



Alexandre Gauthier,
chef de La Grenouillère,
à La Madeleine-
sous-Montreuil (62).

Les 35 restaurants favoris du « Figaro »

Alice Bosio, Stéphane Durand-Souffland et Emmanuel Rubin

Avant la cérémonie du Guide Michelin, prévue lundi à Metz,
nos critiques attribuent leurs propres étoiles, partout en France.



Après Cognac, Strasbourg et Tours, c'est Metz (Moselle) qui s'offre la délocalisation de la cérémonie des étoiles du Guide Michelin France 2025. La grand-messe débutera à 17 heures, depuis le Metz Congrès Robert Schuman. Comme les années précédentes, les restaurants rétrogradés (Georges Blanc à Vonnas en tête) ont été annoncés dix jours avant, afin de ne pas gâcher la fête. Et comme les années précédentes, *Le Figaro* dresse sa propre liste d'étoiles. Une sorte de contre-palmarès qui n'a pas valeur de pronostic mais vise à mettre en lumière les tables qui nous enchantent partout en France. Certains, à l'image d'Hugo Roellinger, Olivier Nasti, Christopher Coutanceau, Jean Sulpice, David Toutain ou Christophe Pelé ne figurent pas dans cette sélection, car nous ne sommes pas retournés dans leurs maisons ces douze derniers mois, mais ils auraient tout aussi bien pu en être au regard de nos dernières expériences chez eux.

Nos 3-étoiles

■ La Table de Pavie

Sûrement parce qu'Alléno les collectionne, peu de chance, cette année, que le parfois très embarrassant Michelin triple la mise de cette table de panache, indiscutable à révéler, au cœur battant de Saint-Émilion, le petit génie d'un terroir aquitain et contemporain. Aussi irrésistible qu'impressionnant lorsqu'en salle débarque « l'air pigeon », bête soufflée, rôtie à feu d'enfer, bec façon ortolan, filet au jus de presse en amertume d'oseille.
Saint-Émilion (33).

■ Maison Aribert

Ce pourrait être l'heureuse surprise d'un palmarès qui n'attendrait pas des siècles pour saluer un de ces chefs de conviction. Au vif et au vivant du parc d'Uriage, Christophe Aribert invite autant qu'il invente ses montagnes à l'assiette. Une nature de cuisine (l'inverse aussi) où cheminent, clairs et limpides, les maraîchages du Vercors, des truites insoupçonnées, la noix de Grenoble, les herbes d'altitude, l'Antésite et l'oxygène d'un vrai talent.
Saint-Martin-d'Uriage (38).

■ La Grenouillère

Fermée pour travaux pendant quinze mois après les inondations catastrophiques de la fin 2023, La Grenouillère a rouvert ses portes le 28 février. Le génie créatif d'Alexandre Gauthier n'a pas pris l'eau, bien au contraire : sa table reste l'une des plus stupéfiantes du circuit. Plus qu'un restaurant, un univers.
La Madelaine-sous-Montreuil (62).

■ La Bouitte

Rétrogradée à 2 étoiles l'an passé par Michelin, la maison des Meilleur père, fils et désormais petits-fils, tutoie de nouveau les sommets. La famille de chefs a travaillé dur pour remonter la pente et proposer une carte complètement revisitée, avec des fulgurances comme seules les grandes maisons savent en produire.
Saint-Martin-de-Belleville (73).

Nos 2-étoiles

■ Auberge de Saint-Rémy

Sous-notée par les guides, Fanny Rey fait, avec son mari pâtissier Jonathan Wahid, les riches heures gourmandes de la ville natale de Nostradamus. Sa cuisine végétale et marine s'inscrit dans le paysage des Alpilles, subtile et fière. Un exemple ? Le denti confit relevé de câpres et de céleri rôti, avec une fulgurante sauce aux crevettes. Imparable.
Saint-Rémy-de-Provence (13).

■ Monique

Transfuge du Duende nîmois où il a fait des étincelles sous la férule de Pierre Gagnaire, Julien Caligo a emménagé chez lui dans un village gardois. Sa cuisine hardie et maîtrisée vous emmène loin, comme avec cette composition fraise de veau, fèves, sabayon à l'ail des ours et rouget digne des plus prestigieuses enseignes. Du talent à revendre.
Calvisson (30).

■ L'Observatoire du Gabriel

Bertrand Noeureuil a longtemps été la doublure d'Arnaud Donckele, mais il existe à présent très bien tout seul. Dans un décor XVIII^e au bord de la Garonne, il envoie un festival de saveurs travaillées au cordeau, des plats déliés, fantasques, parfois étourdissants dans leur impressionnisme maîtrisé. Chapeau.
Bordeaux (33).

■ Ima

Un très grand chef officie dans la capitale de la Bretagne : Julien Lemarié. Sa cuisine de haute voltige ne ressemble qu'à elle-même. Un style relevé, piquant, intrigant, exquis, riche de sa radicalité et de ses marqueurs. Les desserts et la sommellerie sont du même niveau. Une adresse précieuse.
Rennes (35).

■ Arbane

Après avoir ronronné pendant des années aux Crayères, Philippe Mille a ouvert sa propre maison, baptisée du nom d'un cépage méconnu de Champagne. Résultat : une cuisine personnelle et délicieuse, à l'instar de ce saint-pierre laqué d'une décoction betterave-coteaux champenois (vin rouge local), condiment hibiscus-shiso.
Reims (51).

■ Arborecence

Formé par Alexandre Gauthier, Félix Robert est un poète dont les rimes sont comestibles. Un repas dans la maison qu'il tient avec son épouse, Nidta, vaut trois heures de Rimbaud, avec cet avantage considérable qu'on n'a pas faim en sortant. Un chef profondément inspiré qui ouvre des voies passionnantes. *Croix (59).*

■ Origines

Enfant des volcans d'Auvergne, qui constituent le décor unique de sa salle à manger, Adrien Descouls a fait d'un petit village une étape indispensable pour les gastronomes avertis. Travailleur infatigable, il ne cesse d'affiner ses menus. Une cuisine tellurique, puissante et précise. *Le Broc (63).*

■ Maison Doucet

Au fin fond de la Saône-et-Loire à pâturages, Frédéric Doucet a fait de la maison familiale un haut lieu de la gastronomie bourguignonne. Des produits du cru triés sur le volet, une technique en airain, des assiettes plus gourmandes les unes que les autres, un service d'une rare gentillesse : que demander de plus ? *Charolles (71).*

■ Aux Terrasses

Jean-Michel Carette n'en finit pas de faire vibrer sa maison prise en tenailles par la nationale 6 et la Saône. Une surprise par bouchée, des espiègleries de haut vol, pas une minute d'ennui. Rien que le bouillon aux écrevisses mentholé, huile de citron, qui ouvrait notre dernier repas valait consécration. Un grand chef qui ne se prend pas au sérieux, c'est magnifique. *Tournus (71).*

■ Hakuba

Un an déjà que, au grand hall du Cheval Blanc Paris, une porte s'ouvre comme un secret révélant soudain l'inattendu de Japon d'Arnaud Donckele, Maxime Frédéric et du virtuose maître sushi Takuya Watanabe. Un ultramarin où poissons, fruits de mer, riz, bouillons, ondes et frissons, gestes et sommellerie composent, deux heures durant, le dîner dans la force d'une vague. *Paris (1^{er}).*

■ Épicure

Le meilleur ouvrier de France Arnaud Faye a pris en 2024 le relais d'Éric Frechon au Bristol. Plus sage que son prédécesseur, également MOF, il opère

dans le registre palace avec des produits nobles à la queue leu leu. Un style sur-mesure pour une certaine clientèle, des assiettes parfaitement calibrées quoique un peu sages. *Paris (8^e).*

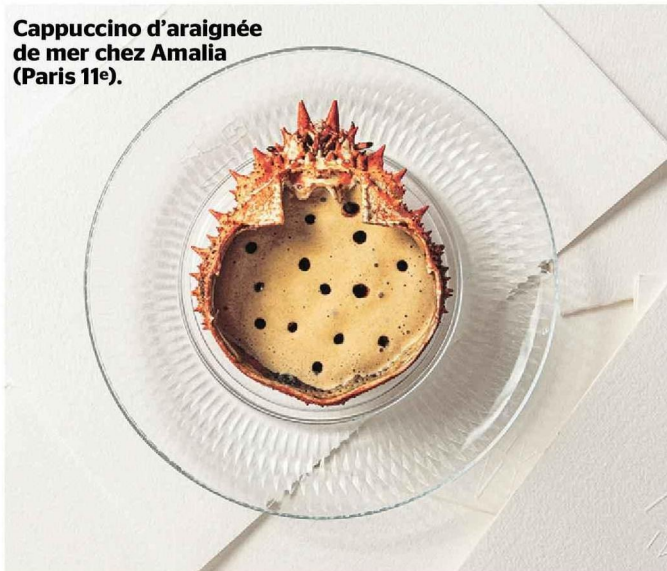
■ Ducasse Baccarat

Longtemps que « Citizen D » n'avait pas surpris en signant une adresse de haut vol ; celle-ci justement dans les vertiges d'une maison particulière où, sous une pluie de cristal, trois générations de chefs (Ducasse, Saintagne, Schroeder) orchestrent une singulière pastorale culinaire. L'huître croustille, le homard se fait bleu, blanc, rose et l'élégance ne s'interdit pas d'étonner. *Paris (16^e).*

■ L'Abysses Monte-Carlo

Après son Pavillon étoilé, Yannick Alléno a déployé à l'hôtel Hermitage une déclinaison méditerranéenne de sa table nippone. Derrière le comptoir, le maître sushi Yasunari Okazaki, exfiltré de l'antenne parisienne, envoie un omakase délicat inspiré par les produits de la région et sublimé par l'art culinaire du chef multi-étoilé. *Monaco.*

Cappuccino d'araignée de mer chez Amalia (Paris 11^e).



Floraison chez Arborecence, à Croix (59).





**Thomas Benady,
chef de L'Auberge Sauvage,
à Servon (50).**

Nos 1-étoile

■ Garenne

Une baie vitrée balade ses grands yeux sur un Livronnais saisi par monts et par vignes. Lesquels se retrouve au fil de menus signés Teddy Bidaux qui partagent avec le pinceau une certaine émotion impressionniste.
Livron-sur-Drôme (26).

■ Ginko

Un Lille en charme discret, une salle en éloge de l'ombre et la connivence d'une cuisine ouverte où un jeune duo - Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert - partage sa cuisine caressante, sévère, portée par le produit intègre et la nouvelle touche saucière.
Lille (59).

■ Auberge Sauvage

Juste à l'écart du périmètre touristique saturé du Mont-Saint-Michel, Thomas Benady tient dans une adorable maison la promesse de l'enseigne. Il propose des assiettes au cordeau, très végétales, sans esbroufe, aux saveurs sophistiquées. Une forme d'ascèse, un culte du produit, une justesse des sauces et des jus. Bravo!
Servon (50).

■ L'Inattendu

Au phalanstère hôtelier de Locquénolé, la montée en puissance de Yann Maget, belle ingénierie de chef qui n'en oublie pas la sensibilité et s'emploie à élargir saveurs et horizons de la cuisine terre-mer. Une première obliée cette année mais déjà à deux voiles de la deuxième étoile.
Kervignac (56).

■ Lurak

Romain Goyeneche, ancien de chez David Toutain, est allé user son tablier sur les hauteurs de Biarritz, accompagné de Paul Chauvet (salle et cave). On se délecte chez eux d'une magnifique cuisine aux accents basques, des mises en bouche au dessert - pigeon aux navets avec poire et fève tonka, pomme, vinaigre de sureau et glace au panais...
Arbonne (64).

■ Utopie

Dans une de ces auberges de village qui font le sourire de la campagne rhénane, le terroir en tours et détours de Tristan Weinling, promesse d'une nouvelle garde alsacienne.
Guebelschwihr (68).

■ Ombellule

Tabata et Ludovic Mey ont investi un nouveau lieu bien à eux dans la capitale des Gaules. Décor superbe, cuisine délicate où l'on retrouve la patte singulière, sensuelle et acidulée du couple, rendu célèbre à l'enseigne des Apothicaires. Montée en puissance hautement prévisible.
Lyon (6^e).

■ Vous/Anata

Julien Gatillon envoie chez Nous, adresse élitiste, des plats de compétition. Chez Vous et Anata, il joue sur deux tableaux : comptoir bistrannique au rez-de-chaussée, japonais haut de gamme à l'étage (souvenir ému d'une langoustine, nouilles soba, ravioli, émulsion thé et saké). Deux très belles tables sous un seul toit.
Megève (74).

■ 19 Saint Roch

Après avoir éveillé les appétits bobos dans des adresses gentiment délurées, Pierre Toutou se gagne un écran glamour à la belle mesure de sa cuisine iconoclaste, souvent précieuse, jamais ridicule.
Paris (1^{er}).

■ Aldéhyde

Youssef Marzouk, passé à l'école Arnaud Donckele, a choisi pour enseigne de son premier restaurant la molécule présente dans la coriandre. Un clin d'œil à ses origines tunisiennes, qui lui inspirent une cuisine ciselée qui soigne les sauces et fait la part belle aux épices et aux herbes.
Paris (4^e).

■ Aura

En 2024, elle décrochait son premier macaron chez Hémicycle, avec son compagnon, Flavio Lucarini, côté cuisine, ainsi que le prix Passion Dessert. Et si Aurora Storari réalisait la passe de trois ? Dans son microcomptoir de « dessert dining », la pâtissière italienne s'affranchit des conventions salées et sucrées pour une étonnante et cérébrale partition tout dessert.
Paris (7^e).

■ Table Penja

À chercher (et trouver) l'étoile bistrannique, celle-ci accordée à Pierre Siewe, chef d'entre Cameroun et Bocuse, qui concilie verve d'épice africaine et verbe culinaire français.
Paris (7^e).

■ Amalia

Cecilia Spurio et Eugenio Anfuso, couple transalpin au CV étincelant, respectivement pâtissière et cuisinier, ont fait le pari du 11^e bobo pour ouvrir leur table élégante et rock'n'roll où les gnocchis s'acoquinent aux saint-jacques, miso et paprika fumé, tandis que le ris de veau est laqué de beurre d'anchois.
Paris (11^e).

■ Vaisseau

À sa table qui, certains soirs, installe des climats de Nautilus du côté de Faidherbe-Chaligny, le sulfureux Adrien Cachot et sa cuisine de sensation forte, percutante, assumée, mériterait, au principe de l'audace, une étoile, aussi attendue que refusée l'an passé.
Paris (11^e).

■ Épisodes

La rencontre de deux meilleurs ouvriers de France – Guillaume Goupil (cuisine) et Yoann Gregory (salle) –, et leur partition accomplie où les créations sensibles de l'un se prolongent aux beaux gestes de l'autre.
Paris (17^e).

■ Ju-Maison de cuisine

Julien Allano, natif d'Avignon, s'est fixé dans un village de carte postale du Luberon. Il y concocte une carte voyageuse et conviviale, avec plein de surprises et, surtout, pas de folklore lourdingue. On se régale de bout en bout, sous le regard d'un patron qui aime faire plaisir.
Bonnieux (84).

■ Le Doyenné

Dans leur ferme-auberge installée dans l'Essonne, les chefs australiens James Henry et Shaun Kelly, véritables coqueluches des foodistas, cuisinent les légumes de leur potager et la crème des produits du terroir français. Un lieu magique pour un dépaysement assuré.
Saint-Vrain (91).

■ Maison Avoise

Longtemps lieutenant de Guy Savoy, Alexis Voisenet, installé depuis l'automne dernier dans un ancien fort des hauts d'Issy, sonne la revanche des environs de Paris en même temps qu'il arbitre la force tranquille d'une cuisine néoclassique, convaincante à travailler le produit en variation.
Issy-les-Moulineaux (92). ■