclassés", deux injustices flagrantes : La Côte Saint Jacques à Joigny qui perd une étoile (la 3^e) alors que le Relais & Château a été déplacé de l'autre côté de la Nationale 6 – au bord de l'Yonne. Pourquoi sanctionner Jean-Michel LORAIN, talentueux chef-patron alors que l'établissement est flambant neuf ?

Au Violon d'Ingres, Christian CONSTANT voit sa seconde étoile envolée – pour des raisons qui restent mystérieuses. Les verdicts du Michelin sont impénétrables...

PHILIPPE ROCHAT EST-IL LE PLUS GRAND CUISINIER DU MONDE ?

En 1997, Fredy GIRARDET - le plus fameux cuisinier suisse, le premier dans l'histoire à avoir égalé les ténors français dont Joël ROBUCHON son ami - cédait son restaurant de Crissier, à 7 km de Lausanne à son fidèle second Philippe ROCHAT. Le grand Fredy qui fut le premier chef helvète à avoir décroché les trois étoiles du Michelin suisse décidait de prendre sa retraite et passait le flambeau à



Philippe ROCHAT

son bras droit, le brun et athlétique ROCHAT lequel s'endettaît pour de longues années; succéder au maître GIRARDET n'était pas une mince affaire, un défi à risques.

La maestria de GIRARDET, son génie tout de simplicité, sa gamme de plats inoubliables (rognons de veau Bolo, foie chaud à la ciboulette, daurade à l'huile d'olive, soufflé arachnéen aux fruits de la passion) pouvaient-ils se prolonger ? Philippe ROCHAT, pendant dix-sept ans avait-il la carrure, le souffle, la créativité de son maître aux cheveux blancs comme neige ? ROBUCHON, en France sacré cuisinier du siècle par Gault Millau avec BOCUSE et GIRARDET n'a pas eu de successeur digne de lui : il n'a que de bons disciples (Eric LECERF à l'Astor à Paris, Frédéric ANTON au Pré Catelan au Bois de Boulogne). Tellement de fins palais, de gourmets exigeants gardaient d'un ou plusieurs repas des souvenirs inoubliables : ROCHAT

sera-t-il à la hauteur ?

Après une année de tâtonnements, d'angoisses nées d'une désaffection du public suisse, ROCHAT rebâtit la carte en préservant les plus demandées des spécialités de GIRARDET. Il se coule dans le moule, aménage la salle à manger, celle de l'hôtel de ville de Crissier et réussit à garder la totalité du personnel. Son épouse Francesca, championne olympique de course à pied le seconde, et sa renommée va contribuer à la mise en orbite de son époux, un chef rigoureux, obsédé par la qualité des produits de saison. D'un naturel réservé, ROCHAT va déployer une énergie, une volonté de relever le défi, de se montrer à la hauteur qui va susciter l'enthousiasme des mangeurs suisses (et d'ailleurs). En trois ans, le style de ROCHAT va s'imposer en majesté : les bons connaisseurs du goût GIRARDET ne regrettent plus l'astre Fredy.

Comment ? Pourquoi ? L'art de ROCHAT c'est la magistrale mise en valeur des matières premières. Sans chichis ni fantaisies gratuites. Des huîtres au caviar baignées dans une crème cressonnette, un simple œuf aux truffes blanches d'Alba, le canard rouennais à la bigarade et fondue de légumes, ROCHAT respecte le produit et l'embellit de façon époustouflante. Tout est goûteux, savoureux, délicat sans préciosité dans sa manière. Le secret de ce maestro effacé : "j'aime tant faire plaisir" !

Doit-on s'étonner qu'un Suisse devance tous les cuisiniers français – une opinion répandue chez les plus aigus des chroniqueurs de gastronomie ? Que non : la base du style ROCHAT, c'est la cuisine française, la technique, le sens du détail et de la cuisson juste. Avec la touche de génie en plus.

Restaurant ROCHAT

9, rue de l'Yverdon - CRISSIER – SUISSE

Tél. 00 41 (0)21 634 05 05

Fermé Dim.Lun. - Menu CHF 200