

Le Bottin Gourmand, version 2008

Le guide gastronomique sera disponible en librairie le 15 novembre.
En avant-première, les palmarès franc-comtois et lorrain.

Propos recueillis
par Pascal BAUDOIN

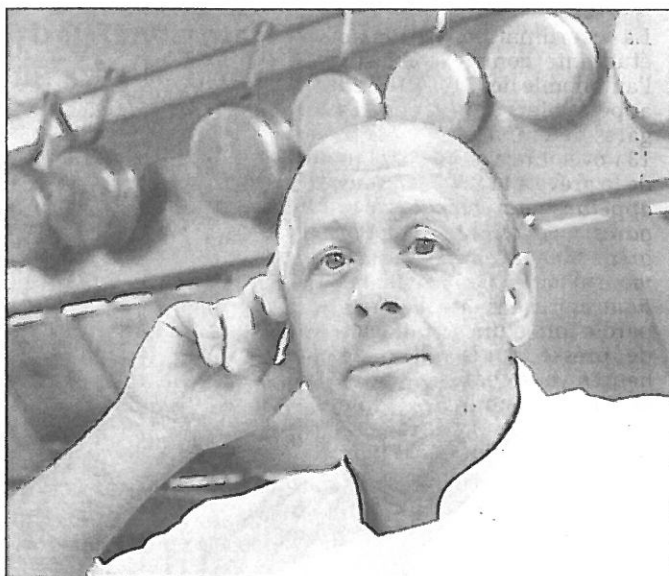
Installé à deux pas de Nancy, Le Bottin Gourmand (partenaire du concours « Les petits plats dans les grands » de L'Est Magazine) réserve à L'Est Républicain, l'exclusivité des palmarès des régions Franche-Comté et Lorraine. Interview de son directeur, David Bachoffer.

- C'est la 26^e édition du Bottin Gourmand. Quelles nouveautés ?

- Le guide salue le talent de Thierry Marx (château de Cordeillan-Bages, à Pauillac) et de Yannick Alleno (Hôtel Meurice, à Paris) par 4 étoiles. Ces deux chefs proposent des instants exceptionnels de gastronomie : magie et émotion sont au rendez-vous. Sont également promus, à 3 étoiles, Eric Lecerf et Philippe Braun (L'Atelier Joël Robuchon, à Paris) et Philippe Etchebest (L'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion).

- Pas de chef de l'année ? Pas de catégorie « espoirs » ?

- Le Bottin Gourmand ne décerne pas de titres. Ce n'est pas sa vocation. Il creuse son sillon, modestement. Bien sûr, il affirme des choix, salue le talent et le génie de cuisiniers hors normes. Mais surtout, il guide le choix des milliers de gastronomes qui lui font confiance. L'information pratique est notre philosophie. Aussi cette édition s'est-elle enrichie de nouveaux pictogrammes, celui



Thierry Marx de Pauillac : « Des instants exceptionnels de gastronomie ».

Photo Alexandre MARCHI

de la table historique (associé aux maisons Loiseau, Lasserre, Tour d'Argent), celui du bon rapport qualité-prix et celui du Grand Prix de la Presse du Vin qui signale un établissement dont la carte des vins a été particulièrement soignée. Autre nouveauté, autre information utile, ce guide 2008 fournit un index qui permet de choisir une table à moins de 50 € (par personne, vin compris).

Des étoilés à moins de 50 euros

- En trouve-t-on parmi les étoilés ?

- Oui et c'est plutôt réjouissant. Evidemment les deux étoilés ne sont pas légions (trois adresses, de mémoire).

Mais il existe des bonnes tables à moins de 50 € dans tous les départements. En Meurthe-et-Moselle, par exemple, on trouve deux établissements étoilés dont le ticket est inférieur à 50 €. Des adresses sûres où l'aubergiste tient la qualité et les prix.

- Autre actualité, vous lancez bestgourmet.fr ?

- Bestgourmet.fr correspond toujours à notre souci d'être résolument pratique. Ce sera la première centrale de réservation sur l'internet dédiée à la restauration et à l'hôtellerie. Cette application, ouverte à tous les établissements figurant dans le Bottin Gourmand, ainsi qu'aux nouveaux établissements s'engageant sur une charte de

qualité, sera en 4 langues (français, anglais, allemand et espagnol). Les menus des établissements affiliés seront en ligne. Une information éditoriale, continue, signalera les offres spéciales (Saint-Valentin, réveillons...), des portraits et des recettes. Enfin, un espace permettra aux internautes de participer à la vie communautaire du site. Les forums permettront de partager les émotions, donner son opinion.

- Et tout cela, à partir de la colline de Sion, près de Nancy ?

- Le Bottin Gourmand a effectivement les pieds dans le terroir. Toute la partie opérationnelle du guide a été délocalisée il y a maintenant quelques années à Saxon-Sion. C'est en quelque sorte un clin d'œil à Sébastien Bottin par un autre Lorrain, Thibault Leclerc, qui a repris le guide il y a dix ans.

- A quelle date, le guide sera-t-il disponible ?

- A partir du 15 novembre, nos lecteurs pourront prendre connaissance de la nouvelle sélection d'hôtels (496 adresses) et de restaurants (3.304 adresses, 500 nouveautés et 1.000 tables étoilées), des nouveaux classements. Le Bottin Gourmand 2008 sera présenté le 13 à Paris, puis à Lyon et à Cannes.

- D'autres projets ?

Il y a toujours des projets qui mitonnent dans la marmite du Bottin. Mais on en parle quand ils sont à point...



Le palmarès dans l'Est

FRANCHE-COMTÉ

● Promotion

Auberge des trois chênes, Belfort (90, coup de cœur).

● Les entrées

Le Bistrot, Belfort (90) ; La Fontaine des Saveurs, Belfort (90) ; La Table d'Alexandre, Denney (90).

● Les sorties

Hôtel Castan, Besançon (25) ; La Comédie, Lons-le-Saunier (39) ; Le Vivaldi, Belfort (90) ; Au Jardin d'Olivier, Grandvillars (90).

LORRAINE

● Promotions

L'Écluse, Metz (57, 2 étoiles) ; Le Strasbourg, Bitche (57, 2 étoiles) ; Auberge Saint-Walfrid, Sarreguemines (57, 2 étoiles) ; Les Amis de Saint-Louis, Metz (57, 1 étoile) ; Le Jardin de Sophie, Xonrupt-Longemer (88, 1 étoile) ; La table de Napo, Lon-

guyon (54, coup de cœur) ; Le Chamagnon, Chamagne (88, coup de cœur).

● Rétrogradations

Maire, Metz (57, perd son étoile) ; Le Jardin d'Adam, Plappeville (57, changement de formule, perd son étoile).

● Les entrées

Le Charlemagne, Jouy-aux-Arches (57) ; La Vieille Porte, Sierck-les-Bains (57) ; La Toque Blanche, Benestroff (57) ; Le Régal, Saint-Dié (88) ; Le Karelian, Dommartin-lès-Remiremont (88) ; Le Jardin de Sophie, Xonrupt-Longemer (88).

● Les sorties

La Moselle, Belleville (54) ; L'Auberge des Thomas, Blénod-les-Pont-à-Mousson (54, changement de formule) ; Le Cul de Poule, Nancy (54) ; Le Dauphin, Toul (54, changement de formule) ; Auberge du Moulin-Haut, Chaumont-sur-Aire (55) ; Le Clos du Lac, Creutzwald (57) ; Hostellerie du Lion d'or, Gorze (57) ; Aux Poulbots Gourmets, Thionville (57) ; Domaine de la Roselière, La Bresse (88) ; Le Chalet Blanc, Remiremont (88).