

PETIT MEMOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

HOMMAGE AUX MAITRES-CUISINIERS

ET AUX ARTISANS DE LA GRANDE RESTAURATION



C'est au début des années 1990 que j'ai entrepris de collecter un grand nombre d'informations concernant les tables les plus estimables qui avaient construit durant près d'un siècle l'histoire de la gastronomie française. J'ai voulu rendre hommage à tous ces cuisiniers, aujourd'hui le plus souvent oubliés qui jadis avaient rendu célèbre un village voire un petit bourg reculé et méconnu des français. Beaucoup de jeunes chefs actuels n'ont qu'une très vague connaissance de ceux qui, avant eux, faisaient autrefois rayonner avec passion et courage la gastronomie française.

Il fallait donc réparer l'injustice qu'est l'oubli de ceux qui ont permis de conserver et transmettre à leur tour en héritage les secrets des plus savoureuses préparations culinaires. Depuis près de quinze ans, j'ai pu éplucher minutieusement force livres, guides gastronomiques et diverses publications spécialisées. J'ai fait un véritable voyage dans le temps pour glaner et compiler toutes les informations collectées.

Sans l'amitié et l'expérience de très grands chefs (il était très intéressant et fort instructif d'avoir leur avis personnel sur leurs confrères) et la clairvoyance de certains gastronomes, mon étude n'aurait pu aboutir. Je ne saurais trop les remercier pour leur patience, la gentillesse de leur accueil et le temps qu'ils m'ont consacré. Si ma «riche» expérience personnelle depuis le début des années 1980 m'a permis de dégager les grands talents de ces deux dernières décennies. Il me fallait pour les années antérieures à celles-ci des témoignages crédibles, sans aménité ni parti pris, et d'une sincérité insoupçonnable.

Très souvent ce furent des vigneron qui m'aiguillèrent dans mes sélections. L'avis le plus précieux fut certainement celui de mon ami et grand gastronome le Docteur Jean-Pierre Maréchal dont le savoir, l'expérience et les précieuses anecdotes m'ont été particulièrement profitables. Autre témoignage éminemment important fut celui de Jean-Marie Meulien, cuisinier d'exception, qui avec bienveillance et pertinence m'a signalé ou confirmé des talents que j'aurais malheureusement pu omettre de signaler.

Je tiens à remercier tout particulièrement Pauline Didier et Thibault Leclerc du Bottin Gourmand pour leur vision juste et réfléchie de la restauration actuelle.

C'est néanmoins au Guide Michelin, et plus encore à ses «testeurs inconnus», que je veux rendre le plus chaleureux hommage. Sans eux, le journalisme gastronomique ne serait pas ce qu'il est, les cuisiniers ne bénéficieraient pas du crédit dont ils jouissent aujourd'hui. Je tiens à saluer respectueusement cette formidable institution, même si mes avis personnels divergent avec le guide rouge depuis maintenant dix ans ; mais cela est un autre débat...

Le palmarès qui va suivre met en évidence trois catégories de grande restauration. J'ai distingué deux niveaux de qualité chez les chefs de cuisine en essayant d'être le plus équitable possible. J'espère que la lecture de ces bonnes feuilles vous fera saliver et vous donnera envie de pousser la porte des grandes tables actuelles qui font partie intégrante de la culture française et de son patrimoine national.

Sommaire

L'entre deux guerres,
Les années 1950,
Les années 1960,
Les années 1970,
Les années 1980,
Les années 1990,
Le début du 3ème millénaire.

Classement, trois niveaux de classification

Les Grands Maîtres Cuisiniers **GMC**
Chef de cuisine reconnu comme ayant contribué à l'évolution de la cuisine française et dont les recettes sont aujourd'hui des classiques de réputation internationale.

Les Maîtres cuisiniers **MC**
Cuisinier de grand talent, référence de la gastronomie française.

Les Tables historiques **TH**
Ce label félicite des restaurants de grand luxe ainsi que des tables régionales proposant une cuisine française de très grande qualité.



L'entre deux guerres

Après les affres de la première guerre mondiale, un renouveau culturel, une soif de liberté et l'espoir de jours meilleurs redynamise le secteur touristique et la grande restauration hôtelière de luxe. C'est principalement dans les villes à fort pouvoir d'achat que se développe la grande restauration. Le milieu des années 1930 est particulièrement fécond, trois fabuleux restaurants dirigés par les trois grands maîtres de la cuisine de l'époque vont révolutionner le monde de la haute gastronomie et placer au pinacle du bon goût la cuisine française. À Lamastre, un certain Barattero émerveille les gastronomes par sa maîtrise et le jeu fait autour des saveurs. Au Col de la Luère, une certaine Madame Brazier sublime les produits les plus simples pour le plus grand bonheur des gourmets, plus habitués à cette époque à se sustenter avec des mets coûteux comme le caviar, la langouste, le homard et autres poissons nobles et rares. Ils redécouvrent chez elle avec bonheur les produits simples de la ferme. Cette cuisine riche et paysanne va d'ailleurs consacrer la Mère Brazier qui obtiendra le double couronnement suprême au guide Michelin en obtenant la même année (en 1934) les trois étoiles, sur ses deux établissements. Au firmament du perfectionnisme à la française, un fabuleux cuisinier F. Point va éblouir les gastronomes par la finesse de ses préparations culinaires. Il va être le chef qui va produire le plus grand nombre de futurs grands cuisiniers de l'après deuxième guerre mondiale. Pour beaucoup, Fernand Point mérite le titre de roi des cuisiniers.

Aix-en-Provence - Roy René	TH	Lons-le-Saunier - Cheval Rouge	TH
Aix-les-Bains - Ambassadeur	TH	Col de la Luère - Mère Brazier Mme Brazier	GMC
Aix-les-Bains - Phillip's	TH	Lyon - Mère Brazier	TH
Aix-les-Bains - H. du Pavillon	TH	Lyon - Morateur	TH
Albi - Modern	TH	Lyon - Sorret	TH
Albi - Puech	TH	Lyon - Mère Guy	TH
Annecy - Splendid	TH	Mâcon - Europe et Angleterre (Burtin)	TH
Artemare - Commerce (Berrard)	TH	Marseille - La Réserve	TH
Beaulieu-sur-Mer - La Réserve	TH	Marseille - Lucullus (Biérgeon)	TH
Beaumont de Lomagne - Commerce	TH	Marseille - Verdun	TH
Beaune - Poste (Chevollot)	TH	Menton - Amirauté	TH
Besançon - Gavillon	TH	Mont de Marsan - Richelieu	TH
Biarritz - Palais	TH	Montpellier - Rimbaud	TH
Boisy - Château Jacques Cœur	TH	Montpellier - Nénette	TH
Bonnétable - Lion d'Or	TH	Paris - Ritz	TH
Bordeaux - Chapon Fin	TH	Paris - Meurice	TH
Bordeaux - Château Trompette	TH	Paris - Café de Paris	TH
Bordeaux - La Presse	TH	Paris - Philippe	TH
Bordeaux - Etche Ona	TH	Paris - Prunier	TH
Bourg-en-Bresse - Europe	TH	Paris - Drouant	TH
Bourgoin - Besançon	TH	Paris - Bœuf à la Mode	TH
Brézé - Vallade	TH	Paris - Escargot de Montorgueil	TH
Chamonix - Carlton	TH	Paris - Griffon	TH
Champagnole (Jura) Grand Hôtel Ripotat	TH	Paris - Beaugé	TH
Cheylard (Ardèche) - Midi (Billard)	TH	Paris - Plaza Athénée	TH
Deauville - Normandy	TH	Paris - Crillon	TH
Dinard - Gallic	TH	Paris - Georges V	TH
Dôle (Jura) - Grand Hôtel	TH	Paris - Larue	TH
Doucier (Jura) - Lamy	TH	Paris - Lucas-Carton	TH
Fontainebleau - France et Angleterre	TH	Paris - Laurent	TH
Gordes - Café Renaissance	TH	Paris - Maxim's	TH
Gouzon (Creuse) - Beaune	TH	Paris - Fouquet	TH
Jons - Bouchery	TH	Paris - Âne Rouge	TH
Jouy - Delaunay	TH	Paris - Boilaive	TH
Kaysersberg - Chambrard «À la Clef d'Or»	TH	Paris - Les Capucines	TH
Lamastre - Midi Barattero	MC		
Les Halles (Rhône) - Charreton	TH		

L'entre deux guerres (suite)



Paris – Giroix	TH	Salon de Provence - Laurent	TH
Paris - Dagorno	TH	Sassenage (Isère) - Parendel	MC
Paris - Cochon d'Or	TH	Sizun - Mère Grall	TH
Paris - Tour d'Argent	TH	Strasbourg - V. Sorg (Valentin Sorg)	MC
Paris - Foyot	TH	Talloires Cottage des Marronniers Georges Bise	MC
Paris - Lapérouse	TH	Touquet Paris-Plage - Hermitage	TH
Paris - Jarraud	TH	Vichy - Albert Ier (Mignot)	TH
Pérourges (Ain) - Vieux Pérourges	TH	Vichy - Chanteclerc	TH
Poitiers - Chapon Fin	TH	Vienne - Pyramide Point	GMC
Saint-Jean Cap Ferrat - Caramello	TH	Vienne - Laroux	MC
Saint-Raphael - La Cigale	TH	Villeneuve de Marsan - Darroze	MC
Sallanches - Chaumière	TH	Villerville (Calvados) - Chez Mahu	TH
Saippes - Motte	TH	Voiron (Isère) - Poste (Pellegrin)	TH
Salon de Provence - Nepoty	TH	Vonnas - Blanc	MC

Les années 1950

La fin des années 40 et le début des années 50 sont encore endolories et meurtries par l'horreur et la violence du récent et effroyable deuxième conflit mondial du vingtième siècle. L'Europe panse ses plaies et la France se relève péniblement, psychologiquement marquée par les stigmates encore visibles de la sauvagerie et de la barbarie humaine. Le cœur n'est pas à la fête, le pouvoir d'achat faible et les priorités sont à la reconstruction du pays. 1948 entérine la convention universelle des droits de l'homme comme pour conjurer le mauvais sort au moment où s'annoncent dans le monde d'autres conflits destructeurs. Les grandes villes ne sont pas riches en restaurants de haut de gamme, pourtant en province dans de petites maisons, quelques artistes à l'immense talent vont concourir à redonner espoir à la France en proposant dans leur établissement de succulentes et chaleureuses préparations. Cinq grands maîtres s'imposent comme le renouveau de la gastronomie nationale : Hure, Thuillier, Lalleman, Marius Bise et Dumaine vont être les catalyseurs d'une formidable génération de grands chefs qui va se développer durant les années 60 aux cinq coins de l'hexagone.

Aix-les-Bains - Splendide Royal et Exelsior	TH	Dijon - Tournebise	MC
Antibes - La Bonne Auberge (Baudoin)	MC	Fleurville - Chanel	TH
Avallon - Hostellerie de la Poste (Hure)	GMC	Lille - À l'Huitrière (Bailleul)	TH
Baux-de-Provence - L'Ousteau de Beaumanière (Thuillier)	GMC	Marseille - Guido	TH
Belley - Pernollet	TH	Montbard - Gare (Belin)	TH
Bordeaux - Chapon Fin	TH	Noves - La Petite Auberge Lalleman	GMC
Bougival - Le Coq Hardi (Bonnerue)	MC	Perros-Guirec - Le Sphinx et Étapes des Gourmets (De Campagnolle)	TH
Boulogne-Billancourt - Cadran Bleu (P. Laurent)	GMC	Saulieu - Restaurant Dumaine (Dumaine)	GMC
Chambéry - Mont Carmel (Audibert)	MC	Talloires - Auberge du Père Bise (Marius Bise)	GMC
Col de la Luère - La Mère Brazier	TH	Villeneuve-Loubet - Logis du Loup	TH



Au début des années 1960, la confiance revient, la prospérité économique et l'emploi retrouvé favorisent l'activité hôtelière. La cuisine reste particulièrement classique et quelques très grands maîtres-queux s'illustrent de façon spectaculaire. Oliver et Topolinsky volent la vedette aux stars des années 50 et Roucou chez Mère Guy à Lyon dispute à la Mère Brazier la première place.

Alençon - Petit Vatel Ernandès	MC	Paris - Tour d'Argent	TH
Ammerschwihr Aux Armes de France (Gaertner)	MC	Paris - Laperouse (Topolinski)	GMC
Anglet - Relais de Parme (Laporte)	MC	Paris - Relais de Porquerolles (Zick)	MC
Avignon - Lucullus	TH	Paris - Chez Garin	MC
Bourg-en-Bresse - Auberge Bressanne (Feraud)	MC	Paris - Allard	MC
Cagnes - Logis du Loup	TH	Paris - Lasserre	TH
Cavalière - Le Club (Vidal)	TH	Paris - Maxim's	TH
Chatillon sur Seine - Côte d'Or (Bonneau)	MC	Paris - Plaza-Athenée	TH
Chavoire - Pavillon Ermitage (Grosset)	MC	Paris - Georges V	TH
Feurs - Chapeau rouge (Peronnet)	MC	Paris - Lucas-Carton	TH
Feurs - Chalet Boule d'Or (Couineau)	MC	Paris - Laurent	TH
Lamastre - Midi (Barattero)	TH	Paris - Florence	TH
Lery - Beauséjour (Nauwelaerts)	MC	Paris - Chez Michel	TH
Leverdun - Des Vannes (Simunic)	MC	Paris - La Boule d'Or (Chambrette)	TH
Lille - Chez Charles	TH	Paris - Potel-Etoile	TH
Col de la Luère - La Mère Brazier	TH	Paris - Petit-Bedon	TH
Lyon - Mère Guy (Roucou)	GMC	Paris - Laget	TH
Lyon - Chez Juliette (Vignard)	MC	Paris - La Coquille (Ocquidant)	TH
Lyon - La Mère Brazier	TH	Priay - Bourgeois	TH
Meyrargues - Château Segond	MC	Riec-sur-Belon - Chez Mélanie (Rouat)	TH
Monte-Carlo - Paris	TH	Saint-Tropez - Lei Mouscardins (Lions)	MC
Le Mont d'Or - Bardet et Régina (Virot)	MC	Sassenage - Rostang	MC
La Napoule - Mère Terrats	MC	Sens - Paris et Poste (Sandré)	MC
Orbec - Caneton (Ruaux)	MC	Thoissey - Chapon Fin (Blanc)	TH
Paris - Ritz	TH	Villeneuve de Marsan - Darroze (Darroze)	MC
Paris - Drouant	TH	Vonnas - Chez la Mère Blanc	TH
Paris - Grand Véfour (Oliver)	GMC		

Les années 1970



La décennie 1970 va être la plus riche en éclosion de grands talents dans l'histoire de la gastronomie française. C'est la décade la plus prolifique en créateurs de génie qui vont révolutionner la gastronomie française, jugez plutôt.... Michel Guérard, Kerever, Roger Vergé, Alain Senderens, André Daguin, Delaveyne, Outhier et Jean-Marie Meulien à l'Oasis à La Napoule, Pic, Alain Chapel, les frères Jean et Pierre Troisgros, Barrier, Haeberlin et le plus célèbre de tous Paul Bocuse ferme le ban d'une série qui aurait pu être encore rallongée tant la liste des talents est longue.

Début 1970

Chatillon sur Seine	Côte d'Or - Richard	MC	Paris - Chataigner	TH
Chavoire - Pavillon Hermitage (Tuccinardi)		MC	Paris - La Bourgogne (Monassier)	MC
Condrieu - Le Beau Rivage (Madame Castaing)		MC	Paris - Ledoyen	TH
Doulers - Auberge Grand Saint Pierre (Drouin)		MC	Paris - La Marée	TH
Fère en Tardenois - L'Hostellerie du Château		TH	Paris - Relais Paris-Est (Lavrut)	TH
Illaeusern - Auberge de l'Île (Haerberlin)		GMC	Paris - Chez Albert	TH
Les Angles - Hermitage Meyssonnier			Paris - Relais de Pyrénées (Louge)	TH
(Meyssonnier)		MC	Pont-Aven - Moulin Rosmadec (Tiercelin)	MC
Les Ponts-Neufs - Lorand-Barre (Damour)		MC	Priay - Bourgeois (Berger)	MC
Lyon - Nandron		MC	Roanne - Les Troisgros (Jean et Pierre Troisgros)	GMC
Lyon - Bocuse (Paul Bocuse)		GMC	Talloires - Auberge du Père Bise (François Bise)	GMC
Montélimar - Relais de l'Empereur (Latry)		TH	Talloires - Le Cottage (Fernand Bise)	MC
Montoire sur le Loir - Cheval Rouge Savoureux		MC	Tours - Barrier (Barrier)	GMC
Montrond les Bains - La Poularde (Randoing)		MC	Varces - L'Escale (Brunet)	MC

Fin 1970

Auch - France (A. Daguin)		MC	Liffré - Lion d'Or (Kerever)	GMC
Avignon - Hiely-Lucullus (Hiely)		MC	Mionnay - Alain Chapel (Alain Chapel)	GMC
Beaulieu-sur-Mer - La Réserve		TH	Montbazou - Château d'Artigny	TH
Biarritz - Café de Paris (Laporte)		MC	Mougins - Le Moulin de Mougins (Roger Vergé)	GMC
Bougival - Le Camélia (Delaveyne)		GMC	Moulin - Paris	TH
Brive - Château de Castel Novel		TH	Paris - Jacques Cagna	MC
Caen - Manoir d'Astings (Scaviner)		MC	Paris - Archestrata (Alain Senderens)	GMC
Carry-le-Rouet - L'Escale (Bérot)		MC	Paris - Faugeron	MC
Chambéry - Roubatcheff		TH	Paris - Cochon d'Or	TH
Condom - La Table des Cordeliers		TH	Paris - Taillevent (Deligne)	GMC
Eugénie-les-Bains - Les Prés et les Sources d'Eugénie			Rive-de-Gier - Renaissance (Laurent)	MC
(Michel Guérard)		GMC	Romorantin - Lanthenay (Le Grand Hôtel)	TH
Hennebont - Château de Locquenolé		TH	Saint-Hilaire du Rozier - Bouvarel	TH
Lamastre - Midi (Perrier)		MC	Tournus - Greuze (Ducloux)	MC
La Napoule - L'Oasis			Valence - Pic (Pic)	GMC
(Outhier et Jean-Marie Meulien)		GMC	Versailles - Les Trois Marches (Vié)	MC
Langeais - Hosten		TH		



Après la décennie 1970, il n'est pas simple pour les nouveaux talents d'émerger et de se faire un nom. La dite «nouvelle cuisine» se veut plus épurée, plus légère, voire plus diététique, et l'influence asiatique vient enrichir notre cuisine nationale. L'Oasis à La Napoule grâce aux talents de Jean-Marie Meulien focalise l'attention des gastronomes. Pourtant, non loin de là, un autre chef surprend par sa créativité, son culot et son admirable «courgette fleur farcie», le fameux Jacques Maximin. À Paris, Claude Peyrot est à son sommet. À Joigny, le chef Michel Lorain rafraîchit et allège la riche cuisine bourguignonne, et Michel Bras à Laguiole nous offre une cuisine fraîche et raffinée.

Début 1980

Antibes - La Bonne Auberge (Jo Rostang)	MC	Lyon - Vettard	MC
Arcachon - Mareyeur (Perre)	MC	Maison-Laffitte - La Vieille Fontaine (Clerc)	MC
Belfort - Hostellerie du Château de Servin	TH	Marseille - Le Petit Nice (Passedat)	TH
Béziers - L'Olivier (Roque)	MC	Mougins - L'Amandier de Mougins	TH
Bordeaux - Saint-James (Jean-Marie Amat)	MC	Nice - Le Chanteclerc (Jacques Maximin)	GMC
Chagny - Lameloise (Lameloise)	MC	Orléans - La Crémaillère (Huyart)	MC
Château Arnoux - La Bonne Étape (Gleize)	MC	Paris - Gérard Besson (G. Besson)	MC
Fleurie - Auberge du Cep (Cortembert)	MC	Paris - Crillon «Les Ambassadeurs» (Bonin)	MC
Genève - Vieux Moulin (Bouilloux)	MC	Paris - Au Pressoir (Seguin)	MC
Grimaud - Les Santons (Girard)	MC	Paris - Trou Gascon (Alain Dutournier)	MC
Joigny - La Côte Saint-Jacques (Lorain)	GMC	Paris - Pré-Catelan (G. Lenotre)	MC
La Ferté sous Jouarre - Auberge de Condé (Tingaud)	MC	Paris - Michel Rostang (M. Rostang)	MC
Langon - Claude Darroze	MC	Paris - Le Bernardin (Le Coze)	MC
La Rochelle - Yachtman/Le Pacha (Le Divellec)	MC	Paris - Vivarois (Claude Peyrot)	GMC
Lostanges - L'Orée des Bois (Bachelin)	MC	Reims - Les Crayères (Boyer)	MC
Lyon - Orsi	MC	Saint Jean de Blaignac - Auberge St-Jean (Male)	MC
		Savignac les Églises - Le Parc (Veysat)	TH

Fin 1980

Albertville - Million	TH	Nuits-Saint-Georges - Côte d'Or (Crotet)	TH
Bracieux - Le Relais (Robin)	MC	Paris - Relais Louis XIII	TH
Brantome - Le Moulin du Roc (Solange Gardillou)	TH	Paris - Le Ritz (Legay)	MC
Dijon - Hôtel La Cloche (Jean-Pierre Billoux)	MC	Paris - Dusquenoy	TH
Enghien - Le Duc d'Enghien	TH	Paris - Petit Bedon (Ignace)	MC
Genève - Le Béarn (Goddard)	MC	Paris - Ambroisie (B. Pacaud)	GMC
Les Eyzies-de-Tayac - Le Centenaire (Mazère)	MC	Paris - Jamin (Joël Robuchon)	GMC
Les Bezards - Auberge des Templiers	TH	Puymirol - L'Aubergade (Trama)	MC
Lille - Le Flambar (Bardot)	MC	Questembert - Bretagne (Paineau)	MC
Lille - Le Restaurant (G. Arabian)	TH	Saint-Martin du Var - Issautier (Issautier)	MC
Lyon - Léon de Lyon (Lacombe)	MC	Saulieu - La Côte d'Or (Bernard Loiseau)	MC
Magescq - Relais de la Poste (Cousseau)	MC	Strasbourg - Le Crocodile (E. Jung)	MC
Magny-Cours - La Renaissance (Dray)	MC	Toulouse - Vanel	MC
Maisons-Laffitte - Le Tastevin (Blanchet)	MC	Vézelay - L'Espérance (Marc Meneau)	GMC
Montbazou - La Chancelière	TH		
Nantes - Delphin	TH		

Les années 1990



La fin des années 1980 laisse entrevoir la très proche arrivée au sommet de quelques jeunes chefs particulièrement créatifs. Le début des années 1990 révèle comme l'avait fait l'extraordinaire décennie 70, une série époustouflante de grands cuisiniers, véritables jongleurs de saveurs. Marc Veyrat, Pierre Gagnaire, Guy Savoy, Alain Passard, Alain Ducasse et Jacques Chibois entrent à leur tour dans le panthéon de la gastronomie française.

Début 1990

Annecy - Auberge de l'Eridan (Marc Veyrat)	GMC	Monte-Carlo - Le Louis XV (Alain Ducasse)	MC
Bouilland - Vieux Moulin (Silva)	TH	Montrond-les-Bains - Hostellerie La Poularde (Etéocle)	MC
Bourget du Lac - Bateau Ivre (Jacob)	MC	Narbonne – Réverbère (Giraud)	TH
Caen - La Bourride (Bruneau)	MC	Paris - Guy Savoy (Guy Savoy)	MC
Cancale - Maison De Bricourt (Olivier Roellinger)	MC	Paris - Chiberta	TH
Cannes – Martinez (C. Willer)	TH	Paris – Amphyclès (Groult)	MC
Cormeilles-en-Vexin - Relais Sainte-Jeanne (G. Cagna)	MC	Pons - Le Moulin de Marcouze(Bouchet)	MC
Colmar - Schillinger	TH	Pont de l'Isère - Chabran	MC
Colroy la Roche - Hostellerie de la Chenaudière	TH	Rouen – Gill (Tournadre)	MC
Divonne-les-Bains - Château de la Divonne	TH	Saint-Etienne - Pierre Gagnaire (P. Gagnaire)	GMC
Juan les Pins - Juana et La Terrasse (Morisey)	MC	Saint-Jean Pied de Port – Pyrénées (Arrambide)	MC
Laguiole - Michel Bras (Bras)	MC	Saint Yreix la Perche - Moulin de la Gorce (Bertranet)	MC
La Rochelle - Richard Coutenceau (Coutenceau)	MC	Toulouse - Les Jardins de l'Opéra (Toulousy)	MC
Lombach - Auberge du Cheval Blanc (Mischler)	TH	Tours - Jean Bardet (J. Bardet)	MC
Marlenheim - Hostellerie du Cerf	TH		
Mionnay - Alain Chapel (Philippe Jousse)	MC		

Fin 1990

Beaulieu-Sur-Mer - La Réserve de Beaulieu (Christophe Cussac)	GMC	Paris – Arpège (Alain Passard)	GMC
Baux-de-Provence - L'Oustau de Beaumanière (Jean-André Charrial)	GMC	Paris - Carré des Feuillants (Alain Dutournier)	MC
Cannes - La Belle Otéro (Chauveau)	MC	Paris – Apicius (Vigato)	MC
Grasse - La Bastide Saint-Antoine (Jacques Chibois)	GMC	Paris – Laurent (Philippe Braun)	MC
Montpellier - Jardin des Sens (Les Frères Pourcel)	MC	Paris - Les Elysées du Vernet (Alain Solivérès)	MC
Paris - Grand Véfour (Guy Martin)	MC	Paris – Jamin (Benoît Guichard)	MC
		Paris - Le Bristol (Michel del Burgo)	GMC
		Paris - L'Astor (Lecerf)	MC
		Roanne – Troisgros (Michel Troisgros)	MC
		Strasbourg – Buerehiesel (Westermann)	MC
		Urt - Auberge de la Galupe (Christian Parra)	MC



Début du troisième millénaire

La fin des années 1990 a été quelque peu tumultueuse et la mobilité des chefs n'a jamais été aussi grande. Une sur-enchère à la limite du dangereux pour une profession qui a besoin de stabilité. La médiatisation extrême de quelques grands noms et le charisme ou la personnalité de tel ou tel ont permis de mettre en lumière un métier en pleine mutation. Du chef de cuisine traditionnel, fidèle au poste derrière ses fourneaux, nous sommes entrés dans l'aire du chef «pèlerin» qui va aux quatre coins du monde vanter la bonne «assiette».

Le début du 3ème millénaire devrait être un peu plus classique avec des chefs plus proches de leurs clients et plus présents dans leur restaurant. Le dynamisme hôtelier doit être salué, force grands cuisiniers devant leur salut à la volonté de propriétaires de grands palaces de renouer avec une tradition du début du 20ème siècle de restauration gastronomique de grand hôtel.

C'est à Paris et sur la Côte d'Azur que sont concentrés les plus splendides résidences hôtelières et petits hôtels de grand luxe. En ces lieux s'affirme et se distingue un florilège de nouveaux talents. Quelques artistes sont au sommet de leur art et entrent à leur tour dans la légende aux côtés de leurs mythiques prédécesseurs : Michel Roth, Eric Fréchon, Michel Del Burgo, Christophe Cussac, le perfectionniste Olivier Brulard et l'incroyable et talentueux Olivier Strieff.

Baerenthal - L'Arnsbourg (Jean-Georges Klein)	MC	Paris - Pré Catelan (Frédéric Anton)	MC
Beaulieu sur Mer - La Réserve de Beaulieu (Olivier Brulard)	GMC	Paris - L'Espadon – Hôtel Ritz (Michel Roth)	GMC
Béthune - Le Meurin (Marc Meurin)	MC	Paris - Le Cinq – Georges V (Philippe Legendre)	MC
Bordeaux - Jean Ramet (Jean Ramet)	MC	Paris – Bristol (Eric Fréchon)	MC
Bourgoin-Jallieu (Ruy) - Les Sequoias (Laurent Thomas)	MC	Paris - Le Relais d'Auteuil (Patrick Pignol)	MC
Cannes - Le Carlton (Maryan Gandon)	MC	Paris - Plaza-Athénée «Alain Ducasse» (Piège)	MC
Chonas L'Amballan - Domaine de Clairefontaine (Philippe Girardon)	MC	Paris - Le Passiflore (R. Durand)	MC
Colmar - Au Fer Rouge (Patrick Fulgraff)	MC	Paris - Lasserre (Jean-Louis Nomicos)	MC
Eze (Village) - La Chèvre d'Or (J.-M. Delacourt)	MC	Paris - Les Elysées du Vernet (Eric Briffard)	GMC
La Tour de Salvagny - La Rotonde (Philippe Gauvreau)	MC	Roquebrune Saint-Martin - Vistaero «Vista Palace» (Olivier Strieff)	GMC
La Turbie - Hostellerie Jérôme (Bruno Cirino)	MC	Saint-Bonnet le Froid - Auberge des Cîmes (Régis Marcon)	MC
Lembach - Auberge du Cheval Blanc (Fernand Mischler)	MC	Stiring-Wendel La Bonne Auberge (Lydia Egloff)	MC
Marseille - Le Petit Nice (Gérald Passédat)	MC	Toulouse - Michel Sarran	MC
Monte-Carlo - Le Louis XV – Alain Ducasse (F. Cerruti)	MC	Valence – Pic (Anne-Sophie Pic)	MC
Onzain - Domaine des Hauts de Loire (Rémy Giraud)	MC	Vienne - La Pyramide (Patrick Henriroux)	MC
Paris – Ledoyen (Christian Le Squer)	MC	Vichy - Jacques Decoret (Decoret)	MC



J'ai, par le truchement de ma société Eric Verdier Diffusion, diligenté dès le début 2003, une enquête auprès d'une dizaine de gastronomes amateurs et professionnels liée aux métiers de bouche. Ce document particulièrement instructif est le fruit de la compilation d'avis d'hommes et de femmes de cultures diverses.

La sélection des grandes tables de France 2005 a été réalisée sur la base de témoignages de consommateurs avertis ayant une vraie connaissance de la restauration de prestige. Le petit collège que j'ai la joie de présider m'a permis de dégager un certain nombre de tables d'exception qui actuellement valent le voyage. Sur la base de critères objectifs, nous avons retenu uniquement les tables dont nous sommes convaincus de la parfaite excellence, que ce soit tant par la qualité de l'équipe de cuisine que par les prestations offertes au client tout au long de son repas. Toutefois, il faut comparer ce qui est comparable. On ne va pas à l'Arpège d'Alain Passard pour la vue ou pour le cadre, on vient ici pour un grand moment de découverte culinaire, un foisonnement de création aussi goûteuse que stupéfiante. De la même façon, il serait absurde d'attendre du restaurant L'Espadon au Ritz, une cuisine moderne. Dans ce lieu mythique, Michel Roth triomphe de la grande cuisine traditionnelle française qu'il maîtrise à la perfection. Une côte de veau benoîtement préparée, est ici, un plat immense, d'une parfaite sobriété où le goût du produit est simplement valorisé.

Il est très important de signaler que cette sélection est très élitiste, j'ai voulu nettement favoriser la cuisine aux dépens du service et du lieu, même si ces derniers sont pour moi essentiels tant ils concourent à la qualité du repas. En aucune manière, j'ai voulu noter, classer, étalonner les restaurants les uns par rapport aux autres. Il n'y a donc ni premier ni dernier, simplement un petit nombre de formidables établissements qui font honneur à la grandeur des traditions françaises, fruit de la lente évolution des mœurs complexes de notre singulier pays. Félicitons ces artisans du bonheur animés par la passion du bon. Ils ne comptent pas leur temps ni leurs efforts pour nous régaler et nous permettre de festoyer, d'améliorer l'intimité de nos vies.

Il n'est pas outrecuidant d'affirmer que cette classification, fruit de deux ans de travail, est la plus fiable du moment. Je ne saurais trop remercier tous les gastronomes qui ont bien voulu m'aider à établir un palmarès objectif contre bien entendu la garantie de leur anonymat. Tous connaissent mon souci de vérité et d'objectivité, c'est pourquoi afin d'affiner encore le jugement définitif, j'ai moi-même, durant les dix-huit derniers mois, effectué des contrôles dans une cinquantaine de grands restaurants. Ce classement, va être très largement distribué par toutes les voies possibles de communication : internet, par courrier dans les comités d'entreprise, dans la presse et bien évidemment à tous les guides et critiques gastronomiques. Ce travail ne peut en aucun cas rapporter à son auteur, seule la joie de louer nos meilleurs artisans aura été ma seule motivation. Loin de distribuer des étoiles ou de ridicules notes sur 20, ce travail met en lumière un niveau exceptionnel de compétence. Je suis fier d'être à l'origine d'un projet qui unit des jugements contrastés pour aboutir à une image enfin claire de la gastronomie française. Alors, bonne route, et surtout, excellentes dégustations dans ces lieux qui sont des hymnes à la vie, à la joie, à l'amour.

Eric VERDIER