

MASTER TOURISME

Parcours « Management en Hôtellerie Restauration »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

LES CRITERES IDIOSYNCRATIQUES DE L'ÉTOILE VERTE DU *GUIDE MICHELIN*

Présenté par :

Analie Cuquel

Année universitaire : **2022– 2023**

Sous la direction de : **Frédéric
Zancanaro**

MASTER TOURISME

Parcours « Management en Hôtellerie Restauration »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

LES CRITERES IDIOSYNCRATIQUES DE L'ETOILE VERTE DU *GUIDE MICHELIN*

Présenté par :

Analie Cuquel

Année universitaire : **2022– 2023**

Sous la direction de : **Frédéric
Zancanaro**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

REMERCIEMENTS

Dans un premier temps, il me tient à cœur de remercier mon maître de mémoire Monsieur Zancanaro Frédéric. Monsieur, merci pour votre aide précieuse, pour votre disponibilité face à nos échanges, que j'ai estimé constructifs et bienveillants. Vos précieux conseils ont été d'un incroyable appui tout au long de ce travail de recherche. J'espère du fond du cœur, que celui-ci finira par répondre à toutes les attentes émises ces deux dernières années.

J'aimerais ensuite témoigner toute mon affection aux professionnels interrogés lors de la construction de ce mémoire sur l'étoile verte du *Guide Michelin*. Chefs, tous autant que vous êtes, si un jour vous veniez à lire ces quelques lignes, la gratitude et le respect que je vous porte, sont des éléments incommensurables. Au-delà de remerciement porté à l'égard du temps que vous m'avez accordé, il est de rigueur, de vous remercier pour toutes ces leçons enseignées, et pour nos multiples partages autour d'une même et unique passion, commune.

À Monsieur Gilles Dudognon. Chef, je me permets de prononcer librement votre nom au sein de ce mémoire de recherche, et d'ôter l'anonymat qu'est habituellement de mise. Je ne saurais exprimer par ces quelques mots, toute la gratitude que j'éprouve à votre attention ; mais comme les propos les plus sincères, sont souvent les plus simples, je tenais à tout simplement vous dire merci.

Enfin, je désire plus que tout, remercier ceux qui m'entourent à chaque instant. À mes parents, mes sœurs, et mes beaux-frères, qui m'ont porté tout le soutien dont j'avais besoin. À mes grands-parents, qui de par leurs valeurs et leurs personnalités, m'ont permis de devenir celle que je suis aujourd'hui. À Manon, pour ton soutien indéfectible et pour la merveilleuse rencontre que tu as été lors de cette vie toulousaine.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1 : CADRAGE THEORIQUE	12
CHAPITRE 1 : LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET L'ARTIFICATION DE SON ART	14
CHAPITRE 2 : LA CRITIQUE	33
CHAPITRE 3 : LE GUIDE MICHELIN.....	46
PARTIE 2. LES HYPOTHESES, LA METHODOLOGIE PROBATOIRE ET LA DEFINITION DU TERRAIN DE L'ETUDE ..	64
CHAPITRE 4 : CADRAGE THEORIQUE DE NOS HYPOTHESES	67
CHAPITRE 5 : LA METHODOLOGIE PROBATOIRE.....	95
CHAPITRE 6 : PRESENTATION DU TERRAIN D'ETUDE	112
PARTIE 3. ANALYSE DES DONNEES COLLECTEES.....	132
CHAPITRE 7 : ANALYSE DES DONNEES QUALITATIVES PAR LE BIAIS DES ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS	134
CHAPITRE 8 : L'ETUDE D'UNE CUISINE RESPONSABLE	159
CHAPITRE 9 : ÉTUDE SUR LA LOCALISATION DES ETABLISSEMENTS.....	184
PARTIE 4. LES RESULTATS, LES LIMITES ET LES PRECONISATIONS DE CETTE ETUDE.....	210
CHAPITRE 10 : LES RESULTATS DE NOS ETUDES.....	212
CHAPITRE 11 : LES LIMITES DE CETTE ETUDE	220
CHAPITRE 12 : LES PRECONISATIONS.....	225
CONCLUSION GENERALE	229
BIBLIOGRAPHIE	231
TABLE DES ANNEXES	236
TABLE DES FIGURES.....	362
TABLE DES TABLEAUX.....	364
TABLES DES MATIERES	366

INTRODUCTION GENERALE

Souvent décrit comme une véritable bible de la gastronomie, le célèbre Guide Rouge traverse les décennies, avec une fervente ardeur. Depuis plus d'un siècle, le *Guide Michelin* décerne ses recommandations aux hôtels et restaurants les plus prestigieux du territoire français. Si jusqu'à présent, le Guide Rouge n'avait pour seul objectif, que d'indiquer à ses lecteurs les meilleurs endroits pour dormir ou bien manger ; depuis quelques années, ce dernier prend un tout nouveau tournant, avec un tout nouvel engagement.

Nous le savions tous, le magnifique univers que représente la restauration possède tout de même un inconvénient majeur : celui de l'écologie. En effet, au cours de ces dernières décennies, nous constatons avec effroi, toutes les problématiques écologiques engendrées par notre secteur. Des déchets ménagers en nombre, un effrayant gaspillage alimentaire, une empreinte carbone accru ; et tant d'autres exemples, qui nous permettent aujourd'hui d'avancer, que le développement durable est un questionnement primordial à soulever.

Nous évoquons ci-dessus, les deux thématiques de notre mémoire de recherche : le *Guide Michelin*, et les problématiques écologiques, ont donné naissance en 2020, à une toute nouvelle distinction... Celle de l'étoile verte. Malgré une volonté, qui n'en doutons pas, était profonde et sincère à la création de cette dernière, nous ne pouvons-nous empêcher de soulever la question suivante : « **La présence dans un guide, peut-elle influencer sur la mise en place de démarches environnementales au sein d'un établissement gastronomique ?** »

Afin d'étayer cette première ébauche de notre travail de recherche, nous avons nourri nos questionnements de lectures, d'articles scientifiques et d'ouvrages. Nous avons fait de notre mieux, pour explorer de la manière la plus large qu'il soit, l'ensemble des thématiques posées précédemment. Il nous semblait important de

comprendre ici, l'art de la gastronomie, et la formation de la critique culinaire. Cette première phase d'exploration, que nous avons organisée lors de notre première partie, nous a ainsi permis de soulever la problématique suivante :

« La prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du *Guide Michelin*. »

Lors de notre deuxième partie, nous traitons dans un premier temps, une notion essentielle à la construction de ce travail de recherche, celui de l'écologie et du développement durable. Il nous semblait essentiel de poser avant toute chose, un cadre théorique à nos hypothèses. Ces hypothèses, sont issues des différentes approches que nous avons réalisées précédemment. Nous les avons vu naître de par nos lectures, et nos compréhensions faites. Nos hypothèses porteront notamment sur des variables telles que la mise en avant d'une cuisine responsable, la dimension scénographique d'un établissement ainsi que sur ce que l'on a appelé, « les critères culinaires qualitatifs » du *Guide Michelin*. Au-delà de la présentation de nos hypothèses, nous développerons ici la méthodologie que nous emploierons pour valider ou infirmer nos hypothèses ; ainsi que le terrain que nous étudierons.

Dans cette troisième partie, nous mettons en lumière les études, qui jusqu'à présent, n'étaient que purement théoriques. Nous présenterons en premier lieu une étude dite qualitative, reprenant les différents entretiens semi-exploratoires que nous aurons tenu lors de la formation de ce travail de recherche. Dans un second lieu, nous exposerons notre étude quantitative sur les critères d'une cuisine responsable. Puis enfin, nous révélerons l'étude quantitative numéro deux, qui amène à observer la localisation des différents établissements étoilés du *Guide Michelin*.

Enfin, dans une dernière et ultime partie, nous tirerons des conclusions sur les divers résultats obtenus et observés. Nous dévoilerons, ou observerons avec davantage de recul, les difficultés que nous avons rencontrées, les possibilités d'amélioration et les

éventuelles poursuites que nous pourrions donner à ce travail. Enfin, nous espérons proposer au mieux, des préconisations qui favoriseront l'obtention d'une étoile verte.

Figure 1 : Récapitulatif de ce travail de recherche



PARTIE 1 : CADRAGE THEORIQUE

INTRODUCTION DE LA PREMIERE PARTIE

Lors de cette première partie de travail de recherche, nous avons souhaité poser un cadre au travail mené sur cette dernière année de Master. Avant de débiter n'importe quelle problématisation, listant des idées hypothétiques qui tâcheraient d'y répondre, ou même avant de débiter toute étude de recherche, il nous semblait essentiel de comprendre comment nous en étions arrivés à cette première réflexion.

Ainsi, nous aborderons dans un premier temps l'histoire de la gastronomie au travers des siècles, avec notamment les différents paradigmes qui auraient régi son existence. En d'autres termes, et par transparence, il nous semblait important de comprendre comment la gastronomie est devenue, ce que nous connaissons d'elle aujourd'hui. Mis à part la chronologie des faits à travers le temps, nous avons pu constater, et c'est ce que nous démontrerons ; que peu, à peu, la gastronomie a évolué vers une notion d'art ; et que comme tout art, celui-ci, s'est rapidement vu : observé et critiqué.

De la naissance d'une critique, et de notre volonté à travailler sur elle ; nous avons sélectionné le *Guide Michelin* comme axe principal de ce travail de recherche. Lors de ce second chapitre, nous aborderons toutes les facettes qui peuvent exister, en lien avec le célèbre Guide Rouge : son histoire en trois temps (technique, touristique puis gastronomique), son fonctionnement (distinction, inspecteurs), puis son internationalisation, et sa capacité d'adaptation.

Enfin, le troisième et dernier chapitre de cette première partie, devra dans la mesure du possible synthétiser au mieux, ce que représente le travail de la critique. Nous souhaitons nous immiscer au plus près de la critique, afin d'en déceler tous les retors : qu'est-ce que la critique peut apporter à ceux qui en sont dotés ? Quelles sont ses fonctions ? Comment sont objectivés les critères qui permettent de déterminer la qualité ?

CHAPITRE 1 : LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET L'ARTIFICATION DE SON ART

Chacun d'entre nous aurait tendance à caractériser la cuisine comme étant une forme d'art ; pourtant, cela n'a pas toujours été le cas. Au cours de ces dernières années, nombreux sont ceux qui tenteront de définir la place du culinaire dans notre société, mais également le terme de « *gastronomie* ». Nous débuterons par l'étude globale de ce qu'est la gastronomie, puis nous poursuivrons sur l'artification et la mise en route d'une critique dans le milieu culinaire.

1. La gastronomie

Nous savons ô combien le terme de gastronomie a pu essuyer les tentatives de définition et de compréhension de la part de la société. Comment est-elle née ? Quel fut son impact sur le monde de la restauration ? Quelle place occupe-t-elle aujourd'hui ? La gastronomie est un domaine qui inspire, qui intrigue et qui aujourd'hui, après tant de siècles traversés, se voit enfin reconnue à l'échelle internationale.

1.1 Définition de la gastronomie

Si nous devons la définir étymologiquement, la gastronomie désignerait la culture du ventre. Elle vient du grec *-nomos* qui signifie la loi, l'ordre, et *-gaster* qui désigne le ventre, l'estomac (Thierry Mathé et al. 2009). De manière plus actuelle, la gastronomie est définie comme étant « *la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets* ». ¹ Ce sont ces caractéristiques qui permettent à Bonnain-Moerdyck Rolande (1975, p.114), de déclarer qu'au-delà d'un besoin physiologique, la nourriture rattachée à la gastronomie, est une « *préoccupation de citadins* ».

¹ Dictionnaire Larousse. [En ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/2p9dxy5b> (Consulté le 20 février 2022).

Jean-Pierre Poulain s'orientait sur une vision similaire en définissant la gastronomie comme étant « *l'esthétisation de la cuisine et des manières de table* » (2002, p. ?). Selon lui, ce domaine est composé de trois majeures parties :

- Les arts de la table et du service : c'est ce qui concerne l'environnement du lieu, la décoration, la spectacularisation et tout l'agencement qui est fait autour du service de restauration.
- L'art culinaire : ce qui indique un dépassement de la fonction première et identitaire qu'est attribuée à l'alimentation.
- Les manières de table : tout ce qui englobe les connaissances et les codes de la table, les usages qui sont d'actualité.

Selon Evelyne Cohen, et Julia Csergo, (2012, p.7) la gastronomie serait un ensemble d'opérations allant de la production des matières premières aux rituels de consommation de chacun. Et si nous tentions de définir nous-mêmes ces quelques mots, nous dirions que cette culture du ventre relève d'une individualisation, dépendante de coutumes propres à un lieu, une religion, ou bien une croyance.

1.2 Les chiffres du secteur

Selon le ministère de l'Économie, des finances et de la relance, la filière de la restauration joue un rôle important dans le secteur du tourisme en France.² Le poids que peut avoir la restauration s'élève à 40 % du chiffre d'affaires hors taxes du tourisme international, et cette donnée est expliquée par l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, en 2010.

²Ministère de l'économie, des finances et de la relance. La filière restauration, 2021. [En ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/4by4cnhw>. (Consulté le 20-02-2022)

Le secteur de la restauration dénombrait en 2017, près de 260 000 entreprises dont 203 000 étaient des restaurants et services de restauration mobile. Il correspond au 5^{ème} secteur pourvoyeur d'emplois, avec plus de 650 000 salariés ; et générait en 2016, un chiffre d'affaires atteignant les 52 milliards d'euros. ³

Toutefois, en nous intéressant davantage à notre domaine de prédilection, c'est-à-dire la haute cuisine gastronomique, nous nous sommes rendu compte que celle-ci, bien qu'elle soit un emblème et une fierté pour notre pays, ne représente que 2 % des repas consommés hors domicile (Brégeon de Saint-Quentin, Brian Lemerrier, 2019, p.22).

1.3 L'Histoire de la gastronomie

1.3.1. Le Moyen-Âge

Comme nous l'avons dit précédemment, la gastronomie est une activité prenant racine, il y a d'ores et déjà plusieurs siècles de cela. Celle-ci apparaît entre le XIV^{ème} et XV^{ème} siècle dans un contexte social et économique bien différents des paradigmes qui suivront.

Dans un premier temps, la gastronomie à l'époque médiévale, se résumait à un espace du mangeable, très différent de ce que l'on consomme aujourd'hui. Cet espace du mangeable était guidé par ce que l'on appelle aujourd'hui « la croyance magique » : plus l'animal ou le fruit est haut, plus l'aliment se rapproche du ciel, et par conséquent de Dieu. Alors que si l'animal, le fruit ou bien le légume, est proche de la terre, l'aliment se rapproche de l'enfer, et donc du Diable. Ces croyances religieuses ont nécessairement conduit à des disparités sociales, puisque la nourriture de Dieu était destinée aux plus riches de la société, tandis que la nourriture du Diable, était, elle, destinée aux pauvres.

³Ministère de l'économie, des finances et de la relance. Les chiffres clés de la gastronomie en France – infographie, 2016. [En ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/59rd8b38> (Consulté le 20-02-2022)

Dans un second temps, la logistique des repas était différente, même si nous gardons probablement encore aujourd'hui, quelques éléments propres à cette époque médiévale. En effet, d'ores et déjà à l'époque, les services se faisaient généralement sur la base de sept mets, composés de deux entrées, de plats et de desserts ; un système qui continue de faire écho lors d'actuels menus dégustations. Ensuite, le placement des convives autour de la table était à l'image de la hiérarchie qu'ils occupaient dans la société. Enfin, les fourchettes et les assiettes n'étant pas encore dessinées, les individus mangeaient avec leurs doigts, sur des tranchoirs, et parfois à l'aide d'un couteau, synonyme de dextérité.

Dans un troisième temps, la gastronomie est régie par les dimensions sociales, médicales et religieuses. Certains aliments ne sont destinés qu'à l'usage de la haute société tel est le cas, du pain blanc (dont le temps pris pour enlever le germe est synonyme de richesse), ou encore de la viande (un animal libre est au même rang qu'un homme libre, et donc qu'un noble). Certains produits sont reconnus pour leurs vertus médicales, ils permettraient de conforter un tempérament ou de combattre une infection. Enfin, l'aspect culinaire prend part dans une dimension religieuse avec la privation sur des périodes données, de certains aliments attribués de trop, au plaisir. Certaines de ces us et coutumes ont traversé les siècles : la période de Carême, le poisson dans les écoles le vendredi midi...

Enfin, pour terminer, le Moyen-âge est également attribué à l'émergence de la figure de chef. Guillaume Taillevent, fut un des premiers hommes, et cuisiniers, à codifier la cuisine dans un ouvrage intitulé « Le Viandier ». À cette époque, il est à la tête des cuisines de la Cour, au travail du roi Charles V.

1.3.2. La Renaissance

La Renaissance est une ère datant du XVI^{ème} siècle, qui permettra à la gastronomie d'établir une période de transition entre la cuisine médiévale et le nouveau paradigme de la Grande Cuisine.

Lors de cette période, un nouvel univers se forme autour du repas, avec notamment l'annonce de nouvelles manières de table. En effet, Erasme en 1530, dicte quelques grands principes de la manière dont les individus doivent désormais se tenir à table : contrôle du corps, instauration d'une certaine distance vis-à-vis de la nourriture, naissance d'une forme d'individualisation vis-à-vis des couverts (la fourchette les assiettes, les verres de Murano sont des apparitions majeures ; on ne porte pas son couteau à la bouche ; le pain doit être disposé à gauche, tandis que le couteau doit l'être à droite...).

La Renaissance est également synonyme d'une ouverture forte sur l'espace du mangeable. En effet, les individus viennent à découvrir de nouveaux aliments tels que les épices, les pâtisseries et la dominante sucrée, les boissons (cafés, thés, chocolats). Les hommes font davantage d'excursions avec la volonté de découvrir le monde ; tel fut le cas pour Christophe Colomb en 1492, ou Jacques Cartier en 1534, qui ont permis la découverte de nouveaux produits. Ces arrivées par le nouveau monde sont également valables pour les fruits et les légumes, qui ont vu se dessiner en leur sein, une hiérarchisation des aliments.

L'arrivée des manières de table, ainsi que l'élargissement, de l'espace du mangeable, ont permis à la Renaissance d'annoncer non seulement, du renouveau, mais également les prémices de ce que nous appellerons quelques siècles plus tard, la « *gastronomie* ».

1.3.3. La Grande Cuisine

La Grande Cuisine correspond à ce nouveau paradigme du monde culinaire, datant du XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle. Dans un contexte historique changeant, où la souveraineté est absolue, l'enrichissement de la noblesse bat son plein tandis que l'appauvrissement du peuple est à son maximum.

Ce changement de paradigme culinaire prend racine dans la mise en avant du « *bon goût* », un intérêt qui était jusqu'à présent occupé par « *le goût médiéval* ». En effet, on constate à l'époque une nette diminution de l'utilisation des épices, devenues trop banales, qui permettaient alors, de camoufler l'odeur et les goûts désagréables de certains produits. On se concentre davantage sur l'intérêt réel des saveurs qui sont propres à chaque aliment. L'espace du mangeable ne cesse de croître, avec notamment la forte amélioration de l'agriculture : on cultive davantage de variétés, et davantage de quantités. Cependant, cette ouverture de l'espace du mangeable, est tenue par la religion : l'attitude catholique permet l'hédonisme alimentaire, c'est-à-dire l'acceptation du plaisir dans la prise alimentaire quotidienne ; ils utilisent dès lors, la confession afin d'ôter toute culpabilité. Cette évolution de l'espace du mangeable, amènera à terme, un changement dans les habitudes de consommation alimentaire.

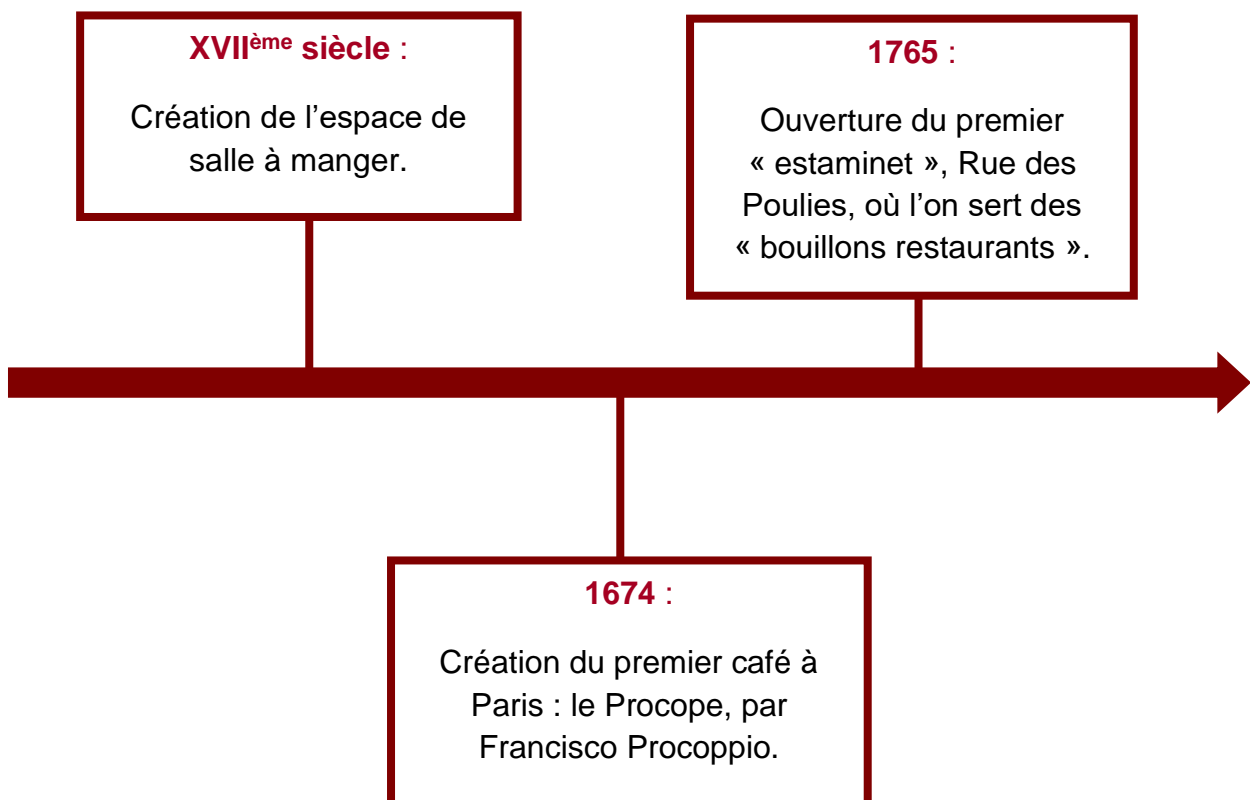
Tableau 1 - Évolution de l'espace du mangeable

Les légumes	On commence tout juste à consommer les légumes que l'on connaît aujourd'hui : les épinards, les choux, les artichauts... On découvre également de plus en plus de variétés de légumes.
Les fruits	De nombreux vergers sont créés afin de cultiver toute l'année des fruits : Louis XIV fera construire l'un des plus beaux au château de Versailles.
Les viandes	On voit disparaître de nombreuses espèces, extrêmement consommé telles que le paon, le chevreau, le phoque... Cependant, on voit s'accroître la consommation des viandes dites aujourd'hui « de boucherie » : le veau, le bœuf, le mouton...
L'assaisonnement	Comme évoquées précédemment, les épices se voient peu à peu disparaître, on ne garde à la consommation que trois d'entre elles : le poivre, les clous de girofle, et la noix de muscade. L'utilisation régulière est faite des matières grasses comme le beurre et la crème, qui permettraient d'augmenter la saveur propre des aliments.

Culinairement parlant, nous constatons une évolution dans les méthodes et les techniques employées aux préparations de grands festins. Nous ressentons au travers du travail effectué, la recherche, la quête des cuisiniers à améliorer cet aspect purement biologique au départ. La mise en avant des services se fait également, avec ce que nous appelons aujourd'hui « *le service à la Française* » : les règles de service évoluent, les menus se découpent en trois importants services, les mets sont spectacularisés, les matériels sont individualisés, et enfin, la table est un lieu d'affirmation du pouvoir de tout un chacun.

L'ensemble de ces faits, amène à constater une complexification de la cuisine, une recherche davantage animée. Ce qui autrefois était une cuisine savante, devient alors une cuisine plus élaborée, d'où cette notion de « *Grande Cuisine* ». C'est une époque où la cuisine se définit à la fois comme un art, et comme une science. C'est une époque, où la cuisine se trouve à la fois complexifiée et décomplexifiée, avec notamment l'arrivée en France d'une démocratisation des lieux culinaires institutionnels.

Figure 2 - Frise chronologique des nouveautés institutionnelles



1.3.4. La Révolution

La gastronomie a joué un rôle important dans la Révolution qui frappe le territoire français à la fin du XVIII^{ème} siècle. En effet, quelques décennies avant, nous constatons la naissance de cafés, un endroit synonyme de partage, où les idées les plus révolutionnaires d'entre elles, sont nées.

C'est également, non pas la naissance, mais l'éclosion totale du système de restauration. En effet, on dénombrait dans Paris, un peu moins de cent restaurants avant 1789 ; un chiffre en forte hausse suite aux émeutes, puisqu'en 1830, la capitale parisienne recueillait près de 3 000 restaurants. De nombreux facteurs ont permis cette démocratisation du système de restauration :

- **Une abolition des corporations** : certaines corporations avaient des droits que d'autres ne possédaient guère ; par exemple, les traiteurs bénéficiaient d'un privilège exclusif à vendre des plats cuits pour plusieurs personnes.
- **L'exil** : les nobles ont rapidement dû fuir le territoire français lors des années révolutionnaires. Partant souvent à la hâte, forcés de s'exiler, les nobles ont laissé derrière eux, des hommes, des cuisiniers, sans emploi.
- **L'anglomanie** : peu de temps avant la Révolution Française, une mode anglo-saxonne se faisait entendre : celle des tavernes londoniennes.

L'ensemble de ces facteurs ont probablement été des déclencheurs pour la prolifération des systèmes de restaurants au sein des villes et du territoire français. Ils ont permis d'effectuer un transfert de l'art culinaire sous une ère aristocratique, vers un art culinaire bourgeois.

Au-delà de cette expansion, nous constatons la naissance d'une littérature gourmande. Les premiers écrivains de ce nouveau genre littéraire, furent :

- **Jean Anthelme Brillat-Savarin**, aujourd'hui reconnu comme un fin gastronome, qui rédigea *Physiologie du goût*, une édition mêlant à la fois philosophie, recettes de cuisine et souvenirs culinaires.
- **Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière**, considéré auprès de Brillat-Savarin, comme un des pères fondateurs de la gastronomie ; publia sous plusieurs années, l'Almanach des Gourmands. Ces nombreuses éditions mettent en valeur toutes les informations et les bonnes adresses nécessaires d'être portées à la connaissance de chacun en termes de gastronomie. C'est en quelque sorte, l'ancêtre, du guide gastronomique.

Cette Révolution Française est un véritable synonyme de renouveau. La société est en mouvement : le pays ne vit plus sous monarchie, mais voit s'installer un système de république ; les cafés, les restaurants prolifèrent ; nous constatons la naissance d'une littérature de tout nouveau genre, et d'une critique à l'avenir prometteur. Nous sommes de nouveau face à une période de transition et de renouveau dans le milieu culinaire.

1.3.5. La Cuisine Classique

La cuisine dite classique, apparaît au XIX^{ème} siècle, et sur la première moitié du XX^{ème} siècle. C'est une époque qui impose un bouleversement sur les services de table : comment le restaurant post-révolution doit-il fonctionner ? En effet, la restauration d'avant 1789, amenait les convives à dépenser sans compter : l'aristocratie prenait l'argent de la bourgeoisie ; un fonctionnement qui déclencha les tensions et les émeutes vues précédemment.

Le fonctionnement du restaurant devient alors autre : les convives peuvent se placer où ils le souhaitent, puisque les positions n'indiquent plus les places hiérarchiques de la société ; on développe une nouvelle forme de service tendant ainsi vers une individualisation des mets et une restructuration du service (passage du service à la Française, très ostentatoire, au service à la Russe, plus minimaliste et accès sur le goût).

À ce moment précis, la cuisine devient définitivement une science à part entière. Nous constatons une complexification totale de certains aspects de la gastronomie. Cette complexification passe notamment par une nouvelle classification des recettes ; une indication plus développée des grammages, des temps de cuisson ; une étude poussée des techniques et des phénomènes physico-chimiques liés aux préparations culinaires...

La cuisine classique est également synonyme d'innovations technologiques et industrielles. Nous constatons l'arrivée de nouveaux matériels de cuisson (apparition du fourneau) ou encore, l'invention du système de réfrigération des aliments (installation dans les cuisines professionnelles à partir de la première moitié du XX^{ème} siècle). C'est également la naissance d'une toute nouvelle industrie agro-alimentaire : de nombreuses découvertes permettront d'améliorer la conservation des produits.

En quelques mots, ce paradigme alliant une fois de plus, la science et l'art, constituent pour la plupart des cuisiniers « *l'apogée de l'art culinaire* ». Cette période reste encore à l'heure actuelle, une référence dans le monde de la gastronomie : nous prenons toujours comme repère culinaire, les recettes de grands hommes, de grands chefs, comme a pu l'être, Auguste Escoffier.

1.3.6. La Nouvelle Cuisine

Cette dernière identification culinaire née quelques années après la Seconde Guerre mondiale, grâce à Henri Gault et Christian Millau, tous deux journalistes pour leur célèbre guide : Gault-Millau. Cette Nouvelle Cuisine, elle apparaît sans être véritablement voulu : les deux compères, ont tout simplement trouvé la recette d'une cuisine, qu'était d'ores et déjà en marche dans plusieurs grandes maisons (Troisgros, Bocuse, Guérard...). Ce nouveau et dernier paradigme, est régi par cette volonté de révolte contre une orthodoxie escoffienne, qui considère que l'on ne peut faire mieux que la cuisine codifiée par Auguste Escoffier lui-même. Cette Nouvelle Cuisine, elle est dictée par ce que l'on nomme les « 10 commandements », parus dans le guide du Gault-Millau en 1973.

Figure 3 - Les 10 commandements du Gault-Millau

1. Tu ne cuiras pas trop.
2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité.
3. Tu allègeras ta carte.
4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste.
5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques.
6. Tu éviteras marinades, faisandages et fermentations.
7. Tu élimineras les sauces riches.
8. Tu n'ignoreras pas la diététique.
9. Tu ne truqueras pas tes présentations.
10. Tu seras inventif.

Cette *Nouvelle Cuisine*, et ces nouvelles règles, ont pour seuls objectifs de développer une cuisine plus légère et plus saine pour la santé. Nous commençons peu à peu, à nous inquiéter de l'idéal corporel généré par la société : les plus grands chefs de l'époque, revisitent alors les classiques afin de correspondre aux attentes de la clientèle. Six innovations sont portées à la connaissance de ce changement de paradigme entre cuisine classique et cuisine nouvelle :

- **La transgression ou la remise en cause de la grammaire culinaire** : on révoque certaines règles qui avaient été mises en place, ou au contraire, on en met.
- **L'expérimentation d'ingrédients nouveaux** : on réintroduit certains aliments dans l'espace du mangeable, des choses que l'on avait pourtant retirés.
- **Les nouvelles cuissons** : elles permettent de faire évoluer la créativité des cuisiniers, tout en changeant les manières de cuire une viande, ou bien un poisson.
- **La présentation à l'assiette** : l'esthétique d'une assiette passe dans les requêtes dominantes, on déguste dans un premier temps avec les yeux, et ensuite, avec le goût.
- **Les appellations culinaires** : davantage descriptives, voire narratives, on essaye d'impressionner et de donner envie aux convives.
- **Les jeux de construction** : le phénomène de la cuisine moléculaire qu'est apparu à la fin des 2000, aurait inspiré de nombreux chefs dans leurs préparations culinaires.

2. La naissance d'un art et d'une critique

L'art est un immense domaine dans lequel sont identifiées de nombreuses composantes. On tend aujourd'hui à définir de nouveaux arts dans une classification qui autrefois était déterminée. Qu'est-ce qu'un art ? Pourquoi le culinaire était-il absent de la classification ? Comment le processus d'artification culinaire a-t-il été amené pour définir une nouvelle forme d'art ? Et de ces arts multiples, qu'en est-il des rouages de la critique consistant à les valoriser ou bien les sanctionner ? C'est ce que nous tenterons de comprendre lors de ce passage.

2.1 Les arts légitimes

La notion de l'art est apparue lors du XVIII^{ème} siècle dans un contexte où l'on imagine que les seuls arts pouvant être légitimes, sont ceux qui appartiennent aux sciences de l'esprit. Dans une volonté de légitimer certaines formes d'arts, nous assistons à la mise en place d'un système de classification dans lequel sont représentées la peinture, la sculpture, l'architecture, la musique et la poésie. Si nous les prenons indépendamment l'un de l'autre, nous nous rendons compte que chacun de ces arts classés, suscite l'utilisation de la vue ou de l'ouïe, et rarement des autres sens (Zancanaro, 2019, p. 58). Il faudra attendre plusieurs décennies avant d'accepter qu'un art puisse relever d'un autre sens, tel que celui du goût.

Peu à peu, un parallèle se créait entre les arts, afin d'en créer une classification plus travaillée que la précédente. « *La hiérarchie entre les arts s'instaure alors dans une gradation allant d'un art intellectuel et non matériel, à un art matériel non intellectuel.* » (Sagot, Dupont, 2009, p. 71). Ainsi, l'on comprend que les arts culinaires se positionnent largement derrière les arts libéraux (tels que la musique), ou derrière l'art pictural (tels que la peinture et le dessin).

2.2 Entraves à la classification de l'art culinaire

Comme nous avons pu l'observer précédemment, lors de la création de cette classification, la notion du culinaire n'avait pas été intégré comme étant un art « *légitime* ». Pourquoi la société a-t-elle exclu tout entendement à ce que la cuisine soit représenté comme étant un « *art* » ?

Selon Carême, il existe deux raisons pour lesquelles le domaine du goût et de l'alimentation sont exclus de cette notion d'art légitime. Tout d'abord, à cette époque, la cuisine est uniquement perçue comme une activité pratiquée, réalisée dans le but premier de se nourrir, et donc de répondre à un besoin, une nécessité biologique. Ensuite, le culinaire relèverait du facteur sensoriel du goût, qui rappelons-le possède

une position inférieure dans la hiérarchie sensorielle. En effet, le platonisme favorise les sens tels que l'ouïe et la vue, aux dépens d'autres sens tels que le goût (Zancanaro, 2019, p.63). Au-delà de ces facteurs, Frédéric Zancanaro (2019, p. 72) met en avant certains « *freins* », de différentes natures, qui auraient potentiellement pu, limiter l'accès du culinaire à la notion d'art légitime.

- **La nature scientifique** : la gastronomie est un domaine complexe du fait de ses règles, de ses notions, et de son vocabulaire. Ainsi, les professionnels de la gastronomie définissent leur profession comme étant à la fois un « art », mais aussi des « sciences ». L'accès à ces nouveaux métiers, semble dès lors être une difficulté pour une personne externe.
- **La nature artistique** : le principal inconvénient semble être le fait que la cuisine possède un caractère éphémère, à la différence des arts légitimes qui ont une capacité de vie illimitée. On constate également un manque de protection : le chef qui produit sa cuisine ne possède pas, de quoi protéger son œuvre, comme le Copyright pourrait protéger les œuvres littéraires et artistiques.
- **La nature professionnelle** : les chefs ont du mal à s'assimiler en tant qu'artistes. Pour eux, leur profession s'identifie davantage à celle d'un métier manuel, un métier d'artisan. Cependant, leurs actes sont souvent en contradiction avec leurs dires : le fait de développer une forme de « *signature* » dans leur manière de travailler, entre dans une démarche d'identification à un art.

2.3 Artification culinaire

La cuisine dans son ensemble, peut s'inscrire dans une démarche culturelle, c'est-à-dire, qu'on l'inscrit dans des cadres susceptibles d'évoluer en fonction de composantes propre à chaque pays, chaque croyance, chaque religion. Evelyne Cohen et Julia Csergo définissent dans « *L'Artification du culinaire* » (2012, p.7) la

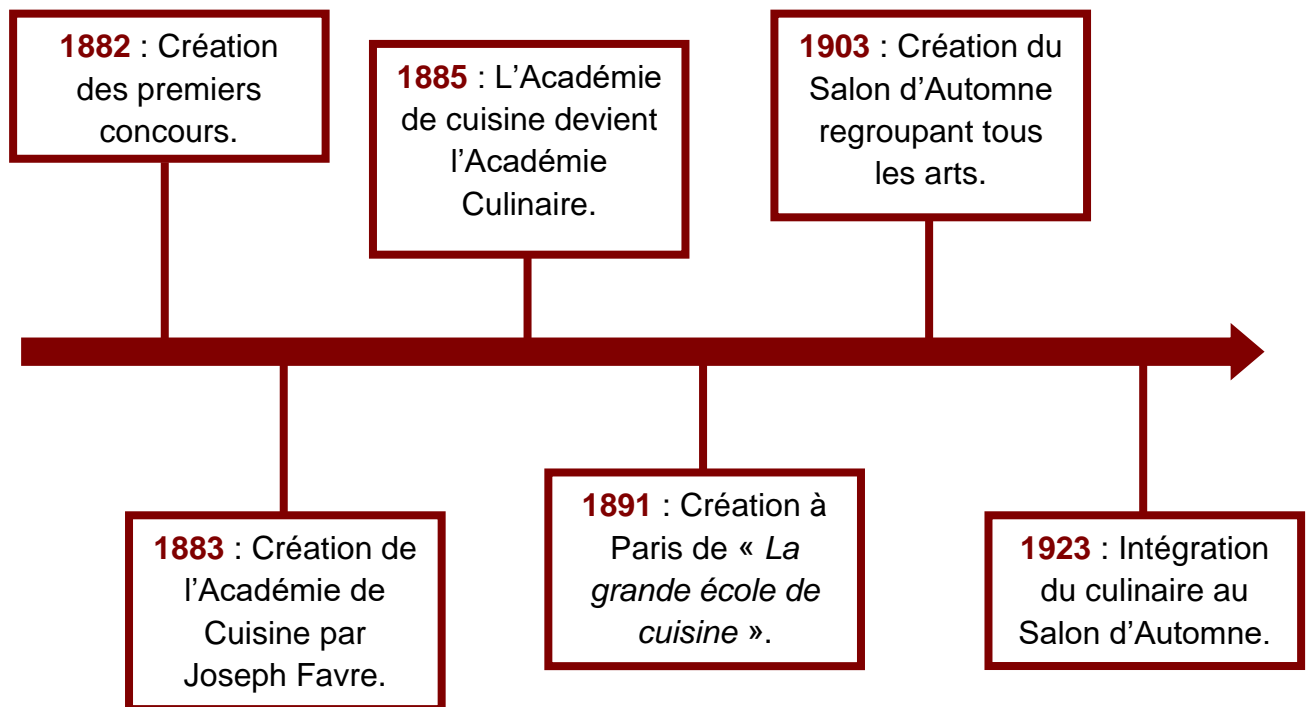
cuisine comme étant un système de transformation des aliments dans le but de consommer les produits finis.

Au fil des siècles, la cuisine s'est voulue savante et scientifique, avant de devenir une notion d'art de vivre. Ces définitions font une fois de plus la corrélation avec le sensoriel du goût, qui devient « *l'objet de pensée savante, de discours théorique, de jugement critique* » (Cohen, Csergo, 2012, p.8). Entre toutes ces informations, toutes ces caractéristiques du culinaire, les chefs du XIX^{ème} siècle, ont du mal à trouver leur place. Philéas Gilbert, cuisinier français, dénonce dans un article intitulé L'Arbitrage : Ouvriers ou Artistes ? (Csergo, 2012, p.29), la problématique préoccupant les plus grands de son époque :

« À dire vrai, que sommes-nous encore à l'heure actuelle dans la société ? Les uns se disent artistes, les autres se dénomment simplement ouvriers. Des deux appellations laquelle est la vraie ? Sommes-nous ouvriers ? Oui. Sommes-nous considérés comme tels par la loi ? Non. Possédons-nous des artistes dans toute l'acceptation du mot ? Oui. Leur accorde-t-on la considération due aux artistes ? Non. Alors nous ne sommes ni ouvriers, ni artistes. Que sommes-nous ? Rien. Qu'aspérons-nous à devenir ? L'un et l'autre [...] »

Afin de remédier à tant d'interrogations, l'Union Universelle devenue par la suite la Société des cuisiniers français, prévoit de soutenir et d'encourager les « *créations culinaires* » par des salons ou bien des expositions. En ces mêmes temps, un journal devient la référence professionnelle : L'Art Culinaire. C'est un moyen de revendiquer « *clairement les outils conventionnels du passage de la cuisine à l'art* » (Csergo, 2012, p.30). Afin d'observer les différentes étapes qui ont mené à classer aujourd'hui, le culinaire comme étant un neuvième art, nous optons pour la présentation d'une frise chronologique plus évocatrice.

Figure 4 - Frise chronologique de l'acceptation du culinaire comme art



Source 1 - Cohen & Csergo, 2012

De nombreux maillons ont participé à rendre la science du culinaire comme étant un art. Tout d'abord, la reconnaissance collective d'un savoir-faire avec la création d'un journal professionnel. Puis la naissance d'opérateurs engagés (beaucoup évoquent l'intervention d'Antonin Carême dans ce processus d'artification), la légitimation d'une critique experte. Et enfin, la mise en place de vecteurs d'institutionnalisation, qui permettent la transmission des savoirs des métiers de bouche. (Csergo, 2012, p.20)

De plus en plus de médiations tentent de relier l'art visuel à l'art gustatif. Dès lors, il semblerait que l'art s'ouvre sur une toute nouvelle porte : celle du culinaire, du gustatif, des sens liés au goût, à l'art corporel... « *Les notions de partage et de convivialité sont centrales quels que soient les dispositifs, et la dimension gustative n'est finalement qu'un moyen parmi d'autre de faire partager une expérience* » (Lambert, 2009, p. 57)

2.4 La critique

2.4.1. *Comment la critique est-elle née ?*

Les premiers pas de la critique débutent dans le domaine de l'art, il y a déjà fort longtemps de cela, puisque celle-ci s'est imposée au XVII^{ème} siècle, dans le milieu de la presse. Dès ses prémices, la critique est associée aux expositions de l'Académie Française, elle constituait selon Habermas, philosophe allemand des années 30, « *le cœur et le modèle d'un « espace public » de discussion, en incitant des opinions privées à prendre position sur des productions culturelles* ». (Mathieu Béra, 2003, p. 155)

Il semblerait que la critique se présente comme étant une activité qui « *intéresse le beau et le vrai : le beau est l'objet de la critique d'art, le vrai celui de la philosophie critique.* » (Patrick Dandrey, 2015, p. 5) Lors de cet ouvrage, Patrick Dandrey évoque les études menées par Sainte-Breuve, importante figure du domaine de l'écriture et de la critique dans les années 1800. Sainte-Breuve fait le choix de distinguer deux formes de critique, celle qui « *échauffe* » et celle qui « *souligne* ». Respectivement, la première critique consiste à éviter, à esquiver les différents périls que pourraient rencontrer les lecteurs ; tandis que la deuxième forme de critique tranche et sanctionne les œuvres à juger.

En d'autres termes, ou bien d'une autre définition, la critique est perçue comme étant « *l'expression du jugement, de l'examen de quelque ouvrage* » (2015, p. 13), selon Antoine Furetière (poète du XVII^{ème} siècle).

2.4.2. *La naissance d'une critique gastronomique*

En 1769, « *l'Almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers* » regroupait rôtisseur, pâtissiers, marchands de vin, traiteurs, aubergistes et hôtels garnis ; c'est une ébauche, de ce que pourrait être un guide touristique. Cependant, ce n'est qu'après la floraison de restaurants que la littérature gourmande, ou bien littérature critique apparaît. Désormais, la réputation d'un professionnel de la cuisine, ne se fait plus grâce à un fortuné s'offrant ses services, mais bien à des clients, qui formeront ce que nous appellerons « *l'opinion publique* » (Rambourg, 2013, p. 206).

Ainsi, L'Almanach des Gourmands naît en 1804 pour donner suite à cette propension de restaurants (Cazelais, 2006, p.15). Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière s'en va ainsi publier les premiers guides qui rencontreront un succès foudroyant (notamment les éditions 1808, 1810 et 1812). Selon le père fondateur qu'il est, l'information gastronomique n'était pas assez développée et bien trop peu accessible (Rambourg, 2013, p. 210). Si lors de sa première édition, le guide n'apparaît que comme un simple ouvrage de recommandations, cela ne restera pas d'actualités bien longtemps. Les années qui auront suivi, Grimod de la Reynière suggère de mettre en place un panel de dégustateur qui sera chargé d'apprécier les mets.

Ainsi, au cœur de la littérature gourmande, nous pouvons identifier une forme de critique dite « *axiologique* », qui selon Patrick Dandrey (2015, p.7) « *distribue bons et mauvais points en augmentant ses verdicts et gouverne cette forme à laquelle le langage courant réduit souvent l'art critique : le blâme argumenté* ». En quelques mots, la critique axiologique, est un moyen de porter un jugement de goût sur les œuvres, ou en l'occurrence sur la cuisine d'un chef ; et d'en créer une polémique ou un débat, dans lequel la population pourra échanger.

Précédemment, nous expliquions comment la littérature gourmande, et par conséquent la critique gastronomique, était née. Cependant, il nous semble déterminant d'éclaircir la notion du pourquoi celle-ci est apparue.

La diversité d'offre de restauration naissante, laissent quelque peu les consommateurs troublés. Cette incertitude sur la qualité des produits singuliers - entités incommensurables-, est définie par Lucien Karpik (2007, p. 38) comme étant le marché des singularités ; la rencontre « *heureuse* » et « *spontanée* » entre l'offre et la demande devient de plus en plus rare (2007, p. 43). Selon Karpik, « *le marché des singularités ne peut exister sans des dispositifs de coordination qui servent d'aides à la décision* ». Et c'est dans un contexte tel que celui-ci, que les dispositifs de jugement éclosent.



Au travers de ce premier chapitre, nous avons pu analyser et cerner la portée qu'a eu, et qu'a encore le domaine de la gastronomie sur notre société. Autrefois perçue comme une fonction biologique, elle est aujourd'hui considérée comme un art, comme une science, mais également comme une forme d'individualisation. L'importance que l'on a fini par lui conférer, lui a permis de se frayer un chemin dans l'optique d'être définitivement reconnue. Ces commencements, initiés par Grimod de la Reynière, ont consenti au développement d'un empire de la critique gastronomique.

« Tous les guides sont des dispositifs de connaissance, tous revendiquent une forme d'autorité sans laquelle ils seraient dépourvus de la moindre influence – ce qui suppose qu'ils bénéficient de la confiance – et, puisqu'ils orientent l'action de leurs lecteurs, tous participent, plus ou moins activement, à la formation et à la continuité d'une forme spécifique de régulation économique. » (Karpik, 2000, p. 369)

CHAPITRE 2 : LA CRITIQUE

Lors de ce chapitre, nous souhaitons étudier plus attentivement les abords de la critique. En effet, rapidement évoquée précédemment, nous optons ici, pour des études plus avancées sur l'utilité, la responsabilité et le fonctionnement des membres de la critique. Après une généralisation de cet acte, nous orienterons la recherche sur la critique culinaire, ou bien critique gastronomique ; principal acteur de ce travail de master 2.

1. L'utilité et la responsabilité de la critique

Avant toute chose, il nous semblait essentiel, de revenir sur les définitions que sont l'utilité et la responsabilité de la critique dans les différents métiers attrayant à l'art.

1.1 Le rôle de la critique

1.1.1. *La critique d'art*

Matthieu Béra définit la critique d'un art comme étant une « institution régulatrice », qui proposerait son propre point de vue quant à la qualité visuelle d'une œuvre, d'une exposition ou d'un ouvrage. La critique est un moyen pour les artistes d'être récompensés, et reconnus pour le travail qui aura été accompli : des articles élogieux, des prix et des récompenses pour le travail effectué... Seulement, la critique ne se résume pas qu'aux bons aspects et aux belles retombées. Il s'avère que parfois, la critique établit des sanctions, pouvant aller d'un simple silence et d'une simple ignorance de l'œuvre ou de la création, à un article négatif pouvant s'avérer dévastateur pour l'artiste. Honoré de Balzac avait fait part de sa perception de la critique :

« Savoir distinguer entre le bien apparent, et le véritable bien, entre le bien et le mieux ; juger de tous les degrez et de toutes les différences du bien ; peser jusqu'au moindre grain du mérite, et de la valeur des choses ; ce seroit en ce genre-là que votre très humble serviteur voudroit réussir, et son courage le porteroit dans cette haute région de la Critique, s'il avait assez de force pour soutenir son courage. ».
(Patrick Dandrey, 2015, p.14)

À l'époque, et encore aujourd'hui, la mission du critique était de porter à la connaissance de tout un chacun, ce qu'était le véritable goût ; ils avaient pour objectif de prévenir les erreurs. Cette fonction avait pour seul objectif de « conduire l'art et l'appréciation de l'art vers le vrai beau et le vrai du beau » (Patrick Dandrey, 2015, p.14)

1.1.2. La critique culinaire

La critique culinaire *« ne peut se réduire à la conservation d'un patrimoine, quand bien-même cette fonction serait-elle nécessaire, même indispensable. Ils doivent aussi périodiquement re-problématiser la gastronomie. »* (Neirinck, Poulain, 2004,p. 150)

Véronique Chossat dans son article intitulée *L'expertise de la qualité dans la grande cuisine : le rôle du guide gastronomique*, fait part de son point de vue, en avançant que *« la détermination de la qualité en gastronomie ne relève pas d'une « certification » [...] mais véritablement d'une « évaluation » [...] expression de l'avis éclairé d'un expert »* (2003, p.26). Elle met en avant le fait que les guides gastronomiques sont des acteurs chargés *« d'objectiver une qualité subjective et non de révéler une qualité objective mais inconnue des consommateurs »* (2003, p.26). En d'autres termes, la responsabilité des guides gastronomiques serait de rendre l'ensemble des critères liés à cette qualité subjective, comme étant réel et concret, tout en conservant l'inconnu des jugements.

Malgré les nombreuses critiques que peuvent percevoir les multiples guides gastronomiques, en raison de cet inconnu ; il n'en reste pas moins que de nombreux chefs, véhiculent une gratitude auprès de leurs services : « *On a besoin des guides. Pour leur regard extérieur, pour leur indépendance, pour la mise en valeurs des tables de qualité, quelles qu'elles soient.* »⁴

1.1.3. *Les méandres de la critique*

Le milieu de la critique a souvent, si ce n'est toujours, été critiquée ; et plusieurs raisons semblent justifier ces multiples remises en question. Dans un premier temps, l'absence manifeste d'une régulation interne à la critique semble être un facteur : pourquoi les critiques d'art se sont-elles mises à parler ? Qui autorisèrent les individus à porter un jugement sur les productions artistiques qui étaient faites ? « Qui étaient-ils pour s'autoriser à émettre des jugements publics sur un art complexe ? » (Mathieu Béra, 2004, p.88). On reproche aux critiques, et aux journalistes « leur superficialité et leur prétention, leur irresponsabilité et leur partialité, leur immoralité et leur dépravation, leur soumission aux puissances de l'argent, et pour finir, leur inauthenticité » (Mathieu Béra, 2004, p.83). En réalité, l'opinion publique en vient à remettre en cause le système même de la critique... Il existe de nombreuses écoles pour apprendre un métier, mais lesquelles fournissent les compétences et les qualifications requises à être un bon critique ?

De tous les temps, nous constatons aussi cette critique dite positive. On ne croise que très peu de critiques qui osent dire, haut et fort, le désaccord rencontré sur une œuvre ou sur un art quel qu'il soit. Entre critiques positives, et silence, l'opinion publique soulève la question de l'autocensure : « une critique qui n'ose plus sanctionner publiquement, constitue-t-il toujours une instance de régulation ? » (Mathieu Béra, 2004, p.83) En d'autres termes, peut-on nous fier à une critique incapable de porter un jugement ?

⁴ Le cœur des chefs. *Guide Michelin or not guide ?* 2021. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IGly>. (Consulté le 04/03/2022)

Enfin, l'absence de règles capable de réguler, de récompenser ou de sanctionner la critique en elle-même, porte visiblement atteinte à la légitimité du domaine. Émile Durkheim disait que « L'homme n'est libre que quand une force supérieure s'impose à lui [...] il est libre s'il est contenu » (Mathieu Béra, 2004, p. 96). Cependant, les arguments pour contrer ces quelques mots paraphrasés, sont multiples :

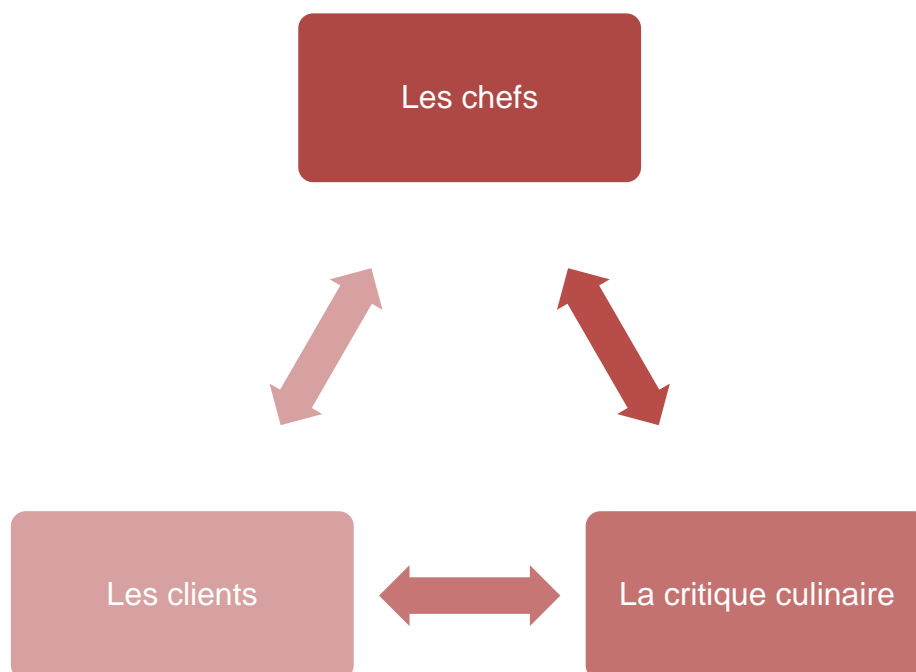
- L'imposition de règles : entraînerait probablement la disparition des choses.
- Les règles : en elles-mêmes, elles sont souvent les instruments des personnes les plus puissantes et les plus affluentes.
- Le fait de réguler : un acte qui constituerait à imposer et à museler la critique, et donc de faire abstraction à la liberté d'expression. Un paradoxe synonyme d'absurdité.

1.2 Zoom sur la critique culinaire

Dans un premier temps, il nous semble essentiel de revenir aux sources, à l'origine, de ces critères culinaires régissant l'univers de la gastronomie française. En effet, il nous semblait pertinent de remémorer l'importance qu'a pu être le domaine de la critique à l'encontre du milieu culinaire.

On considère que la créativité gastronomique, relève de trois composantes principales : les clients, les chefs, et la critique culinaire. Chacune des parties, quelle qu'elle soit, se doit de jouer sa partition, afin de créer un équilibre au cœur du système. Ainsi, Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck (2004, p.151), illustre cette représentation de la façon suivante :

Figure 5 - La créativité culinaire



Comme nous le disions précédemment, chacune des parties présentées ci-dessus, jouent un rôle :

- **Les clients** ont besoin d'être initiés à cet univers, ils recherchent une certaine forme d'éducation en poussant les portes d'un établissement gastronomique ; la découverte, la curiosité sont des éléments forts qui les incitent à consommer cette forme de restauration.
- **Les chefs** sont des artisans, mais également des artistes dont leur but premier est d'agir, de montrer, et d'exceller dans le domaine qui les anime à chaque instant. Ces artisans du goût exercent leur métier avec l'objectif principal de procurer du bonheur au travers d'une assiette, d'une recette et parfois même, d'un souvenir.
- **La critique culinaire** : ils sont en quelque sorte des médiateurs dans un univers où la pluralité culinaire est remarquable. Ils interviennent, afin de

donner un sens aux créativité réalisées par nos chefs, afin d'affirmer ou infirmer la volonté de celui-ci à s'inscrire dans une démarche gastronomique. Elle contribue dans la globalité, à façonner les chefs d'hier, d'aujourd'hui, et de demain.

1.2.1. Les différentes critiques culinaires

Aujourd'hui, qu'est-ce qu'une critique culinaire ? Celle-ci peut prendre en effet, diverses formes. Néanmoins, il semblerait que la critique culinaire apparentée à la cuisine gastronomique, n'évoque dans la tête des gens qu'une seule catégorie : les guides gastronomiques. Parmi, le plus célèbre nous présenterons bien-entendu le *Guide Michelin*, axe de ce travail de recherche, détenant le quasi-monopole de cette activité ; cependant, nous évoquerons également, et rapidement les différents guides culinaires ayant éclairé le chemin et la propension de la cuisine gastronomique.

Tableau 2 - Les différents guides gastronomiques

Nom	Date de parution	Quel type de guide ?
Le <i>Guide Michelin</i>	1933	Initialement, un guide à la vocation technique, puis touristique, et finalement gastronomique. Le <i>Guide Michelin</i> , créé par les frères Michelin à Clermont-Ferrand, inspire depuis plusieurs décennies, le milieu de la haute gastronomie. Aujourd'hui, il est considéré comme étant la référence gastronomique à travers le monde entier.
Le Petit Paumé	1968	Édité pour la première fois par un groupe d'étudiants, pour un groupe d'étudiants lyonnais, ce guide s'est rapidement fait connaître pour ses critiques en termes d'établissements de restauration, pour son indépendance, son impertinence, et sa gratuité. ⁵

⁵ Wikipédia. *Le Petit Paumé*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IEe2> (Consulté le 01/05/2023)

Le Gault-Millau	1972	C'est un « <i>petit monstre à deux têtes et deux estomacs</i> » (1976, p.13), le célèbre guide parisien, avait pour vocation de démanteler un système de critique culinaire « <i>qui ne consacrait que des valeurs consacrées et condamnait les meilleurs talents à l'anonymat</i> ». (1976, p. 22)
Le Petit Futé	1976	Deux camarades d'HEC décident de réunir dans un même guide toutes les bonnes adresses de Nancy. Quelques années plus tard, le rendez-vous est au succès, le développement du guide est incroyable, il devient spécialisé dans toutes les bonnes adresses consacrées aux vacances, loisirs et week-ends. ⁶
Le Guide Hubert	1979	Guide créé par Jean-Pierre et Marie-Claire Hubert, il classifie les restaurants par assiettes, marmite et parfois couronne (pour les plus grandes tables). Il couvre 42 départements sur la moitié sud de la France, et quelques tables parisiennes. L'assiette représente un restaurant classique, avec une bonne cuisine et un bon service ; tandis que la marmite désigne une cuisine plus simple, mais pas nécessairement moins goûteuse. ⁷
Le Bottin Gourmand	1981	L'ancêtre de ce guide, se nomme le Guide Kléber, créé à l'origine en 1952 ; seulement le rachat des pneumatiques Kléber, par Michelin, l'invite à signer la fin du guide gastronomique. Il renaît de ses cendres quelques années plus tard : les établissements sont évalués de 1 à 4 étoiles, et non plus en couronnes et en marmites. ⁸
Le Guide Champérad	1986	À l'origine, un célèbre guide, référençant de nombreuses tables et de nombreux noms de la haute gastronomie : Bocuse, Troisgros, Guérard, Goujon... Seulement, une polémique éclot en 2012 avec le retrait du nom de grands chefs au sein du guide. Le Guide Champérad est dissout en 2017. ⁹

⁶ Wikipédia. *Le Petit Futé*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IEet>. (Consulté le 01/05/2023)

⁷ Wikipédia. *Guide Hubert*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IEel>. (Consulté le 01/05/2023)

⁸ Wikipédia. *Bottin Gourmand*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IEfd>. (Consulté le 01/05/2023).

⁹ Wikipédia. *Guide Champérad*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/IEfr>. (Consulté le 01/05/2023).

Le Guide Lebey	1987	Le guide recense les meilleurs restaurants de Paris et de sa banlieue. Son objectif principal est de dénicher de nouvelles cuisines, de nouveaux styles gastronomiques ; et d'être prescripteur de tout cela. ¹⁰
Le Pudlo	1990	Gilles Pudlowski est un des plus grands critiques gastronomiques de la génération actuelle. Fanatique des bonnes adresses, il tient à la fois un blog, des réseaux sociaux, et un guide, référençant les plus belles tables de France. Nombreux sont ceux, qui ont été cités dans son guide, avant de ne l'être dans un autre.
Le Fooding	2000	« <i>Guide indépendant de restaurants, chambres, bars, caves et commerces qui font et défont le « goût de l'époque ».</i> » ¹¹

ANNEXE A – LES DIFFERENTS GUIDES CULINAIRES

2. Le fonctionnement de la critique

Nous nous accordons à dire que la critique relève d'un jugement de compétences mis en avant par la personne qui les possède. En effet, les compétences résulteraient « *d'une combinaison de savoirs, savoir-faire et savoir-être* » qui une fois mobilisées, permettraient d'agir de manière rapide et efficace, dans des situations professionnelles données. Ce sont des caractéristiques jugées évaluables par ceux, appartenant à la critique.

2.1 La détermination des critères de jugement

Nous l'avons évoqué précédemment lors de ce travail de recherche, mais la critique est un vaste domaine existant depuis le XVII^{ème} siècle. Depuis la seconde moitié du XX^{ème} siècle, nous constatons l'apparition du terme de « *critique culturelle* », une critique qui englobe non seulement les arts légitimes, mais également le domaine cinématographique, télévisuelle, photographique, et culinaire (Rieffel, 2006, p.55). De ce point de vue, nous comprenons que les critères de jugement ainsi que la critique en elle-même, requièrent des fondements identiques.

¹⁰ Guide Lebey. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lEfD>. (Consulté le 01/05/2023).

¹¹ Fooding. [En ligne] Disponible sur <https://lefooding.com/> (Consulté le 01/05/2023).

Guy Le Boterf (1998, p.145), présente, de la critique, une analogie musicale, remarquable. Ainsi, nous comprenons que la critique se construit autour de trois items : la partition, l'interprétation, et l'improvisation. La partition relève d'une notion réglementaire, chaque rythme, chaque mesure est importante ; ce sont des données prescrites, car elles nécessitent un savoir inculqué. L'interprétation, elle, correspond certes au respect des règles, mais en rien à une application mécanique des actes : c'est ici qu'on laisse intervenir le talent de la personne détentrice des compétences, on la laisse exprimer sa créativité. Enfin, l'improvisation se passe de toutes partitions, mais elle s'organise tout de même autour de techniques de base : on ne retrouve aucune dissonance, aucune discordance, car les bases même de leur art, sont maîtrisées.

2.1.1. Les critères de la critique culinaire

Ainsi, de cette analogie musicale, nous en adoptons le dialogue, à des fins culinaires, et notamment à la critique effectuée par le *Guide Michelin*. Nous partons du principe que la partition pourrait relever des critères originaux donnés, à savoir que les étoiles du Guide reposeraient sur les notions suivantes :

« la qualité des produits, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité du chef telle qu'elle s'exprime dans sa cuisine et, tout aussi important, la régularité dans le temps et la cohérence de la carte dans son ensemble. »¹²

Nous envisageons ensuite, que l'interprétation relèverait du talent du chef cuisinier, du responsable de salle, et d'autres personnes pouvant influencer les choix du Guide. Cette notion permettrait de justifier les différences entre les distinctions, ainsi que les disparités rencontrées entre les établissements récompensés d'une étoile. La capacité et le don de chacun à interpréter son travail, créé la singularité du lieu.

¹² *Guide Michelin. L'Étoile Michelin : tous ses secrets – Partie 1. 2022* [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lliB>. (Consulté le 05/05/2023)

Enfin, l'improvisation du chef, se traduit par sa créativité, et par sa dextérité à s'adapter peu importe les situations et les événements. Il ne suit plus les règles et les partitions, mais il maîtrise tout de même les techniques de base de son métier. Des techniques qui lui permettent de faire la différence, et de se singulariser également.

En d'autres termes, la partition peut être la même pour tous, mais la manière dont celle-ci est jouée, révèle toute la compétence du talent critiqué (Le Boterf, 1998, p.145).

2.2 Entre les lignes...

2.2.1. *Les critères officiels*

Les guides gastronomiques, détenant de ce savoir qu'est la critique culinaire, établissent, selon Véronique Chossat (2003, p. 34), « une convention de qualité gastronomique ». Cette convention, même si elle se doit d'être indépendante d'un guide à l'autre, allient pourtant, plusieurs ressemblances, créant ainsi une uniformité au sein du jugement du goût de la critique culinaire. Au-delà de porter à connaissance des lecteurs, des informations techniques et pratiques, les guides gastronomiques sont souvent porteurs d'une dimension dite « *évaluative* ». En effet, leur jugement en termes de notation peut impacter de beaucoup, la réputation et l'affluence d'un établissement de restauration ; il constitue un élément « *discriminant* », représentant ainsi une véritable « *valeur ajoutée* » pour les guides.

Nous avons d'ores et déjà présenté les critères relatifs à l'attribution d'une distinction étoilée par le *Guide Michelin*, et nous pouvons avancer, après une brève analyse, que la plupart des guides gastronomiques, observent, analysent et jugent des mêmes critères. Cette observation rejoint par conséquent la théorie de Véronique Chossat (2003, p.34) que nous évoquions précédemment. En effet, prenons pour exemple, le Gault & Millau, célèbre guide gastronomique, talonnant (ou presque), le Guide Rouge. Les critères retenant généralement l'attention relèvent de l'ordre du

goût, de la qualité, de la créativité du chef, et de la simplicité de l'assiette. La notation s'effectue à partir d'une grille universelle qui prennent en compte de nombreux facteurs entrant sous les catégories suivantes : la cuisine, l'ambiance, et l'expérience globale.

Il nous est difficile de trouver les critères relatifs aux autres guides gastronomiques, car leur existence semble trop ancienne, ou n'a que peu subsisté. D'autres, critiquant toujours, ne laissent paraître aucun critère de jugement. Toutefois, nous émettons la possibilité, que les critères soient identiques aux deux mastodons de la critique culinaire : le *Guide Michelin* et le Gault & Millau.

2.2.2. *Les critères officiels*

« Qu'il soit local ou général, inhabituel ou routinier, le jugement exprime un point de vue particulier. Il construit la relation adéquate entre des critères d'évaluation dont la composition et la pondération relative sont variables et le cadrage de la situation, c'est-à-dire l'organisation des faits. Le jugement associe la valeur et la connaissance. » (Karpik, 2000, p.65)

Nous comprenons au travers de ces quelques mots, que le jugement des guides gastronomiques, porte sur des critères définis en amont ; des critères que l'on jugerait de « règles universelles ». Toutefois, la volonté des guides gastronomiques à vouloir définir clairement des principes, pour créer une uniformité des jugements ; peut-être altérer par des éléments externes aux critères établis. Des éléments non-définis, mais pouvant amener à favoriser l'obtention d'une distinction par le *Guide Michelin*.

Ne pouvant les reconnaître clairement, pour des fondements méconnus, nous ne serions dire de quoi peuvent relever ces critères officiels, mais, pourtant

nécessaires. Nous émettons cependant certaines hypothèses, des dits et des non-dits au cours de ces quelques décennies...

- Paul Bocuse, deux ans après sa mort, aurait perdu sa troisième étoile, pour la raison suivante : celle d'un établissement vieillissant. N'étant plus aux goûts du jour, de nombreuses critiques auraient classées l'établissement dans la catégorie des « institutions », plutôt que d'attribuer une notation.
- Guy Savoy, perdait également en 2023, sa troisième étoile. Les bruits courent dans la profession, que malgré un établissement reconnu par la Liste comme étant le meilleur restaurant du monde (six années consécutives) ; les prestations offertes, et la qualité du service, ne répondait plus aux exigences du *Guide Michelin*.
- La première étoile du *Guide Michelin* relèverait d'une attention particulière pour la cuisine. La deuxième étoile, elle, consacrerait le travail certes, de la cuisine, mais également de celui du service. Enfin, la troisième étoile, serait attribuée, pour la grande qualité de l'ensemble, d'une expérience incroyable, et d'une cave hors du commun.

De nombreux exemples pourraient être cités afin de pointer du doigt, ces critères officieux, et idiosyncratiques. Malheureusement, comme leurs noms l'indiquent, rien n'est officiel, et rien n'a été, jusqu'à présent reconnu. Malgré de nombreuses remontées de la part des chefs, le *Guide Michelin* semble rester impartial quant aux prises de décisions effectuées.



Lors de ce chapitre, nous avons tenté d'analyser de manière plus attentive, les différentes facettes de la critique, qu'elle soit culturelle, et plus spécifiquement culinaire. Nous comprenons désormais toute la portée des jugements effectués par les critiques ; toutefois, nous restons incertains quant à l'attribution des distinctions du *Guide Michelin*, ainsi que les critères sur lesquelles celles-ci reposent. Ainsi, notre prochain chapitre, analysera l'histoire du *Guide Michelin*, ainsi que son fonctionnement. Nous tenterons alors de comprendre quels en sont les rouages.

CHAPITRE 3 : LE GUIDE MICHELIN

Lors de ce chapitre, nous aborderons la thématique globale du *Guide Michelin*. Façonné et imaginé de toute pièce par les frères André Michelin et Édouard Michelin, le guide apparaît à Clermont-Ferrand dans les débuts du XX^{ème} siècle, en 1900. À l'origine, le *Guide Michelin* devait avoir pour objectif de renseigner les voyageurs des routes de France : permettre à tout un chacun, de connaître le pneumatique d'un véhicule, et les systèmes mécaniques de ce dernier. Rapidement, le *Guide Michelin* prend une approche plus physiologique, et souhaite offrir à ses lecteurs des informations telles que : où dormir, où manger, où boire, où communiquer ? Avec la volonté des deux frères, de rendre la vie des voyageurs moins fastidieuse.¹³

Au cours de ces dernières décennies, le *Guide Michelin* a bien évolué. Ce dernier, après une création purement technique, s'est vu prendre un tout autre tournant, sur le domaine touristique, puis gastronomique. Bien que le travail du *Guide Michelin* soit aujourd'hui, vivement critiqué, il n'en reste pas moins une référence pour les membres de la profession et le public.

1. L'histoire du *Guide Michelin*

En cette année 2023, le *Guide Michelin* célèbre ses 123 ans. La question que beaucoup de monde s'est amené à soulever, relève bien entendu de la longévité du guide. Comment celui-ci a-t-il pu traverser autant de décennies ? Comment, le *Guide Michelin* a-t-il réussi à s'adapter à des générations pourtant fluctuantes, et à une société en perpétuel mouvement ? Nous analyserons lors de ce premier point, la manière dont le *Guide Michelin* a su s'adapter, et évoluer face aux demandes des consommateurs : comment passe-t-on d'un guide technique, à un guide purement gastronomique ?

¹³Le *Guide Michelin*. *Le Guide Michelin, une longue histoire*. [En ligne]. Disponible sur <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>. (Consulté le 22-02-2022)

1.1 Un guide technique

1.1.1. *Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?*

Comme nous l'avons évoqué précédemment, le *Guide Michelin* est né en 1900, dans un air nouveau, annonciateur d'un siècle novateur et révolutionnaire en tout point. Les premières voitures existent, mais elles ne sont pas suffisamment démocratisées et accessibles au peuple. Pourtant, les frères André et Édouard Michelin, voient en ce nouveau transport, un avenir radieux et certain ; l'occasion probable, de sortir d'un système ferroviaire strict, et de proclamer l'indépendance des mobilités. Ce nouveau « Livre Rouge », permet aux automobilistes de s'associer aux possibles déplacements à travers le pays. Il devient rapidement le symbole d'une capacité d'individualisation que les rails et le train, jusqu'ici, n'ont pu offrir aux voyageurs. (Karpik, 2000, p. 371)

Le *Guide Michelin* fonctionne rapidement, puisqu'en effet, même à titre de gratuité, rien n'explique que les ouvrages se vendent à hauteur de 60 000 exemplaires par an. Pourtant, rien de tout cela n'était gagné d'avance. Les frères Michelin ont dû faire face aux inquiétudes et aux préjugés que pouvaient véhiculer l'image de l'automobile. Afin de créer une affaire profitable, les deux compères, ont dû donner la preuve que les dangers de la route pouvaient être écartés, que les ignorances qui les habitaient pouvaient être dissipées et comblées par le savoir du *Guide Michelin*. Et enfin, par-dessus tout, les frères Michelin ont dû susciter, créer et animer le désir et l'envie de voyager à leurs lecteurs.

1.1.2. *Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?*

En 1906, parmi les dernières versions techniques du *Guide Michelin*, celui-ci comporte et offre deux principales parties à ses lecteurs et aux voyageurs. La première partie est davantage portée sur le « pneumatique », tandis que la seconde est davantage animée par les renseignements pratiques : les pôles de douane, les

droits du chauffeur, la réglementation en vigueur sur les routes, ou encore les règles de circulation.

Il est possible de retrouver dans le célèbre Guide Rouge, la citation de nombreuses villes, dans lesquelles les automobilistes pourront trouver toutes les adresses utiles au bon déroulement de leur périple.

- Le dépôt de carburant est un des critères premiers puisqu'il permettait aux automobilistes de s'approvisionner en carburant, peu importe l'endroit. Il n'y a pas de lieu attiré, le dépositaire pouvait être dans une boulangerie (c'était notamment le cas dans le village de Taillefontaine).
- Des mécaniciens étaient également recommandés en cas de panne ou d'urgence pneumatique. Malheureusement, peu d'entre eux étaient inscrits au *Guide Michelin*, avec seulement 600 mécaniciens sur l'intégralité de la France.
- « 20 kils. » Ces quelques chiffres et ces quelques lettres, correspondaient pourtant à des informations précieuses. Cette indication permettait aux chauffeurs et vélocipédistes de connaître la distance qu'il y avait entre eux, et le prochain dépôt d'essence. (Michelin & Cie, 2004, p. 32)

Au-delà des aspects techniques présentés précédemment, le *Guide Michelin* offre également des hébergements, classés en trois catégories : 1, 2 ou 3 astérisques, selon les tarifs affichés dans l'établissement. Ces tarifs comprennent à la fois, la qualité de la chambre, la bougie et le repas proposé. (Karpik, 2000, p.4) Nous pourrions voir au travers de cette information, le début d'un nouveau système d'évaluation des produits hôteliers... Toutefois, moins d'une adresse est citée par ville : le *Guide Michelin* souhaitant porter davantage de conseil sur les routes. (Michelin & Cie, 2004, p. 52)

1.1.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?

Comme nous l'avons constaté précédemment, le *Guide Michelin* rencontre un succès quasi-immédiat, avec des ventes vacillantes, dès les premières années, entre 35 000 et 60 000 exemplaires vendus. Au-delà de la gratuité proposée par les frères Michelin, rien ne justifie que leur guide fonctionne autant. Aucune discussion n'est entamée, aucune réclamation n'est portée, et aucune critique n'est jugée sur la place publique. Rapidement, les Français adoptent ce Guide Rouge, et lui offrent une crédulité forte.

Selon Karpik (2000, p. 373), cette confiance s'enracine chez les voyageurs grâce à la sollicitation faite par le *Guide Michelin* envers ce qu'ils nomment ses « collaborateurs ». Trois pratiques sont mises en place et aujourd'hui identifiable comme étant des créateurs de confiance :

- « *Une double opération d'inscription et de radiation* », c'est-à-dire que les automobilistes sont libres d'ajouter et/ou de supprimer certains établissements, suite à leurs visites.
- « *Le recours à la caution des personnes autorisées* ».
- « *La mobilisation du jugement des lecteurs voyageurs au moyen de questionnaires plus ou moins formalisés* ».

Le *Guide Michelin* réussit au travers de ses débuts, à susciter l'envie chez les voyageurs pourtant jusqu'à présent, apeurés, à partir sur des terres et des routes inconnues. La justesse des conseils fournis, la qualité des prestations offertes, ainsi que la participation des automobilistes et l'oreille attentive portée à leurs recommandations, sont autant d'éléments, qui ont permis au Michelin d'asseoir sa position de guide.

1.2 Un guide touristique

1.2.1. Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?

En 1907, le *Guide Michelin* fait paraître des « schémas d'excursion », créant ainsi un succès d'une ampleur phénoménale. Si jusqu'à présent le *Guide Michelin*, ne partageait ses savoirs qu'avec une certaine élite automobilistique, c'est à partir de 1908 que celui-ci se démocratise, afin de rencontrer le peuple français dans son ensemble. Malgré une réussite importante du *Guide Michelin* version touristique, nous sommes forcés de constater que le réel succès de ce livret, se rencontre à l'issue de la Première Guerre mondiale.

En effet, la société semble être considérée différemment : nous nous intéressons davantage à l'humain et aux ressentis de chacun, plutôt qu'aux machines et à leurs productivités. Le savoir-faire est également démocratisé, les Français voyagent davantage, et le tourisme n'est plus uniquement destiné « aux riches ». (Karpik, 2000, p. 376) En ces mêmes temps, la notion de tourisme sera accentuée par l'ouverture du Bureau du Tourisme à Paris en 1908, et la diffusion de 47 cartographies routières sur plusieurs régions de France entre 1913 et 1914. (Michelin & Cie, 2004, p. 74)

1.2.2. Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?

À l'heure du tourisme, le *Guide Michelin* offre toujours un même titre, une même couverture et une présentation similaire. Pourtant, sa prestation et son contenu, ne sont plus les mêmes : seulement 15 % de l'ouvrage de 1920, correspondent à des textes spécialisés. Désormais, il est possible de retrouver au sein du guide, les curiosités, les sites et les monuments de nos régions françaises. Le *Guide Michelin*

attribue à ces lieux les plus importants, des notes allant d'une à trois étoiles, et les hôtels, également présents dans la liste, bénéficient d'une notation identique.

En 1923, une nouvelle rubrique apparaît, intitulée « *Hôtels et Restaurants recommandés* ». C'est la toute première fois que le *Guide Michelin*, cite les restaurants comme étant des entités à part entière, puisque jusqu'ici, il n'était mentionné que les « tables d'hôtes ».

Entre 1923 et 1925, sont donc apparus des étoiles, celles-ci n'ayant pour l'instant, aucune connotation gastronomique. En 1926, l'étoile noire est arrivée, avec pour signification « *Ce signe, complétant l'un de ceux-ci-dessus, indique les hôtels possédant une table renommée* » : L'étoile de bonne table est née. (Michelin & Cie, 2004, p. 163)

1.2.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?

Pour les premières fois, le *Guide Michelin* se retrouve vivement critiqué par son public, qui juge ses décisions et ses critiques comme étant trop arbitraires. Sans compter qu'en 1910, le Guide Hachette, fait son entrée sur le marché, et que les articles sur le tourisme, s'écrivent à profusion. Malgré les problèmes de critique, et les problèmes de concurrence, nous sommes forcés de constater que le *Guide Michelin*, s'en sort plutôt bien.

En 1920, l'entreprise opère un changement radical, passant ainsi le célèbre Guide Rouge comme étant un ouvrage payant. En effet, si jusqu'ici, ce-dernier était gratuit, l'un des deux frères, André Michelin, n'a pas voulu qu'il en soit ainsi plus longtemps. Pour lui, les gens n'avaient de respect que pour ce qu'ils payaient. Contre toute attente, et malgré cette palinodie soudaine, le *Guide Michelin* se vend à plus de 100 000 exemplaires.

En réalité, l'ancienneté, le prestige et la perception du *Guide Michelin* comme étant un support de jugement, permettent très probablement, à celui-ci, de maintenir son positionnement comme étant un leader de la critique. (Karpik, 2000, p. 378)

Au-delà de ces éléments qui ont fait du *Guide Michelin* ce qu'il était à ce moment précis, il est fort aisé de constater qu'il assoit une position légitime en construisant simultanément l'offre et la demande de tout un pays, ainsi que la naissance d'une nouvelle ère touristique sur la France.

ANNEXE B – REPRESENTATION DES DIFFERENTS GUIDES DU MICHELIN

1.3 Un guide gastronomique

1.3.1. *Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?*

En 1933, le Guide Rouge subit une toute nouvelle mutation, à l'aube de la Seconde Guerre mondiale. Le problème est-tel que le choix devient trop difficile, au milieu d'un marché d'hôteliers et de restaurateurs qui se multiplient : « *Comment faire un choix raisonné entre des établissements nombreux, très variés, qui s'inscrivent dans des univers partiellement incommensurables ?* ». (Karpik, 2000, p.11)

Le bouche-à-oreille entre amis, famille ou encore voisins, ne fonctionna qu'un temps, et ne suffirent qu'à une échelle locale. Mais alors, comment faire pour dépasser les frontières départementales, et régionales ? Comment savoir, quels établissements choisir, lorsque nous sommes en séjour touristique ? Ainsi, le *Guide Michelin* prend un nouveau tournant, « *son ambition n'est pas seulement de fournir aux voyageurs les noms et les adresses des principaux hôtels et restaurants, mais aussi de les classer par ordre de mérite, et d'en citer les spécialités* ». (Neirinck & Poulain, 2004, p. 113)

1.3.2. Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?

Dans ce nouveau *Guide Michelin*, on octroie moins de place pour les informations techniques, on enlève les schémas d'excursions et les fonctions que l'on retrouvait traditionnellement n'ont plus qu'une place minimale. Les premières années, les recommandations culinaires sont plutôt faibles : soit celle-ci est reconnue comme une « bonne cuisine », soit elle est catégorisée comme étant trop rustre pour la bourgeoisie.

En 1923, il existe des restaurants dits « de premiers ordres », des restaurants dits « moyens » ou des restaurants dits « modestes ». Cependant, des difficultés surgissent à ces classements : on constate une dissymétrie entre les restaurants et les hôtels (3 catégories pour l'un face à 5 pour l'autre). En tout, il faudra une dizaine d'années au *Guide Michelin*, afin qu'il puisse trouver un équilibre en terme de fonctionnement et de notation.

Tableau 3 - Évolution des étoiles du Guide Michelin

1926	L'étoile noire complétant le symbole pavillon indique les hôtels possédant une table renommée.
1931	Apparition des trois niveaux d'étoiles indiquant les hôtels possédant une cuisine : * De très bonne qualité ** D'excellente qualité *** Fine et justement renommée
1932	Apparition du chapitre cuisine : * Cuisine de très bonne qualité ** Cuisine d'excellente qualité *** Cuisine fine et justement renommée

1933 – 1939	<p style="text-align: center;">Le chapitre concernant les restaurants s'intitule « la table » :</p> <p style="text-align: center;">* Une bonne table dans la localité ** Cuisine excellente : mérite un détour *** Une des meilleures tables de France : vaut le voyage</p>
1946	Apparition de l'Étoile Blanche, évidée, qui est toujours utilisée aujourd'hui.
1950 à aujourd'hui	<p style="text-align: center;">Les étoiles grossissent :</p> <p style="text-align: center;">* Une très bonne table dans sa catégorie. ** Cuisine excellente : mérite un détour *** Une des meilleures tables : vaut le voyage</p>

Source 2 - Michelin & Cie, 2004, p.77

1.3.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?

Très tôt, le *Guide Michelin* est reconnu comme étant « l'autorité gastronomique » (Karpik, 2000, p. 182) pour la simple et bonne raison, qu'aucun amateurs ou professionnels, qu'ils soient français ou étrangers, n'ont pu ignorer ces jugements, et les contester.

Au-delà de cette influence exercée, et d'une certaine légitimation octroyée par les consommateurs ; une forme de concurrence se crée autour du Guide Rouge. Nous aurions pu croire, à l'époque, que la mise en place de cette « rivalité » puisse faire baisser les ventes et décrédibiliser le *Guide Michelin*, mais il semblerait qu'au contraire, cela l'ait rendu plus fort. En 2000, les ventes ont atteint les 600 000 exemplaires. (Karpik, 2000, p. 182)

Selon Estelle Bonnet (2004, p. 151), cette mise en confiance du public passe par deux facteurs. Premièrement, l'ensemble des guides gastronomiques, donnent à croire aux lecteurs qu'il existe le goût des bonnes choses en homogénéisant les jugements entre guides. Deuxièmement, les guides donnent suffisamment d'importance à leurs lecteurs, pour qu'ils se sentent écoutés, et entendus quant à leurs revendications.

« *La confiance du public se construit aussi par la manière dont les dénonciations ou les recommandations qu'il effectue sont prises en compte par les guides* ». (Bonnet, 2004, p. 152)

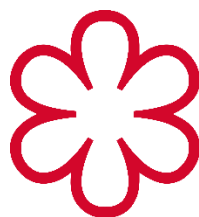
ANNEXE B – REPRESENTATION DES DIFFERENTS GUIDES DU MICHELIN

2. Le fonctionnement et l'évolution du *Guide Michelin*

Le *Guide Michelin* est aujourd'hui réputé dans le monde entier. Au-delà de son histoire, la manière dont il fonctionne et les stratégies mises en place afin d'évoluer au travers d'une société changeante, l'ont amené à devenir une véritable institution pour l'ensemble des gastronomes. Entre les mystères de la notation, l'internationalisation dont il a fait preuve, et sa mise au numérique dans les années 2000, voici toutes les facettes d'un guide que l'on attend patiemment chaque année.

2.1 Les distinctions

Le *Guide Michelin* est aujourd'hui reconnu de manière internationale, pour la création de ses étoiles. Aussi appelé macaron, il « *devient le symbole de l'excellence, et pour le restaurateur celui de la réussite* » (Neirinck et Poulain, 2004, p. 113). Avant la Seconde Guerre mondiale, trois grandes maisons bénéficiaient d'une notoriété et d'une reconnaissance sans faille : La Mère Brazier au Col de la Luère (69), Alexandre Dumaine à Saulieu (21), et Fernand Point à La Pyramide de Vienne (38). Aujourd'hui, on dénombre en France 525 établissements avec une étoile, 75 établissements avec deux étoiles, et enfin 29 établissements avec trois étoiles.



En 1997, afin de répondre à la concurrence, le *Guide Michelin* crée, le Bib Gourmand. Cette distinction permet de sélectionner des établissements proposant une cuisine de qualité à un prix minimum de 29 euros en province et 35 euros en région parisienne. En 2016, la création de l'assiette permet de récompenser toutes les tables avec une qualité de produits exceptionnelle, et un chef de talent aux fourneaux.



Les couverts, eux tiennent compte du confort, de l'accueil, et de tous autres éléments liés à l'atmosphère, qui font du restaurant visité un restaurant de qualité.¹⁴



Enfin, depuis 2020, le Guide Rouge prend part au sujet d'une problématique imminente et dans l'air du temps : celle de l'écologie. L'institution crée alors l'étoile verte, une distinction qui récompense les établissements promouvant une gastronomie durable. En effet, une attention particulière est portée aux modes d'agriculture, de pêche, d'élevage, à la saisonnalité des produits, mais également aux périodes de reproduction animale.



ANNEXE C – REPRESENTATION DES DISTINCTIONS MICHELIN

2.2 Le principe des inspecteurs

Selon Véronique Chossat (2003, p. 26), le travail qu'effectue le *Guide Michelin* et ses inspecteurs, ne correspond en aucun cas, à un système de certification susceptible de répondre à un cahier des charges. Alors, si ce n'est en rien une certification qui attesterait d'une certaine qualité, qu'est-ce donc ? Une évaluation. Celle-ci permet « *l'appréciation du bien par le biais de la construction d'une convention de qualité, expression de l'avis éclairé d'un expert : le guide gastronomique* ».

¹⁴ Le journal du Centre. *Étoiles, assiettes, couverts... Le vocabulaire du « Guide Michelin » décrypté*. [En ligne] Disponible sur <https://tinyurl.com/4usje9j4> (Consulté le 25-02-2022)

Si votre but est de devenir inspecteur, sachez qu'il n'y a aucun critère spécifique à posséder : vous pourriez être un expert, sans être un professionnel. Toutefois, il semblerait que la critique la plus visible et la plus légitime, ne soit pas celle de cuisiniers, mais celle d'experts, qui appartiendrait au corps professionnel, sans être nécessairement inclus, dans le système de production (Bonnet, 2004, p. 136).

Afin de comprendre au mieux, le travail d'un inspecteur au *Guide Michelin*, nous avons lu le livre rédigé par un ancien de la profession micheline : Pascal Rémy. Il y raconte son parcours depuis qu'il est entré au sein du *Guide Michelin*, le travail qu'il y fait, et il dénonce de temps à autre, des pratiques parfois douteuses.

Un travail pénible. Voici les conditions qui sont dénoncées non seulement par Pascal Rémy, mais également par Estelle Bonnet. Des évaluations trop intenses, qui amèneraient à terme, les inspecteurs à un jugement « *émoussé par un effet de saturation* » (Bonnet, 2004, p. 150). Philippe Toinard (2019, p. 10) décrit ainsi le travail type d'un inspecteur : c'est en moyenne 30 000 kilomètres de parcourus dans l'année, 250 repas consommés de manière anonyme (midi, et soir), plus de 160 nuits dans des hôtels ou des chambres d'hôtes, plus de 600 visites effectuées (qui dure environ 20 minutes) et plus de 1 000 rapports rédigés sur l'année. L'inspecteur passerait environ trois semaines sur le terrain, pour inspecter d'anciens et de nouveaux établissements, puis une semaine sur le site de la direction à Paris, afin de restituer ses comptes-rendus, et préparer ses prochaines tournées. Enfin, les inspecteurs seraient rappelés lors de l'attribution des étoiles afin que les décisions d'affectation et de rétrogradation soient prises de manière collégiale.

Les inspecteurs voyagent généralement seul, mais ils leur arrivent de se retrouver afin d'évaluer des établissements qui sont déjà d'une grande notoriété. Pascal Rémy (2004, p.59) dénonçait à une certaine époque, le profil type de l'inspecteur Michelin ; un profil qui correspondrait à cette perception de l'homme seul. Les premières femmes inspectrices ont été recrutées dans les années 80, soit bien après la création du *Guide Michelin*. On comprend rapidement, au travers de cette accusation, la place

qu'occupe la figure masculine dans le recrutement du travail d'inspecteur. Les hommes non-mariés, ainsi que les pères de famille, sont souvent favorisés dans le processus de recrutement, puisque pour l'un, la mobilité est davantage flexible et envisageable, tandis que pour l'autre, la réelle volonté de subvenir aux besoins de sa famille, de ses enfants, l'empêcherait de quitter un travail, décrit précédemment comme étant bien trop pénible.

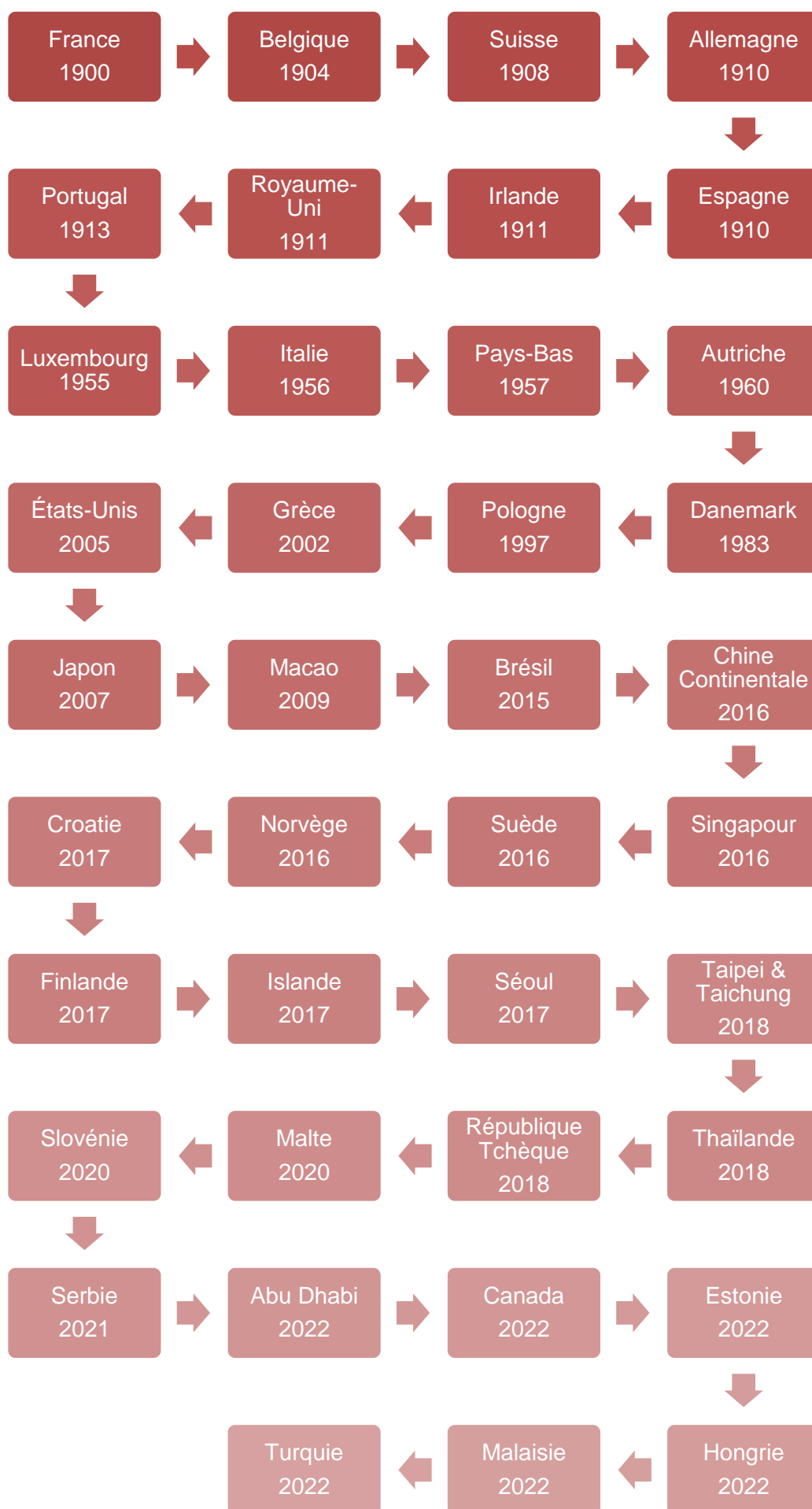
2.3 L'internationalisation du *Guide Michelin*

Si durant de nombreuses années, le *Guide Michelin* fut uniquement implanté sur le territoire français, ce n'est désormais plus le cas. Les frères Michelin, souhaitaient tous deux, dès leurs débuts, répondre à un nouveau besoin : celui d'accompagner les automobilistes et les touristes du monde entier (Toinard, 2019, p.8). Malgré l'existence d'autres guides propres à leurs pays, avec par exemple Egon Ronay en Grande-Bretagne, ou Ristoranti en Italie, le *Guide Michelin* parvient tout de même à se faire une place sur le marché international (Cazalais, 2006, p. 15).

Lors des premières années, Gwendal Poullennec, le directeur du développement international chez Michelin, (2011, p. 37), nous explique que le Guide était principalement implanté en Europe. Toutefois, depuis le début du XXI^{ème} siècle, le *Guide Michelin* semble vouloir traverser les océans, afin de s'implanter à l'étranger.

Tout d'abord aux États-Unis, avec la création du Guide de New-York et de San Francisco, puis sur le continent asiatique en 2007, avec le Guide de Tokyo. Le but n'était alors pas de vendre le *Guide Michelin* Français à l'étranger, mais bien d'adapter le *Guide Michelin*, ce système d'évaluation français, à d'autres pays ainsi qu'à d'autres cultures.

Figure 6 - Frise chronologique représentative de l'internationalisation du *Guide Michelin*



Le *Guide Michelin* offre aujourd’hui 41 sélections différentes, dans 40 pays à travers le monde entier. Avec une implantation à l’international, la société qui de base était clermontoise, ne cesse de consolider son image d’une France gastronomique. Notre pays est d’ailleurs, le premier en liste, concernant le nombre de tables étoilées.

ANNEXE D – REPRESENTATION DU NOMBRE D’ETABLISSEMENTS MICHELIN PAR PAYS

Figure 7 - Implantation du *Guide Michelin* à l’international



Toutefois, cette implantation à l’étranger souleva fréquemment la question de l’acceptation du *Guide Michelin*. Ce fut notamment le cas avec l’acceptation de la part de la société japonaise (Poullennec, 2007, p.39). C’est avec stupéfaction que le *Guide Michelin* constata son succès sur le territoire de Tokyo : plus de 120 000 exemplaires ont été vendus en 24 heures lors de la première année (Toinard, 2019, p.8).

2.4 Le nouveau tournant du *Guide Michelin*, à l’ère du numérique

Nous sommes au début des années 2000, et la « bulle d’Internet » explose. De plus en plus de personnes, l’emploi ; l’accès à l’information est plus rapide, plus fluide, et probablement davantage compréhensible. Pourtant, la conséquence pour le *Guide*

Michelin, est telle que les ventes imprimées chutent drastiquement. Si dans les années 70 et 80, le *Guide Michelin* a atteint le million de vente, celle-ci tombe de plusieurs milliers dans les années 2000 (Poullennec, 2007, p.38). Au travers de cette perte de vente, il faut y voir la perte financière, conséquente, pour le *Guide Michelin*. Mais, alors, comment ont-ils fait pour combattre « ce fléau » ?

Afin de remédier à la baisse de leur vente, le *Guide Michelin* décide en 2011, que leurs clients, pourraient eux aussi participer à la notation et donation d'avis sur les établissements sélectionnés sur la plateforme Internet du Guide. C'est donc l'ouverture de l'évaluation pour l'internaute, de la part d'un guide qui à l'origine se veut élitiste (Beauvisage et al. 2014, p. 175). Mais alors, comment tout ceci peut-il bien fonctionner ? Les restaurants versent une mensualisation, d'une soixantaine d'euros, au *Guide Michelin* pour apparaître sur leur site : c'est un échange monétaire contre une visibilité sur le site de référence des gastronomes.

Toutefois, les établissements référencés par un échange monétaire sont différenciés des établissements référencés par le Guide lui-même. Un avantage pour les deux parties, puisque les restaurateurs bénéficient de la notoriété de la plateforme, et le Guide génère une nouvelle entrée d'argent, compensant la perte de la vente papier.

« Il s'agit ainsi d'un changement de paradigme pour le Guide Michelin, qui passe d'une logique sélective (les meilleurs établissements seulement) à une logique d'annuaire (tous les établissements, avec une note pour les départager). » (Beauvisage et al., 2013, p. 150)

Ce nouveau paradigme génère beaucoup de remous au sein de la profession. Afin d'éclaircir leurs décisions et leurs changements de positionnement, Jean-Dominique Senard, président du groupe Michelin de 2012 à 2019, avait convoqué au sein du Plaza Athénée en 2012, de nombreuses figures ou personnalités affluentes de notre profession. Il en était ressorti une inquiétude forte, et un désaccord profond

(notamment de la part d'Alain Ducasse), qui avançait à l'époque que laisser un accès libre aux consommateurs serait un « *tollé* » pour la profession.¹⁵

De réelles interrogations avaient alors été soulevées sur la potentielle perte d'indépendance du *Guide Michelin*, les éventuels conflits d'intérêts et la légitimité du client lambda. (Beauvisage et al., 2013, p. 150)



Lors de cet ultime chapitre, nous avons pu analyser toute la portée du célèbre *Guide Michelin*, cet empire de la gastronomie française. Entre guerres, crises économiques et démocratisation de l'Internet, le Guide Rouge fait preuve d'une adaptabilité sans faille : guide technique, guide touristique, puis finalement guide gastronomique : internationalisation, développement du Web... Aujourd'hui, malgré une concurrence toujours plus accrue, et malgré une contestation de leur manque de transparence, le *Guide Michelin* s'impose à l'échelle nationale et internationale, comme étant la référence de la gastronomie.

¹⁵ L'hôtellerie-Restauration. *Michelin soumet les professionnels aux avis des internautes*. [En ligne] Disponible sur <https://tinyurl.com/mr2jvn3t> (Consulté le 15-01-2022)

CONCLUSION GENERALE DE LA PREMIERE PARTIE

Lors de cette première partie, nous avons observé plusieurs variables, composantes de notre logique. Dans un premier temps, nous définissons la place qu'occupe la gastronomie sur notre territoire, que ce soit financièrement, ou bien culturellement. Afin d'en arriver à ces prémices, nous avons fait le souhait de retracer l'intégralité de l'histoire de la gastronomie qui avait été portée à notre connaissance. En étudiant peu à peu l'évolution de la gastronomie dans nos mœurs, nous constatons une forme d'artification certaine ; et qui dit artification, induit la critique. La naissance de cette dernière est alors une évidence, elle se doit de subsister et d'orienter les consommateurs.

Dans un second temps, et en transition de ce premier chapitre, nous abordons de manière plus approfondie, et probablement plus complexe, la critique. Nous définissons au cours de ces quelques lignes, ce qu'elle représente, le rôle qu'elle joue dans le processus évaluatif d'un art, la manière dont elle s'organise. Nous observons ainsi, la critique d'une manière générale, et la critique dite culinaire ou gastronomique. Les études menées jusqu'ici, n'ont de cesse de prouver toute l'importance que l'on accorde à l'univers de la restauration. Cependant, malgré la présence de nombreux guides gastronomiques, de nombreuses critiques, notre choix se porte sur le travail d'un seul : le *Guide Michelin*.

Dans un troisième et dernier temps, après l'évocation du *Guide Michelin* sur le chapitre précédent, il nous semblait essentiel de dédier un chapitre entier à celui-ci. Cette nécessité est un moyen pour nous, de comprendre tout d'abord son histoire : son existence technique, puis touristique et enfin, gastronomique. Nous tâchons ensuite de saisir la manière dont le célèbre Guide Rouge fonctionne, et la façon dont il évolue. Nous constatons, non pas avec effroi, mais avec admiration, les rouages d'un guide gastronomique qui perdure au cours des décennies.

PARTIE 2. LES HYPOTHESES, LA METHODOLOGIE PROBATOIRE ET LA DEFINITION DU TERRAIN DE L'ETUDE

INTRODUCTION GENERALE DE LA DEUXIEME PARTIE

Lors de notre première partie, nous avons consulté de nombreux ouvrages, articles scientifiques et revues de presse qui nous ont permis d'étayer notre question de départ, qui rappelons-le était :

La présence dans un guide, peut-elle influencer sur la mise en place de démarches environnementales au sein d'un établissement gastronomique ?

Grâce à nos lectures et à ce travail bibliographique, nous avons pu faire évoluer cette interrogation, vers une problématique poussant à une réflexion plus implicite. En effet, lors de cette recherche, nous étudierons : **la prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du *Guide Michelin*.**

Le quatrième chapitre de ce travail de mémoire, aura pour objectif de définir un cadrage théorique à nos hypothèses. En effet, aborder certaines notions permettra à nos lecteurs de comprendre toute la portée des éléments qui seront évoqués lors de nos hypothèses. Par conséquent, après une brève présentation du concept de développement durable, nous révélerons les notions suivantes :

- la cuisine responsable ;
- la dimension scénographique d'un établissement de restauration ;
- la reconnaissance de critères culinaires dits « qualitatifs ».

Lorsque nous aurons mené à bien ce cadrage théorique (et lorsque notre objectif de recherche sera qualitativement défini), nous entamerons un cinquième chapitre, qui présentera et justifiera les différentes méthodes de collecte de données s'offrant à nous. Il nous semble important de balayer l'ensemble des outils à notre disposition,

afin de sélectionner au mieux, celui qui nous permettra de valider ou d'invalider les hypothèses établies sur la problématique. Lorsque ces précisions seront portées à la connaissance de nos lecteurs, nous exposerons le ou les choix réalisés afin de mener à bien cette étape méthodologique.

À l'issue de ce cinquième chapitre, il semble important, si ce n'est essentiel de définir notre terrain d'étude. En effet, face à l'importance du secteur de la restauration commerciale, nous nous devons de limiter cette sélection aux établissements reconnus par le *Guide Michelin* au travers d'une ou plusieurs distinctions Michelin. Réduire le champ d'étude n'a pas pour objectif de rendre notre travail plus simple, mais cette limitation dans la catégorisation des établissements, nous permettra de collecter des données d'une plus grande qualité, portant ainsi des réponses précises à nos hypothèses.

CHAPITRE 4 : CADRAGE THEORIQUE DE NOS HYPOTHESES

Au cours de ce chapitre, nous déterminerons les différentes variables qu'il est possible de retrouver au cœur de nos hypothèses. Il nous semble essentiel de définir explicitement certaines notions, afin d'améliorer la compréhension de chacun, sur ce travail de recherche. Ainsi, nous aborderons dans un premier temps cette notion de développement durable, à l'origine de notre travail sur l'étoile verte du *Guide Michelin*, puis, en suivant, l'idée d'une cuisine responsable, la dimension scénographique d'un restaurant, ainsi que la ou les définition(s) faites, des critères culinaires de l'ordre du « qualitatifs ».

1. Le développement durable

La notion de développement durable remonte à la fin des années 60, dans un contexte de croissance dynamique, où les pays produisent intensivement et où la société consomme en masse. Au moment de cette conjuncture, des termes tels que « pollution », « environnement », et « écologie » font leurs apparitions, alors même qu'ils étaient méconnus jusqu'à présent. La société, et plus particulièrement, les plus hauts dirigeants de ce monde, se décide à matérialiser la problématique en reconnaissant un souci d'éco-développement, lors du sommet de Stockholm en 1972.

Depuis 1987, la notion de développement durable devient définitivement un concept reconnu, par la première définition officielle paru lors du rapport de Brundtland :

« La nécessité de faire progresser le social et l'environnemental en même temps que l'économie, de concevoir le rôle de l'entreprise en interaction avec ses publics et avec une responsabilité définie plus largement. »

(L'Huilier Hervé, 2003, p.85)

L'avancée majeure de cette notion de développement durable, fut la mise en place de ce que l'on appelle la théorie des Trois Piliers, qui consiste à envisager une progression globale de trois composantes principales : l'économique, le social ou sociétal, et l'environnemental ou l'écologique, « de telle manière qu'elle se potentialisent réciproquement » (L'huilier Hervé, 2003, p. 86)

Figure 8 - Les trois piliers du développement durable



Source 3 - Weact4earth

Cette « nouvelle » théorie, constitue une nouvelle référence pour la société du monde entier. C'est une théorie universelle, grâce à laquelle chaque individu, chaque groupe de personnes et chaque entreprise, peuvent travailler sur la mise en place d'objectifs visant à améliorer notre passage sur Terre.

Quelques années plus tard, Brundtland proposait une autre définition du développement durable, celle-ci étant aujourd'hui davantage reconnue et employée :

« Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent, sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. » (Gendron et Revéret, 2000, p. 113).

1.1 L'aspect économique

Ce premier aspect relève d'une volonté à pouvoir satisfaire les besoins des individus, tout en créant « des richesses dans un système accessible au plus grand nombre, et en perpétuelle innovation » (L'Huilier Hervé, 2003, p.86).

Jean-Luc Dubois et François-Régis Mahieu (2002, p. 4) évoquent la durabilité économique comme l'expression d'une « croissance auto-entretenu ». La volonté de maintenir une durabilité économique « s'appuie sur des principes macroéconomiques d'équilibre [...] ainsi que sur des règles d'investissement [...] qui visent essentiellement à optimiser la croissance et à ne pas engendrer des charges d'endettement » trop importantes pour les générations à venir.

1.2 L'aspect environnemental

Selon L'Huilier Hervé (2003, p. 86), l'aspect environnemental dépendrait de « la rationalisation des modes de vie pour préserver les grands équilibres de la planète, la recherche d'une intendance maîtrisée de ses ressources, la reconquête d'une biodiversité naturelle préservée. »

L'accent est mis sur les notions de pollution, et de préservation des ressources naturelles, non-renouvelables. On évoque également dans la durabilité environnementale, les économies d'énergies qui relèveraient des actions mises en place, ainsi que « la transmission du capital naturel aux générations futures » (Dubois et Mahieu, 2002, p.4).

1.3 L'aspect social

Enfin, l'aspect social également appelé « le sociétal », met en lumière les droits de l'homme, les conditions de travail dans lesquelles l'homme évolue « depuis le recrutement jusqu'à la retraite, avec des accents particuliers mis sur les temps de travail, l'articulation avec la vie familiale, la formation et la santé » (L'Huilier Hervé, 2003, p.86). C'est une notion jugée souvent « floue » de la part de plusieurs auteurs, qui dénoncent globalement, la non-prise en charge de certaines notions sociétales préoccupantes, telles que la pauvreté ou bien la famine dans le monde. Nous estimons à la lecture d'articles, que ces préoccupations sont belles et biens prises en compte, mais que malheureusement, leurs effets ne peuvent être immédiats.

1.4 Les enjeux du développement durable

Cette notion de développement durable est née, et a évolué dans un contexte où la pression de l'activité humaine, impactait de trop l'environnement adjacent, et les inégalités entre pays. Ici, nous analyserons les indicateurs qui ont amené à soulever cette thématique de la durabilité, puis nous observerons hâtivement, les différents objectifs fixés dans l'Agenda 2030.

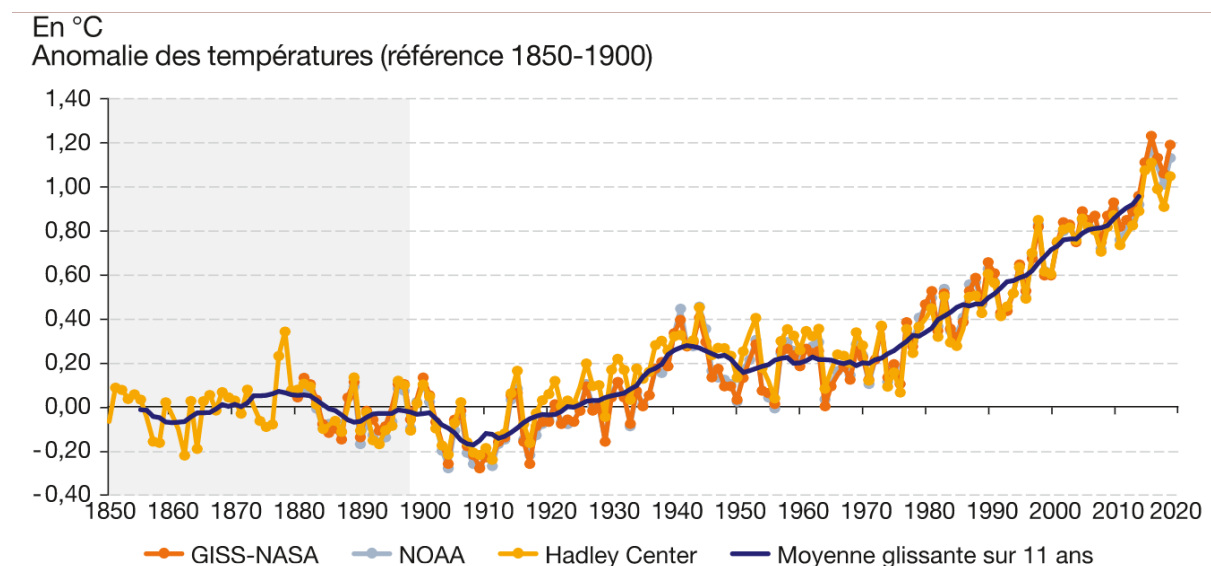
1.4.1. Les indicateurs

Selon Alcouffe et al (2002, p.3), la pression humaine exercée sur l'environnement est issue de quatre principaux indicateurs qui sont : le changement climatique, le bouleversement et l'évolution de la biodiversité, la pauvreté dans le monde, et enfin, l'évolution des modes de production et de consommation des différents pays.

1.4.1.1. Le changement climatique

Dans un premier temps, le changement climatique est un facteur important à prendre en compte dans la mise en danger de notre écosystème. C'est un facteur « *très probablement induit par l'augmentation des gaz à effet de serre, et dont la responsabilité incombe pour l'essentiel aux émissions de gaz carboniques* » (Alcouffe et al., 2002, p.3). L'augmentation des gaz à effet de serre, est responsable de l'agrandissement de la couche d'ozone, et par conséquent de la hausse des températures ; des données fournies sur près de 170 ans, permettent d'analyser cette hausse de température.

Figure 9 - Représentation de l'augmentation des températures entre 1850 et 2020



Source 4 - Ministère de la transition écologique

La température moyenne mondiale, a augmenté, depuis la fin du XIX^{ème} siècle, de quasiment 1° C ; ce qui a provoqué la fonte des glaces, ainsi que l'augmentation des niveaux des océans. En 2019, le glacier du Groenland a perdu 600 gigatonnes de glace, provoquant une hausse du niveau des mers de 2,2 mm.¹⁶

¹⁶ Ministère de la Transition Écologique. *Observations du changement climatique*. 2019. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lwHV>. (Consulté le 20/04/2023)

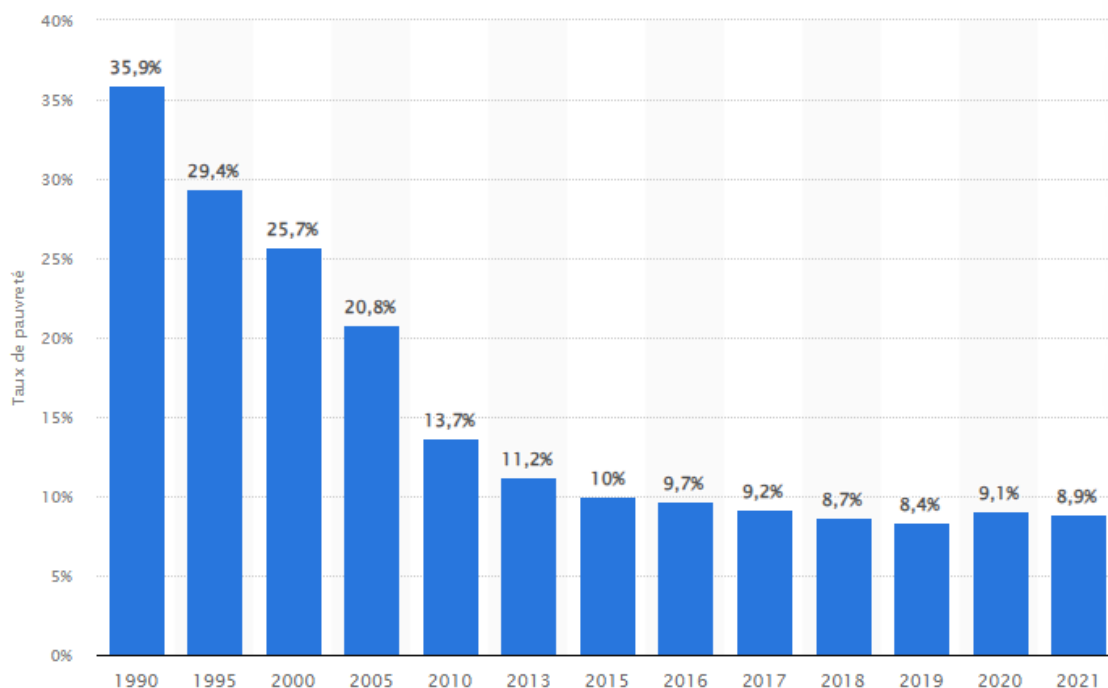
1.4.1.2. La biodiversité

L'Union Internationale pour la conservation de la nature et de ses ressources (UICN), dresse un état des espèces menacées par l'activité humaine et par le réchauffement climatique dans une « Liste Rouge ». Ce catalogue regroupe au total 11 046 espèces menacées de disparition, et 816 espèces qui ont déjà disparu. Toujours selon l'UICN, il semblerait que le XXI^{ème} siècle, annonce « la troisième phase d'une crise mondiale majeure » en termes de disparition des espèces. (Alcouffe et al., 2002, p.3)

1.4.1.3. La pauvreté

Les Nations unies ont autrefois, fait part d'une légère diminution du taux de pauvreté dans les pays en voie de développement. Cette tendance décroissante du taux de pauvreté, rencontre une croissance démographique importante, qui ne permet malheureusement pas, de réduire drastiquement cette problématique. En effet, durant les années 90, les Nations unies font état d'un nombre total de 1,2 milliard de personnes vivants dans la pauvreté, contre 1,3 milliard quelques années en avant. Ces chiffres sont bien entendu soutenus par des disparités nombreuses puisque certaines régions sont extrêmement plus pauvres que d'autres. Cependant, le graphique suivant nous force à constater, qu'une baisse importante du nombre de personnes vivant en dessous du seuil de pauvreté, est enregistrée au cours de ces 25 dernières années :

Figure 10 - Proportion de la population vivant sous le seuil international de pauvreté dans le monde entre 1990 et 2021



Source 5 - Statista

1.4.1.4. L'évolution de la production et de la consommation

Au cours de ces dernières décennies, forcée de constater que les sociétés ont évolué, et qu'elles ne produisent plus, ni ne consomment plus, comme les générations précédentes ont pu le faire avant nous. Aujourd'hui, il s'agit « d'améliorer la productivité globale de l'économie à travers la dématérialisation des activités et la limitation des consommations d'énergie, de matières premières et d'espace ». (Alcouffe et al., 2002, p.4)

1.4.2. Les objectifs

Afin de couvrir les différents enjeux qui ont été énoncés précédemment, l'Agenda 2030, détermine 17 Objectifs de Développement Durable (ODD), disponibles pour l'ensemble des pays, et qui prennent en charge des notions telles que le climat, la biodiversité, la pauvreté, l'égalité des genres, les énergies, l'eau...

Tableau 4 - Les 17 Objectifs du Développement Durable (ODD)

	Les objectifs	Explications
1.	Pas de pauvreté	Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde.
2.	Faim « Zéro »	Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition, et promouvoir une agriculture durable
3.	Bonne santé et bien-être	Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges.
4.	Éducation de qualité	Veiller à ce que tous puissent suivre une éducation de qualité dans des conditions d'équité et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie.
5.	Égalité entre les sexes	Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles.
6.	Eau propre et assainissement	Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau.
7.	Énergie propre et d'un coût abordable	Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable.
8.	Travail décent et croissance économique	Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée, et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous.
9.	Industrie, innovation et infrastructure	Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous, et encourager l'innovation.
10.	Inégalités réduites	Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein.
11.	Villes et communautés durables	Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables.
12.	Consommation et production responsables	Établir des modes de consommation et de production durables.

13.	Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques	Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions.
14.	Vie aquatique	Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers, et les ressources marines aux fins du développement durable.
15.	Vie terrestre	Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres.
16.	Paix, justice et institutions efficaces.	Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes aux fins du développement durable.
17.	Partenariats pour la réalisation des objectifs	Partenariats pour la réalisation des objectifs

2. Hypothèse 1 : une cuisine responsable

Afin de comprendre d'où la notion d'une cuisine responsable provient, il nous semblait essentiel d'évoquer le terme du développement durable.

2.1 Les initiatives prises

Depuis de nombreuses années, nous constatons que de multiples initiatives sont prises dans les établissements de restauration, afin de rendre compte d'une vision plus durable de nos métiers. Ainsi, nous dressons l'état de l'art des diverses formes que peuvent prendre la durabilité dans les établissements de restauration.

2.1.1. Les lois

De nombreuses lois entrent en application depuis quelques années afin de réduire les notions de gaspillage et de déchets dans nos restaurants. Ainsi, le gouvernement interdisait à partir du 1^{er} janvier 2021, la mise à disposition de produits en matière plastique tels que les pailles, les bouteilles d'eau, les touillettes et autres éléments. Dans les établissements de restauration rapide, ces derniers doivent désormais se conformer au décret du tri 5 flux, consistant à trier les cinq types de déchets :

papier/carton, métal, plastique, verre et bois. Les débits de boisson, comme les établissements de restauration commerciale, sont depuis le 1^{er} juillet 2021, dans l'obligation de fournir à leurs clients, des contenants réutilisables ou recyclables afin d'emporter la fin de leur repas (l'objectif étant de limiter le gaspillage alimentaire).

2.1.2. Une sélection responsable des produits

Depuis quelques années, la tendance aux produits issus d'une agriculture biologique est de plus en plus forte. Les restaurateurs ont alors adopté une vision de « produits naturels » : utilisation de produits biologiques ou issus d'une agriculture raisonnée ; développement de la mention « fait maison » permettant de valoriser les goûts ; la transparence sur les modalités de culture ou d'élevage des produits ; et enfin, l'origine des produits.

ANNEXE E – QUELLE REGLEMENTATION POUR L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ?

Une notion de locavorisme est également entrée dans les mœurs françaises, avec une accélération du phénomène en période de crise sanitaire. Les produits locaux sont aux yeux du consommateur, le témoin d'une traçabilité infaillible. Il semblerait que 89 % des Européens, aient une vision positive du locavorisme, devenu un véritable critère de qualité.¹⁷ Nécessairement, cette proximité des produits induit d'autres facteurs éco-responsables, avec notamment le respect des saisonnalités. En effet, cet emploi des circuits courts promeut de nombreux bénéfices : la réduction des cartes de restaurant (et par conséquent, du gaspillage alimentaire) ; la limitation de l'empreinte carbone (on réduit l'utilisation de produits importés) ; la favorisation d'une économie locale...

Enfin, depuis quelques années, une tendance au potager du chef fait également son apparition. De nombreuses personnalités du milieu culinaire, et de nombreuses maisons, se sont engagées dans cette démarche, leur permettant ainsi d'accroître

¹⁷ Malou. *Comment devenir un restaurant écoresponsable ? Des gestes simples pour l'environnement*. 2019. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/ly1u>. (Consulté le 03/03/2023)

leur autonomie de production. Parmi les plus connus, nous pourrions citer Alain Passard, (Arpège à Paris, 3 étoiles et une étoile verte au *Guide Michelin*), comptant comme probablement, le précurseur de ce mouvement ; Alexandre Couillon (L'Herbaudière, 3 étoiles et une étoile verte au *Guide Michelin*) qui possède 3 500 mètres² de culture à moins d'un kilomètre du restaurant ; Christian Têtedoie (1 étoile et une étoile verte au *Guide Michelin*) qui se produit à 60 % d'autonomie... Et tant d'autres, œuvrant chaque jour, pour rendre compte d'une cuisine plus durable.

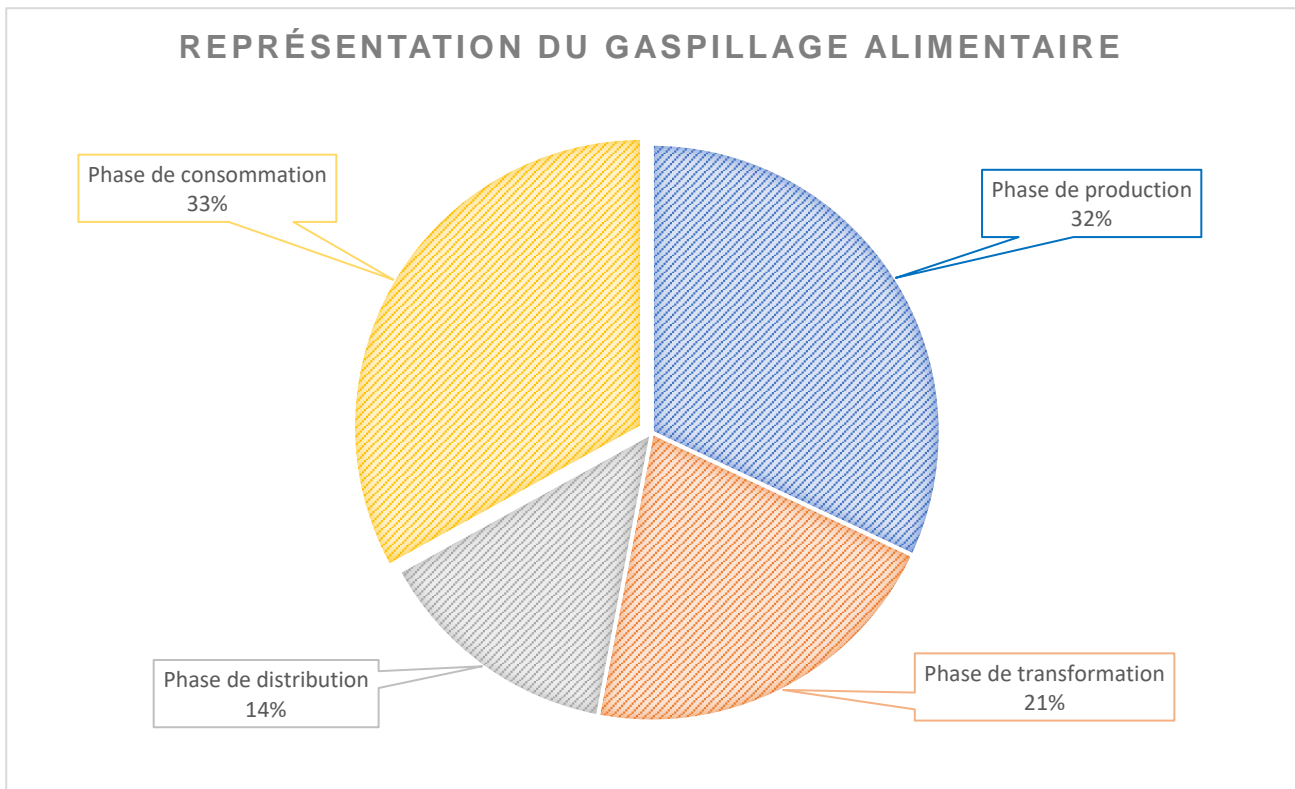
*« Il semble que tout chef qui se respecte, se doive aussi de faire pousser ses propres légumes. Soucieux de développement durable, fervents partisans du locavorisme, ils sont en effet, de plus en plus nombreux à rêver d'autarcie. »*¹⁸

2.1.3. La réduction des déchets

Le gaspillage alimentaire est un facteur important à prendre en compte, afin d'accroître l'écoresponsabilité d'un établissement. Le Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires réalise régulièrement un état du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire français. Il semblerait que les pertes et les gaspillages alimentaires s'élèvent à hauteur de dix millions de tonnes de produits par an, soit la valeur monétaire de près de 16 milliards d'euros. L'ADEME au cours de leurs études axées sur le gaspillage alimentaire, a tâché de définir dans quelle phase, les pertes et les gaspillages sont les plus importantes.

¹⁸ *Guide Michelin. Le potager maison, nouveau graal du cuisinier ?* 2020 [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/ly1G>. (Consulté le 06/03/2023)

Figure 11 - Représentation graphique du gaspillage alimentaire



Au sein des 33 % de la phase de consommation, 30 kilogrammes par personne et par an sont dédiés à la perte et aux gaspillages des foyers, dont 7 kilogrammes sont des déchets alimentaires non consommés, et encore emballés. ¹⁹

« La France s'est engagée au travers du Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025 et une loi a été adoptée (LOI n°2016-138 du 11 février 2016) définissant un panel de mesures pour réduire et gérer ce gaspillage, notamment au stade de distribution. » ²⁰

Une première action serait de sensibiliser l'ensemble des équipes aux effets notoires portés par le gaspillage, tout en donnant des astuces pour limiter cet impact. Une

¹⁹ Ecologie.gouv. *Gaspillage alimentaire*. 2023 [En ligne] Disponible sur <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire>. (Consulté le 21/04/2023)

²⁰ INCOME Consulting. *Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*. 2016. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lxsE> (Consulté le 10 février 2023)

seconde action, obligatoire depuis juillet 2021, est la mise à disposition de Doggybag, de préférence, dans des boîtes et sacs biodégradables. Enfin, la dernière action pour réduire le gaspillage alimentaire, pourrait être l'utilisation de l'application Too Good To Go, qui permet de revendre à prix réduits, des produits dont la destination finale serait d'être jetés.

Enfin, il faut aborder dans cette notion de durabilité, la politique de diminution des déchets. De nombreux établissements sont aujourd'hui partisans du tri des déchets : plastiques, cartons, papiers ; et une attention particulière est portée aux conditionnements, aux verres consignés, ou aux matières biodégradables. On constate aussi un intérêt pour la valorisation des déchets : des entreprises ont été créées et récoltent aujourd'hui les huiles de friture ; les épluchures et le marc de café, sont employés pour le compost du jardin... On constate donc une réelle volonté, et une imagination profonde de la part du secteur, qui souhaite aujourd'hui, réduire son impact environnemental.

2.2 Le cas des Relais & Châteaux

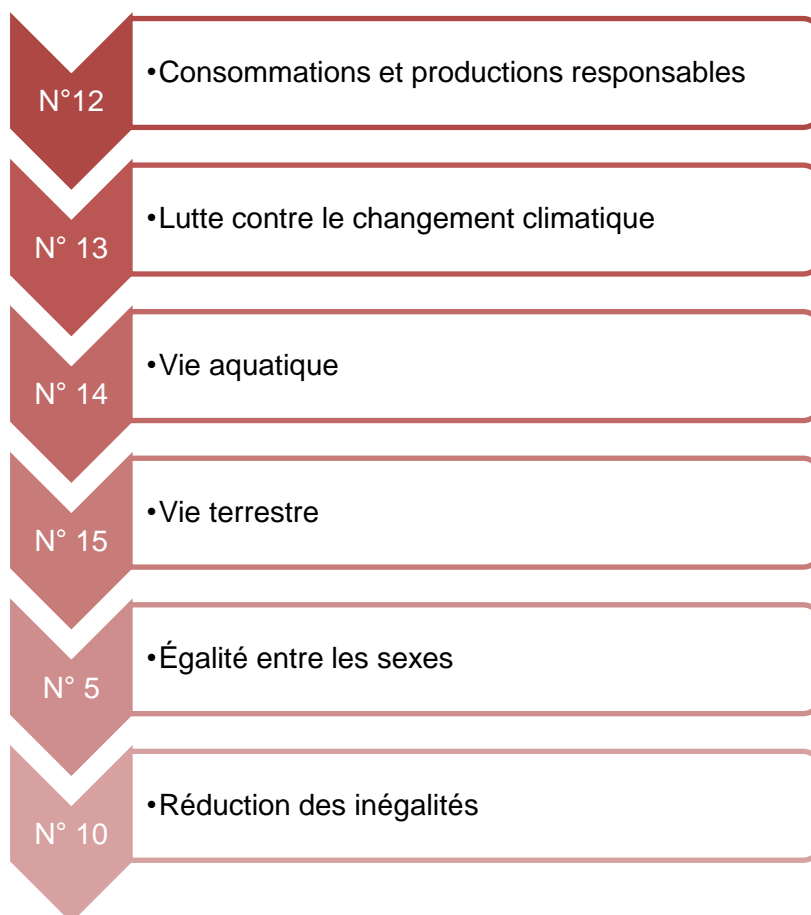
À des fins, au départ, professionnelles, nous avons étudié la valorisation de cette notion de développement durable au sein de l'association Relais & Châteaux. Évoluant à l'heure actuelle, et ce, depuis quelques années, dans l'univers de cette prestigieuse enseigne, de nombreuses initiatives observées, découlent des mises en place d'actions durables opérationnalisées dans les multiples maisons la composant. Depuis bientôt quinze ans, l'association Relais & Châteaux tentent d'insuffler à l'ensemble de ses collaborateurs, cette vision de durabilité, à la fois sur le plan économique, social et environnemental.

ANNEXE F – FRISE CHRONOLOGIQUE DE L'IMPLICATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ASSOCIATION RELAIS & CHATEAUX

En 2022, Relais & Châteaux publie pour leur première fois, un plan d'action porté sur le développement durable. Quinze objectifs sont fixés pour l'ensemble des maisons,

et ce, pour des horizons 2025 et 2030. Ces objectifs relèvent des « Objectifs de Développement Durable » paru dans l'Agenda 2030, et invite leurs collaborateurs à travailler sur six principaux d'entre eux.

Figure 12 : Les six Objectifs de Développement Durable chez Relais & Châteaux



L'ensemble de ces quinze objectifs sont catégorisés sous trois piliers : la protection de l'environnement, la cuisine durable et l'impact social et sociétal.

3. Hypothèse 2 : la dimension scénographique

« Un restaurant n'est pas un appartement. Il vit au rythme des mouvements des clients, des serveurs. C'est un spectacle. On est à la fois sur une scène de théâtre et dans un lieu de vie. » Germain Bourré

3.1. La scénographie

3.1.1. Définition « scénographique »

La scénographie est définie par le dictionnaire Larousse comme étant l' « *ensemble des éléments picturaux, plastiques et techniques qui permettent l'élaboration d'une mise en scène, notamment théâtrale, ou d'un spectacle quelconque.* »²¹

Chantal Guinebault (2012, p. 293), définit quant à elle la scénographie comme étant une composante essentielle de l'activité théâtrale, qui « *consiste non seulement à définir la vue que le spectateur doit avoir pendant la représentation [...] mais aussi ce qu'il est nécessaire de ne pas lui montrer.* »

3.1.2. Le parallèle entre restauration et scénographie

À la vue de ces définitions, et aux dires de Germain Bourré, nous en arrivons à la conclusion, rapide, et cependant évidente, que la salle de restaurant est souvent décrite comme étant elle aussi, une pièce de théâtre. Au cours de nos cursus étudiants, et professionnels, de nombreux intervenants ont sous-entendus, qu'effectuer les prouesses d'un excellent service, pouvait se joindre aux prouesses d'un jeu de comédiens. Ainsi, le rapprochement entre ces deux univers a guidé peu à peu notre philosophie professionnelle, et nous oblige aujourd'hui, à jouer chaque service comme une nouvelle pièce de théâtre.

²¹ Larousse. *Scénographique* » [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lzo3>. (Consulté le 24/04/2023)

Aujourd'hui, cette dimension scénographique est amenée à s'exercer « *dans d'autres domaines que celui du spectacle vivant* ». Elle est également mise en corrélation avec les termes de « mise en scène », alors qu'il semblerait que ces deux éléments soient bien distincts l'un de l'autre. En effet, la mise en scène serait un moyen de mettre en lumière « *un texte, des acteurs, de la musique* », alors même que la scénographie se définirait comme un art à l'espace singulier, où l'on s'appuierait « *sur une pensée, un processus et des méthodes qui lui sont propres* ». (Chantal Guinebault, 2012, p. 291)

Pine et Gilmore perçoivent les services comme similaires à un spectacle : « *le restaurant serait alors une grande scène où, parfois, la nourriture ne constituerait qu'un second rôle dans la prestation.* » (Lemercier et Brégéon Lalanne de Saint-Quentin, 2019, p. 170)

Aux prémices d'un service de restauration gastronomique, les équipes de l'établissement s'activent afin de mettre en place leur(s) salle(s) de restaurant, au même titre que pourrait le faire l'équipe technique, avant la mise en route d'une pièce théâtrale, ou d'un spectacle. Les équipes se dotent également de leurs tenues professionnelles, et s'apprêtent quelques instants précédents leur entrée en scène ; les comédiens en font de même en revêtant leur(s) costume(s) de scène. Durant les services, les équipes de cuisine savent exactement la partition qu'ils doivent jouer afin que le résultat soit le même sur l'ensemble des tables, de même pour les équipes de restaurant, qui s'attribuent mutuellement des rôles afin de jouer en parfaite symbiose. Nous apprenons chaque intitulé et compositions des plats, afin de raconter nous aussi, au travers des assiettes, l'histoire de la cuisine servie. Ces éléments, tous autant qu'ils sont, correspondent aux jeux de rôles que pourraient tenir un comédien sur sa scène de spectacle : apprentissage du texte, narration d'une histoire, partitions à jouer... Chaque jour passant, les équipes d'un restaurant jouent un rôle, sur les devants d'une scène qui est la leur.

En conclusion de cette séquence, Terence Conran, designer et restaurateur à la renommée internationale, disait que « *pour qu'un restaurant ait du succès, il faut qu'on y trouve quelque chose de théâtral.* »

3.2. Les serviscènes

Afin de désigner l'ensemble des facteurs environnementaux d'un espace hôtelier ou de restauration, le terme de « serviscène » a été créé. Solomon et al. (2014, p.272), expliquait que « *la serviscène peut être une partie des installations extérieures (architecture du bâtiment, enseigne, stationnement et même aménagement paysager) ou intérieures (aménagement et décor des bureaux ou du lieu, équipement, couleurs, qualité de l'air, température, odeurs).* »

C'est une désignation de « *l'environnement où ont lieu la prestation et la consommation d'un service* » (Salomon et al., 2014, p.272). Il faut bien entendu être vigilant à ces nombreux facteurs qui permettent de dégager une atmosphère spécifique, reflet de l'entreprise. De plus, de nombreuses études semblent avoir prouvé que les facteurs environnementaux, jouent d'un effet positif sur les décisions d'achat et de consommation des convives présents dans la pièce.

« De nombreuses études ont montré qu'à côté de ce qui est dans l'assiette (diversité de l'offre et qualité de la nourriture), la satisfaction des clients des restaurants est aussi largement déterminée par des facteurs d'ambiance comme l'atmosphère du lieu ou l'efficacité du service »
(Goureaux et Meysonnier, 2009, p. 7)

Selon Christian Latour, les différents facteurs qui composent la serviscène sont les suivants : la musique, les odeurs, les couleurs, l'affluence, le confort, l'esthétique, l'ergonomie, la signalisation, l'éclairage, la température, les bruits et les

aménagements des locaux. Ces différents indices environnementaux, affecteraient considérablement les comportements des consommateurs, mais également des employés.²²

Brian Lemerrier et Virginie Brégeon Lalanne de Saint-Quentin, se sont inspirés du Servicescape Model de Bitner, afin d'élaborer un modèle propre à l'expérience client dans une salle de restaurant.

ANNEXE H – BITNER SERVICESCAPE MODEL

« Le mangeur est assis à table, devant son assiette (dressage), il tient à sa disposition des arts de la table, posés sur du mobilier, installés dans un espace décoré. Cet espace est lui-même contenu dans une architecture globale, qui vient s'insérer dans un urbanisme ou un paysage. Ces différentes couches du restaurant, du point de vue du mangeur, accueillent différentes formes de design. On retrouve ce qui se passe sur la table, directement accessible au mangeur, et ce qui est autour de la table, l'ensemble constituant l'expérience partagée par les clients. »
(2019, p. 173)

Ce qui est autour de la table, représente l'ensemble des serviscènes, perçu par B. Lemerrier et V. Brégeon Lalanne de Saint-Quentin. Ainsi, les serviscènes ont été classées en six catégories :

²² HRImag. *Quelques facteurs environnementaux qui composent la serviscène et affectent le comportement des consommateurs et des employés.* 2022 [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lALx>. (Consulté le 24/04/2023).

Tableau 5 - Les Serviscènes

Catégories	Explicatifs
Le dressage	La façon dont les mets sont assemblés et présentés, dans le ou les contenants.
Les arts de la table	Les couverts, les verres, les contenants, les différents décors de table, les nappes, les serviettes...
Le mobilier	Les assises, les tables, les consoles, les vitrines intérieures, les dessertes et les buffets.
Les espaces et les décorations	La répartition de l'espace, la circulation des clients, les aménagements, les revêtements, les luminaires, les textiles, les plantes d'intérieur, les objets de décoration.
L'architecture	La structure du bâtiment, les revêtements extérieurs, la devanture, les huisseries, les détails architecturaux.
Le paysage et l'urbanisme	La ville, le quartier, la rue, les abords, la terrasse, le potager, le jardin...

Source 7 - Le Grand Livre du Marketing Culinaire, 2019, p.173

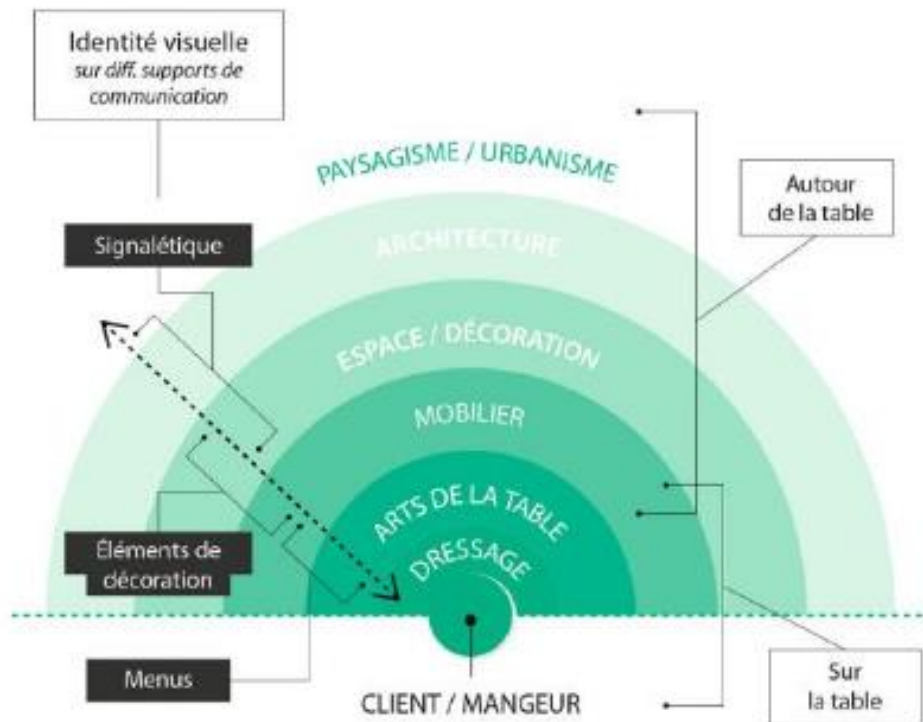
L'ensemble de ces éléments, représentent donc le décor et la décoration de l'établissement. Les choix qui seront fait que ce soit, en termes de dressage, de décoration, ou bien d'architecture, permettront à l'établissement de créer sa propre atmosphère. Harry Beckwith, un expert en marketing, avançait que :

« Tous les aspects visuels entourant votre entreprise [...] fournissent de puissants indices quant à la qualité de votre service, l'influence de ces indices n'est pas que superficielle : ils sont au cœur même de votre « produit » et de votre relation avec le client. »²³

²³ HRIImag. Selon Harry Beckwith (un des experts en marketing les plus crédibles d'Amérique)... « dans le domaine de la restauration, il est préférable de bien paraître plutôt que de bien cuisiner. » 2020. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lAMU>. (Consulté le 24/04/2023)

Afin de synthétiser visuellement ce que nous évoquons précédemment, nous laissons place à cette représentation issue du Grand Livre du Marketing Culinaire (2019, p. 174).

Figure 13 - Le design dans un restaurant



Source 8 - Le Grand Livre du Marketing Culinaire, 2019, p.174

En conclusion de cette partie, nous avons pu observer toute la portée que peut avoir cette dimension scénographique. En effet, au-delà de l'aparté fait sur la dimension culinaire d'un établissement, nous comprenons désormais, que l'environnement du lieu peut influencer les comportements de personnes présentes sur le site. L'ensemble des éléments participants à la vision scénographique sont alors de subtils mais importants détails, dont la faculté peut être essentielle à l'obtention d'une distinction micheline.

4. Hypothèse 3 : Les critères culinaires « qualitatifs »

Afin de créer cet incroyable ordre culinaire, réunissant l'ensemble des chefs, nouveaux et anciens, dont les noms résonnent encore pour certains ; il a fallu créer ce qui peut être appelé aujourd'hui, « *les critères de jugement de goût* » (Bonnet, 2004, p.141). L'ensemble de ces critères permettrait vraisemblablement de désigner une cuisine de qualité, régissant ainsi ce qu'est la restauration gastronomique.

4.1. Le *Guide Michelin*

Nous avons fait le choix d'aborder la thématique du *Guide Michelin* de manière plus spécifique, puisqu'il représente non seulement le travail de recherche effectué au cours de ces deux dernières années, mais également un grand pan de ce qu'est, la critique culinaire. En effet, la forme de critique évoquée dans la partie précédente, marque ses débuts par l'arrivée sur le marché du célèbre Guide Rouge, en 1933. Quelques années auparavant, le *Guide Michelin*, à la fois guide technique puis, guide touristique, tentait de se spécialiser dans l'univers de la restauration. C'est seulement en 1933 que le *Guide Michelin* marque un nouveau tournant dans son histoire avec la définition claire et précise de leurs notations.

Le *Guide Michelin* fait appel, à ce que l'on nomme, des experts, ou bien des critiques, « *chargés de produire un jugement de goût, et ce faisant d'évaluer la qualité des restaurants* » (Beauvisage et al., 2014, p. 168) ; ces mêmes personnes, tâchent au travers de leurs activités, d'« *orienter la production en explicitant les conventions de qualité* » (Beauvisage et al, 2014, 169).

4.1.1. *Les principes du célèbre Guide Rouge*

Nous avons préalablement rédigé un chapitre entier à l'attention du célèbre *Guide Michelin* ; toutefois, nous rappelons quelques-unes des grandes lignes ayant marqué son incroyable destinée. À la création de ce guide au format gastronomique, la problématique qui résonne est la suivante : « *Comment faire un choix raisonné entre des établissements nombreux, très variés, qui s'inscrivent dans des univers partiellement incommensurables ?* » (Karpik, 2000, p.11)

Quel autre terme pourrait désigner au mieux le livret rouge, que celui de la célébrité ? Le *Guide Michelin*, depuis 123 ans, trace les contours de son histoire, en développant une exigence hors du commun permettant aujourd'hui, d'asseoir sa notoriété à l'échelle internationale. Le Guide Rouge est reconnu comme étant un expert de la critique culinaire, exerçant une autorité de compétence. Véronique Chossat (2003, p.31), voit en « *l'élaboration de sa convention de qualité* » l'expertise de ce qui est gastronomique ou non, et le dressement d'une liste de cuisiniers offrant une cuisine dont les critères s'apparentent à un « *haut niveau de qualité* ».

4.1.2. *Évolution des classifications du Guide Michelin*

Nous remémorons ici, les différentes distinctions créées par le *Guide Michelin* dans le cadre de la classification des restaurants français. Dans les premières années du guide gastronomique (peu de temps avant son lancement officiel), Michelin porte son dévolu sur le domaine culinaire. Malgré des recommandations faibles, nous en retrouvons quelques-unes : les restaurants de premiers ordres, les restaurants moyens, ou bien les restaurants modestes (un classement datant de 1923). Ce classement est rapidement contesté, puisque les revendications s'adressent à « *une dissymétrie entre l'hôtel et le restaurant* » (Karpik, 2000, p. 11) l'un possédant cinq catégories, et l'autre seulement trois.

En 1925, le *Guide Michelin* tente de trouver une résolution à cette problématique ; le choix est alors fait de créer un parallèle entre ces deux classements, désormais il existera autant de classement sur la section restauration que sur la section hôtelière. Les critères de confort et de qualité de la cuisine vont également de pairs « *de tout premier ordre et grand luxe* » mais aussi « *de très belle apparence et cuisine recherchée* » (Karpik, 2000, p. 11).

En 1931, le *Guide Michelin* s'entend aussi à classer la cuisine des établissements hôteliers ; les prémices d'une justesse de classification, toujours en vigueur à l'année de rédaction de ce travail de recherche. Trois dénominations voient le jour « *cuisine fine et justement renommée* », « *cuisine d'excellente qualité* », « *cuisine de très bonne qualité* ». En 1932, un nouveau principe apparaît, « *la création de deux dimensions analytiques distinctes* » : la « *classe* » et « *la cuisine* » (Karpik, 2000, p.12).

En 1933, le *Guide Michelin* adopte le format d'évaluation que nous connaissons tous, celui des étoiles michelines : une étoile signifie « *une bonne table dans la localité* », deux étoiles pour « *mérite un détour* », et enfin, la consécration ultime des trois étoiles pour déterminer qu'une table « *vaut le voyage* ». (Karpik, 2000, p.12)

« *Cette véritable trouvaille sémantique [...] convertit la longueur du déplacement en mesure de la valeur ! Elle possède quatre avantages : elle a d'emblée du sens pour tout voyageur, elle est indépendante du prix, elle est compatible avec les spécialités gastronomiques les plus diverses, elle introduit explicitement la grande cuisine comme nouveau but de déplacement ce qui était alors une pratique exceptionnelle.* » (Karpik, 2000, p.12)

4.1.3. *Les différents critères relevant des étoiles rouges Michelin*

Comme nous l'avons vu précédemment, les étoiles rouges michelines sont au nombre de trois. Le *Guide Michelin* propose également d'autres distinctions (cf. chapitre 2, p.33), mais nous faisons le choix de nous focaliser ici, sur ses étoiles. En 2022, le *Guide Michelin* dans sa section magazine, interrogeait de manière anonyme, un de ses inspecteurs afin d'apporter une transparence sur la qualité du travail fourni chaque année.

Ainsi, nous apprenons au cours de cet article que pour l'ensemble des établissements, cinq critères dits « *universels* » sont retenus :

*« la qualité des produits, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité du chef telle qu'elle s'exprime dans sa cuisine et, tout aussi important, la régularité dans le temps et la cohérence de la carte dans son ensemble ».*²⁴

Il semblerait qu'aucun critère ne soit préétabli, la seule pensée dominante étant la recherche d'une cuisine d'exception. C'est pourquoi nous pouvons être amenés à rencontrer autant de disparités entre les différents établissements : les cuisines peuvent être traditionnelles ou bien créatives ; les établissements peuvent fonctionner avec des menus uniques, ou bien des plats à la carte... Peu importe, l'atmosphère portée, le tout est d'offrir la meilleure expérience gastronomique aux lecteurs du *Guide Michelin*. Les classifications de cette incroyable bible gastronomique sont une manière de dire aux convives : « *voici les restaurants qui offrent la meilleure cuisine, où vous bénéficierez des meilleurs expériences culinaires* ». ²⁵

²⁴ *Guide Michelin. L'Étoile Michelin : tous ses secrets – Partie 1.* 2022. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lliB>. (Consulté le 05/05/2023)

²⁵ *Le Guide Michelin. L'Étoile Michelin : tous ses secrets – Partie 2.* 2022. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lljE>. (Consulté le 05/05/2023)

Selon le *Guide Michelin*, une première étoile signifierait que l'établissement vaille la peine de s'arrêter, proposant ainsi « *une cuisine d'une grande finesse* ». Les établissements gratifiés de deux étoiles, proposeraient une « *excellente cuisine* ». Et enfin, le graal de l'obtention des trois étoiles, permettraient de distinguer des restaurants dont le détour, la venue, serait absolument, « *remarquable* ». ²⁶

Malgré ce qui semble être une classification encadrée, et non-dépassable, l'apparition d'autres critères dans l'attribution des étoiles ont été suggéré par de nombreuses études. Estelle Bonnet (2004, p.141), évoque le fait que cette formalisation des critères de jugement du goût relève de deux choses. Premièrement, une dimension gastronomique, qui engloberait les techniques culinaires, les goûts, les saveurs (soit, les critères « officiels ») ; puis deuxièmement, une dimension plus large, où l'on retrouverait des critères tels que la décoration, l'ambiance, l'environnement du lieu. Nous supposons donc, que l'attribution des étoiles au *Guide Michelin*, relève de critères généraux, liés à l'ensemble de l'activité, et non plus, uniquement, à la dimension culinaire.

« Si les grilles utilisées par les critiques gastronomiques illustrent une tentative de rationalisation des critères d'évaluation, voire du bon goût, elles reflètent dans le même temps un souci de définition de ce qui doit se faire et ne pas se faire. Les points essentiels de l'évaluation sont ainsi recensés autour de différentes rubriques qui suivent globalement le sens de la visite à savoir : l'accueil téléphonique, l'aspect extérieur de l'établissement, l'aspect intérieur qui regroupe l'accueil, décoration, ambiance, couverts, nappages, verres ; le service ; le repas ; la cave à cigares, le café ; etc. » (Bonnet, 2004, p. 143)

²⁶ Le Messenger. *Guide Michelin : étoilés de la région, critères de sélection... Ce qu'il faut savoir avant la cérémonie du 6 mars*. 2023. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/llkg>. (Consulté le 05/05/2023)

Sans compter sur le fait que certains principaux critères, peuvent en contenir d'autres plus subtils. Prenons exemple, le service en salle peut relever de l'amabilité du personnel, de l'efficacité et du bon déroulement du service, des explications portées sur des interrogations posées, sur la tenue vestimentaire des collaborateurs de l'entreprise... (Bonnet, 2004, p. 143).

En d'autres termes, Lucien Karpik (2007, p.66) avance que « *le jugement repose avec ou sans calculs partiels, sur la synthèse qualitative d'une pluralité de critères d'évaluation* ».

4.1.4. *Les différents critères relevant des étoiles vertes Michelin*

L'étoile verte du *Guide Michelin* est une distinction créée en 2020, peu de temps avant la crise sanitaire. Gwendal Poullennec, le directeur international des Guides gastronomiques Michelin, confiait dans une interview que l'ambition de la démarche du livret rouge est « *d'amplifier la portée des bonnes et ingénieuses pratiques des chefs, en les mettant à l'honneur* » mais également de relever toutes « *les idées, les méthodes et le savoir-faire développés par ces chefs* » qui permettraient à terme « *de sensibiliser l'ensemble d'un secteur* » sur une thématique générationnelle importante : l'environnement et la responsabilité sociétale des entreprises.²⁷

Une nouvelle distinction qui vient donc récompenser 89 maisons ; une initiative jugée « *louable* », mais qui laisse cependant (et comme toujours) un « *flou entretenu sur ses critères d'attributions* ».²⁸ Afin de répondre à ces « *attaques* », Gwendal Poullennec, parle en son nom, mais également en celui de l'entité, en nous avouant que « *la seule chose dont je suis convaincue, c'est qu'il n'y a pas qu'une seule voie pour rendre la gastronomie durable* ». ²⁹ En d'autres termes, le *Guide Michelin* nous

²⁷ Finedining Lovers. *C'est quoi ces étoiles vertes (trèfle vert) décernées par le Guide Michelin ?* 2020. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lJIQ>. (Consulté le 24/02/2022)

²⁸ Le Figaro. *Guide Michelin : l'étoile verte, mode d'emploi.* 2022. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lJm3>. (Consulté le 03/02/2023)

²⁹ Ouest France. *Créée en 2020 par le Guide Michelin, l'étoile verte récompense la gastronomie durable.* 2022. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lJm6>. (Consulté le 06/04/2023)

offre cinq principaux critères pour l'obtention d'une étoile verte, tandis que les données entrantes (réellement) en compte peuvent être multiples, personnalisées à l'établissement et à la volonté de ce dernier. Il semblerait qu'aucune formule n'existe véritablement...

Nous évoquons à l'instant les cinq principaux critères, entrant en compte dans la démarche d'obtention de l'étoile verte. Nous en établissons la liste suivante :

- Les déchets alimentaires ;
- L'utilisation d'ingrédients locaux et de saison ;
- L'empreinte écologique ;
- Le traitement et le recyclage des déchets généraux ;
- La gestion durable.³⁰

De nombreux articles portants sur cette nouvelle distinction, évoquent la possibilité que des critères autres, seraient pris en compte dans l'obtention d'une étoile ; comme par exemple, des notions qui relèveraient davantage de l'éthique et du bien-être de l'employé.

Grâce aux critères de notation du *Guide Michelin*, nous comprenons que les critères qualitatifs relatifs à ce qu'est une maison gastronomique, ne sont pas aisés à identifier. Nous tenterons lors de cette étude, une (voire plusieurs) approche(s) permettant d'établir l'ensemble des critères idiosyncratiques qui participent à l'obtention de cette nouvelle distinction.

³⁰ *Guide Michelin. Qu'est-ce que l'étoile verte Michelin et comment l'obtenir ?* 2021. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lJmm>. (Consulté le 23/11/2022)



En conclusion de cette partie, nous avons évoqué l'ensemble des éléments qui tenterait de porter une aide à la compréhension de notre problématique, qui rappelons-le, relève des critères idiosyncratiques de l'étoile verte du *Guide Michelin*. Après avoir évoqué la notion de développement durable, une thématique soucieuse de notre génération ; nous avons abordé les questions d'une cuisine responsable, de la dimension scénographique et des critères qualitatifs reconnus par le *Guide Michelin*. Ce sont les trois principaux axes, sur lesquels nos différentes études qualitatives et quantitatives reposeront.

CHAPITRE 5 : LA METHODOLOGIE PROBATOIRE

Lors de ce chapitre, nous souhaitons présenter le pan de l'étude qui s'adresse à la méthodologie d'un travail. Comme nous l'avons dit précédemment, il s'agit ici, d'appréhender les différentes méthodes permettant de collecter de la donnée dans le cadre d'une mise à l'épreuve de nos hypothèses. De cette étude sur la prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncrasique de l'étoile verte, nous avons formulé trois hypothèses. Elles s'articulent, rappelons-le : sur la mise en place d'une cuisine responsable ; la dimension scénographique accordée à la salle de restaurant ; et à la reconnaissance des critères culinaires qualitatifs non-cités pour l'étoile verte, pourtant nécessaire à son obtention. Chaque hypothèse établie précédemment, permet de soumettre une explication, un complément à la problématique soulevée pour cette étude. Ainsi, afin de vérifier nos hypothèses, il nous faut prendre connaissance de l'ensemble des objectifs attribués à chaque méthode de collecte de données dans le but d'employer une méthodologie de recherche adaptée.

1. Présentation des méthodes de collecte de données

1.1 La démarche qualitative

1.1.1. La définition d'une étude qualitative

La méthode qualitative permet de mettre « l'accent sur les effets de situation, les interactions sociales sous contraintes, la place de l'imaginaire ou le jeu des acteurs avec les normes sociales » (Alami et al, 2013, p.13).

Cette méthode permet d'étudier en profondeur la « nature psychologique » des individus, « cherchant à expliquer les comportements, les motivations » qu'ils peuvent dégager.³¹

C'est un moyen de « comprendre des phénomènes, des comportements de groupe, des faits ou des sujets ». ³² Par conséquent, la méthode qualitative propose une approche plus personnelle, plus intime : l'objectif est de recueillir des données en termes de qualité et non de quantité, sur un nombre de personnes restreintes.

1.1.2. Les différentes méthodes d'une étude qualitative

Nous avons précédemment évoqué ce qu'était une étude qualitative et quelle en est l'objectif, le but. Cependant, nous n'avons pas évoqué les moyens de procéder à ces études qualitatives. Il existe trois types d'études qualitatives, fréquemment employé dans les milieux de la recherche et du marketing : l'entretien individuel, le groupe de discussion et enfin l'observation qualitative.

1.1.2.1. L'entretien individuel

En fonction de la liberté d'expression que l'on souhaite accorder à la personne interrogée, l'entretien sera de nature différente. Nous en identifions ainsi trois : les entretiens directifs, semi-directifs ou non-directifs.

L'entretien « directif », est caractérisé comme légèrement différent de ces deux autres confrères. En effet, l'entretien est établi à l'aide d'un questionnaire fermé, où les réponses portées peuvent être « oui » et « non », ou bien d'un questionnaire semi-fermé, avec la possibilité de choisir parmi une ou plusieurs propositions. Cette

³¹ (Les Échos. *Les études qualitatives (1/3) : pourquoi et comment les utiliser ?* 2016 [En ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/lpsl>. (Consulté le 14/04/2023).

³² Scribbr. *Étude qualitative : définition, techniques, étapes et analyse.* 2019 [En ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/lpt7>. (Consulté le 14/04/2023).

typologie d'entretien nécessite une rigueur accrue, puisqu'il est impossible de dévier du sujet : les répondants doivent avoir les mêmes questions, les mêmes thématiques, et un temps imparti identique. L'avantage d'un entretien directif, reste la comparaison des résultats avec une analyse plus rapide des données récoltées. Toutefois, il semblerait que les liens entre l'interviewer et l'interviewé soient plus difficile à tisser, pouvant ainsi freiner la confiance donnée aux réponses.

La plupart du temps, nous exploitons dans nos recherches, l'entretien semi-directif, qui consiste à échanger avec la personne interrogée, sur des thèmes ou bien des questions précises. Ces entretiens sont généralement structurés à l'aide d'un « guide d'entretien », que l'interviewer prendra soin de préparer en amont des rencontres. Au sein de ce questionnaire, le répondant doit pouvoir retrouver aisément une liste de questions ouvertes, qui lui permettront de s'exprimer librement sur la thématique engagée par l'enquêteur. Même si ce type d'entretien est efficace dans la mise en confiance de l'interrogé, ainsi qu'enrichissant et cultivant ; il n'en reste pas moins que les réponses sont libres, et par conséquent différentes. Nous pourrions dire en d'autres termes, que l'analyse et le traitement des données collectées lors des entretiens semi-directifs, poussent à la rencontre de difficulté.

L'entretien non-directif est caractérisé par une approche « libre » et « large » du sujet traité. Comme son nom peut l'indiquer, l'entretien non-directif sous-entend que l'enquêteur n'intervient que rarement au cours de la discussion. Aucune préparation n'est nécessaire afin de mener à bien cet entretien : l'enquêteur enclenche le sujet qu'il souhaite aborder, et/ou traiter, et laisse alors, le répondant s'exprimer sur ses ressentis, ses émotions, et ses avis personnels. Cet entretien concerne en général des publics dont la cible a d'ores et déjà été prédéfinie en amont, on s'intéresse à un sujet, pour lequel nous n'avons que peu de connaissance. Il est important lors de cet échange, que l'enquêteur reste des plus neutres possibles, il ne doit intervenir qu'à des fins de recadrement pour déviation du sujet initial. ³³

³³ Market Audit. *Entretien non-directif / entretien semi-directif / entretien directif*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lpJL>. (Consulté le 14/04/2023)

1.1.2.2. *Le groupe de discussion*

Le groupe de discussion, que l'on appelle également le « focus group », est une technique qui consiste à « *rassembler des individus pour comprendre leur comportement à l'égard d'un phénomène, d'un sujet ou d'un produit.* »³⁴ C'est une forme d'entretien à demi structuré, dans lequel le chercheur pose de nombreuses questions à un groupe pouvant aller de 5 à 10 personnes (un nombre suffisant pour échanger, mais peu, pour ne pas fausser les analyses), (Laurence Kohn et Wendy Christiaens, 2014, p.71). Le chercheur lors de cette méthode, incite les répondants à échanger et interagir entre eux, nous observons non seulement les réponses portées à l'égard de la problématique/thématique, mais également aux interactions faites entre les individus.

1.1.2.3. *L'observation qualitative*

Enfin, l'observation qualitative est une méthode majoritairement utilisée dans les études qualitatives, puisqu'elle permet d'observer, de décrire et parfois même, en but ultime, de comprendre, les comportements, les réactions et les émotions qu'émanent des individus. Il semblerait que cette méthode ne soit davantage qu'un regard autour de soi ; bien au contraire, un travail rigoureux et méticuleux est demandé : il faut avoir la capacité d'observer, de déchiffrer et de retranscrire toutes les observations constatées (même les plus minimes). En effet, « *observer signifie porter son attention sur le détail de l'observation, l'information visuelle ainsi qu'auditive, la dimension temporelle, l'interaction entre les personnes, et l'établissement de liens avec catégories mentales* » (Laurence Kohn et Wendy Christiaens, 2014, p.71)

³⁴ Scribbr. *Étude qualitative : définition, techniques, étapes et analyse*. 2019 [En ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/lpt7>. (Consulté le 14/04/2023).

Tableau 6 - Les différentes observations réalisables en étude qualitative

L'observation incognito	L'observation à découvert	L'observation armée
Le chercheur observe des sujets, sans qu'ils ne le sachent, et sans qu'ils n'aient connaissance de la démarche de recherche.	Le chercheur observe des sujets qui sont au courant qu'ils participent à une étude qualitative sur l'observation de groupe.	Le chercheur observe et possède un élément qui propose les questions aux sujets et enregistre les réponses.

Source 9 - Scribbr

1.1.3. L'échantillon

À la vue des éléments présentés précédemment, nous sommes forcés de constater que la volonté d'une étude qualitative est bel et bien, le désir de comprendre les comportements, les besoins ainsi que les envies et les perceptions des individus. Ces observations permettent ainsi de rendre des constations plus explicites au sujet de problématique soulevée dans la société ou sur un domaine autre. Ainsi, nous pouvons avancer que l'étude qualitative doit être réalisée sur un échantillon de « *petite* » taille, c'est-à-dire entre cinq et quinze personnes en moyenne (tout dépend la fonction de la cible et l'objet qu'est étudié).

1.2 La démarche quantitative

1.2.1. La définition d'une étude quantitative

L'étude quantitative est un moyen pour le chercheur, d'analyser des comportements et des opinions, mais cette fois-ci en « masse ». En effet, la collecte de données réalisée de manière « quantitative » permet à terme de porter à la connaissance des

lecteurs, des conclusions dites « mesurables » et « statistiques ».³⁵ Afin de mener à bien une étude quantitative, il convient d'être efficace dans la pertinence des questions posées, afin que le traitement de l'information se déroule de manière simple et optimale. Une fois que l'ensemble des données récoltées ont été représentées sous une grille d'analyse, le chercheur peut tenter d'en rédiger les résultats sous forme de conclusion.

1.2.2. L'outil méthodologique

Les études quantitatives peuvent être menées dans le cadre d'un sondage ou bien d'un questionnaire. Ces deux outils principaux, permettent, respectivement, de répondre à une ou bien plusieurs questions posées par le chercheur. Le sondage dans un premier temps, est une manière d'obtenir une réponse précise à une problématique posée. Les personnes interrogées doivent au mieux, correspondre à l'étude qui est menée, afin que l'échantillon soit des plus représentatifs.

Le questionnaire à contrario, permet à l'enquêteur de poser davantage de questions ; mais ces dernières doivent être courtes, ouvertes ou bien fermées. Si les questions peuvent être ouvertes, il faut tout de même tenir compte de la démarche de cette étude quantitative : le but n'est pas de laisser l'interviewé s'exprimer en toute liberté. Des interrogations posées, il est possible d'en retirer des réponses simples à analyser, et par conséquent des statistiques évocatrices sur le sujet de l'étude

1.2.3. L'échantillon

Concernant l'échantillonnage d'une étude quantitative, celui-ci doit être effectué de manière rigoureuse, car en effet, les résultats dépendront des informations personnelles recueillies sur les différentes personnes interrogées. Au cœur de ces éléments, il est essentiel de s'intéresser au sexe, à l'âge, à la catégorie

³⁵ Scribbr. *Étude quantitative : définition, techniques, étapes et analyse*. 2019 [En ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/lthp>. (Consulté le 14/04/2023).

socioprofessionnelle... Ou bien à d'autres éléments permettant de crédibiliser l'étude menée. Le nombre de personnes peut ensuite varier de plusieurs centaines voire milliers de personnes, tout dépendra du sujet d'étude, du budget alloué à cette recherche, ou du temps donné aux études quantitatives.

1.3 Conclusion sur la présentation générale des méthodes de collecte des données

Suite à la présentation des différentes méthodes de collecte des données, dans le cadre d'études qualitatives et quantitatives, nous pouvons avancer que ces dernières se différencient en fonction du sujet de l'étude, et de la portée qu'on souhaite lui donner. Reprenons rapidement, l'étude qualitative est un moyen d'analyser des comportements, des phénomènes ou bien des faits qui se sont déroulés : ils permettent en quelques sortes la compréhension poussée du « pourquoi » ou bien du « comment », l'individu en est arrivé à penser ce qu'il pense sur ce sujet. À contrario, l'étude quantitative, qui permet elle aussi, d'étudier des comportements et des tendances, a pour visée de récolter des données plus représentatives de la population. C'est une méthode qui permet de décrire et d'expliquer au travers de données chiffrées et statistiques, les comportements des individus.

Nous avons précédemment développé les différentes méthodes qui s'offraient à nous dans le cadre de nos recherches, afin de collecter de la donnée, et d'en retirer des analyses concrètes et précises. Il convient à partir de maintenant, de définir quelles seront les méthodes de recherche employées afin de valider ou d'invalides nos trois hypothèses.

2. Récapitulatif des objectifs visés par hypothèses

Nous avons évoqué dans les chapitres antérieurs, la problématique que nous souhaitons soulever au travers de ce travail de recherche, à savoir : la prise en

compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncrasique de l'étoile verte. En d'autres termes, la volonté de cette recherche est de mettre en lumière les critères « cachés », « dissimulés » ou encore « occultés » par le *Guide Michelin*, mais qui permettent toutefois, de décrocher la distinction de l'étoile verte.

C'est un sujet inédit dans le monde de la recherche et de la sociologie que nous abordons ici, il semblerait donc que les données à récolter soient peu nombreuses (notamment sur la distinction de l'étoile verte, apparue, il y a seulement quelques années). Afin d'apporter un point de vue nouveau sur la problématique, nous avons souhaité présenter trois hypothèses qui permettraient ou non, de valider ou invalider, notre problématique.

H1 : La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte.

Dans un premier temps, l'objectif de cette hypothèse est de définir explicitement, ce que l'on entend par la dénomination d'une « cuisine responsable ». Notre travail sera d'objectiver les éléments qui marquent et qui définissent ce qu'est une cuisine responsable. Cela, passe-t-il par l'autoproduction des fruits, légumes, et autres aliments au sein de l'établissement gastronomique ? Ou bien cela dépend-il de critères tels qu'une offre locale, une offre saisonnière, ou une offre biologique ? Il s'agit ici de parvenir à déterminer si la mise en place d'une cuisine responsable, favorise, voire prévaut sur l'obtention de la distinction Micheline qu'est l'étoile verte.

Afin d'entériner ou non la validité de cette hypothèse, nous nous orientons sur une collecte de données dites qualitatives, mais également quantitatives. En effet, il nous semble essentiel de recueillir les impressions de chefs étoilés gastronomiques, sur la définition de ce qu'est une cuisine responsable. Ainsi, nous construirons la première partie de notre guide d'entretien autour de cette thématique. Cependant, il nous semble également important de juger de l'importance d'une cuisine responsable, dans les établissements qui ont été consacrés par l'étoile verte. L'ensemble de ces

restaurants gastronomiques, ont-ils répondu aux critères que nous avons définis comme caractérisant la cuisine responsable ? Ou bien, ont-ils fait plus, fait moins ?

Des données récoltées par les entretiens individuels de chefs étoilés au *Guide Michelin*, nous dessinerons les traits d'une grille d'analyse, nous permettant ainsi d'étudier l'ensemble des 90 établissements étoilés verts en 2023.

H2 : La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte.

Lors de cette deuxième hypothèse, l'objectif est de déterminer si des éléments autres, qui ne sont, d'aucun lien direct avec la mise en avant d'un produit ou d'une cuisine responsable, peuvent permettre de décrocher une étoile verte. En effet, il existe au sein d'un restaurant gastronomique, ce que l'on appelle la dimension scénographique. Nous la définissons comme l'ensemble des éléments attrayants de l'établissement, permettant de construire autour de la cuisine, une mise en scène supplémentaire aux yeux du client. Notre volonté ici, est de déterminer quels sont les éléments qui composent cette dimension scénographique ? Les différents facteurs peuvent être in-situ au restaurant : la décoration, la végétalisation, le mobilier, la vaisselle ; ou bien ex-situ : le cadre, la localisation, les activités proposées...

Afin de valider ou d'invalider cette hypothèse, nous souhaitons nous orienter sur des méthodes qualitatives et quantitatives. Pour la volonté d'une démarche qualitative, il nous semble important de définir différents critères, pouvant relever de cette dimension scénographique et d'en évaluer la présence ou non, au sein des établissements gastronomiques. Les entretiens individuels que nous organiserons, consacreront une partie à cette notion scénographique. Dans un second temps, la démarche quantitative, nous permettrait d'étudier la localisation des établissements étoilés verts en France : sont-ils implantés dans des zones rurales, ou bien dans des zones urbaines ? Afin d'établir des résultats des plus fiables, nous mettrons en parallèle de ces données, la localisation rurale ou bien urbaine des établissements bénéficiant d'une distinction étoilé rouge.

H3 : L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires « qualitatifs ».

Le *Guide Michelin* a porté à notre connaissance les différents critères « officiels » qui permettent l'obtention d'une étoile rouge, et l'obtention d'une étoile verte. Après analyse de ces quelques critères, nous sommes forcés de constater, qu'ils sont dans l'ensemble différents, et qu'ils ne reposent en rien sur des critères identiques. Pourtant, la question se pose : est-ce qu'un restaurant gastronomique, répondant à l'ensemble des critères étoilés verts, obtient nécessairement la récompense ? Ou bien, doit-il tout de même répondre aux critères relatifs originellement à l'attribution d'une ou plusieurs étoile(s) rouge(s) ? En d'autres termes, l'hypothèse présente, souhaite analyser et mettre en lumière la ligne directrice, la ligne éditoriale, qui mène le *Guide Michelin* à attribué les récompenses qu'il attribue aujourd'hui. Afin d'étudier cette notion, nous emploierons une étude qualitative, avec notamment la réalisation d'entretien semi-directif. Ces échanges avec les chefs gastronomiques, nous permettront de recueillir leur ressenti sur la problématique soulevée.

2.1 Détermination de la méthode de collecte des données de l'étude

À la suite de l'identification des différentes variables évoquées précédemment, qui favoriseraient l'obtention d'une étoile verte (décernée par le *Guide Michelin*), nous estimons que les deux méthodes, à la fois qualitatives et quantitatives, serait susceptible de nous permettre de tester la véracité ou non, de nos propos. Ainsi, les deux démarches d'études nous semblent être appropriées à la problématique soulevée lors de notre travail de recherche.

2.2 L'échantillonnage : étude qualitative

Rappelons ce que nous avons évoqué précédemment : l'étude qualitative est un moyen pour nous de recueillir différentes données relatives aux comportements, aux phénomènes sociaux et aux faits, sur un échantillonnage réduit, afin d'obtenir des résultats précis. Notre volonté au travers de ces entretiens individuels, est de

recueillir la perception des chefs sur les critères idiosyncratiques permettant l'obtention de l'étoile verte par le *Guide Michelin*.

Suite à l'identification des différentes variables, nous avons convenu que nos études qualitatives devraient porter sur deux types de population :

- **Les chefs gastronomiques consacrés par une étoile verte au *Guide Michelin* (H1 ; H2 ; H3) ;**
- **Les chefs gastronomiques gratifiés d'une distinction micheline, mais non-consacrés par une étoile verte au *Guide Michelin*, alors même qu'ils en font la quête (H1 ; H2 ; H3).**

2.3 L'échantillonnage : étude quantitative

En ce qui concerne l'étude quantitative, la volonté est de représenter de manière scientifique, mathématique et statistique, les données recueillies au travers de nos recherches. Au cours de cette étude quantitative, nous délimitons deux échantillonnages que sont :

- **Les restaurants gastronomiques récompensés d'une étoile verte (H1 ; H2) ;**
- **Les restaurants gastronomiques récompensés d'une ou plusieurs étoiles au *Guide Michelin* (H2).**

2.4 Modalités de passation de l'entretien

2.4.1. La prise de contact avec les chefs gastronomiques

La prise de contact effectuée avec les chefs gastronomiques s'est déroulée de deux manières différentes. Dans un premier temps, la prise de contact s'est opérée par l'échange d'un mail, où j'expliquais la démarche de mon travail de recherche, et la manière dont leur soutien pourrait être favorable à la rédaction de ce mémoire.

Dans un second temps, forcés de constater que le milieu de la gastronomie micheline est un cercle clos, j'ai souhaité bénéficier de mes relations, pour entrer en contact avec certaines figures emblématiques de la gastronomie. Certaines des personnalités rencontrées lors de ce travail de recherche, sont des relations de mon actuel chef Gilles Dudognon, ou bien de mes anciens chefs.

Le mail envoyé était le suivant :

« Madame, Monsieur (nom personnalisé),

Actuellement étudiante en Master Management en Hôtellerie-Restaurant à l'Institut Supérieur de l'Hôtellerie, du Tourisme et de l'Alimentation (ISTHIA) à Toulouse, je réalise mon mémoire sur la problématique suivante : « **La prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncrasique de l'étoile verte.** »

L'établissement dont vous êtes actuellement le chef étoilé, pourrait, semblerait-il m'intéresser dans le cadre de ce travail. En effet, votre démarche, concernant la volonté d'un établissement et d'une cuisine plus raisonné(e), serait un élément moteur dans la mise en avant de mes recherches.

J'apprécierais fortement de m'entretenir avec vous, afin de comprendre au mieux, les éléments qui vous ont permis d'atteindre le niveau d'excellence requis par l'étoile verte du *Guide Michelin*. Les thématiques abordées lors de notre entretien seront les suivantes : la mise en place d'une cuisine responsable, la dimension scénographique de l'établissement gastronomique, ainsi que la représentation faite des critères culinaires « qualitatifs » du *Guide Michelin*.

Je souhaiterais savoir si vous seriez éventuellement d'accord, pour accepter d'échanger avec moi sur cet entretien. Si oui, je me tiens à votre entière disposition pour convenir ensemble, d'un rendez-vous correspondant à nos disponibilités.

Dans l'attente de votre retour, qui je l'espère, sera favorable,

Bien à vous,

Mlle Cuquel Analie, Étudiante en Master et Assistante Maître d'Hôtel à La Chapelle Saint-Martin (87). »

2.4.2. Le lieu de l'entretien

En ce qui concerne le lieu de l'entretien, notre volonté première est bien entendu de nous rendre dans les lieux de restauration gastronomique. Le fait de nous déplacer directement sur le site, nous permettrait non seulement, de rencontrer le chef des cuisines de l'établissement et de créer un réel échange, un véritable lien ; mais également de nous imprégner de l'ambiance de la maison, et de cette notion scénographique que nous évoquions précédemment. Dans le cas où nos déplacements seraient compromis (notamment par manque de temps), la possibilité d'un entretien téléphonique ou d'une vidéo conférence reste toujours envisageable.

2.4.3. La conduite de l'entretien

L'entretien sera organisé de manière à être « semi-directif » puisque la structure proposée par ce type d'entretien individuel, nous permet d'aborder l'ensemble des thématiques souhaitées et évoquées par le biais de nos hypothèses ; tout en laissant une liberté d'expression profonde à nos interviewés. Nos différents entretiens devront être enregistrés à l'aide d'un téléphone portable, afin d'optimiser le compte-rendu ainsi que l'analyse en post-entretien.

2.5 Le guide d'entretien

2.5.1. La phase d'introduction

Dans un premier temps, il est essentiel de créer un contact avec la personne interrogée, c'est pourquoi nous avons fait le choix d'établir une première phase de présentation, où l'on s'introduit, nous et le sujet nous réunissant.

« Bonjour Madame/Monsieur,

Dans un premier temps, je souhaitais vous remercier du temps que vous m'accordez pour cet entretien, je sais que ce n'est pas toujours facile. Je me présente, Analie Cuquel, actuellement étudiante en Master en Management Hôtellerie-Restauration à l'ISTHIA à Toulouse. Dans le cadre de ce master, je dois réaliser un travail de recherche, et rapidement, je me suis orientée sur la thématique globale du *Guide Michelin*, puisque c'est un univers qui m'attire depuis de nombreuses années. Forcément, de votre position à l'heure actuelle en tant que chef de cuisine, d'un établissement étoilé, votre avis m'intéresse fortement. Cet entretien devrait durer environ 30 minutes, et les propos que nous émettrons lors de notre échange resteront bien entendu, anonymes. »

2.5.2. L'entretien

Dans le but d'instaurer un climat de confiance avec les différents interviewés, il nous semble approprié, dans un premier temps, de nous intéresser à leur parcours et à leur personnalité. Ce climat de confiance permettra à la personne interrogée d'en venir à discuter librement des prochains sujets que nous aborderons lors de l'entretien.

À la suite de ces phases introductives, nous entamerons le cœur de cet entretien : les différents thèmes. Afin que le déroulé de l'entretien se passe au mieux, et afin de synthétiser facilement les résultats, il nous semble important de créer en ce guide d'entretien, une trame, avec plusieurs questions, réparties sous différentes thématiques. Nous avons d'ores et déjà évoqué précédemment les thèmes à aborder : la définition d'une cuisine responsable, la dimension scénographique d'un établissement gastronomique, ainsi que les critères culinaires dits « qualitatifs » dans le lexique du *Guide Michelin*.

Enfin, nous concluons l'entretien en invitant l'interviewé à parler d'un point qui lui tient à cœur, et que nous aurions potentiellement omis d'évoquer. Ce sera un moyen supplémentaire pour renforcer le contact créé avec notre interlocuteur.

2.6 Le traitement des données qualitatives

Dans l'idée que nous avons, nous souhaitons structurer notre guide d'entretien de manière à ce que la question initiale, soit des plus larges possible, afin de balayer le début du sujet. Ensuite, nous orienterons nos interactions, sur des questions plus pointues et précises. C'est un moyen pour nous d'objectiver les données recueillies au cours de l'entretien.

Lorsque nous en serons à l'étape du traitement des données, notre travail consistera à retranscrire l'ensemble des entretiens semi-directifs que nous aurons eu dans le cadre de ce travail de recherche. Cette retranscription permettra de récolter les données qui nous importent le plus et d'en faire ce que l'on appelle, une analyse verticale. Ensuite, lorsque l'ensemble de nos entretiens semi-directifs auront été retranscrits, le but sera de grouper et de comparer les dires de chaque interviewé, et d'en faire une analyse, dite horizontale.

2.7 Le traitement des données quantitatives

Les données quantitatives seront traitées au travers de grilles d'analyses, construites par le chercheur lui-même.

Concernant l'hypothèse 1 (H1), l'objectif de l'étude quantitative sera de référencer l'ensemble des critères que l'on juge nécessaire à la mise en place d'une cuisine plus responsable. L'objectif de ce référencement, sera ensuite de constater si les établissements étoilés verts, y répondent, et si oui, à combien de pourcent.

Concernant l'hypothèse 2 (H2), l'objectif de l'étude quantitative est d'évaluer à combien de pourcent les établissements étoilés verts, sont implantés dans des zones rurales ou bien dans des zones urbaines. Le but de cette grille d'analyse, sera de définir si la localisation des établissements étoilés verts au *Guide Michelin*, est un critère idiosyncratique de l'obtention de cette distinction.



En conclusion, nous avons lors de ce chapitre, déterminé quelles seraient exactement les méthodes employées afin de tenter d'apporter des réponses à notre problématique. Nous avons ainsi opté, dans un premier temps, pour une étude qualitative, au travers d'entretiens semi-directifs ; nous permettant de récolter des données pour les trois thématiques présentées. Dans un second temps, nous sélectionnons l'emploi d'une étude quantitative, nous permettant de récolter des données plus massives, pour nos deux premières hypothèses : la cuisine responsable, et la dimension scénographique.

CHAPITRE 6 : PRESENTATION DU TERRAIN D'ETUDE

Lors de ce chapitre, il nous semble essentiel de présenter le terrain d'étude que nous souhaitons exploiter dans le cadre de notre travail de recherche. En effet, la problématique de ce travail de recherche, est rappelons-le, **la prise en compte en dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du Guide Michelin**. Il convient donc de définir objectivement ce qu'est un restaurant gastronomique, et quelle est la représentation faite de ce modèle de restauration à travers la France. Au-delà du poids de la restauration gastronomique, et de l'implantation faite par le *Guide Michelin*, nous aborderons la thématique de notre structure de stage, rentrant également en compte, dans notre terrain d'étude.

1. Le marché de la restauration gastronomique

1.1 Représentation de la restauration commerciale

La restauration commerciale se décline en six catégories qui sont : la restauration traditionnelle, la restauration à thème, la restauration de collectivité, la restauration rapide, la restauration traiteur et enfin la restauration de transports. Nous présenterons plus en détail les chiffres et les caractéristiques de ces quatre premiers points.

En 2021, le marché de la restauration commerciale voit son activité en croissance puisqu'on enregistre 6 % de visites supplémentaires et 5 % de dépenses en plus, comparés à l'année 2020, année de la Covid-19. Malgré cette légère augmentation, synonyme d'une reprise de la vie courante, nous sommes forcés de constater que les résultats sont bien faibles vis-à-vis de l'année 2019 (pré-Covid), avec un retard de 30 % en termes de visites, et 35 % en termes de dépenses.³⁶ Les prévisions annoncées pour 2022, envisageaient une sortie totale ou quasi-totale, de la crise

³⁶ NPD. The NPD Group dévoile le bilan 2021 de la restauration hors domicile. 2022 [En ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/ldux>. (Consulté le 19/04/2023).

sanitaire dont nous avons été victimes. Malheureusement, il semblerait que la restauration à table reste sur des données en baisse, avec un recul de 19 % des dépenses, et 25 % des visites comparés à l'année 2019.³⁷

1.1.1. La restauration traditionnelle

La restauration traditionnelle correspond à l'ensemble des établissements, généralement de petites tailles, considérés comme étant « indépendants ». On les considère comme étant « *les héritiers de la tradition gastronomique française* ». ³⁸ Au sein de cette catégorie, nous retrouvons deux types de restaurants. Voici leurs caractéristiques principales :

Tableau 7 - Les types de restaurants traditionnels

Les restaurants classiques	Les restaurants d'hôtels
Ce type de restaurant fait face à une clientèle variable, et offre des prestations différentes. Le service à l'assiette est le plus communément employé, mais quelques établissements conservent des notions telles que des préparations au guéridon.	Ce sont des restaurants intégrés au cœur d'un hôtel. Ce type de restauration est fréquent, puisqu'il permet d'offrir aux clients de l'hôtel, une prestation supplémentaire, répondant au besoin physiologique de manger.

La restauration traditionnelle est un modèle dominant sur le marché de la restauration commerciale, puisqu'il représenterait actuellement, 90 % des établissements de restauration existants sur le territoire.³⁹ On dénombre en 2020, près de 119 160 établissements appartenant à la catégorie des restaurants traditionnels.

³⁷ Hospitality-On. *La restauration en 2022 par le panel Crest de NPD Group. 2022* [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lvIm>. (Consulté le 19/04/2023).

³⁸ Technorest. Les différents concepts de restauration. [En ligne]. Disponible sur <http://technorest.org/tr/concepts/index.html>. (Consulté le 18/04/2023)

³⁹ PropulsebyCA. Étude de marché des restaurants : chiffres et éléments.2022 [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/luE4>. (Consulté le 18/04/2023)

1.1.2. La restauration à thème

La restauration à thème peut être imaginée autour de trois idées différentes : elle peut être axée autour d'un produit, autour d'un pays ou bien autour d'un art de vivre.

Il existe de nombreux concepts au sein de cet univers à thème, mais l'objectif principal, est toujours la volonté de dépayser le client au travers du cadre, de l'ambiance et des saveurs. C'est, aujourd'hui, un secteur en forte hausse, avec la création et le développement de nombreux concepts.

Tableau 8 - Les différentes restauration à thème

La restauration à thème autour d'un produit	La restauration à thème autour d'un pays	La restauration à thème autour d'un art de vivre
Les crêperies, les pizzerias, les restaurants grill, La Pataterie...	Les restaurants chinois, japonais, libanais, italien...	Les restaurants végétariens, végans, biologiques...

1.1.3. La restauration de collectivité

La restauration collective est un modèle de restauration se distinguant par son caractère social. Elle « vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...), à un prix modéré. »⁴⁰ Il existe quatre activités principales de restauration collective :

⁴⁰ Restaurationcollectiveena. *Restauration collective*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/cnsL>. (Consulté le 19/04/2023)

Tableau 9 - Les différentes restauration de collectivité

La restauration scolaire	La restauration médico-sociale	La restauration d'entreprise	Autres
Les crèches, écoles primaires, collèges, lycées, universités...	Les hôpitaux, les cliniques, les maisons de retraite...	Les restaurants d'entreprises.	Les centres pénitentiaires, les centres militaires...

En 2019, la restauration collective représentait 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires, contre 56 milliards pour la restauration commerciale hors domicile.

1.1.4. La restauration rapide

« Établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non. » ⁴¹

Ce modèle de restauration bénéficie d'une belle croissance depuis déjà de nombreuses années. Toutefois, si nous devons dire que la crise sanitaire de la Covid-19, fut bénéfique pour un secteur, ce sera très probablement pour celui-ci. En effet, alors que la restauration à table fut forcée de fermer ses portes durant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, la restauration rapide/restauration à emporter, n'en a pas été impacté de la même façon. L'entreprise américaine d'études de marché, The NPD Group, avance lors de sa dernière étude en 2022, que la restauration rapide, reste la moins impactée, et retrouve des chiffres quasi-identiques à l'année de référence 2019.

⁴¹ BPI France-Création. *Restauration rapide/Vente à emporter – Réglementation*. 2022. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lviO>. (Consulté le 19/04/2023)

1.1.5. La restauration traiteur

La restauration traiteur relève d'un modèle de restauration totalement différent qu'est l'aspect événementiel d'un moment. Le traiteur propose alors « *d'organiser et de servir une prestation complète pour un nombre de participant déterminé à l'avance et dans divers lieux* ». ⁴²

1.1.6. La restauration de transports

La restauration de transports regroupe quatre principaux secteurs : le catering aérien, la restauration maritime (pour les courts et longs séjours), la restauration d'autoroute, et la restauration ferroviaire.

1.2 Représentation de la restauration gastronomique

Nous pourrions définir la gastronomie comme un ensemble de règles qui définirait en quelques mots l'art de la bonne cuisine et de la belle boisson. Ces règles sont bien entendues différentes d'un pays à l'autre puisque les us et les coutumes diffèrent, mais la France est tout de même reconnue à l'international comme étant le pays de la gastronomie.

Le repas gastronomique des Français, est reconnu depuis 2010 par l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science, la culture), au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité. Créée en 2003, cette catégorie a pour « *objectif de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des sites et monuments constituant le patrimoine matériel de l'humanité* ». ⁴³

⁴² Technoresto. *Les différents concepts de restauration*. [En ligne] Disponible sur <http://technoresto.org/tr/concepts/index.html>. (Consulté le 18/04/2023).

⁴³ Assemblée Nationale. *Rapport d'information (...) sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières*. 2021 [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lvnA>. (Consulté le 19/04/2023)

1.2.1. Caractéristique d'un restaurant gastronomique

La restauration gastronomique est aujourd'hui représentée par l'ensemble des établissements dont l'objectif premier, est la promotion d'une gastronomie et d'un territoire. Généralement, ces établissements possèdent un cadre et une atmosphère à l'allure différente ; un service de grande qualité, et soigné ; et enfin une cave comprenant de multiples, belles et grandes références.

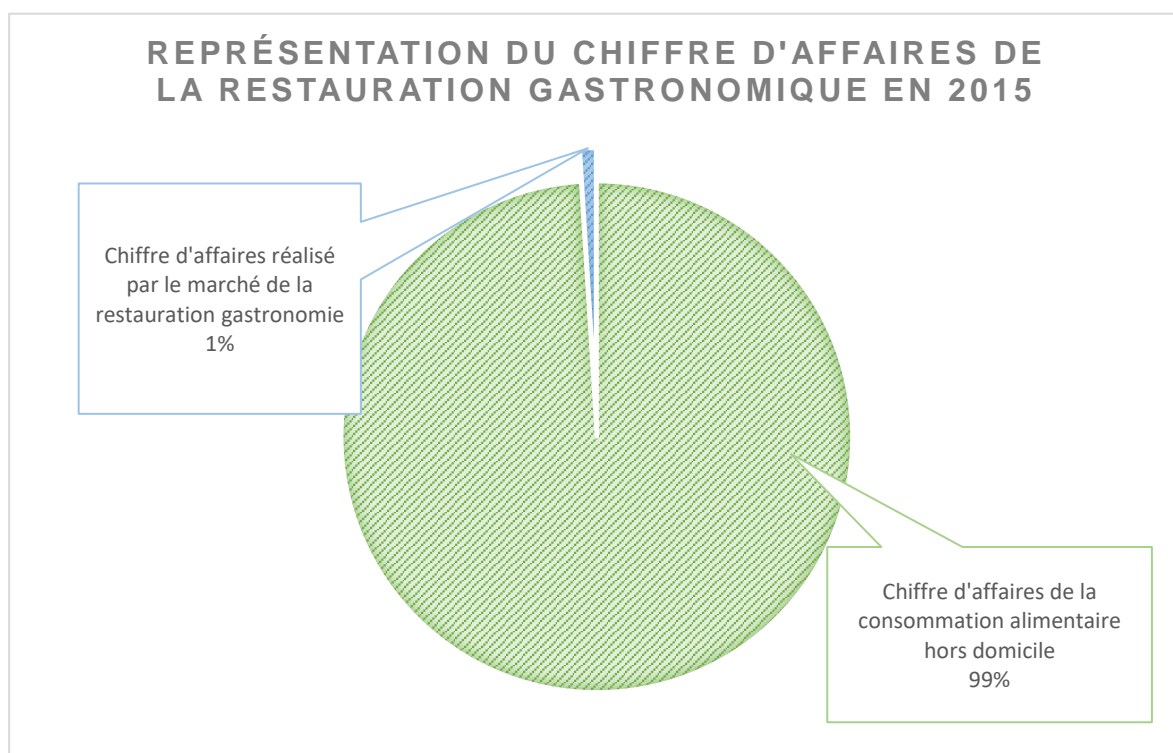
1.2.2. La part du marché

Après de nombreuses recherches, nous constatons que les études portées sur les parts de marché de la restauration gastronomique sont très faibles comparées à d'autres secteurs tels que la restauration rapide. Toutefois, nous avons trouvé quelques données datant de 2015, qui nous permettent de donner une idée de l'infime part que représente le secteur.

En effet, nous constatons sur l'année 2015, que la restauration gastronomique correspond à 1 % des repas servis en restauration hors domicile. Ces 1 % permettent de réaliser 8 à 9 % de chiffre d'affaires sur l'ensemble du secteur.⁴⁴ Tâchons au travers d'un diagramme circulaire, de montrer la représentation de ce 1 % vis-à-vis du chiffre d'affaires occasionné cette année-là, par le secteur de la consommation alimentaire hors domicile.

⁴⁴ SVP Information Décisionnelle. *La Restauration gastronomique, un marché en ébullition*. 2015 [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lvna>. (Consulté le 19/04/2023)

Figure 14 - Représentation du chiffre d'affaires de la restauration gastronomique en 2015



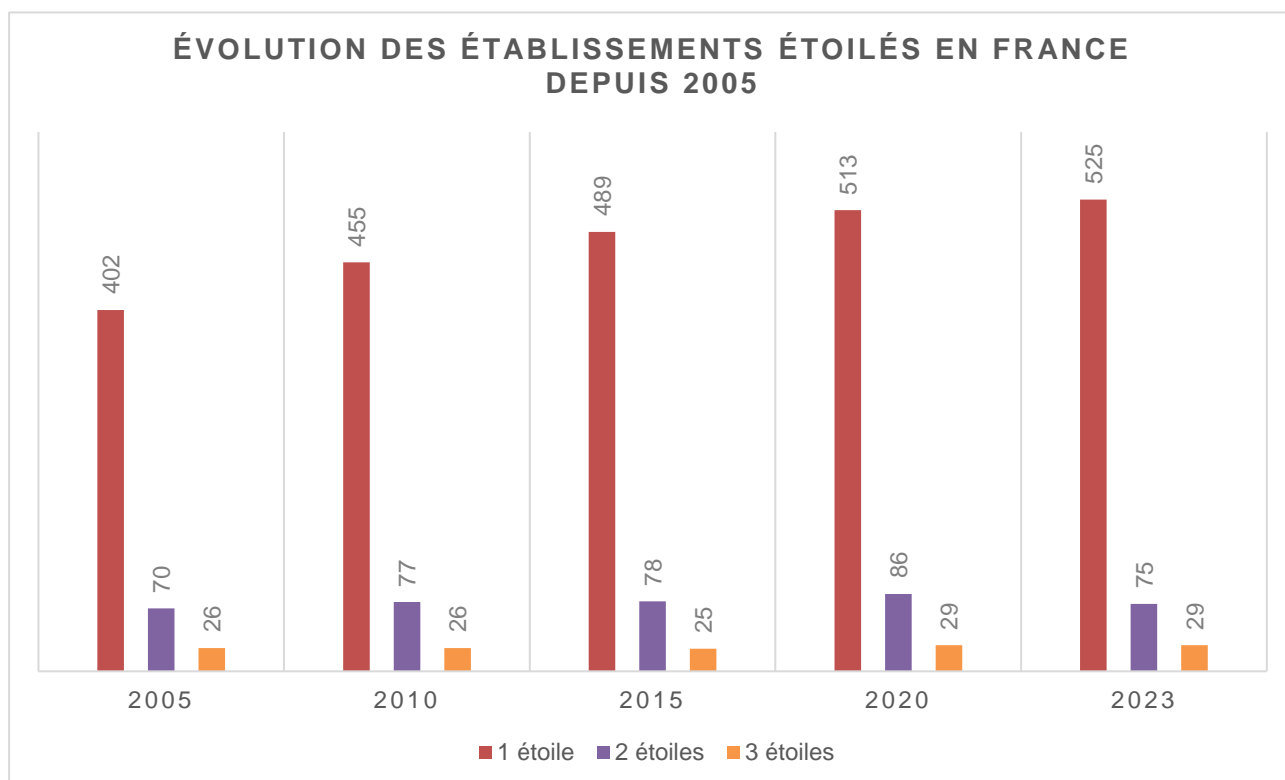
Source 10 - SVP Information Décisionnelle

1.2.3. Le Guide Michelin acteur de la restauration gastronomique

Dans l'imaginaire des gens, la restauration gastronomique est souvent, si ce n'est toujours, associée aux établissements récompensés d'une, deux voire trois étoiles par le célèbre *Guide Michelin*. Il est vrai, que les établissements sont souvent reconnus par les guides tels que le Michelin ou le Gault-Millau ; naturellement, la société a vu en ces guides, une référence à l'internationale, synonyme de qualité gastronomique.

C'est pourquoi nous avons souhaité constater l'évolution de la gastronomie française au travers des actions du *Guide Michelin*. Il nous semble essentiel de constater la progression faites autour des tables étoilées, afin de démontrer que la restauration gastronomique, est certes une infime part du marché de la restauration commerciale, mais qu'elle continue cependant, à prospérer.

Figure 15 - Évolution des établissements étoilés en France depuis 2005



À la lueur de cet histogramme groupé, nous constatons que l'évolution la plus significative du développement gastronomique concerne la propension des établissements gratifiés d'une étoile au *Guide Michelin*. En effet, comme nous pouvons l'analyser ci-dessus, entre 2005 et 2023, le *Guide Michelin* a décerné 123 nouvelles étoiles, tandis que le nombre d'établissements gastronomiques deux étoiles et trois étoiles, n'évoluent que lentement.

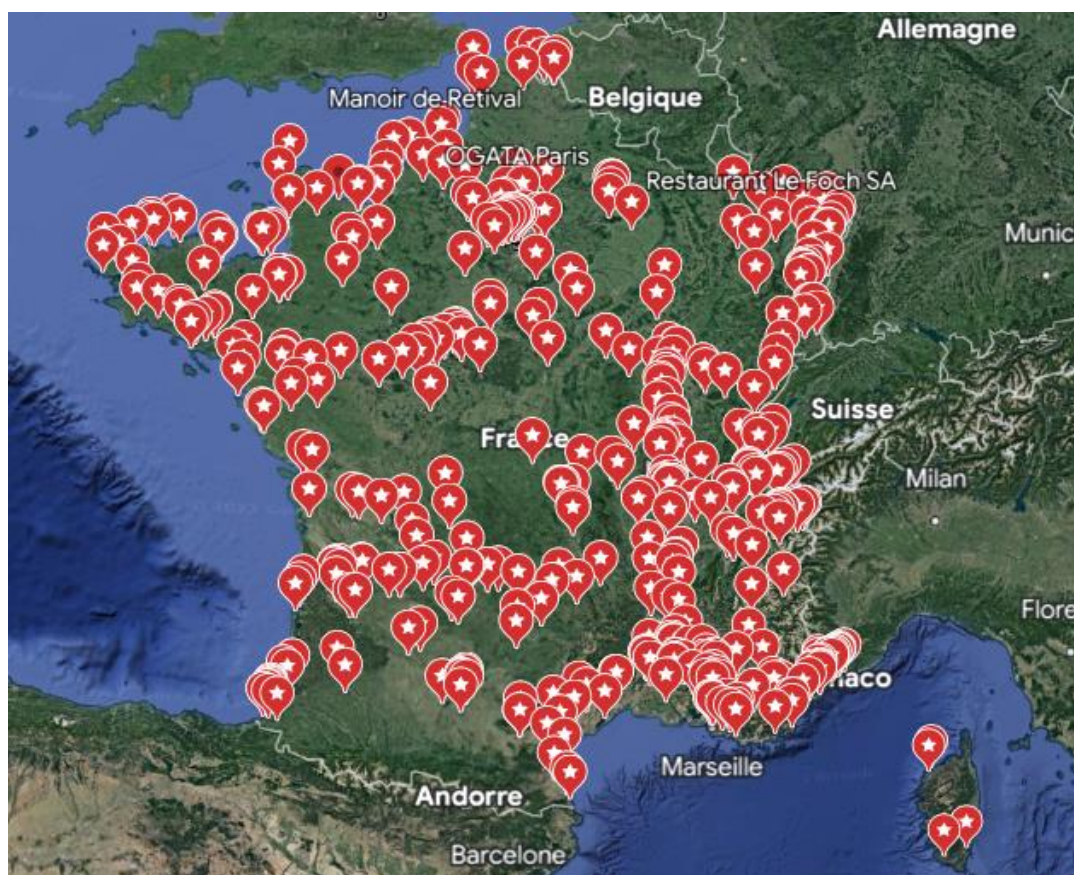
2. Détermination du terrain d'application

2.1 La restauration gastronomique : étoilée rouge

À partir de l'idée d'évoluer sur un travail axé sur l'étoile verte, nous nous sommes tout naturellement orientés vers une offre de restauration gastronomique, qui plus

est, récompensée d'une ou plusieurs étoiles, par le célèbre Guide Rouge. Ainsi, nous avons dans un premier temps, référencé l'intégralité des établissements étoilés (une, deux ou bien trois étoiles), présents sur le territoire français. Cette représentation géographique fut possible grâce au site internet du *Guide Michelin* (indiquant la géolocalisation de chaque établissement inscrit), ainsi qu'à Google Earth « logiciel développé par la société Google, permettant une visualisation de la Terre avec un assemblage de photographies aériennes ou satellitaires ». ⁴⁵

Figure 16 - Représentation satellitaires des établissements étoilés au Guide Michelin



Au travers de cette carte, nous constatons l'importance qu'occupe la restauration gastronomique, étoilée au *Guide Michelin*, sur le territoire français. Dans un premier temps, comparons ce qui nous semble être une importante implantation, vis-à-vis de la représentation du *Guide Michelin* à travers le monde.

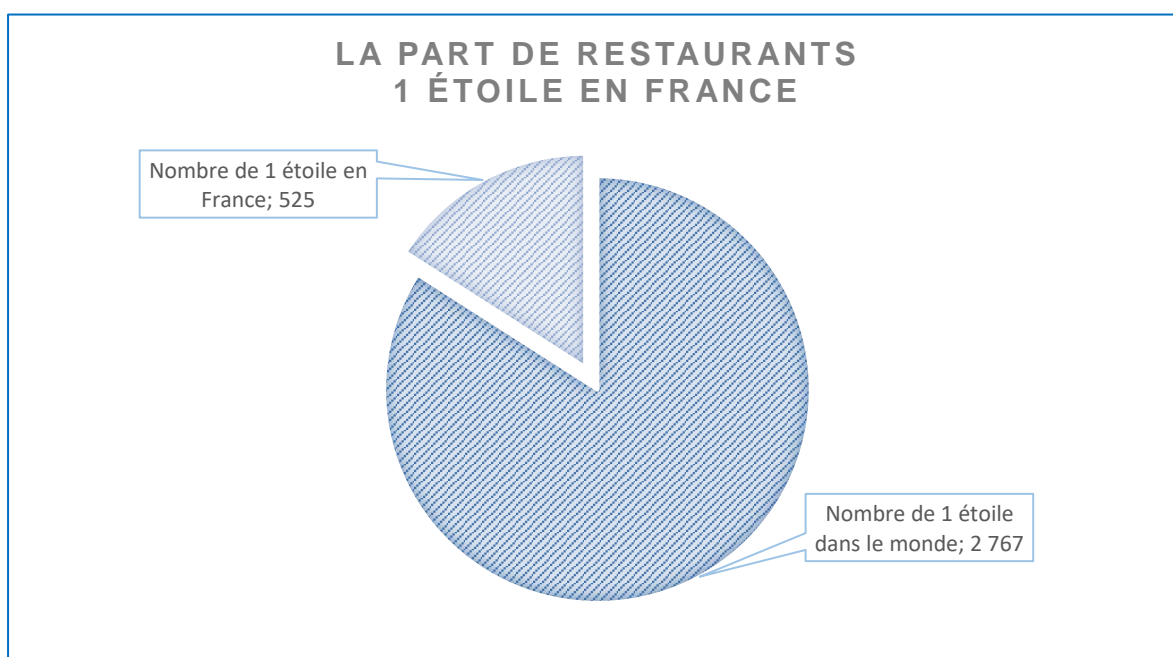
⁴⁵ Wikipédia. *Google Earth*. [En ligne] Disponible sur https://fr.wikipedia.org/wiki/Google_Earth. (Consulté le 18/04/2023)

Nous savons suite à nos recherches, que le *Guide Michelin*, est implanté dans 41 destinations à travers le monde entier ; toutefois, il semblerait que la France, pays reconnu internationalement, comme étant celui de la gastronomie, détient le record d'établissements étoilés. En effet, nous avons étudié la part de restaurants gastronomiques étoilés en France, sous trois catégories différentes : les une étoile, deux étoiles et trois étoiles ; puis nous les avons mis en corrélation avec ces mêmes catégories, cependant à échelle internationale. Voici les résultats que nous en retirons.

Tableau 10 - Représentation des restaurants étoilés dans le monde et en France

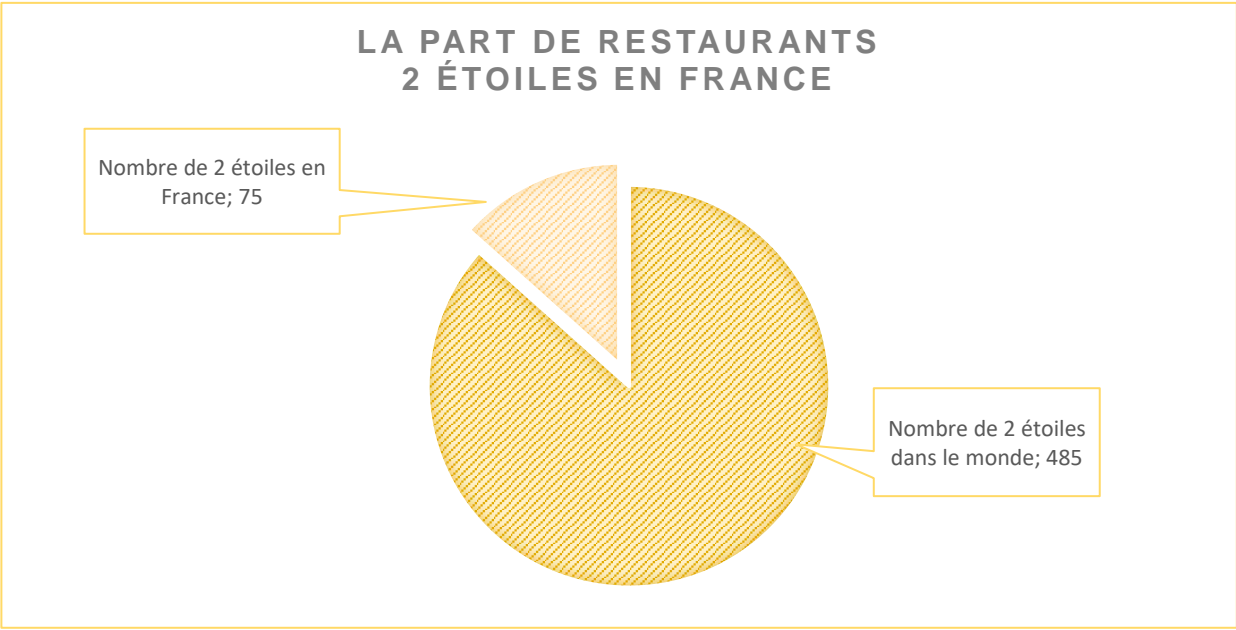
	Nombre de restaurants étoilés dans le monde	Nombre de restaurants étoilés sur le territoire français	La part d'étoilés en France par rapport au monde
1 étoile	2 767 établissements	529 établissements	18,97 %
2 étoiles	485 établissements	75 établissements	15,46 %
3 étoiles	139 établissements	29 établissements	20,86 %

Figure 17 - Représentation de la part de restaurants 1 étoile en France



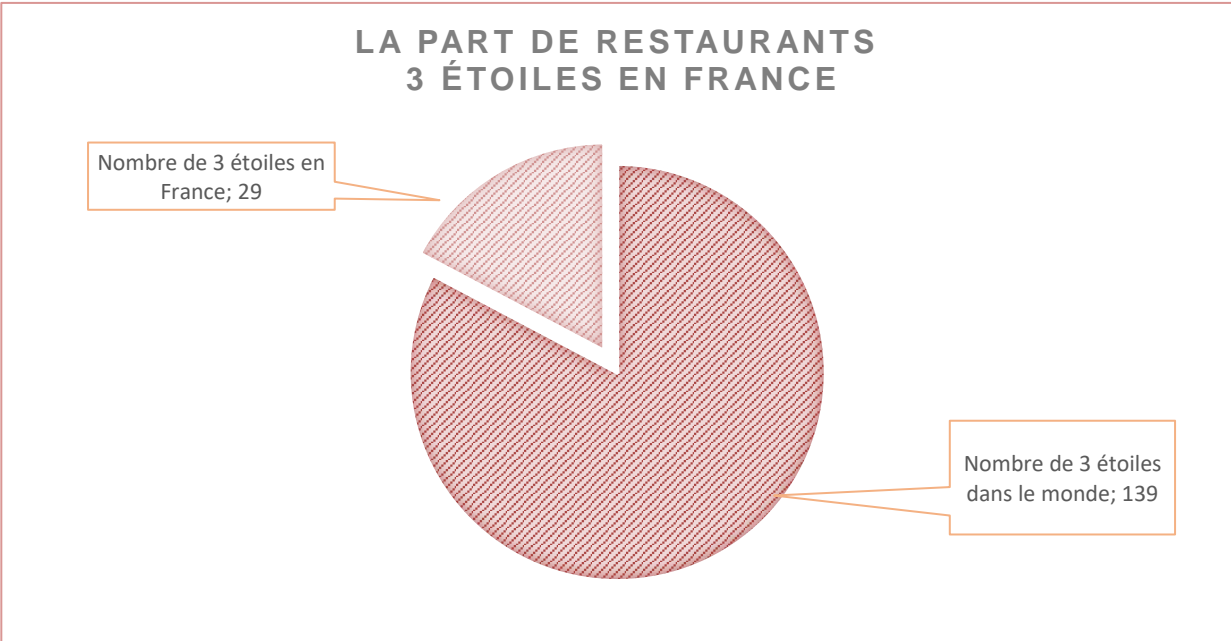
Concernant les établissements récompensés d'une étoile par le *Guide Michelin*, il semblerait que la France détienne le nombre le plus important avec 525 établissements, ce qui représente un peu moins de 19 % des établissements mondialement récompensés d'une étoile au *Guide Michelin*.

Figure 18 - Représentation de la part de restaurant 2 étoiles en France



Concernant les établissements récompensés de deux étoiles par le *Guide Michelin*, la France s'avère une fois de plus en tête avec 75 établissements représentant 15,46 % des établissements deux étoiles dans le monde.

Figure 19 - Représentation de la part de restaurants 3 étoiles en France



Enfin, les établissements récompensés de trois étoiles, sont comptabilisés au nombre de 29 sur le territoire français, ce qui porte la France à la représentation mondiale de presque 21 % des établissements consacrés par trois étoiles.

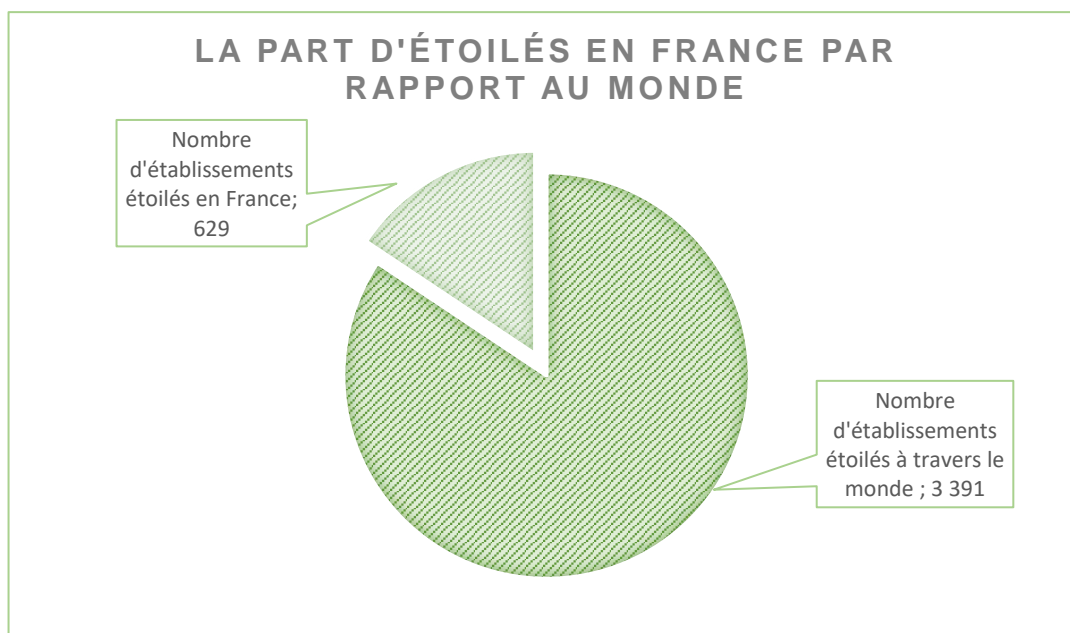
Nous avons abordé précédemment les comparaisons catégories par catégories, cependant, il semble également pertinent de faire la comparaison toute catégories confondues.

Tableau 11 - La part de restaurants étoilés en France par rapport au monde

Nombre de restaurants étoilés dans le monde	Nombre de restaurant étoilés sur le territoire français	La part d'étoilés en France par rapport au monde
3 391 établissements	629 établissements	18,55 %

De ce tableau récapitulatif, nous avons souhaité en faire une représentation graphique, plus évocatrice pour nos lecteurs.

Figure 20 - La part de restaurants étoilés en France par rapport au monde



En conclusion, notre terrain d'application lors de ce travail de recherche devait tout naturellement s'imposer comme abordant des établissements gastronomiques, récompensés d'une ou plusieurs étoiles par le *Guide Michelin*. Après cette recherche

de terrain d'études, nous nous rendons compte que le terrain d'application est à la fois vaste, et multiple.

2.2 La restauration gastronomique : étoilée verte

Précédemment, nous avons analysé un terrain d'application propre à une restauration gastronomique qui récompenserait les établissements d'une, deux voire trois étoiles. Cependant, il nous semble également pertinent d'étendre, ou bien réduire (tout dépend le point de vue), ce terrain d'application à la restauration gastronomique, sacrée d'une étoile verte. En effet, cette restauration gastronomique d'ores et déjà étoilée verte, peu nous enseigner beaucoup d'éléments quant à la problématique soulevée et aux différentes variables que nous avons formulé. Les deux terrains d'application, peuvent à leur manière nous être bénéfique quant à notre travail de recherche.

Ainsi, de même que nous l'avons fait pour les établissements gratifiés d'une, deux voire trois étoiles au *Guide Michelin*, nous avons représenté l'ensemble des établissements étoilés verts sur une cartographie du territoire français.

Figure 21 - Représentation satellitaires des établissements étoilés verts au *Guide Michelin*



La France compte depuis 2023, 89 tables étoilées vertes réparties dans l'ensemble des régions, excepté la Corse, encore manquante sur cette dernière sélection. Sur ces 89 établissements, 21 étoiles vertes sont accompagnées d'une distinction Bib Gourmand ou bien Assiette, et 68 d'entre elles, sont jumelées à une, deux voire trois étoiles au *Guide Michelin*.

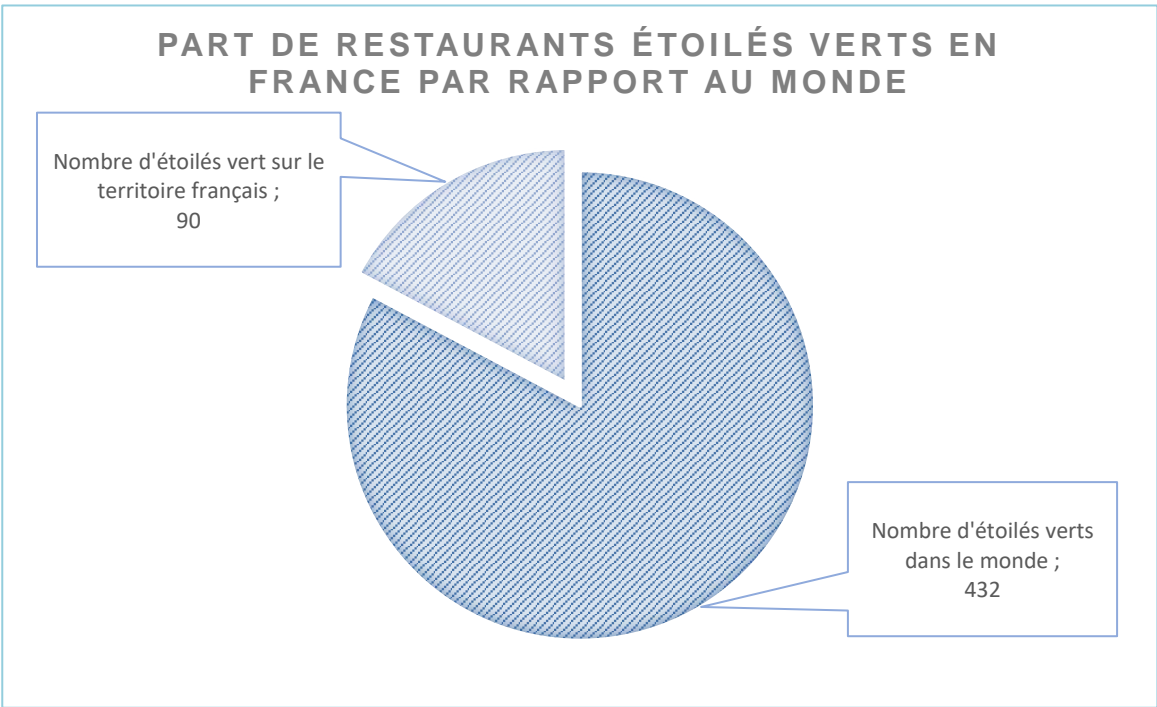
Sur l'ensemble des sélections à travers le monde entier, 432 établissements sont reconnus par une étoile verte, pour leur engagement envers une gastronomie plus durable. La France, compte tenu de ces 89 étoiles vertes, représente presque 21 % de la part d'étoiles vertes à travers le monde.

Tableau 12 - Représentation des restaurants étoilés verts

Nombre de restaurants étoilés verts dans le monde	Nombre de restaurant étoilés verts sur le territoire français	La part d'étoilés verts en France par rapport au monde
432 établissements	89 établissements	20,84 %

Afin de représenter ces données de manière plus parlante, nous avons mis en avant les données récoltées sous forme de diagramme circulaire.

Figure 22 - Représentation de restaurants étoilés verts en France par rapport au monde



3. Immersion sur le terrain d'étude au moyen du cadre du stage

3.1. Notre choix

3.1.1. Le choix d'une restauration gastronomique

Comme nous l'avions d'ores et déjà présenté précédemment, la gastronomie a toujours été un univers synonyme d'émerveillement à mes yeux. Cet amour pour la gastronomie, nous avons souhaité l'étudier de manière plus précise, et subtile, au travers de nos travaux de recherche menés ces deux dernières années. Lors de l'année de Master 1, la volonté de ce travail de recherche, était de comprendre quel intérêt les chefs gastronomiques français percevaient en la présence du *Guide Michelin*. C'est ensuite, une volonté de ma part, d'orienter ce travail sur le *Guide Michelin* et leur nouvelle distinction : l'étoile verte.

Tout naturellement, les recherches entreprises dans le cadre d'un stage, se sont orientés en direction d'établissements de gastronomie, étoilés par le *Guide Michelin*.

3.1.2. Le choix de La Chapelle Saint Martin

Au travers de ce mémoire, je me dois d'être honnête, en avouant que mes recherches de stage n'ont pas été des plus laborieuses ; puisque en effet, rapidement, mon choix s'est porté sur La Chapelle Saint Martin à Nieul, en Haute-Vienne (87), où j'avais d'ores et déjà eu l'occasion de travailler. J'ai opté pour cette maison car tout naturellement le travail que j'y accomplis me satisfait pleinement dans ma vie professionnelle, et les missions de stage attribuées, me permettaient de prendre davantage en responsabilités.

De plus, la thématique engagée par le biais de ce travail de recherche, correspondait parfaitement à l'avenir que nous souhaitons offrir depuis quelque temps, à cet établissement qu'est La Chapelle Saint Martin.

3.1.3. Présentation de l'établissement

L'histoire de La Chapelle Saint Martin débute à la fin des années 60, aux débuts des années 70, lorsque Jacques Dudognon, et Viviane Dudognon, font un choix d'acquisition envers cette ancienne maison de porcelainier. Très rapidement, en 1973, ils font partis des premières maisons à intégrer l'association Relais & Châteaux, aujourd'hui, mondialement reconnu ; dans le but de faire une hôtellerie haut de gamme, et une restauration dite de gastronomie.

S'en suit un enchaînement logique, avec l'obtention d'une étoile au *Guide Michelin*, synonyme pour la famille Dudognon, d'une reconnaissance achevée envers le travail fourni depuis plusieurs années. En 1997, les difficultés financières se font ressentir puisqu'entretenir une maison de qualité, n'est pas sans prix. Et cette étape, marquera le début d'une nouvelle histoire, entre La Chapelle Saint Martin et Gilles Dudognon, fils de Jacques et Viviane Dudognon.

Aujourd'hui, Gilles Dudognon est à la fois un chef de cuisine, un propriétaire et un entrepreneur. Après avoir stabilisé ce qu'il aime appeler « le vaisseau-amiral » (soit La Chapelle Saint Martin), son imagination, au-delà du débordement, l'amène à ouvrir 4 nouvelles activités en parallèle de deux établissements (un gastronomique, et un traditionnel), et ce, en l'espace de trois ans. À l'heure actuelle, ce n'est pas moins de sept activités principales auxquelles il faut penser et réfléchir chaque jour. Ce qui autre fois n'était « que » La Chapelle Saint Martin, est aujourd'hui devenu La Collection Saint Martin. Cette collection comprend trois activités hôtelières, quatre activités de restauration, et une activité commerçante.

Figure 23 : Présentation de l'établissement



ANNEXE I – PRESENTATION DE L'ENTREPRISE « LA CHAPELLE SAINT-MARTIN »

La Chapelle Saint Martin est un établissement ouvert à l'année, nous ne fermons les portes de l'établissement qu'au mois de janvier, et sur une durée de quinze jours à la mi-novembre. Située à quinze minutes de la capitale du Limousin, la maison jouit d'une notoriété portée par la célèbre porcelaine de Limoges. Notre maison est implantée dans ce que l'on aime appeler un « véritable écrin de verdure », dans un parc de 35 hectares, où la biodiversité peut s'exprimer librement.

La Chapelle Saint Martin possède actuellement sur le site de Nieul : huit chambres, trois suites, deux appartements et une villa indépendante. Nous avons la capacité d'accueillir dans la salle de restaurant jusqu'à cinquante couverts, sur des services de fortes affluences. Nous avons également le privilège d'organiser de nombreux événements pouvant s'étendre de l'organisation d'un mariage, d'une réunion professionnelle, aux événements sur mesure à l'attention de groupes tels que le Limoges Handball (750 personnes), ou la Maison des Sourires (300 personnes).

3.1.4. Les missions de stage

À la suite de mes entretiens avec Aude Bourliataux et Gilles Dudognon (respectivement maîtresse de maison et propriétaire de La Chapelle Saint Martin), nous avons convenu que mon stage de six mois à leurs côtés, serait animé par deux importantes missions.

Dans un premier temps, nous avons convenu qu'une partie de mes missions de stage devrait porter sur des aspects « opérationnels » et « managériaux ». En effet, mes missions quotidiennes sont (de manière globale) :

- D'assurer le bon déroulement du service ;
- D'assurer la satisfaction de nos clients ;
- De veiller au bon approvisionnement lié à l'activité de la salle (vins, alcool, boissons chaudes, fromages...) ;
- Accueillir et former les nouveaux collaborateurs.

Elles sont attribuées dans le cadre d'un poste en tant qu'Assistante Maître d'Hôtel/Maître d'Hôtel.

Puis, dans un second temps, nous avons convenu de missions en lien avec ce travail de recherche. En effet, la volonté de la maison était, et est toujours, d'adopter une démarche plus environnementale, plus responsable et plus respectueuse de la planète. De ce principe, toute bonne idée est à soumettre afin de développer l'esprit souhaité par la maison.

En parallèle des missions qui nous sont accordées par l'établissement, nous n'avons cessé d'approfondir nos connaissances sur la problématique soulevée : la prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères idiosyncratiques pour l'obtention de l'étoile verte. Nous avons suivi la méthodologie probatoire annoncée précédemment, nous avons tenté de rencontrer différents chefs, acceptant de communiquer sur le sujet ; et nous avons finalement synthétisé les données collectées.



Nous constatons ici, que malgré le faible poids de la restauration gastronomique en France, le terrain d'étude demeure large et important. Nous prenons conscience au travers de ce dernier chapitre, de l'ampleur globale que nous pourrions donner à ce travail. Notre terrain d'étude s'appliquera donc à l'ensemble des établissements récompensés d'une distinction au *Guide Michelin* ; il n'empêche que le terrain favorisé sera celui des établissements gratifiés d'une étoile verte au *Guide Michelin*. Notre structure de stage, sera également un soutien, et une inspiration dans ce travail de recherche, ainsi qu'une application du terrain observé et étudié au cours de cette année.

CONCLUSION GENERALE DE LA DEUXIEME PARTIE

Lors de cette deuxième partie, nous abordons des notions à la fois théoriques et techniques. Nous débutons avec ce que nous nommons la « théorie », présentant ainsi les différentes variables de notre problématique qui rappelons-le est « La prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du *Guide Michelin* ». Dans un premier temps, nous définissons le développement durable ainsi que les facteurs qui le composent, qui le nourrissent ; sans oublier, les objectifs mis en place pour pallier les pertes et dévastations écologiques. Nous souhaitons prouver malgré ces problématiques, que le secteur est en marche, et que la restauration se bat pour contribuer à la réduction de notre empreinte sur cette planète. Cette marche en avant, nous la traduisons notamment, par la mise en œuvre d'une cuisine plus responsable, par la démonstration d'un territoire et de savoir-faire locaux, ainsi que par l'évolution de critères au travers des siècles qui prouvent une adaptation partielle ou totale de réponse à nos problématiques environnementales.

Nous poursuivons dans un cadrage plus technique de notre travail de recherche, avec notamment l'observation et l'étude des différents outils qui s'offrent à nous pour analyser les points précédemment évoqués. Nous en arrivons à la conclusion, que les études qualitatives ainsi que quantitatives sont toutes deux, des éléments clé pour nous permettre d'acheminer au mieux notre travail. Nous optons donc pour une étude qualitative portée par des entretiens semi-directifs ; ainsi que deux études quantitatives, animées elles, par des grilles d'observation et d'analyse.

Enfin, avant de poursuivre ces études imaginées, de manière plus concrète, il était capital, de définir clairement quel serait notre terrain d'étude. Nous mettons donc en lumière le secteur de la restauration de manière générale, avant de procéder à la présentation de notre terrain d'études. Nous le définissons autour d'établissements consacrés d'une ou plusieurs étoiles rouges, mais également d'établissements en possession d'une étoile verte.

PARTIE 3. ANALYSE DES DONNEES COLLECTEES

INTRODUCTION GENERALE DE LA TROISIEME PARTIE

Lors de cette troisième partie, notre travail est d'analyser l'ensemble des données que nous aurons collecté au cours de ce travail de recherche. À cette étape de notre mémoire de recherche, nous avons recueilli des informations au travers de la méthode qualitative des entretiens semi-directifs. Nous dénombrons au total cinq entretiens, dont la durée semble variable. Nous étudierons l'ensemble des données collectées de manière horizontale, puis verticale.

Comme nous avons pu l'évoquer précédemment, il nous semblait important de recueillir certaines données de manière quantitative, et non qualitative. Cette volonté d'employer des études quantitatives, nous permettrait de décrire et d'expliquer, au travers de données plus importantes, et de statistiques, les différents facteurs pouvant entrer en compte dans la problématique mise en lumière. Ainsi, nous avons fait le choix de créer deux analyses quantitatives autour de l'hypothèse 1 [H1] et de l'hypothèse 2 [H2].

L'ensemble de l'étude de ces données collectées, devrait nous aider à valider ou à infirmer les hypothèses que nous avons émises en réponse à la problématique suivante :

La prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du *Guide Michelin*.

CHAPITRE 7 : ANALYSE DES DONNEES QUALITATIVES PAR LE BIAIS DES ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS

Précédemment, nous avons évoqué les différentes possibilités qui s'offraient à nous afin de collecter de la donnée de manière qualitative, c'est-à-dire en cherchant à comprendre individuellement, les actions et les réactions des individus sélectionnés. Nous avons alors fait part de notre volonté à employer les entretiens semi-directifs, afin d'analyser les comportements, les phénomènes ou bien les faits qui nous entourent. Ainsi, lors de ce chapitre, nous étudierons les données qualitatives recueillies, dans un premier temps, de manière verticale, puis, horizontale.

1. Rappel des analyses possibles

Dans un premier temps, afin d'analyser l'ensemble des données collectées, nous avons dû retranscrire les interviews réalisés auprès de nos chefs. Cette phase de travail fut une des plus fastidieuses de ce mémoire de recherche, car elle requiert temps, patience et concentration, afin de retranscrire au plus juste ce qui a été dit par l'interrogé. Une fois que ce travail de retranscription est achevé, deux options peuvent s'offrir à nous : la réalisation d'une analyse verticale, ou bien la réalisation d'une analyse horizontale.

L'analyse verticale permet de prendre connaissance des réponses données par l'interrogé, pour l'ensemble des thèmes qui auront été abordé. Cette analyse permet de faire une synthèse de chaque entretien, de manière individuelle.

L'analyse horizontale, elle, a pour but de comprendre les réponses de chaque individu pour chacun des thèmes qui auront été abordé. À contrario de l'analyse verticale, ce fonctionnement permet de dresser une synthèse de toutes les réponses apportées à une même question, elle permet de confronter les différentes données qui auront été recueilli.

Nous avons comme idée première d'interroger deux établissements par catégories de distinctions, c'est-à-dire, deux étoilés verts possédant la distinction qu'est l'assiette, deux dont la distinction était le Bib Gourmand, et deux dans chaque distinction d'étoiles rouges. Toutefois, nous avons fini par focaliser cette volonté sur des établissements uniquement récompensés d'une voire plusieurs étoiles rouges. Nous avons également sélectionné des chefs, dont la volonté et les démarches sont écoresponsables, mais où la distinction n'est pas (encore) attribuée.

2. Analyse verticale des entretiens semi-directifs

2.1 Membres des distinctions d'une étoile au *Guide Michelin*

2.1.1. Chef S, récompensé d'une étoile rouge et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°1

ANNEXE K – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°1

Dans le cadre de l'entretien mené avec le chef de cuisine S, nous avons tâché, dans un premier temps de comprendre d'où était venu cette volonté d'une cuisine plus responsable. Chef S, nous explique alors, avoir reçu cette nouvelle distinction qu'est l'étoile verte « *un peu par chance* ». La chance dans ce cadre de figure, n'est pas le fruit du hasard, elle est la représentation parfaite de la naissance d'une nouvelle récompense, et d'un déclic que le chef a eu, et ce, la même année. En effet, le chef nous explique qu'en 2020, son équipe et lui, prennent pleinement conscience « *de l'impact écologique* » qu'ils avaient. Il décide alors qu'ils ne peuvent rester sans rien faire et qu'ils n'ont « *plus le choix [...] À ce niveau-là, il n'y a plus de petits gestes. Tous les gestes comptent.* »

Afin de mieux comprendre le déclic que le chef a eu au sein de sa cuisine, nous lui demandons de définir par ses propres mots, ce qu'il considère être une cuisine responsable [T1.Q1]. Pour lui, une cuisine responsable, c'est tout simplement, dans

une première définition le fait de « *commencer par faire quelque chose* ». S'en suit bien entendu, des actions plus concrètes [T1.Q3] qui entrent en compte dans sa définition d'une cuisine responsable : « *retravailler le plus possible tes produits* », « *promouvoir la culture raisonnée* », également la manière dont on prélève nos ressources. Puis, le chef considère également que l'écoresponsabilité de sa cuisine intègre « *les consommations électriques, les circuits courts, les soucis de tout ce qui est consommable* ».

Toujours dans cette même thématique, nous nous intéressons à la place qu'occupe au sein de sa cuisine, les produits locaux. Nous tâchons ici, d'identifier si l'emploi des produits, et la manière d'approvisionnement, sont des critères importants d'une cuisine responsable [T1. Q2/Q4]. Le chef nous donne alors quelques données, « *on doit être en français, à 95 %* », « *je pense qu'on est à 85 % en local* », un pourcentage donné dans un second temps par la définition que nous avons faite du locavore (soit 200 kilomètres autour de l'établissement). Enfin, il nous confie être « *à 65 %* », en « *ultra-local* » ; ce qui est, un résultat impressionnant. Nous nous intéressons également à l'attention portée à la labellisation des produits ; la réponse est catégorique « *je m'en fout complètement* ». Nous comprenons par la suite la réflexion du chef qui est de dire que :

« quand on fait 25 000 couverts pour les cantines ; que la labellisation bio, même si pour moi, il y a beaucoup à jeter et peu à prendre, et bah c'est exactement pareil que le petit geste. [...] acheter des carottes bio, qui viennent de France, si elles ont le label bio, c'est mieux, ou moins pire, que l'intensif qui vient d'Hollande. Alors pour ce type de restaurant là, ce label est important. Pour la gastronomie, c'est un non-sens complet, parce qu'on te dit, « ouais il faut travailler localement, si t'as envie de bien travailler, de beaux produits... C'est même pas, c'est juste une évidence. »

Enfin, par curiosité, nous nous interrogeons sur l'abandon définitif de certains produits [T1.Q6], et si oui pour quelles raisons. Le chef nous confie s'être longtemps privé de produits tels que les Saint-Jacques ou bien le homard ; toutefois, son credo c'est « *le bon sens* », sa réflexion est que « *tout ce que je peux trouver autour de chez moi, avec la qualité que j'attends* » est bon à prendre. Mais qu'en aucun cas, nous ne devrions nous priver de travailler certains aliments parce que nous n'en avons pas chez nous. Le tout est de poursuivre cette idée « *du bon sens* » ; aujourd'hui, il retravaille fièrement son homard, et justifie la distance, par sa confiance absolue en son fournisseur, en son travail, et en la place éthique que peuvent avoir ses achats.

Concernant l'hypothèse 2, qui abordait la thématique de la dimension scénographique, nous souhaitions savoir si les différents serviscènes présentés à notre interlocuteur, participaient à une certaine forme de théâtralisation de son établissement [T2.Q1]. « *Au-delà de la nourriture à proprement dit, l'artisanat local, le vin, la céramique, les verres, les couteaux, les couverts, les nappes... Tout. Heu, peut faire valoir ton territoire. [...] Après, pour tout ce qui est théâtralisation, je pense que ça se fait tout seul.* » Nous tâchons également de comprendre l'impact que pourrait avoir cette dimension scénographique, dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte [T2.Q2] Voici l'avis émis de notre chef « *pour répondre à ta question, je pense que tout ça oui, joue à 100 % sur l'obtention ou pas d'une étoile* ».

Enfin, concernant notre dernière et ultime hypothèse [H3], nous nous interrogeons sur la complémentarité nécessaire des critères destinés à l'étoile rouge, et des critères destinés à l'étoile verte [T3.Q1]. Nous avons dû déterminer auprès du chef les critères qui étaient donnés par le *Guide Michelin* pour l'étoile verte ; nous supposons que le naturel avec lequel sa distinction a été décrochée, ne l'a pas amené à consulter les cinq critères annoncés. Suite aux informations données, c'est tout naturellement que le chef rétorque que :

« Ça ne peut pas marcher l'un sans l'autre. Si intellectuellement tu as une identité culinaire forte, tu promeus les produits locaux, tu as une cuisine sincère, ça veut dire que toi dans ta tronche, tu gaspilles pas, tu rentabilises, parce que t'es aussi entrepreneur, ça en découle un sens écologique un peu plus poussée ».

2.1.2. Madame V, directrice de salle d'un établissement récompensé d'une étoile rouge et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°4

ANNEXE N – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°4

Lors de cet entretien, nous observons le sujet d'un œil nouveau, avec la prise de parole d'une directrice de salle. Celle-ci, mariée à un chef cuisinier récompensé des distinctions citées précédemment, a su nous transmettre les points de vue des deux parties : cuisine et restaurant.

Dans un premier temps, nous nous intéressons au parcours de Madame V, qui nous confie alors, n'être en rien issu du métier. *« On a attiré pas mal, quelques journalistes, parce que c'est un parcours un petit peu atypique. »* mari, et femme, étant tous deux travailleurs dans le monde de la publicité. L'arrivée de cette étoile en 2011, est jugée par le couple comme étant inattendu.

Nous observons ici, les dires propres à la thématique numéro 1, celle de la cuisine responsable. Madame V explique qu'il n'y a pas réellement eu de déclic à cette mise en route d'une cuisine plus éthique, et plus responsable. En revanche, l'arrivée de l'étoile rouge *« a accéléré le mouvement parce qu'on a commencé à avoir un peu envie, de notre production de légumes »*. À la demande de définition d'une cuisine responsable [T1.Q1], Madame V explique, et avoue ne pas trop savoir que dire, nous éclairons quelque peu la question en apportant des informations complémentaires. Elle nous explique alors leur fonctionnement : la carte de restaurant évolue au gré des récoltes et des retours de pêche. Leur philosophie est de vivre au rythme de

leurs potagers, et plus globalement de ce que la nature a à offrir. Concernant les actions concrètes mises en place au cœur de l'entreprise [T1.Q2], Madame V évoque le fait d'être en possession d'un déshydrateur « *une machine qui brûle tous les déchets* » et qui permet ainsi de n'en avoir que très peu. La poudre qui en est issu, revient ensuite à la terre, tel un « *cercle vertueux* ». Madame V, nous aura également joint par mail un explicatif des actions faites au cœur de l'entreprise : la permaculture, l'utilisation majoritaire de produits issus de la mer dont la technique d'abattage est respectueuse de l'ikejime, l'emploi d'eau micro-filtrée pour réduire les pollutions dues aux emballages de bouteilles, l'utilisation de produits d'entretien biologique. Nous nous intéressons ensuite à la part de produits locaux qui sont employés au sein de son établissement de restauration [T1.Q3], elle nous répond alors qu'ils sont « *autonomes à 98 %* », puisque leur cuisine est très végétale. Le quota restant, correspond la plupart du temps « *aux protéines animales* ». Concernant la labellisation des produits [T1.Q4], l'avis semble positif car Madame V exprime le fait que ce soit « *bien* » et que cela « *existe* ». Maintenant, leur emploi n'est en rien un critère de choix, « *On a pas besoin de plus de labels. Y a des gens qui ont des labels avec qui on bosse, d'autres qui n'en ont pas, mais c'est pas notre... On sait qui ils sont, parce qu'on les rencontre, on sait avec qui on bosse,* ». Finalement, ce qui plaît dans cette notion, c'est la valeur de « *l'échelle humaine* ». Enfin, pour conclure sur la mise en œuvre d'une cuisine responsable, nous interrogeons notre interlocutrice sur l'arrêt de l'emploi de certains produits [T1.Q5]. Madame V, nous répond alors « *on se prive pas* », mais contrebalance tout de même, en avouant utiliser probablement moins de produits exotiques qu'à l'époque où son mari et elle ont commencé.

Concernant l'hypothèse numéro 2, nous rappelons que la volonté était de démontrer la place que pouvait occuper l'environnement extérieur, les serviscènes, dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte. Nous interrogeons alors Madame V quant à ses ressentis sur le poids de la dimension scénographique de l'établissement [T2.Q2]. Sa réponse est au commencement, brève « *ça je crois que c'est de la connerie* » ; puis quelques instants plus tard, davantage développée « *Ce qui est important c'est ce que qu'il y a dans l'assiette, et le travail qu'est fait autour.* » ;

« Tu vois, ce qui est important, c'est de ne pas mentir en fait, ne pas masquer, et pour l'étoile verte, c'est pareil. C'est-à-dire qu'il ne suffit pas d'acheter, de faire genre, et de planter trois bouts de persil, et de mettre des assiettes en terre, enfin en céramique sur la table. Ce qui est important, c'est ce qu'on va mettre dedans. À la fois, le talent, mais aussi la franchise. Ce sont des gens qui s'engagent. Si les gens ne sont pas engagés, ça n'intéresse pas le Michelin. »

Enfin, concernant la dernière hypothèse qui portait sur la complémentarité des critères de l'étoile rouge, ainsi que ceux de l'étoile verte [T3.Q1], il a été nécessaire d'échanger car la compréhension de cette dernière n'était que peu claire. Après quelques mots explicatifs, voici la réponse de notre interlocutrice :

« Après si le cuisinier il cherche son étoile rouge, il va trier ses produits de fait, parce qu'aujourd'hui c'est obligé en fait. Sinon les gens ne viendront pas. Il y a tellement de concurrence. Et les gens veulent du bio, et ils ont raison. Donc voilà, moi je crois que ouais c'est juste. Ça va de pair en fait. »

2.2 Membres des distinctions de deux étoiles au *Guide Michelin*

2.2.1. Chef T, récompensé de deux étoiles rouges et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°2

ANNEXE L – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°2

Dans le cadre de ce deuxième entretien, nous évaluons des problématiques soulevées précédemment lors de nos études. L'échange s'annonce être légèrement plus complexe, car le chef interrogé, entretien des relations avec le *Guide Michelin*, que nous pourrions qualifier de « houleuses ». Cependant, le chef en question nous aura été d'une grande aide, et nous aura permis d'observer un point de vue différent, de celui que nous nous étions faits.

Concernant la mise en route d'une cuisine responsable, nous comprenons rapidement que la cuisine du chef T, n'est en rien issu d'un « déclic ». En effet, rapidement nous évoquons le souvenir de son grand-père, qui l'amenait pêcher étant enfant. Il lui enseigna alors, tout le bon sens que devrait avoir l'Homme. Il interrogeait souvent son grand-père sur les bienfaits que pouvaient avoir la mise à l'eau de poisson pris à l'hameçon : *« parce que mon p'tit drôle, celui-là il est trop petit, faut le laisser grandir, il fera des bébés, comme ça quand tu seras grand, tu pourras continuer à pêcher »* ; *« bah parce que là pour ce soir, on en a pêché assez »*. Nous demandons au chef T de définir ce qu'il considère comme étant une cuisine responsable [T1.Q1], sa réponse fut instinctive *« bah ça va être très simple, et très très court, y a qu'une seule cuisine dans le monde. C'est la vrai. Et la cuisine responsable, c'est les produits locaux que t'as autour de chez toi, et de saison. »* La seule et véritable cuisine devrait être selon lui, *« la cuisine de saison, de proximité »*, elle aurait ainsi tendance à prendre source au plus près des produits travaillés [T1.Q2]. À la question des actions concrètes qui sont mises en place au sein de l'entreprise afin d'encourager une forme d'éco-responsabilité [T1.Q3], le chef nous fait part de ces quelques données : *« on recycle nos coquilles d'huîtres. Nos assiettes sont faites à partir de nacre de coquilles d'huîtres, pour avoir toute la blancheur »* ; *« on recycle 5 tonnes de coquilles de coquillages par trimestre, pour éviter de pomper les océans, pour le sable, pour le ciment, pour broyer pour les volailles, parce qu'elles peuvent se nourrir à 90 % de coquilles broyées »* ; *« on recycle nos huiles de cuisson, on travaille pas le plastique et le polystyrène depuis tout le temps ; parce qu'on va à la criée au port de pêche, tous les matins, ce sont des bacs qu'on ramène »*. Concernant la part de produits locaux employés [T1.Q4], le chef ne s'étale que peu sur le sujet, car *« 100 % »* de leurs produits sont issus du local ; une vision qui nous semble tout à fait envisageable et possible au vue de la localisation de l'établissement. Cependant, lorsque nous abordons la labellisation des produits, le sujet est autre [T1.Q5]. Le chef dénonce toute l'incompréhension de ces labels *« Si vous prenez, un saumon d'élevage qui est aussi dangereux qu'un paquet de cigarettes, parce que c'est piqué aux médicaments, c'est arrosé de pesticides, parce que ça choppe des poux de mer [...] On va mettre un label rouge pour faire payer encore plus cher, alors que c'est un produit qui est complètement*

criminel ». Enfin, nous abordons, toujours par curiosité l'abandon de certains produits dans le cadre d'une démarche qui serait plus responsable [T1.Q6], le chef T, nous explique avoir par exemple abandonné l'emploi de bar (poisson), depuis plus de dix ans, puisqu'il « *y en sur toutes les tables du monde, et qu'on appelle ça le poisson roi* ». L'abandon de ce produit a pour volonté de mettre à profit l'utilisation et la découverte d'autres produits tels que le chinchard, ou bien la valorisation de produits dits « peu nobles » tels que la sardine.

Concernant notre hypothèse 2, qui portait sur la dimension scénographique de l'établissement, le chef T avoue que ses clients portent « *énormément d'attention au décor* », le jeu se fait autour de sondes lumineuses et le décor « *s'adapte en fonction de s'il fait très beau, très froid, si y a le coucher de soleil, s'il pleut* ». Ces sondes participent alors à une certaine forme de théâtralisation [T2.Q1]. Toutefois, le chef estime que le détail porté sur l'environnement de l'établissement, quel qu'il soit « *ne favorise pas* » l'obtention d'une étoile verte [T2.Q2]. Il estime que le système de l'étoile verte relève d'une « *simple escroquerie* » et justifie ceci par le manque d'intérêt et de respect par le *Guide Michelin* pour les matériaux employés, où l'environnement exploité « *Non non, ils sont pas attentifs à tout ça ; et puis aujourd'hui, comme je vous dis, l'étoile verte veut plus rien dire* ».

Enfin, concernant la dernière hypothèse qui portait sur la complémentarité des critères culinaires qualitatifs [T3.Q1], les données récoltées ne sont que peu exploitables. Le chef T, nous interrompt lors de la présentation de cette dernière hypothèse, « *ils n'ont pas de critères* », « *ils sont pas respectés ces cinq critères des étoiles rouges* ». Il dénonce entre guillemet les dessous de table du Michelin « *ça dépend qui tu es, ça dépend le lien, ça dépend comment tu te comportes avec l'industrie et les lobbys, avec les sponsors du Michelin* ». Selon lui, « *la seule et vraie question que là vous venez de me poser, bah faut la poser au Guide Michelin* ».

2.2.2. Chef W, récompensé de deux étoiles rouges par le Guide Michelin : Entretien n°5

ANNEXE O – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°5

Cet entretien semble être inédit, puisque pour la première fois depuis le début de cette étude qualitative, nous interrogeons un chef, ne possédant pas l'étoile verte à l'heure actuelle. Après quelques échanges avec lui, nous constatons que de nombreuses actions sont mises en œuvre pour entrer dans une démarche éco-responsable, et que la quête de l'étoile verte est un véritable objectif pour son établissement.

Nous retraçons brièvement, et comme toujours, le parcours de notre interlocuteur. Ici, nous apprenons que le chef W n'a fait que peu de maisons, mais sur de plus ou moins longues périodes dans le but de toujours s'inspirer « *de la culture de la maison* ». Nous débutons le fond de notre travail avec la thématique et l'hypothèse numéro 1, qui portait sur la mise en place d'une cuisine responsable dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte. Dans un premier temps, nous demandons au chef W de nous présenter sa vision d'une cuisine responsable [T1.Q1], nous ne pourrions présenter une réponse claire et précise car la réponse à celle-ci s'est plutôt faite à l'aide d'exemples. Pour le chef W, nous pensons que la cuisine responsable c'est avant tout le choix des produits ; sur quelques phrases, ce dernier nous témoigne sa volonté de locavorisme, et de produits sains, labellisés [T1.Q2]. Concernant les actions concrètes qui sont mises en place au cœur de l'entreprise de restauration du chef W [T1.Q3], nous retrouvons des actions en lien direct avec la cuisine, à savoir le traitement des biodéchets par déshydratation : « *c'est une démarche pour réduire les poubelles* » ; mais également en dehors de celle-ci et en lien avec l'ensemble de la propriété : « *Par exemple, on a plus d'arrosage automatique vous voyez, on a mis des gazons synthétiques, on a plus que du gouttes à gouttes* » ; ou « *là, on va s'installer des panneaux solaires* ». Nous abordons ensuite la part de produits locaux employés au sein de sa cuisine [T1.Q4], le chef W, ne nous donnera malheureusement aucune donnée chiffrée, mais nous expliquera cependant le raisonnement global de la provenance de ses produits : « *tout ce qui est végétaux,*

ça vient que du Sud [...] ça vient de notre région », « au niveau des poissons, je suis pas toujours local. Parce que... En Méditerranée, je ne peux pas faire du homard ou de la langoustine. ». Cependant, la règle est précise pour le chef, *« à partir du moment où on décide de prendre autre chose, on prend des produits labellisés. C'est ça la démarche. Moi je vais jamais utiliser des poissons d'élevage. »* Ces dernières paraphrases nous permettent de rebondir sur la question de la labellisation [T1.Q5], que le chef estime être un critère de choix dans la sélection responsable et éthique de ses produits. Enfin, nous abordons dernièrement la question de l'abandon de certains produits [T1.Q6], le chef ne cite aucun élément qu'il aurait potentiellement pu abandonner dans ses cuisines. Cependant, pour la première fois de l'entretien, chef W aborde la saisonnalité des produits, en prenant pour exemple *« l'aberration »* que cela représente d'utiliser de la truffe d'Australie en plein été, ou bien des fraises en hiver. Il relève ici, le manque de bon sens de certains restaurateurs en faisant l'usage.

Concernant notre hypothèse 2, portant sur la dimension scénographique de l'établissement, et sur l'importance, la place, qui lui est accordée dans le cadre de l'obtention de l'étoile verte [T2.Q2], le chef semble être en accord avec l'idée avancée : *« Je pense que c'est une globalité », « Et voilà, je pense que ça c'est extrêmement important ».* Les différentes actions mise en place, sont consultables sur la carte du restaurant, prouvant ainsi une inclusion de ces données dans les éléments mis à disposition auprès des clients.

Enfin, concernant notre dernière hypothèse, qui rappelons-le portait sur la complémentarité des critères attribués pour les distinctions du *Guide Michelin*, le chef nous répond *« c'est une question à laquelle je ne peux vous répondre »*, nous expliquons alors, vouloir un simple ressenti sur le sujet. Le chef W avance la réflexion suivante : *« Est-ce qu'on peut avoir trois étoiles Michelin, deux étoiles Michelin ou une étoile Michelin, sans la démarche, ou en tout cas sans étoile verte ? Je pense que c'est encore possible »*, cependant *« est-ce que, à l'avenir, il ne faudra pas plutôt être étoile verte pour avoir deux étoiles ? Ça par contre, c'est possible ».*

2.3 Membres des distinctions de trois étoiles au *Guide Michelin*

2.3.1. Chef U, récompensé de trois étoiles rouges et d'une étoile verte par le *Guide Michelin* : Entretien n°3

ANNEXE M – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°3

Lors de ce troisième entretien, nous nous sentons chanceuse et remplie de gratitude, à l'idée d'interroger un chef triplement étoilé par le *Guide Michelin*. L'entretien se déroulera dans de bonnes conditions, et avec beaucoup de bienveillance à l'égard de notre travail de recherche.

Dans un premier temps, comme pour chacune de nos interviews, nous optons pour une approche de mise en confiance, et nous nous interrogeons sur l'histoire et le vécu du chef. Nous connaissions d'ores et déjà quelques notions le concernant, mais nous sommes absolument ravies, d'avoir pu longuement, échanger avec lui sur son parcours, et la vision portée à l'égard de son établissement. Le chef U, nous confie considérer le *Guide Michelin* comme étant un véritable « *stimulant* » et un « *moteur* » dans sa quête à l'excellence. Cependant, il confie que le célèbre Guide Rouge n'est en rien, la motivation quotidienne de son travail, c'est avant tout pour ses clients qu'il exerce cette recherche de l'excellence.

Concernant notre première hypothèse, nous avons longuement échangé sur les différents aspects d'une cuisine responsable. Le chef triplement étoilé juge qu'une cuisine responsable « *c'est faire des choix, déjà chez ses fournisseurs, qui eux-mêmes sont responsables [...] C'est ne pas se tromper de fournisseurs, s'assurer auprès d'eux qu'ils soient dans la même éthique que la nôtre* » soit, une première notion portée sur les produits travaillés au sein de la cuisine. Une deuxième notion est rapidement évoquée, celle du gaspillage :

« Dans l'attitude quotidienne du cuisinier, la responsabilité c'est pas seulement les ressources, mais c'est la main. Et la conscience. Dans le

travail du cuisinier. Heu... Dans l'échange entre nous, dans évidemment, la question d'utiliser le maximum, nourrir et considérer que le gaspillage n'existe pas. Donc faire prendre conscience que la feuille de blette, tout comme le grain de riz, ce qui reste au fond de la casserole, ne doit pas être gaspillé. » [T1. Q1]

Concernant la part de produits locaux employés au sein de la cuisine de l'établissement [T1.Q4], le chef hésite quelque peu avant d'évoquer que celle-ci « *dépend de la saisonnalité* ». Il avoue alors que la part de produits locaux à cette période de l'année « *on va dire début mai, jusqu'à fin septembre, c'est beaucoup plus important que dans les mois d'hiver* ». Cependant, beaucoup de produits récoltés à cette période de l'année, sont mis en bocaux, afin de pouvoir les conserver et les utiliser hors saison. « *Tous les légumes et quasiment tous les fruits, proviennent de la région* », la plupart d'entre eux sont d'ailleurs issus à cette saison de leurs jardins, et de leurs cueillettes d'herbes. La conclusion que nous pouvons en tirer, c'est que tout ce que notre chef peut trouver près de chez lui, il le prend. Si le produit n'est pas disponible localement, il s'éloigne du périmètre estimé pour le locavore, mais tâche de toujours connaître au mieux la provenance de ses produits, ainsi que l'éthique de ses producteurs.

Au sujet de la labellisation des produits [T1.Q5], le chef évoque rapidement dans son interview l'emploi de produits issus d'une agriculture biologique, nous revenons quelques instants plus tard sur cette intervention. Le chef avoue alors y être « *sensible* » puisque l'aspect biologique des produits « *répond à un cahier des charges* » donnant accès à des principes respectés par les fournisseurs, et dont les valeurs sont importantes aux yeux de l'équipe de cuisine. Nous abordons également la privation partielle ou totale de certains produits [T1.Q6], voici les réponses reçues : « *les oranges en été* », « *la friture qui était une tradition chez nous, de la Loire ou des étangs* », le saumon car « *je ne trouvais plus de saumon de qualité, on trouvait que du saumon d'importation, heu et qui était intensif* », et enfin, depuis un an et demi, l'absence totale de travail sur le produit qu'est le foie gras pour deux raisons : « *les gripes aviaries successives* », « *on a plus cette envie de travailler le foie*

gras ». Un dernier produit apparaît au cœur de cette liste, celle des huîtres. Leur emploi est toujours d'actualité, seulement la volonté du chef est de bannir les huîtres dites triploïdes, pour revenir à une catégorie d'huîtres « *originelles* ».

Concernant la deuxième hypothèse de cette étude, nous abordons la thématique de la dimension scénographique, et tâchons de recueillir l'avis du chef interrogé sur le questionnement que nous avons [T2.Q2]. Celui-ci « *pense que tout contribue en effet* » à l'obtention des distinctions Michelin, tout contribue « *à influencer ce qui est dans l'assiette* ». Nous évoquons rapidement son environnement :

« S'asseoir à table avec un regard sur un paysage agricole par exemple, par forcément des jardiniers mais agricoles, en effet, ce qui est notre cas, et bien je pense que ça contribue à l'expérience, finalement à l'expérience, je sais pas comment on peut l'appeler... À la fois, celle qu'est du goût, mais aussi celle des valeurs, qui sont derrière le goût ».

Allant même jusqu'à penser, que l'environnement global d'un établissement de restauration, au-delà d'un impact évident sur les clients, influencerait sur l'attitude des employés de cuisine. Un changement qu'il a pu remarquer au sein de ses équipes, et notamment auprès de son fils, lors de leur changement de localisation. Nous émettons la possibilité, que l'environnement et le cadre de l'établissement, puissent entre guillemet, mettre le client dans de bonnes conditions, il est ainsi « *prêt à recevoir ce qu'il vient de voir, de traverser, de découvrir* ».

Enfin, concernant notre ultime hypothèse dont le sujet abordait les critères culinaires qualitatifs [T3.Q1], le chef U nous a répondu d'une manière claire et efficace, la réponse suivante :

« Après, est-ce qu'il y a, aujourd'hui, des établissements qui n'ont pas de sensibilité, justement, qui sont des techniciens de la cuisine, mais qui n'ont pas encore adopté l'attitude ou qui pense que tout ça est foutaise peut-être... Ou qui pense, je sais pas, qui néglige. Ça, je crois que non, ça n'existe plus aujourd'hui. »

Il estime que de nos jours « *tout le monde, à la conscience écologique* », en essayant de faire du mieux qu'il peut dans l'endroit où il se trouve. Face à cette avancée, le chef U aborde la problématique souvent incomprise par la profession, celle de Métro. Nous avouant que beaucoup de chefs, parfois des chefs étoilés, ont recours à la grande distribution représentée par Métro. Un moyen que notre chef U a du mal à comprendre, mais qu'il « défend » tout de même, dans le cas des restaurateurs dont le tissu d'artisans locaux est compromis, voire inexistant. En d'autres termes, pour conclure cette interview et cette hypothèse, nous comprenons qu'il est aujourd'hui inconcevable pour le chef interrogé, qu'un établissement soit récompensé d'une quelconque distinction Michelin, à partir du moment où la conscience écologique ne fait pas part du concept de l'établissement.

3. Analyse horizontale

Lors de cette partie, il nous semblait capital de représenter de manière synthétique les différentes réponses données par les chefs que nous avons eu la chance d'interroger. Nous avons fait le choix de représenter l'intégralité des répondants interrogés lors de nos entretiens semi-directifs, dans les tableaux suivants.

Afin d'établir une meilleure compréhension de ces données, nous découpons l'analyse de manière identique à notre entretien, c'est-à-dire en trois parties bien distinctes :

- La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte.
- La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte.
- L'obtention d'une étoile verte relève de critère culinaire « qualitatifs »

3.1. Hypothèse 1 : La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte

Thème 1 : La cuisine responsable	
<p>[T1.Q1] Comment définiriez-vous une cuisine responsable ? Ou du moins, comment définiriez-vous, votre cuisine responsable ?</p>	<p>Interview n°1, Chef S : « <i>commencer par faire quelque chose</i> »</p> <p>Interview n°2, Chef T : « <i>bah ça va être très simple, et très très courts, y a qu'une seule cuisine dans le monde. C'est la vraie. Et la cuisine responsable, c'est les produits locaux que t'as autour de chez toi, et de saison.</i> »</p> <p>Interview n°3, Chef U : « <i>c'est faire des choix déjà chez ses fournisseurs, qui eux-mêmes sont responsables. Heu... Je pense aux ressources... C'est ne pas se tromper de fournisseurs, s'assurer auprès d'eux qu'ils soient dans la même éthique que la nôtre</i> », « <i>la responsabilité c'est pas seulement la ressources mais c'est la main. Et la conscience.</i> »</p> <p>Interview n°4, Madame V : « <i>On a un menu dégustation à l'aveugle [...] et on remplace au fur et à mesure. [...] Au fur et à mesure que ça vient. Mais on ne presse surtout rien. On s'adapte. On prend ce qu'il y a, au moment où il y a.</i> »</p> <p>Interview n°5, Chef W : Absence de réponses concrètes. La réponse est principalement portée par des exemples sur les produits, leur provenance en locavorisme, et leur labellisation.</p>

<p>[T1.Q3]</p> <p>Quelles actions concrètes, mettez-vous en place pour rendre votre cuisine plus responsable ?</p>	<p>Interview n°1, Chef S : « <i>retravailler le plus possible tes produits</i> », « <i>promouvoir la culture raisonnée</i> », « <i>les consommations électriques, les circuits courts, les soucis de tout ce qui est consommable</i> »</p> <p>Interview n°2, Chef T : « <i>on recycle nos coquilles d’huîtres</i> », « <i>on recycle 5 tonnes de coquilles de coquillages par trimestre, pour éviter de pomper les océans</i> », « <i>on recycle nos huiles de cuisson, on travaille pas le plastique et le polystyrène</i> »</p> <p>Interview n°3, Chef U : Absence de données.</p> <p>Interview n°4, Madame V : « <i>On a une machine qui brûle, tous les déchets, donc on a quasiment 0 déchets. Et ça repart à la terre en une espèce de poudre, alors j’ai pas le nom de cette machine, il y en a peu en France, c’est pas un compost. Vous voyez c’est un gros compost d’épluchures et tout ça, c’est grillé. Ce fait une poudre fine. [...] On fait le cycle, la boucle comme on dit.</i> »</p> <p>Interview n°5, Chef W : « <i>On n’a plus de cartonnage. On n’a plus de caisse polystyrène, on a des caisses plastiques qui sont lavés chez nous.</i> » ; « <i>On traite nos végétaux, nous on a un déshydrateur qui tourne tous les jours et qui traite nos végétaux</i> » ; « <i>on n’a plus d’arrosage automatique</i> » ; « <i>là on va s’installer des panneaux solaires</i> ».</p>
---	--

<p>[T1.Q4]</p> <p>Quelle est de manière approximative, la part de produits locaux que vous employez au sein de votre cuisine ?</p>	<p>Interview n°1, Chef S : <i>« on doit être en français, à 95 % », « je pense qu'on est à 85 % en local », « 65 % en ultra-local ».</i></p> <p>Interview n°2, Chef T : <i>« 100 % »</i></p> <p>Interview n°3, Chef U : <i>« Alors ce qui est local, j'ignore le périmètre. Mais je dirais que ça dépend de la saisonnalité... »</i></p> <p>Interview n°4, Madame V : <i>« Alors on est autonome à 98 % »</i></p> <p>Interview n°5, Chef W : <i>Absence d'une donnée chiffrée exacte. « Alors nous, ce que l'on fait, c'est que déjà, tout ce qui est végétaux, ça vient que du Sud » ; « Au niveau des poissons, je suis pas toujours local. Parce que... En Méditerranée, je ne peux pas faire du homard, ou de la langoustine ».</i></p>
---	--

<p>[T1.Q5]</p> <p>Quelle attention portez-vous à la labellisation des produits dans le cadre d'une démarche de cuisine responsable ?</p>	<p>Interview n°1, Chef S : « <i>je m'en fou complètement</i> »</p> <p>Interview n°2, Chef T : « <i>Non. [...] C'est de l'escroquerie.</i> » « <i>On va mettre un label rouge pour faire payer encore plus cher, alors que c'est un produit qui est complètement criminel.</i> »</p> <p>Interview n°3, Chef U : « <i>On y est sensible parce que bio répond à un cahier des charges, qui nous donne là aussi, des principes, qui sont ceux respectés par notre fournisseur, producteur. Voilà, on y est attentifs.</i> »</p> <p>Interview n°4, Madame V : « <i>Et en fait, les labels sont tellement compliqué parfois à obtenir, c'est des labyrinthes administratifs, après c'est bien, ça existe, mais du coup on sait avec qui on bosse, on sait qui fait quoi, autant dans les vins que dans les produits qu'on... Dont on se sert.</i> »</p> <p>Interview n°5, Chef W : « <i>Et ensuite on va chercher les AOP. Si par exemple, on fait de la volaille, on va prendre de la volaille de Bresse parce que c'est un AOP</i> » ; « <i>Tout ce qui a le label bio, je vais pas dire que le bio soit meilleur, mais on essaye d'aller vers des produits labellisés. Ça c'est très clair pour nous</i> »</p>
---	--

<p>[T1.Q6]</p> <p>Y a-t-il des produits que vous avez définitivement abandonné dans votre cuisine ?</p>	<p>Interview n°1, Chef S : « <i>Moi je pense que le bon sens, c'est de se dire : « tout ce que je peux trouver autour de chez moi, avec la qualité que j'attends » [...] Bon y a pas de chocolat en France quoi ? Donc on s'interdit ? En fait, comment tu te dis demain, j'arrête d'utiliser de l'électricité parce que toutes mes préparations pâtisseries, je supprime le batteur.. Parce que je veux tout faire à la main ? Au bout d'un moment... Je comprends plus quoi. »</i></p> <p>Interview n°2, Chef T : « <i>Oui oui complètement. » « [...] pour vous donner un exemple, moi je travaille plus le bar depuis 10 ans... bah parce qu'il y en a sur toutes les tables du monde, et qu'on appelle ça le poisson roi, et qu'il y a des poissons qui sont... Encore meilleurs, et peu connu. »</i></p> <p>Interview n°3, Chef U : « <i>les oranges en été », « la friture, qui était une tradition chez nous », « pendant longtemps je me suis privé du saumon », « on travaille plus le foie gras », « Ouais après, les huîtres mais on est très attentifs aux huîtres [...] Qui fait des huîtres qui ne sont pas triploïdes », « les oiseaux sauvages, puisqu'ils sont protégés, puisqu'ils sont interdits pour certains ou d'autres qui ne le sont pas encore, mais qui vont l'être »</i></p> <p>Interview n°4, Madame V : « <i>Non [...] On se prive pas de ça » ; « Bon, on était moins radicaux que maintenant, mais on a abandonné ça. » ; « On peut pas se passer de certaines choses dont on a envie, besoin et qui viennent d'ailleurs, à partir du moment où s'est bien fait. »</i></p> <p>Interview n°5, Chef W : Absence de données.</p>
--	--

3.2. La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte

Thème 2 : La dimension scénographique

[T2.Q1]

Êtes-vous d'accord sur le fait que l'ensemble des éléments cités précédemment, participent à une forme de théâtralisation de la salle de restaurant ?

Interview n°1, Chef S : « *Alors je déteste ces mots. »*, « *au-delà de la nourriture à proprement dit, l'artisanat local, le vin, la céramique, les verres, les couteaux, les couverts, les nappes.. Tout. Heu, peut faire valoir ton territoire. Donc si t'es local, dans ta nourriture, je trouve ça complètement hallucinant de ne pas être local dans tes achats de vin, voire même dans les artisans de ton restaurant. Ça pour moi, c'est juste tu vois, absolument logique. »*

Interview n°2, Chef T : Absence de données

.

Interview n°3, Chef U : Absence de données.

Interview n°4, Madame V : Absence de données

Interview n°5, Chef W : Absence de données.

[T2.Q2]

Que pensez-vous du fait que cette dimension scénographique dont nous parlons, puisse avoir un quelconque impact quant à l'obtention d'une étoile verte ?

Interview n°1, Chef S : « *Pour répondre à ta question, je pense que tout ça oui, joue à 100 % sur l'obtention ou pas d'une étoile. Mais en même temps, je vais te dire que personne ne sait comment c'est foutu, et pour moi, ça a son importance. »*

Interview n°2, Chef T : « *Non, non ça favorise pas. Comme je vous dis, l'étoile verte aujourd'hui c'est devenu, une simple escroquerie... »*

Interview n°3, Chef U : « *Finalement les ingrédients utilisés dans l'assiette, et l'art aussi de les assembler, de mettre en forme, de créer l'émotion. Je pense que tout contribue à influencer ce qui est dans l'assiette », « Il est prêt à recevoir ce qu'il vient de voir, de traverser, de découvrir voilà. »*

Interview n°4, Madame V : « *Ca je crois que c'est de la connerie » ; « Ce qui est important c'est ce qu'il y a dans l'assiette, et le travail qu'est fait autour. »*

Interview n°5, Chef W : « *Je pense que c'est une globalité et que c'est surtout la démarche qui est... Si vous voulez, l'étoile verte récompense la démarche. Et voilà, je pense que ça c'est extrêmement important. »*

3.3. L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires « qualitatifs »

Thème 3 : Les critères culinaires qualitatifs

[T3.Q1]

Pensez-vous que ces critères doivent finalement être complémentaires pour pouvoir donner lieu à l'attribution de l'étoile verte ?

Interview n°1, Chef S : « Bah pour moi... Ca ne peut pas marcher l'un sans l'autre. Si intellectuellement tu as une identité culinaire forte, tu promeus les produits locaux, tu as une cuisine sincère, ça veut dire que toi dans ta tronche, tu gaspilles pas, tu rentabilises, parce que t'es aussi entrepreneur, ça en découle un sens écologique un peu plus poussé. »

Interview n°2, Chef T : « Je vous répond. Je vous coupe hein. Ils n'ont pas de critères. »

Interview n°3 Chef U : « Après est-ce qu'il y a, aujourd'hui, des établissements qui n'ont pas de sensibilité, justement, qui sont des techniciens de la cuisine, mais qui n'ont pas encore adopté l'attitude ou qui pense que tout ça est foutaise peut-être... Ou qui pense, je sais pas, qui néglige. Ça, je crois que non, ça n'existe plus aujourd'hui. Je veux dire tout le monde, à la conscience écologique, et fais au mieux là où il est. Heu bon... Moi, j'aurais tendance à dire qu'aujourd'hui, les restaurants étoilés, sont forcément des restaurants qui ont la conscience, forcément. »

Interview n°4, Madame V : « *Donc ouais, peut-être qu'il faut... Je crois que ça se fait tout seul ça en fait. C'est en train de se faire tout seul, c'est-à-dire que les gens qui font la cuisine, et qui sont étoilés, enfin qui sont en tout cas exigent, heu... Ils passent par des canaux qui sont propres quoi. Oui je crois. » ; « Donc voilà, moi je crois que ouais c'est juste. Ca va de pair en fait. »*

Interview n°5, Chef W : « *Heu... C'est une question à laquelle je ne peux pas vous répondre » ; « Alors après, est-ce qu'on peut avoir trois étoiles Michelin, deux étoiles Michelin ou une étoile Michelin, sans la démarche, ou en tout cas sans étoile verte ? Je pense que c'est encore possible. » ; « Mais est-ce que à l'avenir, il ne faudra pas plutôt être étoile verte pour avoir deux étoiles ? Ca par contre, c'est possible. »*

CHAPITRE 8 : L'ÉTUDE D'UNE CUISINE RESPONSABLE

Rappelons quelles sont nos ambitions au travers de cette étude quantitative, traduite par une grille d'analyse. Dans un premier temps, notre travail est de déterminer l'ensemble des critères que nous pensons propices au développement et à la mise en marche d'une cuisine responsable. Suite à la détermination de ces critères, notre objectif est de les étudier sur les différents sites Internet de restaurants étoilés verts que nous observerons. Au travers de cette étude, notre volonté est de valider ou infirmer notre hypothèse 1, qui était : **La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention d'une étoile verte.**

1. Le terrain de recherche et d'observation

Nous avons évoqué lors du chapitre 6, le terrain d'étude que nous emploierons afin d'observer les hypothèses formulées. De manière définitive, afin d'étudier les différents critères d'une cuisine responsable, nous observerons l'ensemble des établissements récompensés de l'étoile verte, par le *Guide Michelin*. Ces établissements sont comptabilisés au nombre de 89 à la date du 17 août 2023.

2. Définitions des critères à observer

Au travers de notre travail de recherche, nous avons lu de nombreux articles officiels et officieux, qui nous ont permis de former une idée de ce que serait dans l'idéal, une cuisine plus responsable. Ainsi, nous avons dressé la liste de différents critères, nous amenant à penser, que l'ensemble d'entre eux, formeraient une cuisine écoresponsable. Cependant, il est important d'évoquer le fait que d'autres facteurs peuvent être pris en compte dans la notion du développement d'une cuisine responsable ; malheureusement, il nous aurait été difficile de juger de la qualité de leur mise en place au travers d'un site Internet (réduction du gaspillage alimentaire, gestion des déchets, juste rémunération des fournisseurs...).

2.1 Les produits locaux

Au travers de ce premier critère qu'est l'emploi de produits locaux, nous analyserons deux principaux éléments. En effet, par le biais du site internet de l'établissement, ainsi que des cartes qui auront été mises en ligne, nous observerons dans un premier temps, la citation de producteurs et d'éleveurs locaux et régionaux. Dans un second temps, nous analyserons les différentes dénominations qui peuvent être attribuées à un produit (*ex : le veau du Limousin, les noix du Périgord, les asperges d'Argenteuil...*) dans l'objectif d'une protection géographique des éléments. Ces dénominations, nous permettront d'observer la localisation des produits utilisés à la carte de l'établissement.

Nous rappelons lors de l'étude de ce critère, que les produits locaux, correspondraient « *aux achats de produits cultivés dans un rayon de 250 km* ». ⁴⁶

2.2 Les produits durables

Nous souhaitons ici, observer la mise en valeur sur les cartes de restaurant, des mentions susceptibles de relever d'une agriculture durable. Tout d'abord, nous définissons ici, ce que l'on caractérise comme étant une agriculture durable :







« L'agriculture durable (également appelée agriculture soutenable) est l'application à l'agriculture des principes du développement durable. Il s'agit donc d'assurer la production de nourriture, de bois et de fibres en respectant les limites écologiques, économiques et sociales qui assurent la durabilité dans le temps de cette production. Elle ne porte pas atteinte à l'intégrité des personnes et des êtres vivants. L'agriculture durable limite

⁴⁶ Balises.BPI. À 250 km du lieu de production, c'est encore du circuit court ! 2021.[En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/ISQA>. (Consulté le 16/05/2023)

l'usage de pesticides qui peuvent nuire à la santé des agriculteurs et des consommateurs, elle vise à protéger la biodiversité. »⁴⁷

Ainsi, de par cette définition, nous mettons en lumière différents labels, qui permettent de donner aux produits consacrés, la reconnaissance d'une démarche d'agriculture durable. Malgré la multitude d'approches identifiables permettant de caractériser une agriculture comme étant durable, nous en sélectionnons quelques-unes ci-dessous, comme représentatifs de la volonté à employer des produits issus d'une agriculture durable.

Tableau 13 : Présentation des différents labels

AOC/AOP	IGP	LABEL ROUGE	AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FAIRTRADE – MAX HAVELAAR	CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD
					

Nous présentons ici, les principales caractéristiques de ces différents labels, synonyme de qualité, d'éthique et de durabilité.

- **L'AOC/AOP** correspond à l'acronyme d'appellation d'origine contrôlée, et appellation d'origine protégée. Le sigle permet de représenter l'ensemble des produits dont « *les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit* »⁴⁸. L'AOC correspond aux produits protégés sous la dénomination du territoire français, tandis que l'AOP couvre l'ensemble de l'Union Européenne.

⁴⁷ Actu Environnement. *Agriculture durable*. 2015 [En ligne] Disponible sur <https://vu.fr/skku>. (Consulté le 05/06/2023)

⁴⁸ INAO Gouv. *Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/m3C8>. (Consulté le 29/05/2023)

- **L'IGP** de son nom complet Indication Géographique Protégée, permet d'identifier « *un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique* ». ⁴⁹
- **Le Label Rouge** est un sigle national français, désignant l'ensemble des produits qui, de « *par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires* ». ⁵⁰
- **L'Agriculture Biologique** identifie des produits qui non seulement sont représentatifs d'un cahier des charges qualitatifs, mais également d'un « *mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal* ». ⁵¹
- **Fairtrade Max Havelaar** est un label permettant de « *soutenir d'une manière concrète les agriculteurs et travailleurs salariés de l'hémisphère sud et la transition vers des pratiques agricoles durables* ». ⁵²
- **Certified Sustainable Seafood MSC** est un label apposé sur les poissons et les fruits de mer dont la pêche « *a fait l'objet d'une évaluation indépendante de ses impacts sur les populations de poissons sauvages et les écosystèmes dont ils font partie* ». ⁵³ Cette observation permet de garantir la qualité et le respect du produit.

⁴⁹ INAO Gouv. *Indication géographique protégée (IGP)*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/71lh>. (Consulté le 29/05/2023)

⁵⁰ INAO Gouv. *Label Rouge*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/71lu>. (Consulté le 29/05/2023)

⁵¹ INAO Gouv. *Agriculture Biologique*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/lz3w>. (Consulté le 29/05/2023)

⁵² Max Havelaar France. *Le label et les cahiers des charges Fairtrade/Max Havelaar*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/iAlm>. (Consulté le 29/05/2023)

⁵³ MSC.ORG. *Que signifie le label bleu MSC ?* [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/fyKd>. (Consulté le 29/05/2023).

2.3 Les saisonnalités

Lors du critère de la saisonnalité, nous observerons les cartes de restaurants des différents établissements récompensés d'une étoile verte au *Guide Michelin*, afin de déterminer si l'utilisation faite des produits, correspond à la saisonnalité en cours. En effet, nous estimons lors de la présentation de ce critère, que le choix effectué de respecter les saisonnalités, quelles qu'elles soient (légumes, fruits, viandes, poissons...) est un synonyme représentatif de la volonté des cuisines, à évoluer vers un aspect plus responsable. C'est un critère reflétant l'envie de l'établissement à respecter les produits offerts par la nature ainsi que leur saisonnalité.

2.4 Les espèces menacées

Nous souhaitons lors de ce critère, étudier la représentation de l'utilisation faite des produits jugés comme appartenant à une espèce menacée. Nous pensons que le développement d'une cuisine responsable, c'est aussi, la cessation d'utilisation de certains produits, que l'on caractérise comme étant en « voie d'extinction » ou bien « menacés ».

Après de nombreuses observations, nous remarquons que les produits les plus touchés par une surconsommation, sont les produits issus du monde aquatique. Ainsi, nous souhaitons, au travers de ce critère, observer l'ensemble des espèces issues des fonds marins, afin de constater leur état.

2.5 La mention du « fait maison »

Il nous semble pertinent d'étudier la mention, ou bien le label de son autre nom, du « fait maison ». En effet, cette mention, à l'origine, est représentative d'une qualité et d'une fraîcheur indéniable. De nombreux articles, nous ont amené à penser que le label du « fait maison », est un moyen pour le restaurateur, de prouver sa volonté à réaliser lui-même ses plats et ses créations. De par cette initiative, nous émettons la

possibilité que l'emploi de produits préétablis ainsi que l'utilisation de produits issus de chaînes alimentaires, sont des actes limités. Cette mention est un réel avantage pour l'entreprise qui se voit autoriser à l'employer, elle est le reflet, de la volonté de l'établissement à adopter une cuisine plus responsable.

2.6 La notion de transparence

Nous souhaitons ici observer la transparence sur les modalités de culture ou d'élevage de certains produits. Cette transparence peut être retranscrite par des appellations telles que les mentions « [...] élevé sous la mère » ou bien « [...] de ligne ». Ces indications doivent représenter non seulement des critères de qualité pour le consommateur, mais également la volonté de l'entreprise à évoluer vers des modalités de culture et d'élevage relatif au bien-être animal.

2.7 L'autoproduction

Nous constatons ces dernières années, que de nombreux chefs sont soucieux du développement durable, ainsi que de l'origine des produits. Ainsi, bon nombre d'entre eux, se sont mis à rêver d'autarcie, en créant eux-mêmes leurs propres potagers. Les cultures pouvant certes varier d'un chef à l'autre, sont pourtant le symbole d'une idée commune : celle d'indépendance et d'autoproduction. Nous observerons ici, si l'autoproduction est un engagement sur l'ensemble des restaurants récompensés d'une étoile verte au *Guide Michelin*. Cette autoproduction peut se traduire par la culture de fruits et de légumes, mais aussi d'herbes, de champignons, de ruches à miel...

2.8 Le flexitarisme

De nombreux articles font part d'une certaine notion de flexitarisme dans l'esprit d'une cuisine responsable. En effet, il semblerait que la réduction de produits

d'origine animale (et non la suppression), soit un sensibilisateur supplémentaire dans le développement d'une cuisine responsable. Ainsi, nous souhaitons observer au travers de l'étude des cartes de restaurant, la part qu'occupe les produits d'origine animale.

3. Construction de l'analyse des critères

La construction de cette grille d'analyse relève de l'évaluation faite sur chaque critère présenté précédemment. Nous déclinons donc dans les lignes suivantes, la manière dont nous pensons juger de la présence ou non de l'ensemble de ces critères.

3.1. Les produits locaux

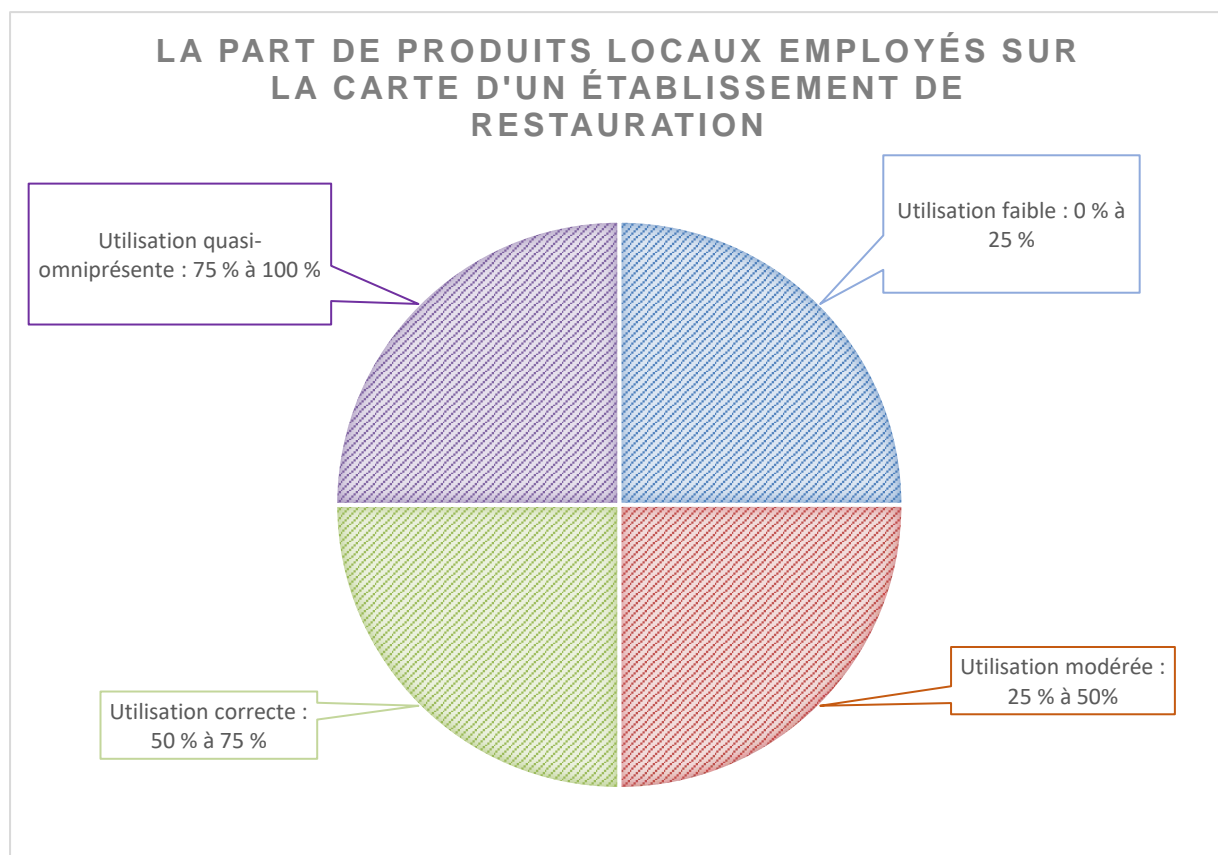
Lors de ce critère, nous souhaitons évaluer la part de produits locaux sur le référencement des plats inscrits à la carte des restaurants. Ainsi, nous avons créé une trame qui nous permettra de juger de l'emploi ou non de produits locaux, et à quel pourcentage.

Entre 0 % et 25 %, nous affirmons que la part de produits locaux, est faible, voire quasi, inexistante. Entre 25 % et 50 %, nous estimons que la part de produits locaux employés, est présente à quantité modérée, et que sa part pourrait être améliorée. Entre 50 % et 75 %, nous constatons l'effort développé par l'établissement, et affirmons que la quantité de produits locaux utilisée, est de positionnement correct. Entre 75 % et 100 %, nous jugeons que l'établissement accorde une place importante aux produits locaux, et que son utilisation est quasi-omniprésente.

Afin, d'évaluer ce critère, nous observerons autant que possible les intitulés de plats inscrits à la carte, afin que la part de produits locaux employés, dans les différents

établissements, soit ramené à un quota identique. Nous souhaitons dans la mesure du possible évaluer les établissements sur des critères similaires.

Figure 24 : La part de produits locaux employés sur la carte d'un établissement de restauration



3.2. Les produits durables

Afin d'évaluer le critère attribué à la durabilité des produits, nous avons émis le souhait d'observer la présence des labels suivants : l'AOC/AOP, l'IGP, le Label Rouge, l'Agriculture Biologique, Fairtrade Max Havelaar, et MSC. Pour juger de la présence de ces labels, et pour en faire une représentation visuelle simple, nous cocherons face aux labels, leur présence ou non, au sein du restaurant. La couleur verte signalera la présence de l'intitulé du label ou de son logo, sur la carte du restaurant ou bien sur le site Internet de l'établissement.

L'étude d'observation se présentera comme ceci :

Tableau 14 : Étude du critère sur les produits durables

LES PRODUITS DURABLES					
AOC/AOP	IGP	LR	AB	FMH	MSC
OUI	NON	OUI	OUI	NON	OUI

3.3. La saisonnalité

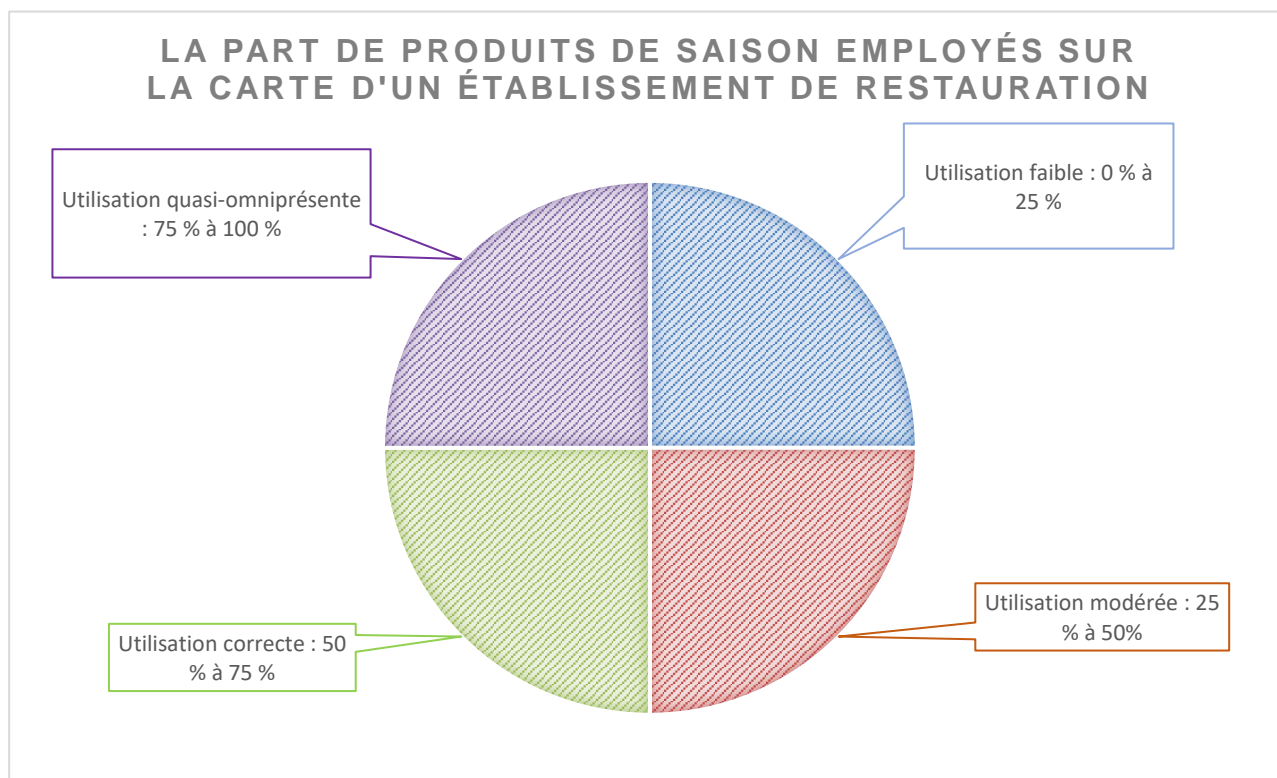
Comme nous l'avons évoqué précédemment, il nous semblait important de juger de l'utilisation de produits de saison. Lorsque nous réalisons cette étude, nous sommes au mois de juin, et il nous semble donc important d'étudier les cartes actuelles ainsi que les produits employés. Afin de juger de la saisonnalité des produits, nous nous en référons au site Internet *Manger Bouger*, qui propose un calendrier complet, des produits de saison : fruits, légumes, poissons, fruits de mer, coquillages...

Nous transposerons ce calendrier des saisonnalités en annexe, afin que nos lecteurs puissent avoir connaissance des différents éléments nous ayant permis de juger ou non, de la saisonnalité des produits inscrits à la carte.

ANNEXE P - CALENDRIER DES SAISONNALITES

Concernant la mise en avant de la part de produits de saison, nous utiliserons les mêmes données, que pour la représentation des produits locaux :

Figure 25 : La part de produits de saison employés sur la carte d'un établissement de restauration



3.4. Les espèces menacées

Lors de ce critère, nous observerons, comme nous l'avons évoqué en amont, l'état de la biodiversité de certains produits de la mer, rencontrée à la carte. Afin de juger de cela, nous utiliserons l'application *Earth Ocean* qui fait état de la biodiversité de l'ensemble des espèces appartenant aux fonds marins. Nous donnerons ensuite le nombre d'espèces menacées employées à la carte des restaurant ; si tel est le cas.



Les différents états de stock se scindent en trois catégories. Dans un premier temps, la catégorie « à privilégier » qui donne en quelque sorte la bénédiction d'employer un produit pêché dans un lieu précis. Dans un second temps, la catégorie « avec modération », qui fait part de la baisse des stocks et la vigilance accrue à avoir envers certaines espèces. Et enfin, la catégorie « à éviter » qui indique une pression de pêche trop élevée pour une population pourtant faible.

Nous dressons en annexe, l'état de la biodiversité qui est faite sur l'ensemble des produits que nous avons observé lors de l'étude de ce critère.

ANNEXE Q - ÉTATS DES STOCKS PAR ETHIC OCEAN

3.5. La mention « fait maison »

Lors de ce critère, l'appréciation de la mention fait maison, se fera simplement, par l'observation du logo « fait maison » sur les cartes du restaurant ou bien sur la mention « nos produits sont faits maison » sur le site Internet de l'établissement.

Tableau 15 : Étude du critère du label « fait maison »

MENTION DU LABEL « FAIT MAISON »	
OUI	NON



3.6. La notion de transparence

Ici, nous observerons le plus simplement possible, les notions de transparence qu'il nous ait possible de rencontrer sur les cartes d'un établissement. Ces notions peuvent se traduire par des appellations telles que « *pêche à la ligne* », « *élevé sous la mère* », « *tous nos foies sont de canards* » ... Nous analyserons leur présence de la manière suivante :

Tableau 16 : Étude du critère sur la notion de transparence

NOTION DE TRANSPARENCE	
OUI	NON

3.7. L'autoproduction

L'autoproduction est devenue en quelques années, un outil de communication prouvant la qualité des produits aux consommateurs, ainsi que le gage et la volonté de l'établissement, à s'emparer de soucis environnementaux préoccupants. De nos jours, chacun à son échelle, et avec les moyens qu'il possède, tâche de produire lui-même ses produits. Nous évaluerons ici, la présence de l'établissement dans ce nouveau fonctionnement d'autoproduction.

Afin d'observer ce critère, nous analyserons le site Internet de l'établissement, ainsi que la page du réseau social affilié : Instagram.

Tableau 17 : Étude du critère de l'autoproduction

PRESENCE D'UNE FORME D'AUTOPRODUCTION			
SITE INTERNET		INSTAGRAM	
OUI	NON	OUI	NON

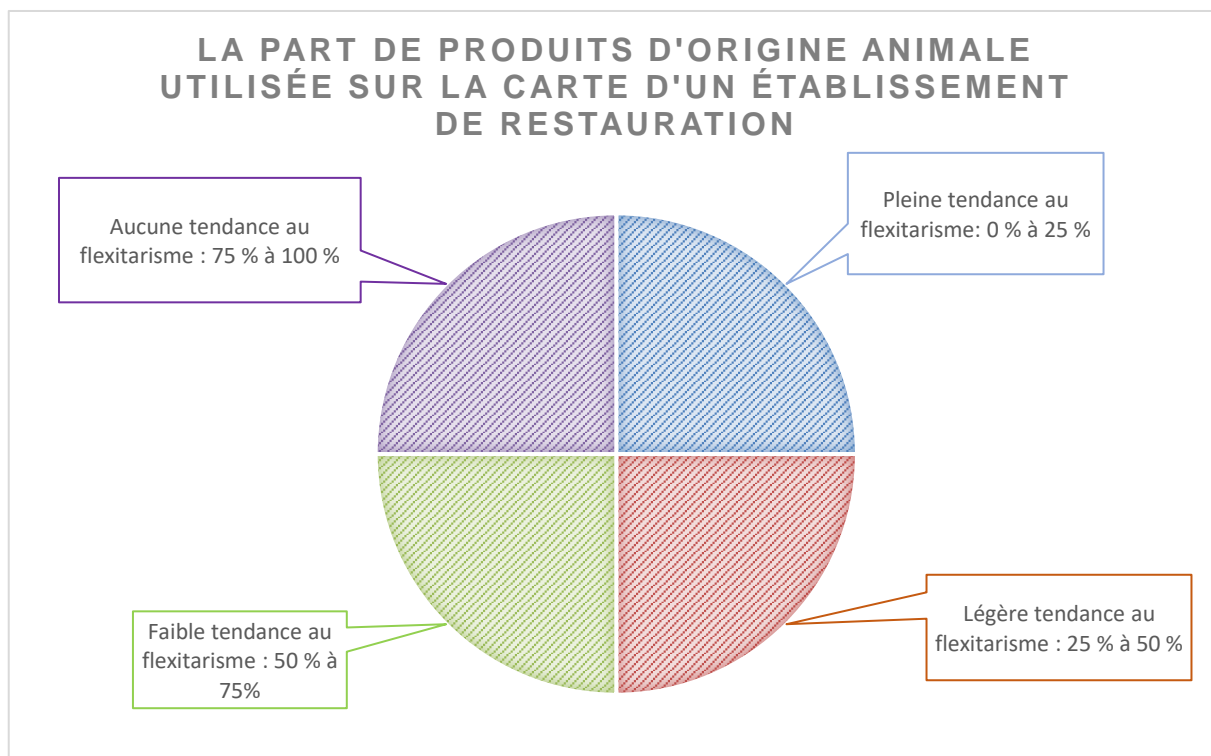
3.8. Le flexitarisme

Sur la base des plats observés pour les critères du locavore et de la saisonnalité, nous observerons la part de produits qui sont issues d'une origine animale. Nous entendons par là, l'ensemble des plats contenant principalement des produits issus du circuit de bouche (bœuf, veau, agneau, poulet...), ainsi que ceux issus du circuit marins (poisson, fruits de la mer, coquillage...). Afin d'observer au mieux cette offre flexitarienne, nous utiliserons une schématique identique aux autres parts évalués (localité, et saisonnalité).

Entre 0 % et 25 %, nous estimerons que la part de produits issus d'origine animale correspond à une pleine tendance au flexitarisme de la part de l'établissement. Entre 25 % et 50 %, nous classerons le flexitarisme de l'établissement, comme étant une « légère tendance ». Entre 50 % et 75 % d'utilisation de produits issus du règne animal, nous considérons que la tendance au flexitarisme, de l'établissement, est

faible. Enfin, entre 75 % et 100 % d'utilisation de produits issus d'origine animale, nous considérons que l'établissement ne prête aucune attention à cette donnée.

Figure 26 : La part de produits d'origine animale utilisée sur la carte d'un établissement de restauration



4. Construction de la grille d'analyse

Pour donner suite à la formation évaluative de nos critères, nous les avons réunis dans un seul et même tableur Excel. Ainsi, toutes les données pouvaient être juxtaposées afin de générer une meilleure compréhension pour nos lecteurs. Ci-joint, nous exposons un aperçu de la construction de notre grille d'analyse à ses prémices. Il sera tout à fait possible, de retrouver l'étude complète dans les différentes annexes.

	Critère n°1				Critère n°2					Critère n°3				Critère n°4				Critère n°5		Critère n°6		Critère n°7				Critère n°8									
	Présence des produits locaux dans l'intitulé des plats de la carte				Mention de labels aux produits durables					Présence de produits de saison dans l'intitulé des plats de la carte				Utilisation d'espèces menacées				Mention « fait maison »		Notion de transparence		Autoproduction mise en avant sur Site Internet		Autoproduction mise en avant sur Instagram		Présence de produits d'origine animale dans l'intitulé des plats de la carte									
Tables étoilées vertes	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%	AOP	IGP	LR	AB	FMH	MSC	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%	Aucun	1	2	3+	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%			
Domaine de Baulieu																																			
La Table de Nazère																																			
Sandikala																																			
La Coopérative - Domaine Ribersch																																			
Aponem - Auberge du Presbytère																																			
Reflet d'Obione																																			
Serge Vieira																																			
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot																																			
Cyril Attrasic																																			
Art'sain																																			
Le Prince Noir - Vivien Durand																																			
Le Riche																																			
Le Tilleul de Sully																																			
Choko Ona																																			
Le Skiff Club																																			
La Chassagnette																																			
L'Oustau de Bsumanière																																			
La Mirande																																			
L'Ostal																																			
L'Oustalet																																			
Le Clair de la Plume																																			
Régis et Jacques Marcon																																			
Auberge La Fenière																																			
Troisgros - Le Bois sans Feuilles																																			
René Sens par Jean-François Bérard																																			
Christopher Coutenceau																																			
Têtedoie																																			
Prairieal																																			
Maison Aribert																																			
Le Jardin de Berne																																			
Atmosphères																																			
Scratch Restaurant																																			
Fontevraud Le Restaurant																																			
Aux Terrasses																																			
Assa																																			

4. Observations

5.1. Présence des produits locaux dans l'intitulé des plats de la carte

ANNEXE R – LA GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°1

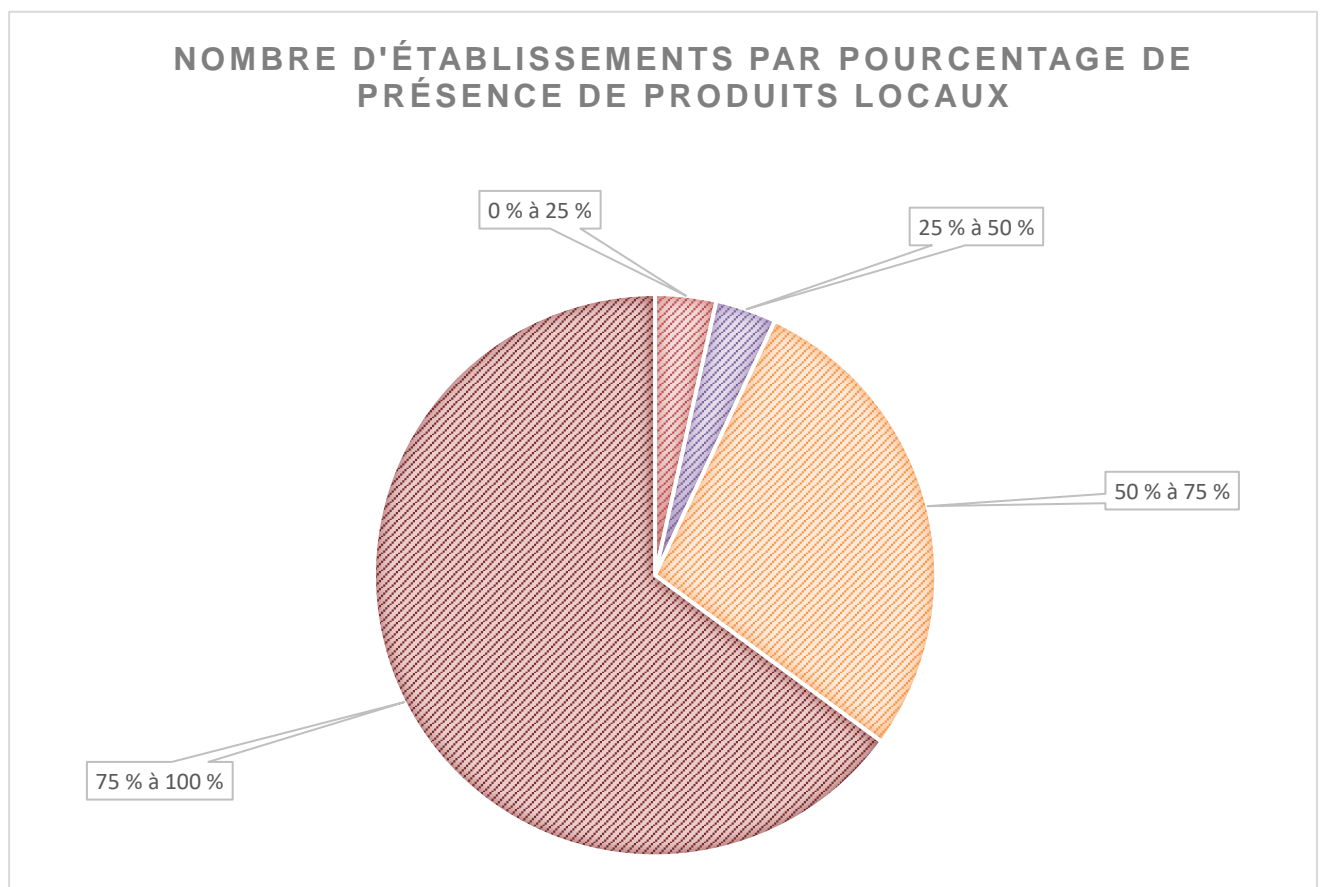
Lors de ce premier critère, nous tâchions d'observer la part de produits locaux présents dans les différents intitulés des plats de menus ou dans les différentes cartes des établissements récompensés d'une étoile verte au *Guide Michelin*. Il est à noter que lors de ce critère, nous avons étudié 57 établissements différents récompensés d'une étoile verte. Voici les observations faites :

- Deux établissements de restauration ont un pourcentage situé entre 0 % et 25 % concernant la localité des produits employés. Ceci s'explique non seulement par le concept de l'établissement : le George est un restaurant aux tendances italiennes mené par le chef italien Simone Zanoni. D'une inspiration italienne découle l'utilisation de produits typiquement originaire du pays. Le deuxième établissement, de même que le premier est contraint de par sa localisation ; en effet ces deux restaurants situés au cœur de la capitale n'ont d'autres choix que de s'éloigner afin de se fournir en terme de production et de pêche.
- Deux établissements de restauration sont dans un pourcentage situé entre 25 % et 50 % ; de même que précédemment, nous supposons que leur localisation les pousse à s'éloigner afin de proposer sur leurs cartes des produits issus de la mer ou d'élevage.
- 16 établissements ont un pourcentage situé entre 50 % et 75 % de produits locaux. Nous estimons alors une utilisation correcte de la notion de localité.

- 37 établissements sont situés dans un pourcentage compris entre 75 % et 100 %, ce qui représente une quasi-omniprésence de la localité dans leurs cuisines. Nous sommes forcés de constater que la localisation de certains établissements favorise ce pourcentage de produits locaux.

Nous reprenons ci-dessous l'ensemble de ces observations sous format de représentation graphique, afin que leurs compréhensions soient facilitées pour nos lecteurs.

Figure 27 : Résultat de l'étude sur les produits locaux



Nous constatons que 3,50 % des établissements étudiés pour ce critère sont situés dans la part de pourcentage entre 0 et 25 % ; 3,50 % des établissements entre 25 % et 50 % ; 28 % d'entre eux sont dans la tranche comprise entre 50 % et 75 % ; et enfin, 65 % des établissements sont compris entre 75 % et 100 % d'utilisation des produits locaux, soit plus de la moitié des 57 établissements étudiés.

5.2. Mention des labels aux produits durables

ANNEXE S - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°2

Lors de ce critère, nous souhaitons observer l'importance que pouvait avoir la labellisation des produits dans la démarche d'une recherche de produits plus responsables. Pour rappel, nous avons étudié les critères suivants, et ce sur 57 établissements : Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (RG), Agriculture Biologique (AB), Fairtrade Max Havelaar (FMH) et Certified Sustainable Seafood (MSC). Voici nos observations :

- Deux établissements ont mis en évidence la labellisation d'AOP sur leur site Internet ou bien sur les cartes de leurs restaurants.
- Sept établissements ont mis en avant la labellisation d'Agriculture Biologique sur leur site Internet ou bien sur les cartes de leurs restaurants.
- Les labellisations : IGP, Label Rouge, FMH et MSC ; ne sont nullement mis en valeur sur les différents établissements que nous avons pu étudier jusqu'à présent.

5.3. Présence de produits de saison dans l'intitulé des plats de la carte

ANNEXE T - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°3

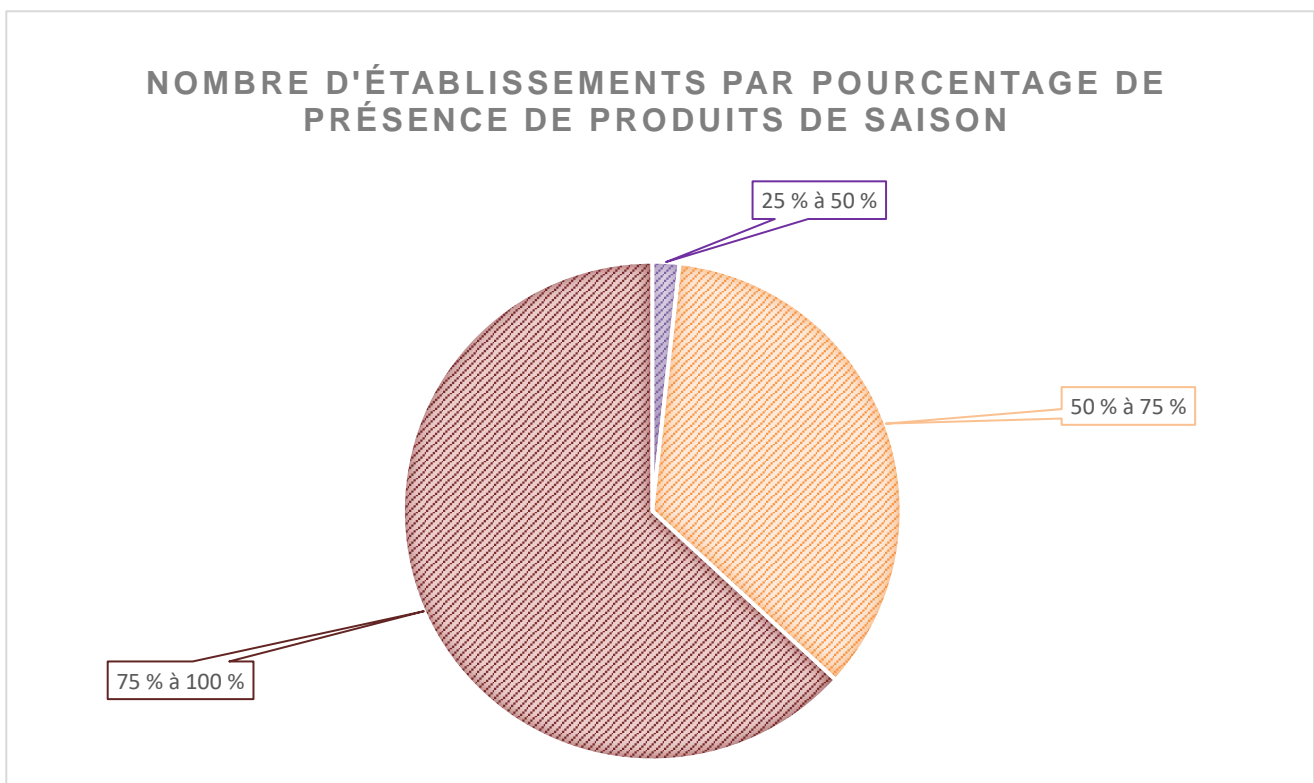
Lors de ce critère, nous devons étudier la part de produits de saison employés au sein d'un établissement récompensé d'une étoile verte par le *Guide Michelin*. Voici les observations faites :

- Aucun établissement ne se situe dans la zone de pourcentage comprise entre 0 % et 25 %.

- Un établissement est situé dans le pourcentage compris entre 25 % et 50 %. Nous observons pour ce dernier, l'utilisation de produits jugés hors saison dans les intitulés de la carte, toutefois, nous sommes forcés de constater que le pourcentage n'est pas le reflet réel de la volonté de l'établissement. En effet, deux des produits utilisés sur la carte de l'établissement, bien que jugés hors saison, peuvent être conservés et consommés tout au long de l'année (à savoir, les noix et les pommes).
- 20 établissements sont situés dans la tranche de pourcentage comprise entre 50 % et 75 % de l'utilisation de produits saisonniers.
- 36 établissements sont situés entre 75 % et 100 % de l'utilisation de produits de saison.

De même que pour le critère numéro 1, il nous semblait pertinent de représenter ces quelques données de manière graphique.

Figure 28 : Résultat de l'étude sur les produits de saison



Nous constatons que 2 % des établissements observés sont situés entre 25 % et 50 % d'utilisation de produits de saison ; 35 % sont situés sur la tranche de pourcentage comprise entre 50 % et 75 %, et enfin, 63 % des établissements sont compris entre 75 % et 100 % d'utilisation de produits saisonniers.

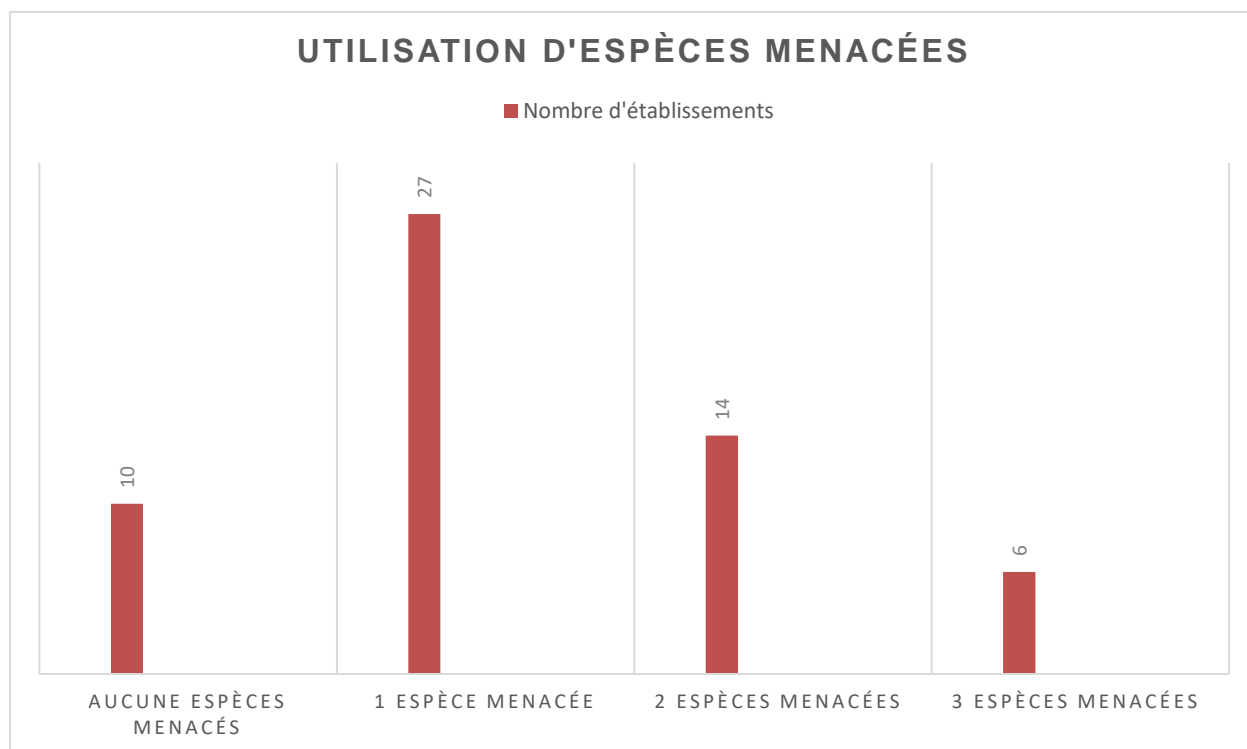
5.4. Utilisation d'espèces menacées

ANNEXE U - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°4

Lors de ce critère, nous souhaitons évaluer la prise en considération de l'état de la biodiversité par nos chefs récompensés d'une étoile verte au *Guide Michelin*. Voici les observations que nous avons pu faire :

- 10 établissements n'ont aucune espèce menacée affichées sur la carte de leurs établissements de restauration.
- 27 établissements ont au moins 1 espèce menacée sur la carte de leur restaurant. Parmi ces 27 établissements, 8 d'entre eux affichent une espèce classée comme étant « à éviter » par Ethic Ocean ; tandis que les 19 autres établissements affichent une espèce classée comme étant à consommer « avec modération ».
- 14 établissements affichent 2 espèces menacées sur leur carte de restaurant. 7 d'entre eux, soit 50 %, affichent une espèce classée comme étant à consommer « avec modération » en plus d'une espèce classée comme étant « à éviter ». Les 7 autres affichent 2 espèces menacées à consommer « avec modération ».
- 6 établissements affichent au moins 3 produits issus d'une pêche qui serait initialement jugé dans la catégorie des consommations « avec modération ».

Figure 29 : Résultat de l'étude sur les espèces menacées



5.5. Mention « fait maison »

ANNEXE V - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°5

Rappelons que lors de ce critère, nous avons étudié l'ensemble des établissements récompensés d'une étoile verte par le *Guide Michelin*, soit 89 établissements. Nous constatons que 7 établissements de restauration citent la volonté de réaliser une cuisine « faite maison ». Cependant, aucun des établissements n'affichent le logo « fait maison » que nous avons pu présenter précédemment.

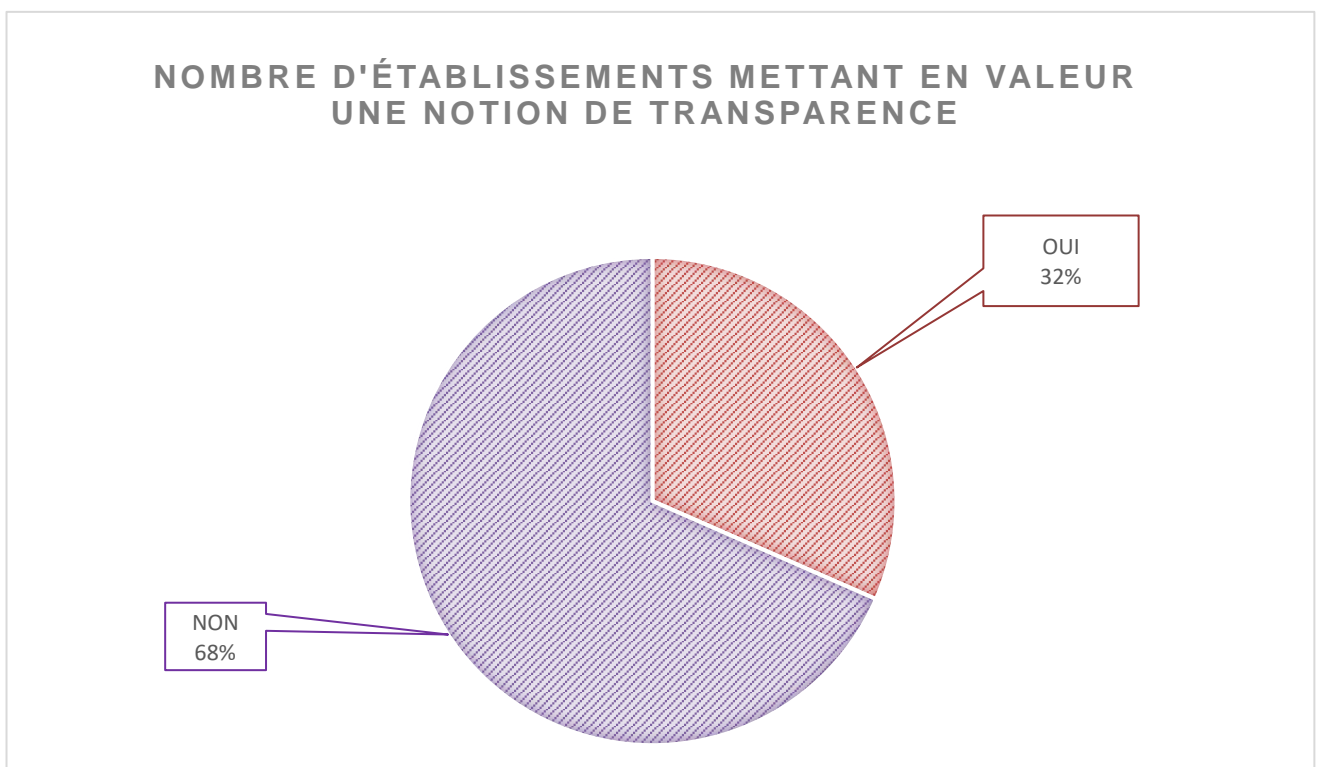
5.6. Notion de transparence

ANNEXE W - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°6

Lors de ce critère, nous souhaitons observer une certaine notion de « transparence », c'est-à-dire la transparence faite sur les modalités de culture, d'élevage ou bien de pêche. Voici les observations que nous en faisons :

- 18 établissements évoquent des notions telles que la pêche à la ligne, le poisson ikejime, ou bien l'origine de la viande française.
- À contrario, 39 établissements n'évoquent aucunes modalités, quelles qu'elles soient dans le cadre de modalité de culture, d'élevage ou de pêche.

Figure 30 : Résultat de l'étude sur la notion de transparence des produits



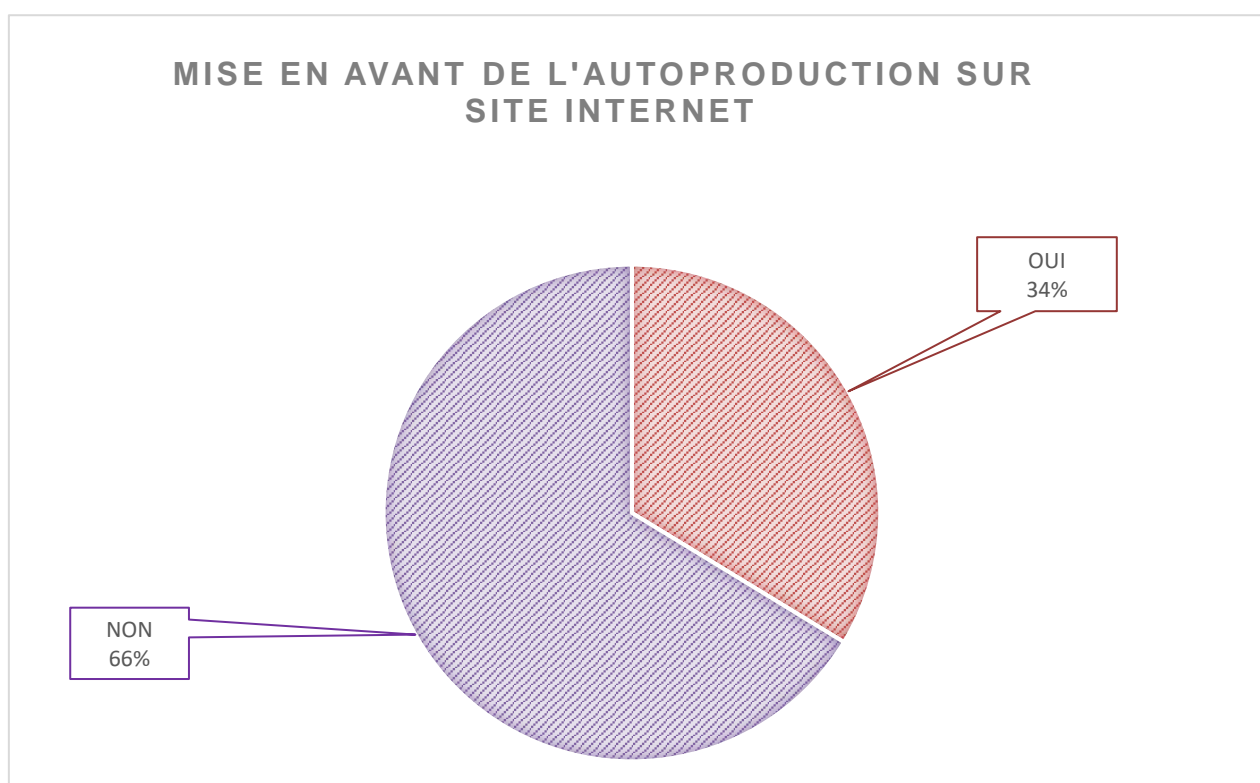
32 % des établissements étudiés ont mis en avant une notion de transparence sur l'origine, la traçabilité, ou les modalités de culture des produits qui sont employés sur leurs cartes. Cependant, 68 % des établissements étudiés ne mettent aucunement en valeur ces différentes notions.

5.7. Mise en avant de l'autoproduction

ANNEXE X - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°7

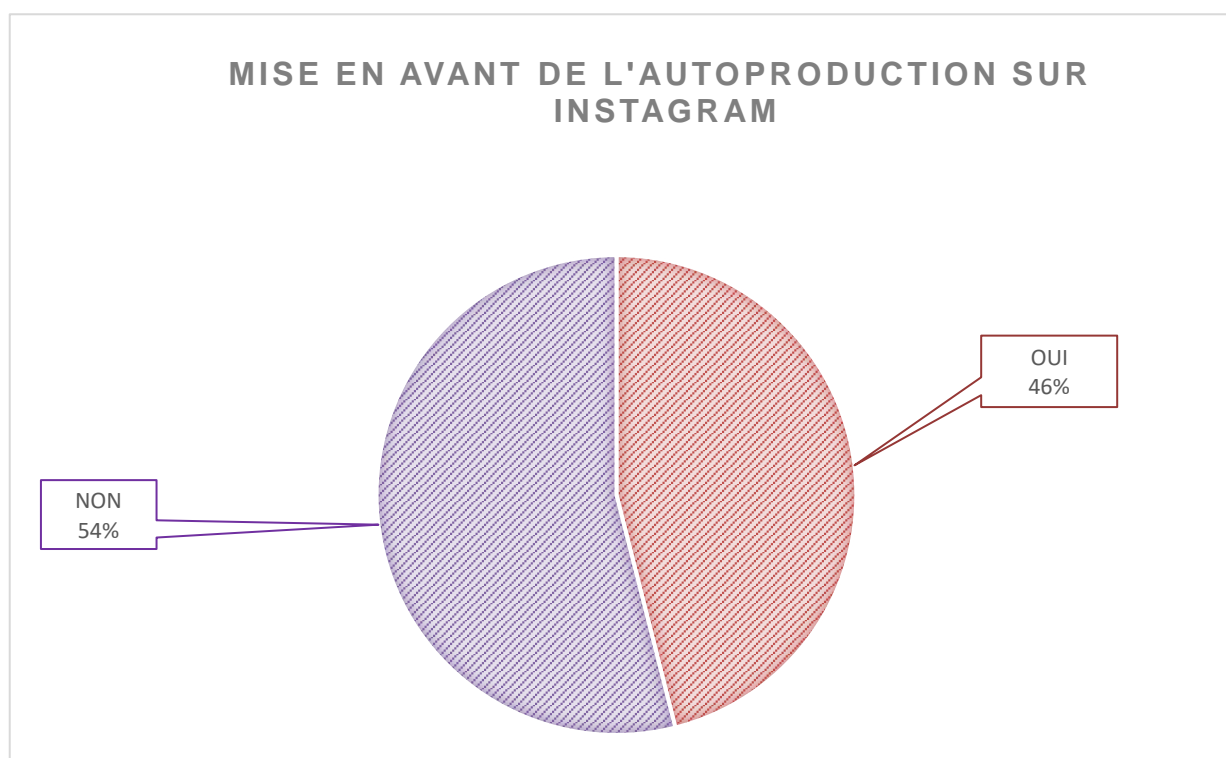
Nous rappelons que deux observations différentes ont été réalisées pour l'étude de ce critère porté sur l'autoproduction. Dans un premier temps, nous avons observé les sites Internet des 89 établissements afin d'identifier la mise en avant d'une autoproduction quelconque. Ainsi, nous constatons que 30 d'entre eux mettent en valeur ce critère en y consacrant un paragraphe, voire un onglet de leur menu. Les 59 établissements restants ne mettent que peu, voire aucunement, le critère de l'autoproduction en valeur, sur leur site Internet.

Figure 31 : Résultat de l'étude réalisée sur la mise en avant de l'autoproduction sur site Internet



Concernant l'étude de ce critère, cette fois-ci, sur la plateforme de réseaux sociaux Instagram, nous réduisons l'échantillonnage à 76 établissements. 13 établissements sont sortis de l'évaluation de ce critère par absence d'un compte Instagram. 35 d'entre eux mettent en valeur l'autoproduction faites par leur soin dans des post quotidiens ainsi que dans des story à la une. 41 établissements ne mettent pas en valeur cette autoproduction. Sur 41 de ces établissements, 35 d'entre eux ne mettent ni en valeur l'autoproduction sur site Internet, ni l'autoproduction sur Instagram.

Figure 32 : Résultat de l'étude de la mise en avant de l'autoproduction par Instagram



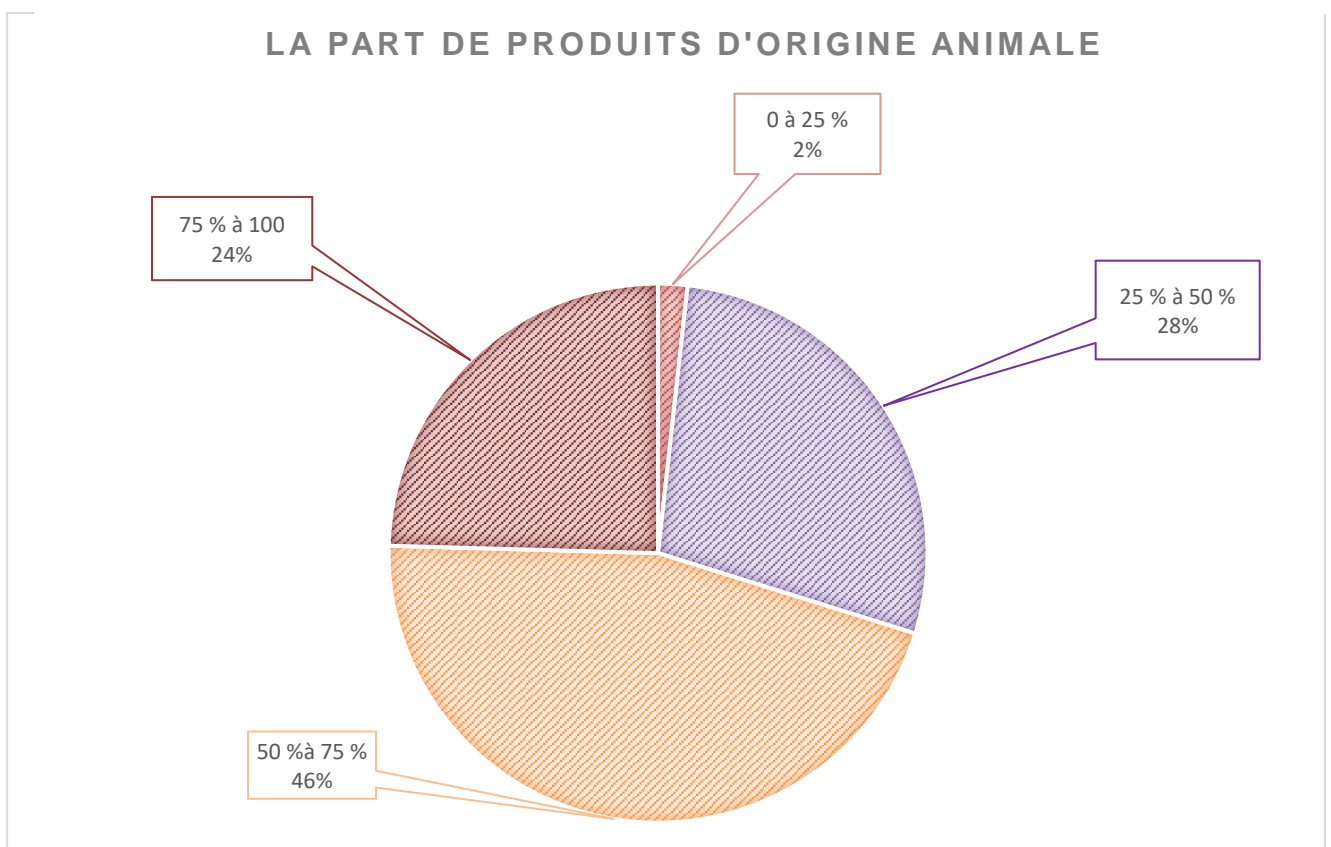
5.8. Présence de produits d'origine animale dans l'intitulé des plats de la carte

ANNEXE Y - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°8

Lors de ce dernier critère, nous souhaitons observer la part des produits d'origine animale présents dans les intitulés à la carte d'un restaurant. Nous rappelons que ce critère s'est basé sur des produits issus de la mer, ou bien sur des viandes issues d'élevage. Ainsi, nous observons les tendances faites au flexitarisme dans le cadre d'une cuisine plus responsable. Voici les observations faites :

- 1 établissement est situé dans une tranche de 0 % à 25 % concernant la part de produits d'origine animale utilisée. Ce chiffre étant bas, nous observons une pleine tendance au flexitarisme, avec la favorisation de produits végétaux, plutôt que de produits animaliers.
- 16 établissements sont situés dans la tranche de pourcentage comprise entre 25 % et 50 %. Nous observons ici, une légère tendance au flexitarisme.
- 26 établissements sont entre 50 % et 75 % d'utilisation de produits animaliers, ce qui prouve finalement, un faible intérêt à la notion de flexitarisme.
- 14 établissements sont entre 75 % et 100 % d'utilisation de produits d'origine animale. Nous en arrivons à penser que cela représente une absence totale de considération pour la tendance et la notion de flexitarisme.

Figure 33 : Résultat de l'étude sur la part de produits d'origine animale sur les cartes d'un établissement de restauration



Seulement 2 % des établissements étudiés correspondent à l'idée d'une pleine tendance au flexitarisme. 28 % d'entre eux ont une légère tendance au flexitarisme. 46 % d'entre eux, soit près de la moitié, ont une faible tendance au flexitarisme. Et enfin, 24 % des établissements étudiés, et récompensés d'une étoile verte au *Guide Michelin*, n'accorde vraisemblablement aucune attention particulière à la notion et à la tendance de flexitarisme.

CHAPITRE 9 : ÉTUDE SUR LA LOCALISATION DES ÉTABLISSEMENTS

Afin d'appuyer l'hypothèse 2 de notre recherche, nous avons également opté pour une étude quantitative. Rappelons-le, cette seconde théorie portait sur le fait que la dimension scénographique du restaurant, participait à l'obtention de l'étoile verte. Nous avons vu lors de notre cadrage théorique (chap.4, p.), que la dimension scénographique de l'établissement relevait également du paysage et de l'urbanisme. Ainsi, nous avons évoqué la possibilité que la localisation d'un établissement puisse entrer en considération dans l'attribution de la distinction Michelin qu'est l'étoile verte.

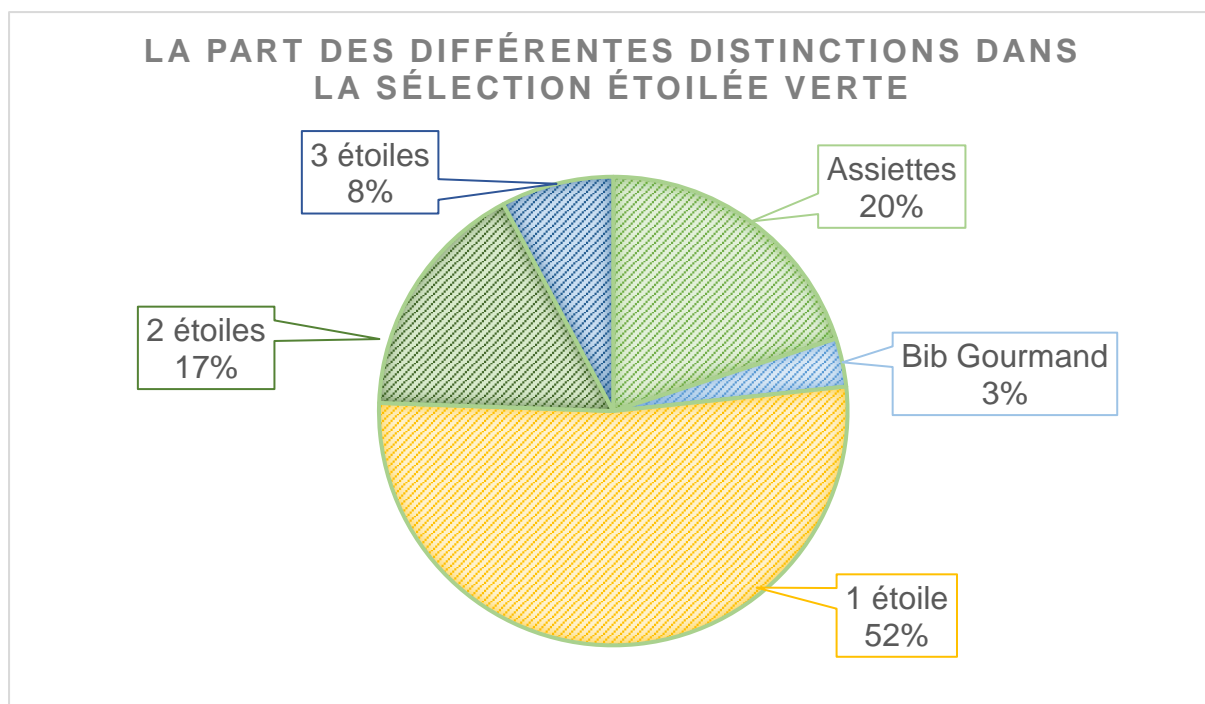
1. Les étoilés verts

Source première de ce travail de recherche, nous observons ici, les quatre-vingt-neuf établissements récompensés par le *Guide Michelin*, de la nouvelle distinction qu'est l'étoile verte.

1.1 Liste des étoilés verts en France

Ce fut un travail fastidieux cependant nécessaire, que de relever l'ensemble de ces 89 établissements consacrés d'une étoile verte. Nous offrons à nos lecteurs, la présentation de l'ensemble de ces établissements au travers des tableaux et graphiques suivants.

Figure 34 - La part des différentes distinctions dans la sélection d'étoiles vertes



1.1.1. Les assiettes et les Bib Gourmand

Tableau 18 - Représentation des établissements portant les distinctions d'étoiles vertes, et d'une assiette ou d'un Bib Gourmand

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	
	Assiette	Étoile verte
Le Domaine de Beaulieu	Assiette	Étoile verte
La Table de Nazère	Assiette	Étoile verte
Sandikala	Assiette	Étoile verte
La Coopérative – Domaine Riberach	Assiette	Étoile verte
Le Riche	Assiette	Étoile verte
Scratch Restaurant	Assiette	Étoile verte
Caves Madeleine	Assiette	Étoile verte
Le Saint Cerf	Assiette	Étoile verte
Les Jardins Sauvages – La Grée des Landes	Assiette	Étoile verte
La Garde Champêtre	Assiette	Étoile verte
Empreinte	Assiette	Étoile verte
Auberge Sauvage	Assiette	Étoile verte
Ar Men Du	Assiette	Étoile verte
Auberge du Moulin – Le Saltimbanque	Assiette	Étoile verte
Le Jardin Secret	Assiette	Étoile verte
Le Boria	Assiette	Étoile verte
Le Doyenné	Assiette	Étoile verte
Ruche	Assiette	Étoile verte
Art'Zain	Bib Gourmand	Étoile verte
Le Tilleul de Sully	Bib Gourmand	Étoile verte
Le Toi du Monde	Bib Gourmand	Étoile verte

Nous constatons que 18 des tables récompensées par une étoile verte parmi les 89 établissements sélectionnés par le *Guide Michelin*, sont également gratifiés de la récompense d'une assiette ; soit 20 % des tables. Trois d'entre elles sont également récompensées par la distinction du Bib Gourmand ; ce qui représente seulement 3,33 % des établissements étoilés verts.

1.1.2. Les établissements 1 étoile

Tableau 19 - Représentation des établissements portant les distinctions d'une étoile verte et d'une étoile rouge

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	
Àponem – Auberge du Presbytère	1 étoile	Étoile verte
Refllet d'Obione	1 étoile	Étoile verte
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	1 étoile	Étoile verte
Le Prince Noir – Vivien Durand	1 étoile	Étoile verte
Choko Ona	1 étoile	Étoile verte
La Chassagnette	1 étoile	Étoile verte
La Mirande	1 étoile	Étoile verte
L'Ostal	1 étoile	Étoile verte
L'Oustalet	1 étoile	Étoile verte
Le Clair de la Plume	1 étoile	Étoile verte
Auberge La Fenièrre	1 étoile	Étoile verte
René'Sens par Jean-François Bérard	1 étoile	Étoile verte
Têtedoie	1 étoile	Étoile verte
Prairial	1 étoile	Étoile verte
Le Jardin De Berne	1 étoile	Étoile verte
Atmosphères	1 étoile	Étoile verte
Fontevraud Le Restaurant	1 étoile	Étoile verte
Aux Terrasses	1 étoile	Étoile verte
Assa	1 étoile	Étoile verte
L'Auberge de Montmin	1 étoile	Étoile verte
Le Manoir de la Régate	1 étoile	Étoile verte
Ursus	1 étoile	Étoile verte
La Table d'Hôtes – La Rôtisserie du Chambertin	1 étoile	Étoile verte
Frédéric Molina au Moulin de Léré	1 étoile	Étoile verte
Maison Tiegezh	1 étoile	Étoile verte
Holen	1 étoile	Étoile verte
Ima	1 étoile	Étoile verte
Le Petit Hôtel du Grand Large	1 étoile	Étoile verte
L'Étang du Moulin	1 étoile	Étoile verte
Septime	1 étoile	Étoile verte
Le George	1 étoile	Étoile verte
Anona	1 étoile	Étoile verte

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	DISTINCTION	
L'Or Q'Idée	1 étoile	Étoile verte
G.A Au Manoir de Rétival	1 étoile	Étoile verte
Alchémille	1 étoile	Étoile verte
La Table du Gourmet	1 étoile	Étoile verte
Auberge Frankenbourg	1 étoile	Étoile verte
La Maison Caillet	1 étoile	Étoile verte
La Table de la Butte	1 étoile	Étoile verte
Au Vieux Couvent	1 étoile	Étoile verte
Thierry Schwartz – Le Restaurant	1 étoile	Étoile verte
Toya	1 étoile	Étoile verte
De : ja	1 étoile	Étoile verte
Les Chemins – Domaine de Primard	1 étoile	Étoile verte
Villa Pinewood	1 étoile	Étoile verte
Auberge du Vert Mont	1 étoile	Étoile verte

Nous constatons que 46 des établissements qui ont été gratifiés d'une étoile verte possèdent également, une étoile rouge au *Guide Michelin*. La part de restaurants une étoile dans cette sélection est équivalente à 51,68 % de la sélection totale, soit plus de la moitié.

1.1.3. Les établissements 2 étoiles

Tableau 20 - Représentation des établissements portant les distinctions d'une étoile verte et deux étoiles rouges

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	DISTINCTION	
Serge Vieira	2 étoiles	Étoile verte
Cyril Attrazic	2 étoiles	Étoile verte
Le Skiff Club	2 étoiles	Étoile verte
Christopher Coutenceau	2 étoiles	Étoile verte
Maison Aribert	2 étoiles	Étoile verte
Christophe Hay – Fleur de Loire	2 étoiles	Étoile verte
Jean Sulpice	2 étoiles	Étoile verte
Yoann Conte	2 étoiles	Étoile verte
Hostellerie Jérôme	2 étoiles	Étoile verte
La Côte Saint-Jacques	2 étoiles	Étoile verte
Table – Bruno Verjus	2 étoiles	Étoile verte
David Toutain	2 étoiles	Étoile verte
Le Coquillage	2 étoiles	Étoile verte
Le Château de Beaulieu – Christophe Dufossé	2 étoiles	Étoile verte
La Grenouillère	2 étoiles	Étoile verte

Sont représentés ci-dessus les quinze établissements récompensés de deux étoiles, ainsi que d'une étoile verte. Leur représentation au sein de la sélection est donc d'environ 16,67 %.

1.1.4. Les établissements 3 étoiles

Tableau 21 - Représentation des établissements portant les distinctions d'étoile verte et de trois étoiles rouges

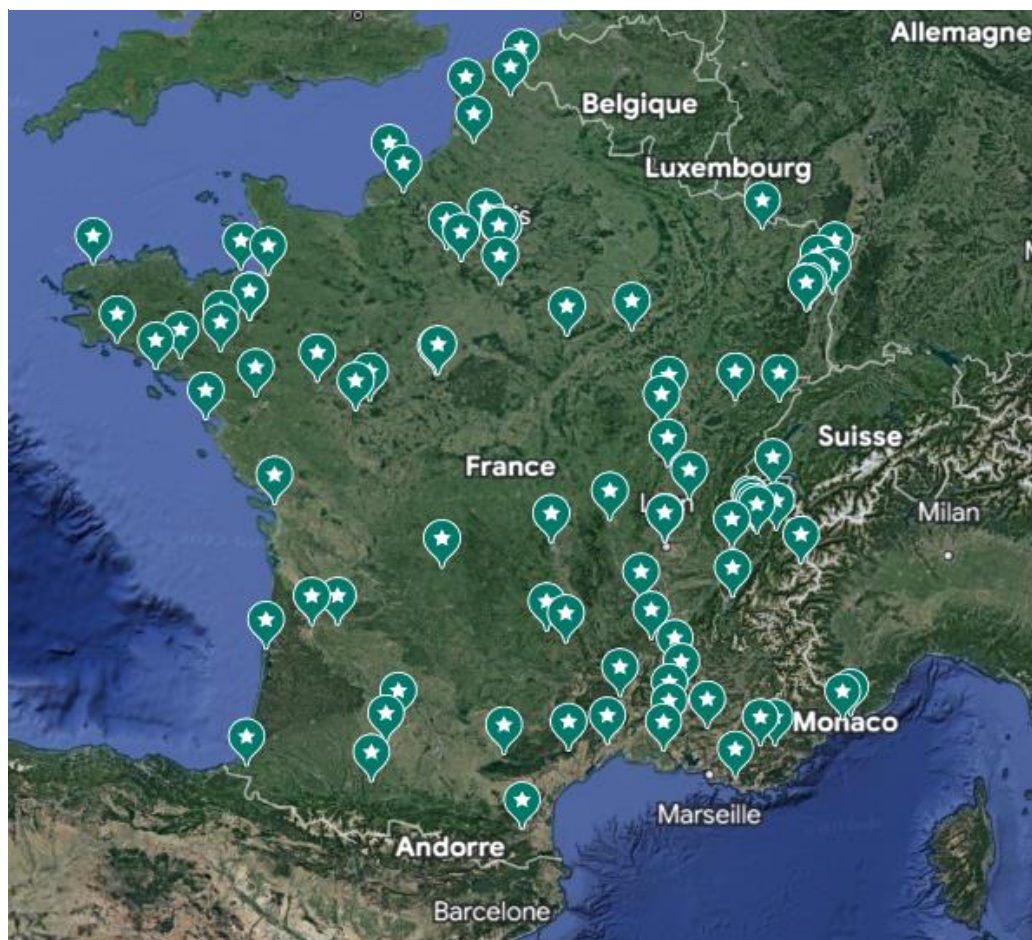
NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	
L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Étoile verte
Régis et Jacques Marcon	3 étoiles	Étoile verte
Troisgros – Le Bois sans Feuilles	3 étoiles	Étoile verte
Le Clos des Sens	3 étoiles	Étoile verte
Mirazur	3 étoiles	Étoile verte
La Marine	3 étoiles	Étoile verte
Arpège	3 étoiles	Étoile verte

Les tables consacrées de l'ultime distinction de trois étoiles sont au nombre de 7 dans cette sélection d'étoiles vertes. Elle représente un peu plus de 7 % des tables étoilées vertes en France.

1.2 Représentation cartographique des établissements étoilés verts

Lors de nos recherches concernant les établissements étoilés verts, nous avons également identifié les lieux dans lesquels ils étaient implantés. Nous joignons ci-joint une cartographie visuelle de l'emplacement des différents établissements récompensés d'une étoile verte :

Figure 35 - Représentation satellitaires des établissements étoilés verts au Guide Michelin



Nous constatons lors de la mise en forme de cette cartographie, la disparité des localisations des différents établissements étoilés verts. En effet, certaines régions n'en présentent que peu, voire aucun ; tel est le cas, pour la Corse, la région frontalière à la Belgique, et le centre de la France (nord de la Nouvelle-Aquitaine).

À contrario, nous observons un fort concentré d'établissements sur les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Nous ne serions justifier exactement, la raison d'une telle concentration ; cependant, nous évoquons un parallèle entre cette dominance et ce qui autre fois était appelé *La Route du Bonheur*. Cette incroyable tracée imaginaire, reliée à l'époque, la capitale et la province ; elle accueillait en son temps, les premières et plus grandes tables étoilées. Nous émettons alors l'hypothèse que ces deux variables puissent être reliées d'une quelconque façon.

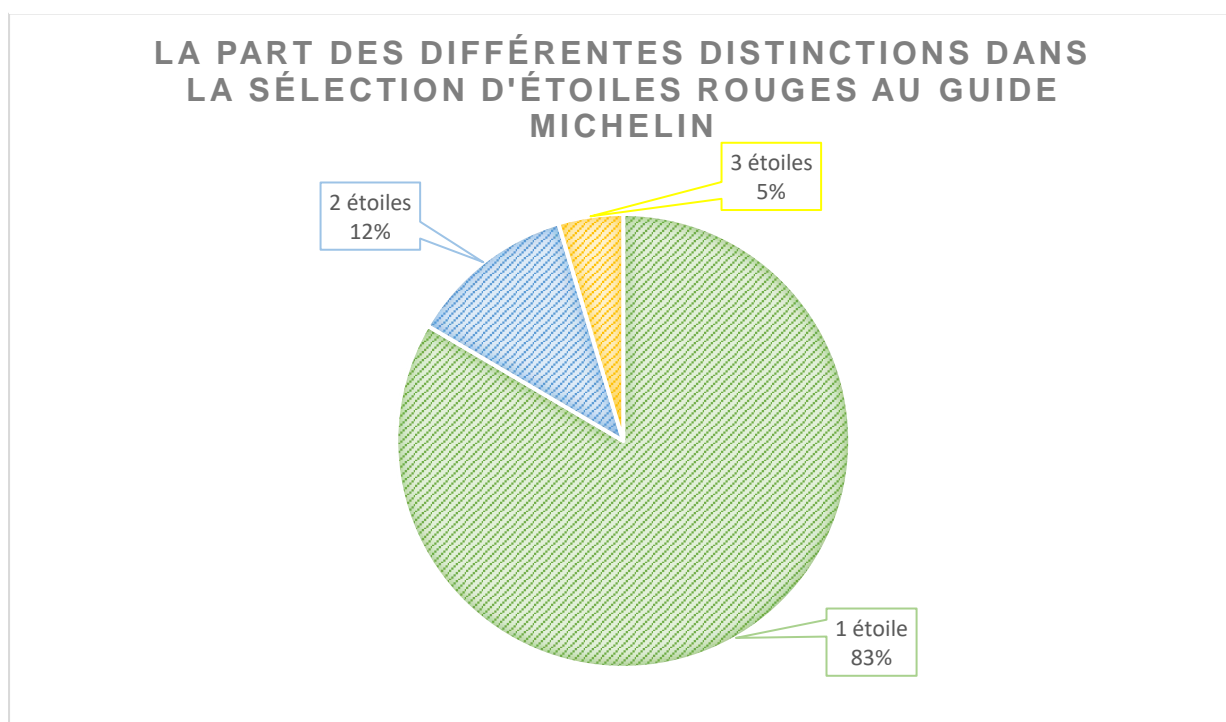
2. Les étoilés rouges

Certes, nous venons d'étudier la localisation de l'ensemble des établissements étoilés verts au *Guide Michelin*, et ces derniers représentent la plus grande partie de notre travail. Toutefois, il nous semblait maladroit d'évoquer certaines données, sans en dépendre une opposition. Ainsi, nous présentons lors de cette séquence, un travail parfaitement identique au précédent, relevant des 629 établissements consacrés d'une, deux voire trois étoiles. Nous avons fait le choix ici, de ne représenter que les tables étoilées, et d'ôter de la sélection les autres distinctions du *Guide Michelin* : l'Assiette et le Bib Gourmand.

2.1 Liste des étoilés rouges en France

Comme nous venons de l'évoquer précédemment, la France détient le plus important nombre de tables étoilées au monde, avec un record, en 2023, de 629 tables (chiffre à date 12 mai 2023). Ces tables sont réparties de la façon suivante : 525 restaurants, une étoile, 75 restaurants, deux étoiles, et enfin 29 tables trois étoiles.

Figure 36 - La part des différentes distinctions dans la sélection d'étoiles rouges au *Guide Michelin*



2.1.1. Les établissements 1 étoile

Tableau 22 - Représentation des établissements distingués d'une étoile au Guide Michelin

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
Stéphane Tournié	1 étoile	La Table de l'Alpaga	1 étoile
Jean-Luc Tartarin	1 étoile	Michel Sarran	1 étoile
Le Cénacle	1 étoile	Hédone	1 étoile
L'Aparté	1 étoile	En Pleine Nature	1 étoile
Ô Saveurs	1 étoile	En Marge	1 étoile
Le Puit du Trésor	1 étoile	Michel Trama	1 étoile
La Barbacane	1 étoile	Le Sénéchal	1 étoile
Le Château de Mercuès	1 étoile	Le Gindreau	1 étoile
Vieux Pont	1 étoile	La Table de Castigno	1 étoile
Le Pont de L'Ouyse	1 étoile	Le Château de la Treyne	1 étoile
Le Belvédère	1 étoile	Les 3 Soleils de Montal	1 étoile
L'Alter-Native	1 étoile	Aux Déjeuners de Sousceyrac	1 étoile
Àponem- Auberge du Presbytère	1 étoile	Auberge de la Tour	1 étoile
Le Vieux Logis	1 étoile	Le Grand Cap	1 étoile
Le 1862 – Les Glycines	1 étoile	La Tour des Vents	1 étoile
La Galinette	1 étoile	Restaurant De Lauzun	1 étoile
Les Clefs d'Argent	1 étoile	Les Fresques	1 étoile
Maison Claude Darroze	1 étoile	La Table d'Olivier	1 étoile
La Balette	1 étoile	The Marcel	1 étoile
L'Essentiel	1 étoile	Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	1 étoile
Logis de la Cadène	1 étoile	Reflot d'Obione	1 étoile
Pastis	1 étoile	Leclere	1 étoile
Jardin des Sens	1 étoile	La Réserve Rimbaud	1 étoile
Le Saint-James	1 étoile	Le Moulin de l'Abbaye	1 étoile
L'Oiseau Bleu	1 étoile	L'Observatoire du Gabriel	1 étoile
Le Prince Noir	1 étoile	Le Quatrième Mur	1 étoile
Tentazioni	1 étoile	Maison Nouvelle	1 étoile
Soléna	1 étoile	Le Pavillon des Boulevards	1 étoile
Le Moulin de la Gorce	1 étoile	Le Hittau	1 étoile
Villa de l'Étang Blanc	1 étoile	Le Haut-Allier	1 étoile
Likoké	1 étoile	Choko Ona	1 étoile
Skab	1 étoile	Jérôme Nutile	1 étoile
Le Pation	1 étoile	Ithurria	1 étoile
Moulin d'Alotz	1 étoile	L'Impertinent	1 étoile
Moulin de la Tardoire	1 étoile	Les Rosiers	1 étoile
La Rotonde	1 étoile	La Table d'Uzès	1 étoile
L'Auberge Basque	1 étoile	La Table des Frères Ibarboure	1 étoile
Brikéténia	1 étoile	Les Sources de Fontbelle	1 étoile
Le Kaïbu	1 étoile	Ekaitza	1 étoile
Origines	1 étoile	La Chapelle Saint-Martin	1 étoile
L'Atelier Yssoirien	1 étoile	La Chassagnette	1 étoile
Auberge de Montfleury	1 étoile	La Ribaudière	1 étoile
L'Aupiho – Domaine de Manville	1 étoile	Entre Vigne et Garrigue	1 étoile
Les Foudres	1 étoile	Le Prieuré	1 étoile

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
La Vieille Fontaine	1 étoile	Pollen	1 étoile
Radio	1 étoile	La Mirande	1 étoile
L'Auberge de Saint-Rémy de Provence	1 étoile	Jean-Claude Leclerc	1 étoile
Apicius	1 étoile	L'Ostal	1 étoile
La Mère Germaine	1 étoile	Domaine du Colombier	1 étoile
Maison Hache	1 étoile	Auberge du Pont	1 étoile
Le Clair de la Plume	1 étoile	L'Oustalet	1 étoile
Le Vivier	1 étoile	Villa Salone	1 étoile
L'Aquarelle	1 étoile	Le Carré d'Alethius	1 étoile
Le Kléber – La Maison Bonnet	1 étoile	La Table de Xavier Mathieu	1 étoile
Dan B.	1 étoile	La Cache	1 étoile
Le mas Boterro	1 étoile	Flaveurs	1 étoile
La Bastide	1 étoile	Auberge La Fenièrre	1 étoile
La Chapelle – Château Saint-Jean	1 étoile	La Source	1 étoile
L'Épuiette	1 étoile	Alcyone	1 étoile
Une Table au Sud	1 étoile	Pierre Reboul	1 étoile
Saisons	1 étoile	Hélène Darroze à Villa La Coste	1 étoile
Maison Decoret	1 étoile	Signature	1 étoile
La Petite Maison de Cucuron	1 étoile	Mackaël Féval	1 étoile
La Closerie	1 étoile	Les Cèdres	1 étoile
Château Blanchard	1 étoile	Le Art	1 étoile
Le Saint-Estève	1 étoile	La Table de Philippe Girardon	1 étoile
Le Prieuré	1 étoile	La Magdeleine – Mathias Dandine	1 étoile
L'Hysope	1 étoile	La Table de Nans	1 étoile
Restaurant Pierre Grein	1 étoile	René Sens par Jean-François Bérrar	1 étoile
Les Oliviers	1 étoile	La Rotonde	1 étoile
Saisons	1 étoile	Rustique	1 étoile
Têtedoie	1 étoile	La Sommelière	1 étoile
Au 14 Février	1 étoile	Les Terrasses de Lyon	1 étoile
Les Loges	1 étoile	Prairial	1 étoile
Les Apothicaires	1 étoile	Le Passe Temps	1 étoile
Le Gourmet de Sèze	1 étoile	Miraflores	1 étoile
Guy Lassausaie	1 étoile	La Bonne étape	1 étoile
La Promenade	1 étoile	l'Abbaye de la Celle	1 étoile
L'Émulsion	1 étoile	Au 14 Février	1 étoile
Le Fantin Latour	1 étoile	La Bastide des Moustiers	1 étoile
Auberge du Cep	1 étoile	Frédéric Doucet	1 étoile
Ambroisie	1 étoile	La Table de Chaintré	1 étoile
L'O des Vignes	1 étoile	Le Jardin de Berne	1 étoile
Bruno	1 étoile	Pierre	1 étoile
L'Arbre au Soleil	1 étoile	Le P'tit Polyte	1 étoile
La Huchette	1 étoile	Le Relais des Moines	1 étoile
Auberge de l'Abbaye	1 étoile	Fontevraud Le Restaurant	1 étoile
L'Évidence	1 étoile	La Table de Boisniard	1 étoile
Auberge Pom'Poire	1 étoile	La Marande	1 étoile
Lamartine	1 étoile	Atmosphères	1 étoile
Le Raisin	1 étoile	Château de Valmer	1 étoile

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
Grand Hôtel du Lion d'Or	1 étoile	Les Genêts	1 étoile
Colette	1 étoile	Jean-Marc Pérochon	1 étoile
L'Opidom	1 étoile	Château de Pray	1 étoile
Aux Terrasses	1 étoile	L'Écrin de Yoann Chapuis	1 étoile
La Chabotterie	1 étoile	L'Empreinte	1 étoile
Les Tables de Gaspard	1 étoile	Le Favori – Les Sources de Cheverny	1 étoile
La Robe	1 étoile	Le Clocher des Pères	1 étoile
Les Hauts de Loire	1 étoile	Récif – Les Roches Rouges	1 étoile
La Vieille Tour	1 étoile	La Table de la Bergerie	1 étoile
Maison Médard	1 étoile	Assa	1 étoile
L'Esquisse	1 étoile	La Rotonde des Trésoms	1 étoile
L'Or bleu	1 étoile	Le1825 – La Table Gastronomique	1 étoile
Les Explorateurs – Hôtel Pashmira	1 étoile	Ed.Em	1 étoile
Vincent Favre Félix	1 étoile	L'Ekryn by Laurent Azoulay	1 étoile
Les Terrailleurs	1 étoile	Le Saint-Martin	1 étoile
Alain Llorca	1 étoile	Le Farçon	1 étoile
La Passagère – Hôtel Belles Rives	1 étoile	Les Pêcheurs	1 étoile
Louroc – Hôtel du Cap Eden Roc	1 étoile	Lait Thym Sel	1 étoile
Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes	1 étoile	Baumanière 1850	1 étoile
La Flibuste	1 étoile	Côté Jardin	1 étoile
Hostellerie de Levernois	1 étoile	Le Bénaton	1 étoile
Le Carmin	1 étoile	Clos du Cèdre	1 étoile
LuluRouget	1 étoile	L'Atlantide 1874 – Maison Guého	1 étoile
Roza	1 étoile	Pure & V	1 étoile
Le Chantecler	1 étoile	L'Aromate	1 étoile
Le Charlemagne	1 étoile	Les Agitateurs	1 étoile
JAN	1 étoile	La Table d'à Côté	1 étoile
Le Manoir de la Régate	1 étoile	Château de Vault-de-Lugny	1 étoile
La Table de la Mainaz	1 étoile	Le Cap	1 étoile
Le Restaurant des Rois – La Réserve de Beaulieu	1 étoile	La Table de Patrick Raingeard	1 étoile
Auberge des Templiers	1 étoile	Le Lièvre Gourmand	1 étoile
Ursus	1 étoile	La Dame de Pic – Le 1920	1 étoile
Pavillon – Yannick Alléno	1 étoile	Le Grill	1 étoile
La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi	1 étoile	Yoshi	1 étoile
Ceto	1 étoile	Le Refuge des Gourmets	1 étoile
La Table de l'Ours	1 étoile	Ô Flaveurs	1 étoile
Le Sérac	1 étoile	La Table d'Hôtes – La Rôtisserie de Chambertin	1 étoile
L'Auberge de Bagatelle	1 étoile	La Chaumière	1 étoile
Auberge de la Charme	1 étoile	Origine	1 étoile
Loiseau des Ducs	1 étoile	CIBO	1 étoile
L'Aspérule	1 étoile	Albert 1 ^{er}	1 étoile
Moulin de Léré	1 étoile	Château du Mont Joly	1 étoile

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
La Mare aux Oiseaux	1 étoile	Les Fresques	1 étoile
Le Bon Accueil	1 étoile	La Madeleine	1 étoile
Le Georges	1 étoile	L'Axel	1 étoile
Château de Courban	1 étoile	L'Éveil des Sens	1 étoile
Maison Tiegezh	1 étoile	Auberge du Pont d'Acigné	1 étoile
Holen	1 étoile	Ima	1 étoile
Racines	1 étoile	La Tête en l'air	1 étoile
La Gourmandière – La Table d'Olivier	1 étoile	Le Pressoir	1 étoile
Le Gavrinis	1 étoile	Maison Ronan Kervarrec	1 étoile
Le Petit Hôtel du Grand Large	1 étoile	Côté Cuisine	1 étoile
La Table des Blot – Auberge du Château	1 étoile	Le Manoir du Lys	1 étoile
L'Étang du Moulin	1 étoile	Numéro 3	1 étoile
Hostellerie la Montagne	1 étoile	Le Grand Contrôle	1 étoile
La Table du 11	1 étoile	Auberge de la Mine	1 étoile
Gordon Ramsay au Trianon	1 étoile	La Renaissance	1 étoile
Le Corot	1 étoile	L'Escarbille	1 étoile
Mosuke	1 étoile	Solstice	1 étoile
OKA	1 étoile	Mavrommatis	1 étoile
Neige d'Été	1 étoile	Comice	1 étoile
Quinsou	1 étoile	Nakatani	1 étoile
Aida	1 étoile	Le Village Tomohiro	1 étoile
AT	1 étoile	Tour d'Argent	1 étoile
Alliance	1 étoile	Baieta	1 étoile
Sola	1 étoile	Yoshinori	1 étoile
Armani Ristorante	1 étoile	Le Sergent Recruteur	1 étoile
Virtus	1 étoile	Pertinence	1 étoile
Auguste	1 étoile	Le Jules Verne	1 étoile
Relais Louis XIII	1 étoile	ES	1 étoile
La Grande Cascade	1 étoile	Le Violon d'Ingres	1 étoile
Ze Kitchen Galerie	1 étoile	Gaya par Pierre Gagnaire	1 étoile
L'Atelier de Joël Robuchon	1 étoile	L'Ours	1 étoile
Restaurant H	1 étoile	L'Arche	1 étoile
Septime	1 étoile	Les Climats	1 étoile
Tomy & Co	1 étoile	Anne	1 étoile
Divellec	1 étoile	Benoit	1 étoile
Automne	1 étoile	Don Juan II	1 étoile
Shang Palace	1 étoile	Granite	1 étoile
Qui Plume la Lune	1 étoile	Avel Vor	1 étoile
La Dame de Pic	1 étoile	Yam'Tcha	1 étoile
Trente-Trois	1 étoile	Ogata	1 étoile
Jean-Imbert au Plaza Athéné	1 étoile	Lasserre	1 étoile
Substance	1 étoile	Pavillon	1 étoile
Jin	1 étoile	Auberge Nicolas Flamel	1 étoile
ERH	1 étoile	L'Écrin	1 étoile
Le George	1 étoile	L'Orangerie	1 étoile
Nomicos	1 étoile	Bellefeuille – Saint James Paris	1 étoile
Ochre	1 étoile	FIEF	1 étoile
Shabour	1 étoile	Le Baudelaire	1 étoile
Sushi B	1 étoile	Alan Geam	1 étoile

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
Pages	1 étoile	Pur – Jean-François Rouquette	1 étoile
Fleur de Pavé	1 étoile	Frenchie	1 étoile
Lucas Carton	1 étoile	Contraste	1 étoile
L'Atelier de Joël Robuchon	1 étoile	114 Faubourg	1 étoile
Accents Table Bourse	1 étoile	Le Chiberta	1 étoile
Akrame	1 étoile	Pantagrue	1 étoile
Apicius	1 étoile	L'Arôme	1 étoile
Helen	1 étoile	Oxte	1 étoile
Il Carpaccio	1 étoile	La Scène Thélème	1 étoile
Louis	1 étoile	Frédéric Simonin	1 étoile
NESO	1 étoile	La Condesa	1 étoile
Aspic	1 étoile	L'Innocence	1 étoile
Jacques Faussat	1 étoile	Le Faham by Kelly Rangama	1 étoile
L'Arcane	1 étoile	Sources	1 étoile
Le Quincangrogne	1 étoile	Auberge de la Brie	1 étoile
La Signoria	1 étoile	Le Jardin des Plumes	1 étoile
Le Panoramique – Domaine de la Corniche	1 étoile	L'Or Q'Idée	1 étoile
Le Chiquito	1 étoile	A Casa di Ma	1 étoile
Le Pot d'Étain	1 étoile	Auberge Grand'Maison	1 étoile
La Table de Breizh Café	1 étoile	Le Saint-Placide	1 étoile
Le Pourquoi Pas	1 étoile	Moulin de Rosmadec	1 étoile
La Grange Belle-Église	1 étoile	Le Verbois	1 étoile
L'Orchidée	1 étoile	La Vieille Tour	1 étoile
Ivan Vautier	1 étoile	Aux Pesked	1 étoile
À Contre Sens	1 étoile	Jérôme Feck	1 étoile
Les Ducs de Lorraine	1 étoile	Le Royal	1 étoile
Les Trois Rochers	1 étoile	Intuition	1 étoile
La Licorne Royale	1 étoile	La Table d'Asten	1 étoile
Maximilien Hellio	1 étoile	L'Essentiel	1 étoile
Auberge À la Bonne Idée	1 étoile	Le Grand Cerf	1 étoile
Il Cortile	1 étoile	L'Odas	1 étoile
L'Orée de la Forêt	1 étoile	Le Mascaret	1 étoile
Le 7 ^{ème} Continent	1 étoile	La Table de la Ferme	1 étoile
Le Foch	1 étoile	G.A Au Manoir de Rétival	1 étoile
La Nouvelle Auberge	1 étoile	Au Souper Fin	1 étoile
La Maison dans le Parc	1 étoile	Château d'Adoménil	1 étoile
Julien Binz	1 étoile	L'Atelier du Peintre	1 étoile
Girardin – Gastronomique	1 étoile	Alchémille	1 étoile
La Table du Gourmet	1 étoile	Maximilien	1 étoile
L'Anthocyane	1 étoile	Le Donjon – Domaine Saint-Clair	1 étoile
La Maison Caillet	1 étoile	Auberge Frankenburg	1 étoile
Manoir de Lan-Kerellec	1 étoile	Le Colombier	1 étoile
Nicolas Carro – Hôtel de Carantec	1 étoile	L'Embrun	1 étoile
La Pomme d'Api	1 étoile	Les Voiles d'Or	1 étoile
Le Brittany	1 étoile	Chez Michèle	1 étoile
Le Pily	1 étoile	La Table de la Butte	1 étoile
Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu	1 étoile	Au Vieux Couvent	1 étoile

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
Thierry Schwartz – Le Restaurant	1 étoile	Quai des Saveurs	1 étoile
Toya	1 étoile	La Dune du Château de Sable	1 étoile
Le Cerf	1 étoile	Kasbür	1 étoile
Umami	1 étoile	Au Crocodile	1 étoile
1741	1 étoile	Les Plaisirs Gourmands	1 étoile
Les Funambules	1 étoile	Buerehiesel	1 étoile
Le Jardin Secret	1 étoile	Auberge Saint-Walfrid	1 étoile
L'Arnsbourg	1 étoile	Au Gourmet	1 étoile
Auberge du Bœuf	1 étoile	Le Pavillon – Hôtel Westminster	1 étoile
La Table – Hôtel Clarence	1 étoile	Le Restaurant du Cerisier	1 étoile
Nature	1 étoile	La Liégeoise	1 étoile
Val d'Auge	1 étoile	Haut Bonheur de la Table	1 étoile
Auberge du Vert Mont	1 étoile	Anona	1 étoile
Rouge	1 étoile	L'Incomparable	1 étoile
Relais de la Poste	1 étoile	Faventia	1 étoile
De : ja	1 étoile	Les Chemins – Domaine de Primard	1 étoile
Rozo	1 étoile	Aumi	1 étoile
Mallory Gabsi	1 étoile	Les Reflets	1 étoile
La Mécanique des Frères Bonano	1 étoile	Ezia	1 étoile
Arbore & Sens	1 étoile	La Table des Pères	1 étoile
Arborescence	1 étoile	Château Eza	1 étoile
La Table Mirasol	1 étoile	Villa9Trois	1 étoile
Enfin	1 étoile	Ressources	1 étoile
Pureté	1 étoile	La Mutinerie	1 étoile
La Gouesnière – Maison Tirel-Guérin	1 étoile	Château d'Origny	1 étoile
L'Arrivage	1 étoile	Restaurant de la Loire	1 étoile
Villa Pinewood	1 étoile	Couleurs de Shimatani	1 étoile
Maison Dasamy	1 étoile	La Maison de Pierre	1 étoile
Omar Dhiab	1 étoile	Maison Ruffet – Villa Navarre	1 étoile
Maison Ruggieri	1 étoile	L'Épicurien – Abbaye de Villeneuve	1 étoile
Astrance	1 étoile	L'Abissou	1 étoile
Ortensia	1 étoile	Les Cadets	1 étoile

Nous constatons que lors de la présentation du *Guide Michelin* 2023, 529 établissements ont été récompensés d'une étoile. Cette distinction représente ainsi la plus importante de la sélection, avec une part totale de 83 %.

2.1.2. Les établissements 2 étoiles

Tableau 23 - Représentation des établissements distingués de deux étoiles au Guide Michelin

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
Py-R	2 étoiles	Guy Savoy	2 étoiles
Christopher Coutenceau	2 étoiles	Le Puit Saint-Jacques	2 étoiles
La Table de Franck Putelat	2 étoiles	La Table Lionel Giraud	2 étoiles
Bras	2 étoiles	Lalique	2 étoiles
Serge Vieira	2 étoiles	La Table de Pavie	2 étoiles
Les Sources de Caudalie	2 étoiles	Le Pressoir d'Argent	2 étoiles
Relais de la Poste	2 étoiles	Duende	2 étoiles
Le Skiff Club	2 étoiles	Michel Kayser	2 étoiles
Le Pré-Xavier Beaudiment	2 étoiles	La Pyramide -Henrioux	2 étoiles
Mère Brazier	2 étoiles	Takao Takano	2 étoiles
Le Neuvième Art	2 étoiles	Paul Bocuse	2 étoiles
Maison Aribert	2 étoiles	Au 14 Février	2 étoiles
Les Morainières	2 étoiles	La Réserve Ramatuelle	2 étoiles
Christophe Hay	2 étoiles	La Villa Archange	2 étoiles
La Palme d'Or	2 étoiles	Jean Sulpice	2 étoiles
Yoann Conte	2 étoiles	Le Montgomerie	2 étoiles
Le Chabichou	2 étoiles	La Sarkara	2 étoiles
La Côte d'Or	2 étoiles	Flaveur	2 étoiles
La Chèvre d'Or	2 étoiles	Hostellerie Jérôme	2 étoiles
Le Blue Bay	2 étoiles	Maison Benoît Vidal	2 étoiles
Anne de Bretagne	2 étoiles	William Frachot	2 étoiles
Maison Jeunet	2 étoiles	La Côte Saint-Jacques	2 étoiles
Marsan par Hélène Darroze	2 étoiles	Table – Bruno Verjus	2 étoiles
David Toutain	2 étoiles	Le Meurice	2 étoiles
L'Abyesse – Pavillon Ledoyen	2 étoiles	Le Clarence	2 étoiles
Palais Royal Restaurant	2 étoiles	Sur Mesure Thierry Marx	2 étoiles
L'Oiseau Blanc	2 étoiles	Le Gabriel	2 étoiles
Le Grand Restaurant	2 étoiles	La Scène	2 étoiles
Le Taillevent	2 étoiles	Maison Rostang	2 étoiles
Le Coquillage	2 étoiles	Le Parc Les Crayères	2 étoiles
Racine	2 étoiles	L'Auberge des Glazicks	2 étoiles
JY'S	2 étoiles	La Table d'Olivier Nasti	2 étoiles
Casadelmar	2 étoiles	Auberge de l'III	2 étoiles
La Fourchette des Ducs	2 étoiles	Villa René Lalique	2 étoiles
La Merise	2 étoiles	La Grenouillère	2 étoiles
L'Amaryllis	2 étoiles	Château de Beaulieu	2 étoiles
L'Auberge de Montmin	2 étoiles	Cyril Attrazic	2 étoiles
Auberge du Cheval Blanc	2 étoiles		

Lors de la dernière sélection du *Guide Michelin*, 75 restaurants se sont vus récompensés de la distinction des deux étoiles. Ainsi, la part de deux étoiles sur l'ensemble des tables étoilées en France, représente 12 %.

2.1.3. Les établissements 3 étoiles

Tableau 24 - Représentation des établissements distingués de trois étoiles au Guide Michelin

NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION	NOM DE L'ETABLISSEMENT	DISTINCTION
L'Auberge du Vieux Puits	3 étoiles	Les Près d'Eugénie	3 étoiles
L'Oustau de Baumannière	3 étoiles	Régis et Jacques Marcon	3 étoiles
Pic	3 étoiles	Le Petit Nice	3 étoiles
AM par Alexandre Mazzia	3 étoiles	La Villa Madie	3 étoiles
Michel Troisgros	3 étoiles	Georges Blanc	3 étoiles
La Vague d'Or	3 étoiles	René et Maxime Meilleur	3 étoiles
Maison Lameloise	3 étoiles	Le Clos des Sens	3 étoiles
Le 1947 à Cheval Blanc	3 étoiles	Flocons de Sel	3 étoiles
Le Louis XV	3 étoiles	Mirazur	3 étoiles
Arpège	3 étoiles	Le Pré Catelan	3 étoiles
L'Ambroisie	3 étoiles	Plénitude	3 étoiles
Alléno Paris	3 étoiles	Kei	3 étoiles
Le Cinq	3 étoiles	Épicure	3 étoiles
Pierre Gagnaire	3 étoiles	La Marine	3 étoiles
Assiette Champenoise	3 étoiles		

La part d'établissements récompensés de la consécration ultime des cuisiniers est de 5 %. En effet, peu de restaurants se voient accorder cette incroyable distinction de trois étoiles, représentative d'une cuisine d'excellence, d'une qualité permanente, et d'un environnement exceptionnel.

2.2 Représentation cartographique des établissements étoilés rouges

Figure 37 - Représentation satellitaire des établissements étoilés rouges du Guide Michelin



Nous constatons lors de la mise en place de cette cartographie, que la répartition des établissements récompensés d'une, deux voire trois étoiles est, dans l'ensemble, équilibrée. En effet, peu d'établissements sont présents en Corse, et dans les Pyrénées, cependant, leur présence n'est en rien, une absolue dissolution.

Comme nous l'avons fait lors de l'étude portée sur l'étoile verte, nous observons une forte densité d'établissements appartenant à la sélection, sur la région Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, et dans la continuité, sur la route alsacienne. Nous en revenons à la même conclusion : *La Route du Bonheur*. En effet, ce glorieux chemin, accueillait aux débuts du célèbre Guide Rouge, les plus belles sélections, et les plus belles maisons : *La Mère Brazier* à Lyon, *La Côte d'Or* à Saulieu, *L'Auberge du Père Bise* à Talloires, et enfin, *La Pyramide* à Vienne.

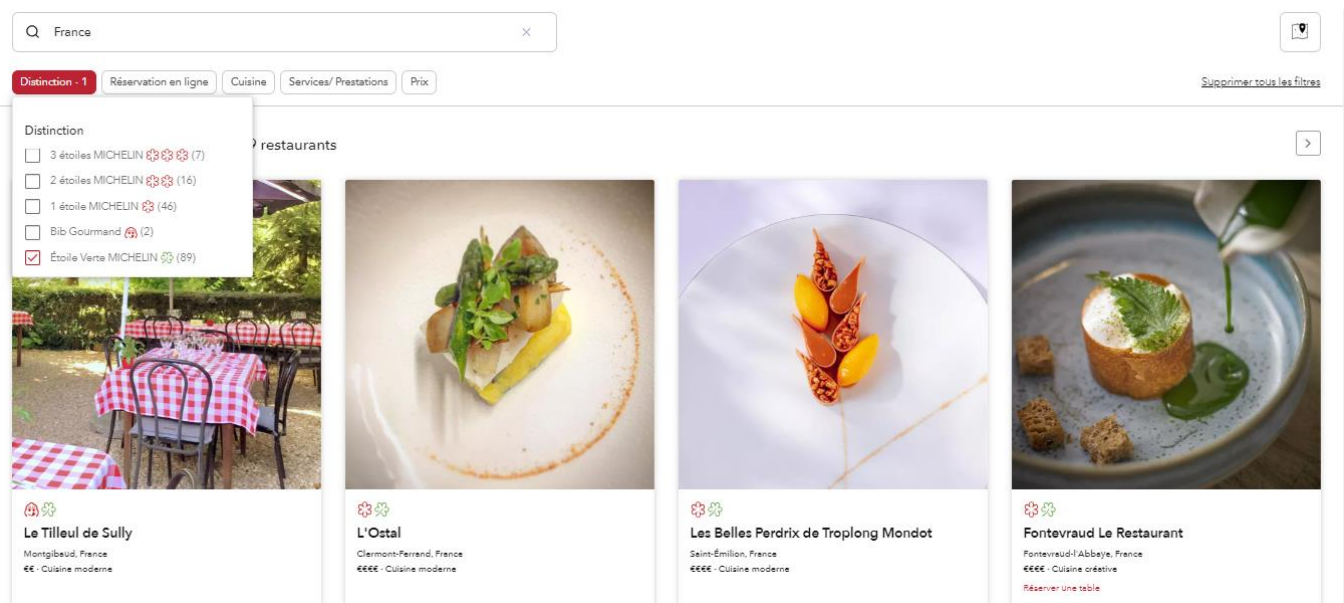
3. Définition des grilles d'analyse

3.1. La recherche d'établissement

Afin d'établir notre grille d'analyse, nous devons répertorier l'ensemble des établissements qui étaient à observer. Pour recueillir ces derniers, nous avons utilisé le site internet officiel du *Guide Michelin*, répertoriant l'ensemble des restaurants gratifiés d'une ou plusieurs de leurs distinctions.

Dans la sélection, « *restaurants* » nous avons recherché la sélection « *France* », afin que les établissements résultant de la recherche, soient uniquement positionné sur notre territoire. Par la suite, nous avons procédé en plusieurs étapes : concernant la première grille d'analyse pour l'étoile verte, nous avons sélectionné la case « *distinction* » pour ne récolter que les établissements gratifiés d'une étoile verte. Puis, dans un second temps, nous avons procédé distinction par distinction, en ne sélectionnant que les établissements « *1 étoile MICHELIN (529)* », « *2 étoiles MICHELIN (75)* », et « *3 étoiles MICHELIN (29)* ».

Figure 38 - La recherche d'établissements



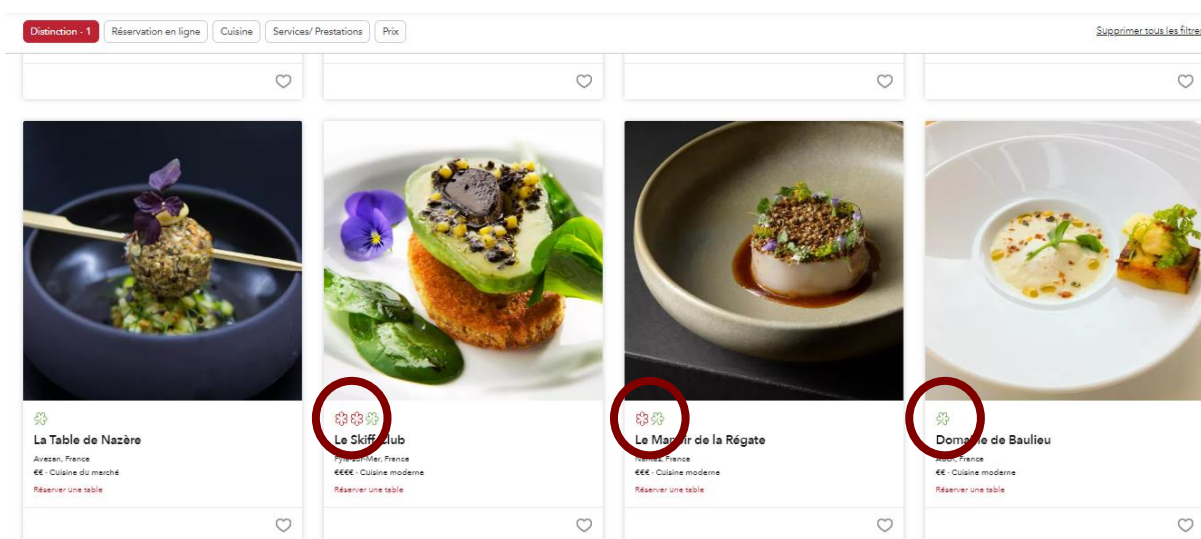
Source 11 - Site officiel du Guide Michelin

3.2. La recherche de distinction

Concernant les étoilés verts, il nous semblait important de répertorier les différentes distinctions perçues. En effet, comme nous l'avons d'ores et déjà expliqué précédemment, les établissements récompensés d'une étoile verte par le *Guide Michelin*, dans le cadre de leurs démarches environnementales, doivent au préalable être gratifiés d'une autre distinction Michelin. Nous avons relevé cinq distinctions différentes : l'assiette Michelin, le bib gourmand, et les trois catégories d'étoiles.

Ce travail de recherche nous a été utile afin de construire l'étude de notre terrain de recherche. Ces informations, pour la plupart, étaient disponibles directement sur le site internet, proche de l'indication de l'étoile verte. Exception faite, pour l'assiette Michelin, qui n'apparaît pas sur le site officiel du *Guide Michelin*, mais que l'on retrouve cependant, régulièrement sur les sites internet individuels des établissements.

Figure 39 - La recherche de distinction



Source 12 - Site Officiel du Guide Michelin

Figure 40 - La recherche de distinction du Guide Michelin



Source 13 - La Table de Nazère

3.3. La recherche de localisation

De par le site officiel du *Guide Michelin*, nous relevions l'exacte localisation de l'établissement récompensé. Nous retranscrivons par exemple, les villages et villes tels que : Avezan, Pyla-sur-Mer, Auch, Paris, Saint-Bonnet-le-Froid [...] dans la colonne « *localisation* ». Ensuite, grâce à la plateforme internet qu'est Google, nous avons recherché des informations plus précises quant à la localisation ; à savoir, le département et la région dans lesquels étaient situés les établissements.

3.4. La recherche par l'INSEE

Afin de déterminer si la zone dans laquelle l'établissement se situe, appartient à une zone rurale, ou bien urbaine, nous avons employé un document fourni par l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE) : *La grille communale de densité*.

Une fois la localisation exacte de l'établissement trouvée lors des étapes précédentes, nous les avons recherchées dans le document précédemment cité. La grille communale de densité se scinde en six niveaux : les « *centres urbains intermédiaires* », les « *ceintures urbaines* », et les « *petites villes* » présentant ainsi

les zones urbaines, puis les « *bourgs ruraux* », « *rural à habitat dispersés* », « *rural à habitat très dispersés* », qui eux, correspondent aux zones rurales.

Tableau 25 - Définition des niveaux de densité des communes

Niveaux de densité	Définition
« Centres urbains intermédiaires »	« Une commune classée en centre urbain intermédiaire a la plus grande partie de sa population qui réside dans un agrégat de carreaux de 1km ² contenant chacun au moins 1 500 habitants et regroupant ensemble entre 5 000 et 50 000 habitants. » ⁵⁴
« Ceintures urbaines »	« Les communes classées en ceinture urbaine et petite ville ont la plus grande partie de leur population qui réside dans un agrégat de carreaux de 1km ² contenant chacun entre 300 et 1 500 habitants et regroupant ensemble entre 5 000 et 50 000 habitants. » ⁵⁵
« Petites villes »	
« Bourgs ruraux »	« Cette définition amène ainsi trois catégories : les bourgs ruraux (avec une densité d'au moins 300 habitants au km ²), les communes rurales à habitat dispersé (densité d'au moins 50 habitants au km ²) et les communes rurales à habitat très dispersé (densité de moins de 50 habitants au km ²). ⁵⁶
« Rural à habitat dispersés »	
« Rural à habitat très dispersés »	

⁵⁴ INSEE. *Communes de densité intermédiaires : des villes de taille moyenne souvent proches des grands agglomérations*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/mziG>. (Consulté le 03/07/2023)

⁵⁵ INSEE. *Communes de densité intermédiaires : des villes de taille moyenne souvent proches des grands agglomérations*. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/mziG>. (Consulté le 03/07/2023)

⁵⁶ AEF Info. *Dans les zones rurales, le marché de l'emploi moins diversifié nourrit le sentiment de relégation territoriale*. 2023. [En ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/mziS>. (Consulté le 03/07/2023)

De par les différents résultats obtenus de nos recherches, nous avons sélectionné la case destinée à la « zone rurale » ou à la « zone urbaine » de notre grille d'analyse.

Figure 41 - Tableau Excel permettant l'identification des différentes zones

15772	42154	Néronde	6 Rural à habitat dispersé
15773	42155	Nervieux	6 Rural à habitat dispersé
15774	42156	Neulise	5 Bourgs ruraux
15775	42157	Noailly	6 Rural à habitat dispersé
15776	42158	Les Noës	6 Rural à habitat dispersé
15777	42159	Noirétable	5 Bourgs ruraux
15778	42160	Nollieux	6 Rural à habitat dispersé
15779	42161	Notre-Dame-de-Boisset	6 Rural à habitat dispersé
15780	42162	Ouches	5 Bourgs ruraux
15781	42163	La Pacaudière	6 Rural à habitat dispersé
15782	42164	Palogneux	7 Rural à habitat très dispersé
15783	42165	Panissières	5 Bourgs ruraux
15784	42166	Parigny	6 Rural à habitat dispersé
15785	42167	Pavezin	6 Rural à habitat dispersé
15786	42168	Pélussin	5 Bourgs ruraux
15787	42169	Périgneux	6 Rural à habitat dispersé
15788	42170	Perreux	6 Rural à habitat dispersé

Source 14 - L'INSEE

3.5. Les grilles d'analyse

3.5.1. Extrait de la grille d'analyse de l'étoile verte

Figure 42 - Extrait de la construction de la grille d'analyse de l'étoile verte

NOM	DISTINCTION		LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Domaine de Baulieu	Assiette	Étoile Verte	Auch	Gers (32)	Occitanie		1
La Table de Nazère	Assiette	Étoile Verte	Avezan	Gers (32)	Occitanie	1	
Sandikala	Assiette	Étoile Verte	Galan	Hautes-Pyrénées (65)	Occitanie	1	
La Coopérative - Domaine Riberach	Assiette	Étoile Verte	Bélesta	Ariège (09)	Occitanie	1	
Àponem - Auberge du Presbytère	1 étoile	Étoile Verte	Vailhan	Hérault (64)	Occitanie	1	
Reffet d'Obione	1 étoile	Étoile Verte	Montpellier	Hérault (64)	Occitanie	1	
Serge Vieira	2 étoiles	Étoile Verte	Chaudes-Aigues	Cantal (15)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	1 étoile	Étoile Verte	Saint-Émilion	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine	1	
Cyril Attrazic	2 étoiles	Étoile Verte	Aumont-Aubrac	Lozère (48)	Occitanie	1	
Art'zain	Bib Gourmand	Étoile Verte	Irissarry	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle Aquitaine	1	
Le Prince Noir - Vivien Durand	1 étoile	Étoile Verte	Lormont	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine		1
Le Riche	Assiette	Étoile Verte	Alès	Gard (30)	Occitanie		1
Le Tilleul de Sully	Bib Gourmand	Étoile Verte	Montgibaud	Corrèze	Nouvelle Aquitaine	1	
Choko Ona	1 étoile	Étoile Verte	Espelette	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle Aquitaine	1	
Le Skiff Club	2 étoiles	Étoile Verte	Pyla-sur-Mer	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine		1
La Chassagnette	1 étoile	Étoile Verte	Le Sambuc	Bouches-du-Rhône (13)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
L'Dustau de Baumannière	3 étoiles	Étoile Verte	Les Baux-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
La Mirande	1 étoile	Étoile Verte	Avignon	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
L'Ostal	1 étoile	Étoile Verte	Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
L'Dustalet	1 étoile	Étoile Verte	Gigondas	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Le Clair de la Plume	1 étoile	Étoile Verte	Grignan	Drôme (26)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Régis et Jacques Marcon	3 étoiles	Étoile Verte	Saint-Bonnet-le-Froid	Haute-Loire (43)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Auberge La Fenière	1 étoile	Étoile Verte	Cadenet	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	3 étoiles	Étoile Verte	Ouches	Loire (42)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
René Sens par Jean-François Bérard	1 étoile	Étoile Verte	La Cadière-d'Azur	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Christopher Coutenceau	2 étoiles	Étoile Verte	La Rochelle	Charente-Maritime (17)	Nouvelle Aquitaine		1
Têtedoie	1 étoile	Étoile Verte	Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
Prairial	1 étoile	Étoile Verte	Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes		1

3.5.2. Extrait de la grille d'analyse de l'étoile rouge

Figure 43 - Extrait de la construction de la grille d'analyse de l'étoile verte

NOM	DISTINCTION		LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
L'Auberge du Vieux Puits	3 étoiles		Fontjoncouse	Aude (11)	Occitanie	1	
Les Près d'Eugénie - Michel Guérard	3 étoiles		Eugénie-les-Bains	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1	
L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	1 étoile verte	Les Baux-de-Provence	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1	
Régis et Jacques Marcon	3 étoiles	1 étoile verte	Saint-Bonnet-le-Froid	Haute-Loire (43)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Pic	3 étoiles		Valence	Drôme (26)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
Le Petit Nice	3 étoiles		Marseille	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
AM par Alexandre Mazzia	3 étoiles		Marseille	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
La Villa Madie	3 étoiles		Cassis	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	3 étoiles	1 étoile verte	Ouches	Loire (42)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Georges Blanc	3 étoiles		Vonnas	Ain (01)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
La Vague d'Or - Cheval Blanc St-Tropez	3 étoiles		Saint-Tropez	Var (83)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1	
René et Maxime Meilleur	3 étoiles		Saint-Martin-de-Belleval	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Maison Lameloise	3 étoiles		Chagny	Saône-et-Loire (71)	Bourgogne	1	
Le Clos des Sens	3 étoiles	1 étoile verte	Annecy	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
Le 1947 à Cheval Blanc	3 étoiles		Courchevel	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Flocons de Sel	3 étoiles		Megève	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris	3 étoiles		Monaco	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
Mirazur	3 étoiles	1 étoile verte	Menton	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes Côte d'Azur		1
Arpège	3 étoiles	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Le Pré Catelan	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
L'Ambroisie	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Plénitude - Cheval Blanc Paris	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Kei	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Le Cinq	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Épicure	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Pierre Gagnaire	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
La Marine	3 étoiles	1 étoile verte	L'Herbaudière	Vendée (85)	Pays de la Loire	1	
Assiette Champenoise	3 étoiles		Reims	Marne (51)	Grand-Est		1

4. Observations

4.1. Rappel de notre observation

Avant de révéler les observations faites ainsi que les constatations établies, nous souhaitons rappeler quel était le but premier de cette étude quantitative. Comme annoncé précédemment, la dimension scénographique de l'établissement passe par différents facteurs que nous avons évoqués lors de notre chapitre 4, dans la partie *Hypothèse 2 : La dimension scénographique de l'établissement*. Nous avons établi lors de ce chapitre, que les serviscènes du paysage et de l'urbanisme, sont des éléments entrant en compte dans la dimension scénographique de l'établissement.

Nous voulions alors, vérifier l'hypothèse selon laquelle des facteurs comme ces derniers, puissent entrer en compte dans l'obtention de la distinction de l'étoile verte, attribuée par le *Guide Michelin*. Afin de mettre en comparaison cette observation, nous avons fait le choix, d'observer le facteur du paysage et de l'urbanisme sur deux grilles d'analyse distinctes : celle comprenant uniquement les établissements étoilés verts, puis celle contenant l'ensemble des établissements récompensés d'une, deux voire trois étoiles au *Guide Michelin*.

4.2. Les résultats de notre observation

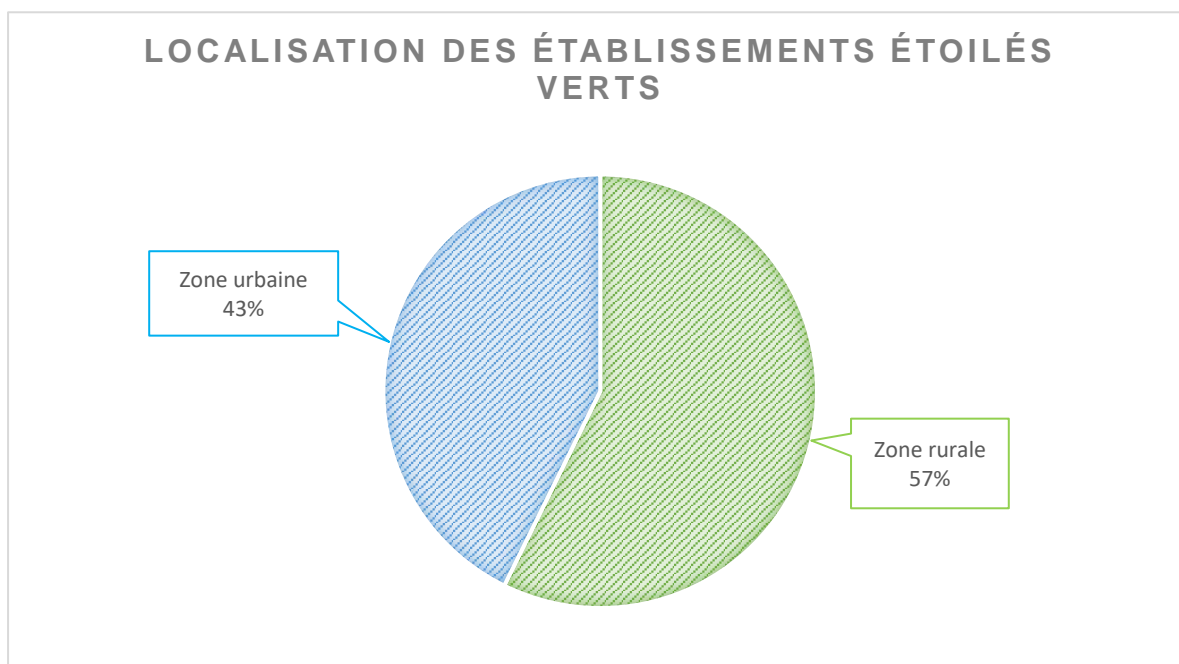
Lors de cette section, nous révélerons les données récoltées, ainsi que les résultats de notre observation. Vous retrouverez les deux grilles d'analyse en annexes.

4.2.1. *Les étoiles vertes*

Concernant cette première grille d'analyse, nous avons observé 89 établissements récompensés d'une étoile verte par le *Guide Michelin*. Parmi ces derniers, nous constatons que la localisation de 51 d'entre eux, se situe en zone rurale soit environ

57 % des établissements. Les 38 établissements restants sont quant à eux localisés dans une zone urbaine, soit environ 43 % d'entre eux.

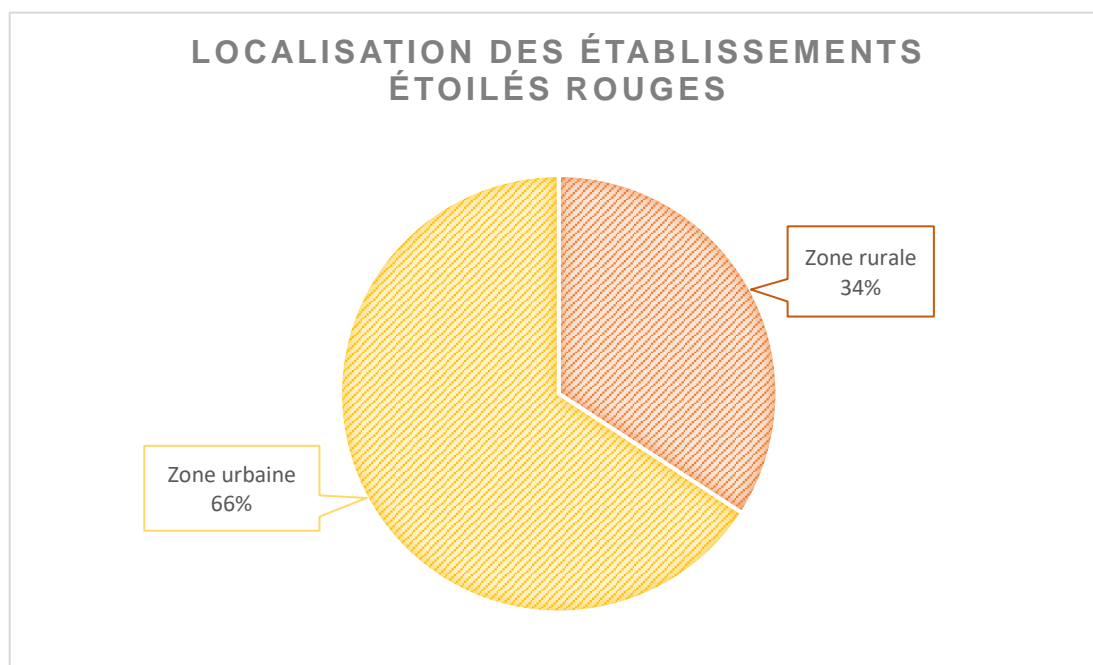
Figure 44 - Localisation des établissements étoilés verts : zone urbaine ou zone rurale ?



4.2.2. Les étoiles rouges

Pour cette deuxième observation, nous avons étudié les 628 établissements récompensés d'une, deux, voire trois étoiles sur le territoire français. Parmi des derniers, nous constatons que 215 établissements, soit 34 % d'entre eux, sont en zone rurale. Les 413 établissements restants, sont quant à eux localisés dans des zones urbaines, soit environ 66 % d'entre eux.

Figure 45 - Localisation des établissements étoilés rouges : zone urbaine ou zone rurale ?





En conclusion de ce chapitre, nous pouvons dire que vraisemblablement la localisation, le paysage et l'urbanisme sont des facteurs importants à prendre en considération dans le cadre de l'obtention de la distinction qu'est l'étoile verte. En effet, de par nos études et nos comparaisons faites avec les établissements récompensés d'une étoile rouge, nous observons que la part d'établissements étoilés verts, implantés dans une zone rurale, est plus importante. Nous émettons donc la possibilité, que le facteur environnemental d'un établissement, malgré l'absence d'un critère officiel, puisse jouer en sa faveur ou en sa défaveur, dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte.

PARTIE 4. LES RESULTATS, LES LIMITES ET LES PRECONISATIONS DE CETTE ETUDE

INTRODUCTION GENERALE DE LA QUATRIEME PARTIE

Lors de cette partie, nous aborderons dans un premier temps de manière claire et synthétique, les résultats obtenus pour chaque hypothèse, et ce, de par nos différentes études. Pour l'hypothèse 1, qui était, nous le rappelions « *la mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte* » nous observerons les retours de chefs interrogés lors des entretiens semi-directifs. Nous synthétiserons au mieux, la grille d'analyse numéro 1, que nous avons établi. Pour l'hypothèse 2, « *La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte* », nous observerons à nouveau les entretiens tenus, ainsi que la grille d'analyse numéro 2, effectué dans le cadre de l'importance de la localisation des établissements. Enfin, concernant l'hypothèse 3, « *L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires qualitatifs* », nous analyserons les retours des entretiens.

Dans un second temps, nous souhaitons exposer les limites de cette étude. Nous évoquerons alors les questionnements relatifs à ce dossier : quelles sont les difficultés rencontrées, et quels sont les fiabilités de nos résultats ?

Enfin, nous concluons cette étude globale, par nos préconisations. En effet, nous aborderons les recommandations tirées de nos études, et donc de nos observations. Puis, il nous tenait à cœur, de dédier une partie de ce dossier, à la mise en place de facteurs pouvant favoriser l'obtention d'une étoile verte, à notre entreprise, La Chapelle Saint-Martin.

CHAPITRE 10 : LES RESULTATS DE NOS ETUDES

Au cours de ce chapitre, il nous semblait important de synthétiser au mieux les données recueillies sur nos différentes études, afin de rendre la lecture de ces dernières des plus compréhensibles.

1. Hypothèse 1 : La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte

Nous rappelons ici, que l'hypothèse a été sujette à deux études, dont l'une s'avérait qualitative tandis que l'autre s'avérait quantitative. À la suite de nos observations, nous portons ici à la connaissance de nos lecteurs, les conclusions émises.

1.1. L'étude qualitative : les entretiens semi-directifs

Lors de cette étude, nous basons nos résultats sur les retours de cinq entretiens semi-directifs. Nous constatons qu'il aura été complexe de trouver une définition claire en ce qui concerne la cuisine responsable. Chaque interlocuteur évoque l'idée d'une cuisine responsable de manière différente, cependant 100 % des entretiens font remontés dans leurs définitions la qualité des produits, le choix des fournisseurs, ou bien la provenance de ces derniers. C'est une des raisons pour lesquelles la question [T1.Q2] n'apparaît dans aucun des entretiens. La réponse était rapidement évoquer par nos interlocuteurs dans la question [T1.Q1].

Les restaurateurs nous ont ensuite fait part des différentes actions qui étaient mises en place au cœur de leurs établissements. Un entretien sur cinq évoque la notion d'anti-gaspillage, et l'importance que l'ensemble des cuisiniers devrait y accorder. Deux entretiens sur cinq abordent la vigilance accrue des consommations énergétiques et autres : installations de lumières LED, réduction de l'arrosage,

installation de panneaux solaires... Enfin, trois des entretiens sur les cinq que nous avons eu, ont cité l'importance si ce n'est l'urgence, de la notion de tri des déchets.

Concernant la part de produits locaux, trois entretiens sur les cinq ont fourni une donnée chiffrée comprise entre 95 % et 100 %. Les deux autres chefs interrogés, n'ont pas apporté de données chiffrées exactes, mais ont tout de même développé la place qu'occupe le locavorisme dans leur cuisine, et dans les achats de produits qui sont fait.

Sur la thématique de la labellisation des produits, nous constatons que les avis sont partagés entre nos différents interlocuteurs. Deux des chefs n'adhèrent pas du tout à l'idée de la labellisation et estime être face à une arnaque de l'industrie alimentaire. La directrice de salle interrogée n'émet pas d'avis tranché ; pour elle, il en faut certes, mais leur présence n'est en rien une absolue nécessité. Enfin, deux des chefs interrogés adhèrent parfaitement au concept des labels. Parmi ces deux interlocuteurs, un seul évoque le label AOP, tandis que les deux louent les mérites de l'agriculture biologique.

Enfin, concernant la question [T1.Q6] qui portait sur l'abandon de certains produits, les chefs ont évoqué quelques éléments qu'ils avaient définitivement retirés de leur carte. Cependant, nous constatons que l'idée commune est la même : pourquoi faudrait-il se priver de quoique ce soit ? Une notion de bon sens apparaît alors. La plupart des interlocuteurs interrogés dans le cadre de cette étude, évoque le fait de toujours rester dans une démarche d'achats responsables tant dans la qualité des produits que dans le sens éthique de ces derniers. Le tout serait d'être honnête vis-à-vis des produits employés, et de l'état des stocks que l'on en fait ; mais également honnête dans la rémunération des producteurs, et dans la qualité des plats servis aux consommateurs.

1.2. L'étude quantitative : la grille d'analyse

Cette étude nous a semblé fastidieuse, et nous en avançons les difficultés dans le chapitre suivant. Cependant, nous arrivons malgré tout, à tirer les conclusions suivantes :

- Plus de la moitié des établissements (c'est-à-dire 65 %), prennent en compte le critère du locavorisme dans l'élaboration de leur cuisine. Cela signifie par conséquent, que les chefs étoilés verts estiment entrer dans une notion de durabilité par le biais de ce critère.
- Peu d'intérêt est porté, exposé et mis en valeur quant à la notion de labellisation des produits. Nous en concluons que les chefs récompensés d'une étoile verte, ne porte que peu d'attention à ce critère dans le cadre d'une démarche de cuisine plus responsable.
- 63 % des établissements utilisent entre 75 % et 100 % de produits de saison. Nous en arrivons à la conclusion que le facteur de la saisonnalité est un critère important dans l'élaboration de la cuisine des chefs étoilés verts.
- Seulement 10 établissements sur les 57 observés lors de l'étude de ce critère, ne présentent aucune espèce menacée sur les plats de la carte ou des menus de leur restaurant. En revanche, 27 établissements (soit davantage) présentent une espèce menacée dans leur établissement de restauration. Nous observons que l'état des stocks de certains produits issus de la mer n'est donc qu'une priorité minime pour les établissements observés.
- Nous pouvons conclure que les établissements de restauration étoilés verts par le *Guide Michelin*, n'accorde que peu d'importance à la mention du « fait maison ». Ce n'est vraisemblablement pas un critère de choix dans le processus de mise en œuvre d'une cuisine plus responsable.

- Plus de la moitié des établissements observés (68 %) ne font pas l'objet d'une notion de transparence sur l'origine, la traçabilité ou les méthodes de culture des produits qui sont utilisés sur la carte. Nous émettons la possibilité que les chefs y soient relativement attentifs, mais que la mise en valeur de cette notion, ne participe pas au processus d'une cuisine plus responsable.
- Le critère de l'autoproduction ne semble pas être indispensable dans le cadre d'une démarche plus responsable, cependant elle participe à l'idée du locavorisme, et de la saisonnalité : des critères de choix dans le cadre d'une cuisine responsable.
- 46 % des établissements observés soit près de la moitié, mettent en avant une faible tendance au flexitarisme. Nous en concluons que dans le cadre d'une cuisine plus responsable, la tendance doit être de mise, mais la nécessité n'est en rien absolue.

2. Hypothèse 2 : La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte

De même que pour l'hypothèse précédente, nous avons jugé ce critère sur une étude qualitative, ainsi que sur une étude quantitative. La première de ces études avait pour but de concentrer notre attention sur l'environnement d'un établissement de restauration, ainsi que l'importance qu'il peut avoir dans l'obtention d'une distinction Michelin. La seconde étude était une observation plus approfondie, portant sur le critère de la localisation des établissements récompensés par une distinction Michelin.

2.1 L'étude qualitative : les entretiens semi-directifs

Lors de cette étude, nous avons initialement préparé deux questions. L'une qui abordait la thématique de la théâtralisation de la salle de restaurant, l'autre sur

l'importance de la dimension scénographique. Tout d'abord, nous portons à la connaissance de nos lecteurs que le questionnement sur la théâtralisation fut rapidement ôté de nos entretiens. En effet, nous avons interrogé des chefs doublement voire triplement étoilé, et il nous semblait pertinent d'avancer que l'excellence de leurs distinctions respectives, traduisant de manière évidente, la perfection de chaque détail, dont la théâtralisation de leur établissement ainsi que de leurs équipes.

Concernant l'importance de la dimension scénographique dans le cadre d'une obtention de l'étoile verte, trois interlocuteurs sur cinq pensent que l'espace environnant (à la fois interne et externe au bâtiment), joue un rôle essentiel, si ce n'est évident et primordial. Pour eux, l'environnement de l'entreprise, a nécessairement vocation à impacter les prises de décision dans le cadre d'attribution des distinctions Michelin. En revanche, deux interlocuteurs sur cinq pensent que cela n'y joue en rien. L'un d'entre eux, évoque l'absence de critères total au sein des grilles du *Guide Michelin*, et dénonce en quelque sorte, le bon vouloir des inspecteurs. L'autre interlocuteur, justifie sa pensée par l'importance du rôle de l'assiette et de ce qu'elle contient.

2.2 L'étude quantitative : les grilles d'analyse

Nous observons dans notre première grille d'analyse concernant l'ensemble des établissements récompensés d'une étoile verte sur le territoire français, que la part de restaurants situés en zone rurale est égale à 57 %. À contrario, les établissements situés en zone urbaine s'élèvent au quota de 43 %. Nous constatons donc, que la part d'étoilés verts implantés en zone rurale, soit en « *bourgs ruraux* », « *rural à habitat dispersé* », « *rural à habitat très dispersé* » est plus importante, et plus conséquente qu'en zone urbaine.

Afin de créer un titre de comparaison à cette étude sur l'étoile verte, nous rappelons avoir étudié les critères à l'identique, et cette fois-ci sur les établissements

récompensés d'une, deux voire trois étoiles. Ainsi, nous observons que 34 % des établissements récompensés des distinctions Michelin précédemment cités, sont localisés dans une zone dite rurale. À l'inverse, 66 % d'entre eux, sont situés dans une zone définie comme étant urbaine. Nous constatons donc, que la part d'étoilés rouges implantés en zone urbaine, soit en « *centres urbains intermédiaires* », « *ceintures urbaines* », « *petites villes* » est plus importante, et plus conséquente qu'en zone rurale.

Nous en arrivons donc à la conclusion, que les tendances observées sont différentes selon la catégorie d'établissements étudiés. Nous pensons que le critère de la localisation est un indicateur majeur dans l'obtention d'une étoile verte, malgré qu'il ne soit en rien, un critère décisif.

Il semblerait par conséquent, que les établissements situés dans des zones rurales, soient plus aptes à obtenir une étoile verte si telle est leur volonté. Nous comprenons cette logique de manière évidente, puisque l'environnement au cœur d'une zone rurale, est souvent plus propice au développement d'un fonctionnement responsable.

Nous constatons en l'occurrence, et en bout d'étude, que nos deux hypothèses explorées préalablement, se rejoignent par complémentarité. Du lieu, en découle une cuisine responsable portée sur les critères étudiés précédemment.

3. Hypothèse 3 : L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires qualitatifs

Concernant l'hypothèse 3, nos résultats reposent sur l'observation d'une seule étude qualitative, celle des cinq entretiens semi-directifs que nous avons mené précédemment.

Trois des interlocuteurs sur les cinq, sont en accord avec cette notion de complémentarité des critères. Pour eux, il faut aujourd'hui, dans le cadre des obtentions de distinctions Michelin, être doté d'une véritable sensibilité à la démarche éco-responsable que nous évoquions précédemment. Un des interlocuteurs m'interrompt dans mon questionnement, et dénonce l'absence totale de critères du *Guide Michelin*. Le dernier des interlocuteurs, reçoit le questionnement d'un point de vue mitigé. Celui-ci pense, qu'à l'heure actuelle, il est encore possible d'obtenir une distinction Michelin, sans posséder d'étoile verte. Cependant, à l'avenir, il soulève la possibilité que l'un ne soit plus dissociable de l'autre.



Nous avançons ici, que l'hypothèse 1, qui rappelons-le était *La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention d'une étoile verte*, s'est avérée être affirmé. Nous pensons au travers de nos échanges et de nos études, que la mise en route au cœur de l'entreprise, d'une cuisine responsable est un premier pas essentiel dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte. Celle-ci devra majoritairement se traduire par l'utilisation de produits locaux et de saisons ; cependant d'autres facteurs peuvent entrer en compte tels que la labellisation, le flexitarisme, et la protection des espèces.

Concernant l'hypothèse 2, *La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention d'une étoile verte*, nous la classons également comme confirmée. En effet, nous sommes convaincus à la suite de ces études que l'espace environnant d'un établissement joue favorablement dans l'objectif d'obtention d'une étoile verte. Nous pensons que la mise en valeur du territoire, des produits, et de l'artisanat local joue un rôle majeur dans les décisions du *Guide Michelin*.

Enfin, concernant l'hypothèse 3, *L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires qualitatifs*, nous ne pouvons affirmer ou infirmer cette hypothèse. En effet, malgré les retours de nos interlocuteurs, nous nous rendons compte de la

subjectivité de cette hypothèse. Nous pensons ne pas avoir assez de données afin d'apporter une réponse précise à cette hypothèse.

CHAPITRE 11 : LES LIMITES DE CETTE ETUDE

Au cours de ce chapitre, il nous semblait essentiel de revenir sur l'ensemble de notre travail de recherche, afin d'en montrer ce que nous appellerons les limites et les faiblesses de ce dernier.

Dans un premier temps, nous acceptons la critique suivante : nos hypothèses sont issues de recherche hypothético-déductive, c'est-à-dire, qu'elles ont été fondées au travers de nos différentes lectures, et que, par conséquent, ces dernières peuvent être plus ou moins proches de la réalité de notre terrain d'étude.

Au cours de la construction de nos hypothèses, nous observons une faille : celle de ne pas avoir tenu d'entretiens exploratoires. Les entretiens auraient pu nous permettre d'étoffer et de réorienter la formation de nos différentes hypothèses. Malgré les bénéfices que leur maintien aurait pu porter à nos études, leur absence n'a pour autant pas engendré d'importante défaillance dans notre travail de recherche.

1. L'étude qualitative des entretiens semi-directifs

Concernant notre première étude, qui était, rappelons-le de nature qualitative, nous constatons la difficulté de l'échantillonnage. En effet, notre volonté était d'interroger des chefs étoilés, et nous avons accompli ce fait ; cependant, nous avons pleinement conscience de l'aide apportée par Gilles Dudognon, dans cette démarche. Les différentes amitiés qui le lient aux chefs interrogés, ont été d'une grande ressource pour cette étude.

Nous n'avons malheureusement pas atteint l'objectif que nous nous étions fixés initialement, à savoir un quota de dix entretiens. Ceci s'explique non pas par la prise de retard dans notre travail de recherche, mais par un « timing » complexifié ; en effet, nous avons débuté nos entretiens semi-directifs à la fin de la rédaction de nos parties une et deux, ainsi qu'au début de la saison estivale. Je remercie grandement l'ensemble de mes interlocuteurs, pour l'engagement et le temps qu'ils m'ont consacré, dans une période comme celle-ci.

De manière plus approfondie, la thématique numéro 1 de notre guide d'entretien, à savoir la thématique portant sur une cuisine responsable, fut généralement bien comprise par l'ensemble des chefs interrogés. Nous émettons la possibilité que les interlocuteurs se soient sentis intéressés par le sujet, et prêt à en parler. Nous rencontrons tout de même la difficulté suivante : la définition faite d'une cuisine responsable n'est que peu, celle à laquelle nous nous attendions. La plupart des chefs, ont donné ce que nous caractérisons d'une bonne réponse, mais parfois de manière philosophique. Après tout, peut-être, était-ce ça la bonne réponse ; la définition d'une cuisine responsable semble emprunter de multiples chemins.

La thématique numéro 2 de notre guide d'entretien portait sur la dimension scénographique de l'établissement. À la question touchant à la théâtralisation de la salle d'un restaurant, nous avons rencontré non pas des freins, mais ce qui serait signé comme une « évidence ». Nous avons pu récolter de la donnée certes, mais comprenons au travers des différents échanges, que la théâtralisation est une certitude et une réalité naturelle. Nous avons omis volontairement de poser cette question auprès de chefs récompensés de plusieurs étoiles, pour qui, l'excellence de leur maison, répond de manière évidente à la théâtralisation de leur salle de restaurant.

Enfin, la thématique numéro 3, qui abordait les critères culinaires qualitatifs fut probablement la plus houleuse à traduire. Nous n'étions pas à l'aise avec la notion abordée, et avons façonné son interprétation au fur et à mesure de nos échanges.

Cependant, nous comprenons que les chefs interrogés, bien qu'ayant apporté une réponse à cette hypothèse, n'étaient probablement pas les mieux placés pour y répondre. À de multiples reprises, les interlocuteurs ont évoqué l'apport d'une meilleure réponse, par le *Guide Michelin* lui-même. Nous confions donc ici, toute la subjectivité de cette troisième et dernière thématique.

2. L'étude quantitative, une cuisine responsable

Concernant notre seconde étude, la grille d'analyse n°1 qui devait permettre d'identifier les critères caractérisant une cuisine responsable ; nous relevons plusieurs problématiques.

Dans un premier temps, de même que pour nos hypothèses, ces critères sont le reflet de nos lectures, ainsi que de nos opinions personnelles, et observations professionnelles. Nous acceptons alors la possibilité que ces derniers puissent paraître déconnectés de la réalité ; d'ailleurs, quelques-unes des données récoltées, nous ont prouvé la non prise en compte de certains critères, dans le cadre d'une cuisine responsable. Ce qui prouve l'absence d'intérêt pour certaines notions, et ce, pour diverses raisons.

Dans un second temps, les difficultés ont été de trouver les informations. En effet, suite à nos différentes recherches, nous avons scindé ce travail en deux parties. Une première parmi laquelle nous analysions l'ensemble des données récoltées, car ces dernières étaient disponibles sur site Internet. Une deuxième partie consistait à contacter les différents établissements pour lesquels nous constatons une absence de données. Parmi les établissements contactés ultérieurement, nous constatons avec surprise, mais joie, les retours intéressés et bienveillants de la plupart d'entre eux. Cependant, bien que ce soit une minorité dans le cas présent, nous constatons le fait que certains établissements n'ont pas porté d'intérêt à notre requête. Malheureusement, l'absence de certaines données rend ce travail de recherche erroné, et fausse quelque peu la fiabilité de nos résultats.

Enfin, dans un dernier temps, une fois les informations récoltées, il a parfois été difficile d'estimer certaines notions au mieux. À titre d'exemple, concernant le critère numéro 1 de cette grille d'analyse, qui était rappelons-le, la part de produits locaux sur les plats inscrits à la carte ; nous avons avoir généralisé certains résultats, qui nous semblaient cependant d'une évidence réelle. Nous avons tâché de répondre au mieux aux attentes de ce critère, et avons cherché la mise en valeur des produits et producteurs locaux sur les cartes et site internet du restaurant. Cependant, nous nous excusons de l'idée évidente qu'un homard breton, ne peut être de production locale lorsqu'il est servi au sein d'une table alsacienne (ou autre).

Nous avons également rencontré des difficultés sur la recherche du critère numéro 4, à savoir la présence ou non d'espèces menacées sur les différentes cartes des établissements. En effet, certaines espèces sont jugées comme étant menacées voire en voie d'extinction, cependant, il arrive parfois que celles-ci dépendent de l'endroit dans lequel elles sont pêchées. Pour exemple, l'état des stocks du homard bleu sur la côte Atlantique est considéré comme étant « à privilégier » (couleur verte qui confirme l'aval d'Ethic Ocean) ; à contrario, le homard bleu pêché dans la mer méditerranéenne est considéré comme étant à consommer « avec modération » (couleur orange qui confirme un état des stocks pauvres par Ethic Ocean).

3. L'étude quantitative, la localisation des établissements

Concernant notre troisième et dernière étude, qui elle portait sur la localisation des établissements dans le cadre de la dimension scénographique de ces derniers, nous n'avons pas rencontré d'immenses difficultés.

Ce fut un travail certes important et conséquent, mais nous avons par chance, anticiper cette étude en amont, et nous avons pu avancer considérablement celle-ci, avant même la fin de notre partie 2. Une légère difficulté, c'est tout de même imposer à nous, lorsque nous avons constaté les nouveaux entrants au cœur de la sélection, ainsi que les sortants, et les rétrogradés (sélection 2023). Nous avons dû faire un

important travail de mise à jour, lorsque nous en sommes arrivés à la moitié de notre mémoire. Malheureusement, nous avons constaté sur les derniers jours, dans le cadre de relecture, et de vérifications, que les chiffres avaient, pour la troisième fois bougés en terme d'étoilés Michelin – France.

Nous avons par conséquent fait le choix de maintenir les précédentes données récoltées, il y a déjà quelques semaines.

CHAPITRE 12 : LES PRECONISATIONS

Grâce aux études que nous avons mené précédemment dans le cadre de notre travail de recherche, nous avons pu collecter de nombreuses données nous permettant à ce stade, d'établir et d'orienter nos différentes recommandations. Le fruit de ce travail s'adresse à tous ceux qui pourraient être intéressés par le processus de mise en marche d'une cuisine plus responsable, et dans le cadre de l'obtention d'une étoile verte.

1. Nos préconisations

À la suite de nos observations et des conclusions que nous avons pu émettre lors des chapitres précédents, voici les préconisations établies :

1.1. Le développement d'une cuisine responsable

Nous avons observé au cours de nos études, la valorisation d'une cuisine plus responsable, dans le processus d'une obtention de distinction étoile verte. Voici quelques éléments qui permettraient éventuellement, d'accroître le processus de développement d'une cuisine responsable :

- Nous recommandons l'accroissement de la part de produits locaux dans l'utilisation faites des ingrédients au sein de la cuisine. Cette recommandation doit se traduire par la recherche de nouveaux acteurs, et nouveaux producteurs locaux.
- Nous recommandons aux restaurateurs de développer leur tissu local en travaillant étroitement avec des acteurs tels que bouchers, poissonniers, boulanger...

- À contrario, nous ne préconisons pas, ou du moins, que peu, l'emploi de la grande distribution telle que l'enseigne Métro ou Promocash.
- Nous recommandons une vigilance accrue de l'observation faite dans le travail effectué par les producteurs et les fournisseurs. Ainsi, nous suggérons aux restaurateurs d'être attentifs à la labellisation des produits, pouvant s'avérer synonyme de qualité, ou d'escroquerie.
- Nous recommandons au maximum l'emploi des produits de saison, et ce pour deux raisons. Dans un premier temps, à des fins de réduction de l'empreinte carbone générée par le transport de produits issus certes de saison, mais d'autres pays. Dans un second temps, les produits de saison semblent à l'apogée de leurs qualités organoleptiques, un critère non-négligeable dans le cadre d'une cuisine d'excellence.
- Nous préconisons l'observation et le respect des stocks de différentes espèces issues de la mer, et établis par différents organismes. Il est recommandé d'observer la provenance de pêche avant tout achat, et utilisation, afin de préserver au maximum les fonds marins.
- Nous recommandons de mettre en valeur les modalités de culture et d'élevage de certains produits. Non seulement pour une question de transparence quant à la provenance des produits, et ce, vis-à-vis des consommateurs ; mais également pour la mise en valeur qualitative des produits utilisés au sein de l'établissement.
- Nous encourageons les établissements qui le peuvent, par possibilité d'espaces, à s'interroger quant à la mise en œuvre de leur autoproduction. Les plus petites cultures peuvent être un premier pas dans le cadre d'une démarche de cuisine responsable.

- Nous incitons la réduction (et non, l'absolue dissolution) de la part de produits issus d'origine animale, utilisée sur la carte de l'établissement ; à savoir le poisson et la viande. C'est une première démarche dans le processus de protection des espèces et dans la réduction d'empreinte carbone.
- Nous encourageons la mise en œuvre d'une opération de tri des déchets. Il est désormais capital que les établissements d'hôtellerie et restauration actualisent leur démarche de tri.
- Nous recommandons la mise en place d'une zone de compost au sein de l'établissement, afin de générer un tri des biodéchets.
- Nous préconisons aux restaurateurs de travailler en partenariat avec des sociétés de traitement des huiles usagées.
- Nous incitons les restaurateurs à pousser leur réflexion sur l'emploi fait des différents produits, dans une démarche d'anti-gaspillage.

1.2. L'amélioration de l'environnement de l'établissement

Ici, nous mettons en avant quelques préconisations concernant l'aspect environnant à l'établissement. Ce sont des recommandations visant à toucher l'ensemble des données que nous avons pu étudier précédemment dans le cadre environnemental du restaurant.

- Nous incitons fortement les restaurateurs à partager l'ensemble des initiatives prises, auprès de leurs collaborateurs, afin qu'ils soient fiers et connaisseurs de ces dernières. Ils doivent être porteurs de toutes les actions mises en œuvre afin de les valoriser auprès des clients.

- Nous suggérons une récupération des eaux de pluie à des fins de réutilisation bénéfique pour l'établissement dans le cadre d'un processus responsable de la consommation des eaux.
- Nous préconisons l'installation d'ampoules à basse consommation afin de réduire la part de consommation énergétique générée par l'établissement.
- Nous invitons les restaurateurs à se questionner quant à la part qu'occupe le végétal dans leur salle de restaurant ou bien dans l'environnement de travail.
- Nous recommandons fortement la mise en avant des savoir-faire et artisanats locaux puisque cela participe à la mise en valeur d'un tissu d'acteurs locaux.
- Nous préconisons l'absolue dissolution de produits plastiques à l'instar de produits biodégradables : serviettes, pailles, agitateurs...
- Nous recommandons l'achat de mobilier issus de seconde-main ou bien chinés, dans une démarche d'achats et de consommations plus éco-responsable.
- Nous suggérons la mise en œuvre de produits viticoles plus responsables en favorisant l'achat de vins issus d'agriculture biologique, biodynamique voire nature.

CONCLUSION GENERALE

En conclusion de ce mémoire, nous revenons sur l'importance qu'occupe aujourd'hui l'éco-responsabilité de nos démarches et de nos actes. Depuis de nombreuses années, la notion de développement durable se retrouve sous les feux des projecteurs ; et si ces antécédents étaient à l'époque, connus des cuisiniers, ils sont aujourd'hui la problématique de tout un chacun.

Au cours de ce travail de recherche, nous tâchions d'apporter des éléments de réponse à la problématique que nous nous étions posés précédemment, et qui était, rappelons-le : *La prise en compte dans un restaurant gastronomique, des critères d'obtention idiosyncratique de l'étoile verte du Guide Michelin*. Il nous semblait essentiel d'analyser, pour comprendre, la manière dont le célèbre Guide Rouge, récompense au travers de cette nouvelle distinction, les pratiques louables des acteurs de notre secteur.

Les hypothèses que nous avons émises, nous ont permis d'observer les pratiques de chefs, et de restaurants, récompensés par une étoile verte au cours de ces dernières années. Nous avons par la suite développé toute une méthodologie de travail, créant ainsi différents moyens, pour nous, d'étudier des variables telles que la responsabilité accordée à l'action de cuisiner, la dimension scénographique d'un établissement, ou bien la complémentarité de critères divers.

Sans étonnement, et de même que le fonctionnement du *Guide Michelin*, les réponses portées à nos hypothèses, ne peuvent être définitives, et explicites. Néanmoins, nous pouvons d'ores et déjà porter à votre connaissance, quelques éléments de réponses qui nous ont semblé pertinent.

Dans un premier temps, nous en arrivons à la conclusion évidente, que la mise en œuvre, ainsi que la mise en avant d'une cuisine responsable, est un des critères permettant l'obtention d'une étoile verte. En effet, si celle-ci récompense des actions louables, voici quelques éléments qui en sont : l'utilisation de produits locaux, et de saison ; la bienveillance portée à l'encontre de l'éthique et de la responsabilité des achats ; ainsi que la volonté de faire fructifier une économie locale au travers d'acteurs proches. Les éléments cités précédemment, peuvent connaître cent façons d'interprétation, et c'est en ça, toute la beauté du jeu de nos chefs et restaurateurs : le libre court, le libre arbitre, de la cuisine responsable dont ils sont porteurs.

Dans un second temps, nous émettons la possibilité que le cadre environnant d'un établissement puisse induire et favoriser l'obtention d'une étoile verte. Nous ne l'avancions qu'avec peu de certitudes, car les avis sur la question furent mitigés, les données récoltées furent mixtes, et par-dessus tout, car la discrétion du *Guide Michelin* nous empêche d'avoir pleinement connaissance des critères d'évaluation. Cependant, nous proposons et apprécions l'idée que la dimension scénographique, incluant ainsi les arts de la table, le cadre extérieur, la part de végétal ; soit un élément, nous dirions, fort, dans le cadre de l'obtention d'une telle distinction.

Enfin, dans une ultime approche à ce travail de recherche, nous ne pouvons affirmer la complémentarité des critères relatifs à l'étoile rouge, et des critères relatifs à l'étoile verte. Nous émettons l'éventualité, qu'à terme, les deux devront être en parfaite synergie. Nous entendons par ces quelques mots, qu'il sera à l'avenir difficile d'obtenir une, deux, voire trois étoiles, si les chefs et restaurateurs à la tête de leurs établissements, n'entament pas une démarche d'éco-responsabilité. Cette hypothèse est par conséquent contre-balancée : il n'est pas nécessaire de répondre aux critères de l'étoile rouge, pour obtenir une étoile verte ; cependant, il sera probablement demandé de répondre aux critères et aux démarches de l'étoile verte, pour être consacré d'une distinction d'étoile rouge.

BIBLIOGRAPHIE

Alami Sophie, Desieux Dominique, Garabua-Moussaoui Isabelle. Les méthodes qualitatives. Paris : Presses Universitaires de France, 2013, 127 p.

Alcouffe Alain, Ferrari Sylvie, Grimal Laurent. Les enjeux du développement durable. Sciences de la société : Les cahiers du LERASS, 2002, n°52. [En ligne] Disponible sur <https://hal.science/hal-02116569>. (Consulté le 06-5-2023)

Ballet Jérôme, Dubois Jean-Luc, Mahieu François-Régis. À la recherche du développement socialement durable : concepts fondamentaux et principes de base. Développement durable et territoires, 2004, n°3. [En ligne] Disponible sur <http://journals.openedition.org/developpementdurable/1165>. (Consulté le 25-4-2023)

Beauvisage Thomas, Beuscart Jean-Samuel, Cardon Vincent et al. Notes et avis des consommateurs sur le web : les marchés à l'épreuve de l'évaluation profane. Réseaux, 2013, n°177, 131-161 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reseaux-2013-1-page-131.htm>. (Consulté le 18-12-2021).

Beauvisage Thomas, Beuscart Jean-Samuel, Mellet Kevin et al. Une démocratisation du marché ? Notes et avis de consommateurs sur le Web dans le secteur de la restauration. Réseaux, 2014, n°183, 163-204 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reseaux-2014-1-page-163.htm>. (Consulté le 16-12-2021).

Béra Matthieu. Critique d'art et/ou promotion culturelle ? Réseaux, 2003, n°117, 153-187 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reseaux1-2003-1-page-153.htm>. (Consulté le 29-3-2023).

Bonnain-Moerdyk Rolande. L'espace gastronomique. L'espace géographique, 1975, n°2, 113-126 p. [En ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/spgeo_0046-2497_1975_num_4_2_1545. (Consulté le 25-11-2021).

Bonnet Estelle. Les critiques gastronomiques : quelques caractéristiques d'une activité experte. Sociétés contemporaines, 2004, n°53, 135-155 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-societes-contemporaines-2004-1-page-135.htm>. (Consulté le 28-11-2021).

Brégeon de Saint-Quentin Virginie, Lemercier Brian. Le Grand Livre du marketing culinaire. Malakoff : Dunod, 2019, 355 p.

Cazelais Normand. Le tourisme gourmand : la dictature des guides ? Téoros, 2006, 15-18 p. [En ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/teoros/1303>. (Consulté le 16-2-2022).

Chossat Véronique. L'expertise de la qualité dans la grande cuisine : le rôle du guide gastronomique. Économie rurale, 2003, n°276, 25-36 p. [En ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_2003_num_276_1_5422. (Consulté le 4-12-2021).

Cohen Évelyne, Csergo Julia. L'artification du culinaire. Sociétés & Représentations, 2012, n°34, 7-11 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-7.htm>. (Consulté 15-2-2022).

Csergo Julia. L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe, quelques jalons (XVIIIème -XXIème siècle). Sociétés & Représentations, 2012, n°34, 13-36 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-13.htm>. (Consulté le 15-2-2022).

Dandrey Patrick. Naissance de la critique littéraire au XVIIIème siècle ? Revue Littératures classiques, 2015, n°86, 5-16 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-litteratures-classiques-2015-1-page-5.htm>. (Consulté le 24-3-2023)

Drucker-Godard Carole, Bouty Isabelle, Gomez Marie-Léandre. De la France au monde, le *Guide Michelin*, vecteur du rayonnement de la marque France ? Revue française de gestion, 2011, n°218-219, 53-66 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-gestion-2011-9-page-53.htm>. (Consulté le 3-3-2022).

Dupont Jérôme, Sagot Stéphanie. Un post-modernisme culinaire : mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adria. Revue Cultures et Musées, 2009, n°13, 71-89 p. [En ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/pumus_1766-2923_2009_num_13_1_1497. (Consulté le 2-4-2023).

Gault Henri, Millau Christian, Lambert Gilles. Gault et Millau se mettent à table. Paris : J'ai lu, 1977, 218 p.

Gendron Corinne, Revéret Jean-Pierre. Le développement durable. Revue Économies et Sociétés, 2000, n°37, 111-124 p. [En ligne] Disponible sur https://cregim.org/pdf/dd_Gendron-Reveret_2000.pdf. (Consulté le 3-4-2023).

Guinebault Chantal. Scénographie et représentation : une certaine façon d'appréhender le monde. Études théâtrales, 2012, n°54-55, 291-297 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-etudes-theatrales-2012-2-page-291.htm>. (Consulté le 29-4-2023).

Hugol-Gential Clémentine, Michon David. Perdre ou renoncer aux étoiles : analyse des discours médiatiques et paroles de chefs à l'ère de la transparence. Communication et langages, 2020, n°206, 35-49 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-communication-et-langages-2020-4-page-35.htm>. (Consulté le 26-2-2022).

Karpik Lucien. L'économie des singularités. Paris : Gallimard, 2007, 373 p.

Karpik Lucien. Le Guide rouge Michelin. Sociologie du travail, 2000, vol. 42 -n°3, 21 p. [En ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/sdt/36855>. (Consulté le 19-10-2021).

Kohn Laurence, Christiaens Wendy. Les méthodes de recherches qualitatives dans la recherche en soins de santé : apports et croyances. Reflets et perspectives de la vie économique, 2014, 67-82 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reflets-et-perspectives-de-la-vie-economique-2014-4-page-67.htm>. (Consulté le 3-5-2023).

Lambert Emmanuelle. Les médiations gustatives ou l'art de la mise en bouche. Culture & Musées, 2009, n°13, 49-70 p. [En ligne] Disponible sur https://www.persee.fr/doc/pumus_1766-2923_2009_num_13_1_1496. (Consulté le 25-4-2023).

Lazareff Alexandre. L'exception culinaire française : un patrimoine gastronomique en péril ? Paris : Lebey Claude, 1998, 192 p.

L'Huilier Hervé. Qu'est-ce que le développement durable ? Revue Autres Temps, 2003, n°78, 81-91 p. [En ligne] Disponible sur https://www.persee.fr/doc/chris_0753-2776_2003_num_78_1_2441. (Consulté le 10-4-2023).

Mathé Thierry, Tavoularis Gabriel, Pilorin Thomas. La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français. Credoc, 2009, n°267, 106 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.credoc.fr/publications/la-gastronomie-sinscritdans-la-continuite-du-modele-alimentaire-francais>. (Consulté le 25-10-2021).

Michelin. La Saga du *Guide Michelin* : De 1900 à aujourd'hui, un formidable voyage à travers le temps. Clermont-Ferrand : Manufacture française des pneumatiques Michelin, 2004, 284 p.

Naulin Sidonie. La blogosphère culinaire, cartographie d'un espace d'évaluation amateur. Réseaux, 2014, n°183, 31-62 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reseaux-2014-1-page-31.htm>. (Consulté le 26-1-2022)

Naulin Sidonie. 5. Pourquoi les critiques de restaurants dans les médias sont toujours positives ? La découverte, 2017, 87-100 p. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/que-manger--9782707197702-page-87.htm>. (Consulté le 25-1-2022).

Pasquier Dominique. Les jugements profanes en ligne sous le regard des sciences sociales. Réseaux, 2014, n°183, 9-25 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-reseaux-2014-1-page-9.htm>. (Consulté le 26-12-2021).

Poulain Jean-Pierre, Neirinck Edmond. Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Paris : LT Jacques Lanore, 2004, 175 p.

Poullennec Gwendal. Le *Guide Michelin* : une référence mondiale de la gastronomie locale. Le journal de l'école de Paris du management, 2011, n°89, 37-42 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-le-journal-de-lecole-de-paris-du-management-2011-3-page-37.htm>. (Consulté le 30-10-2021).

Rambourg Patrick. Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises. Paris : Perrin, 2013, 293 p.

Remy Pascal. L'inspecteur se met à table. Paris : Equateurs, 2004, 150 p

Roger Olivier. Les émissions culinaires à la télévision, nouvelles tribunes de l'engagement ? Communication et langages, 2020, n°206, 85-96 p. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-communication-et-langages-2020-4-page-85.htm>. (Consulté le 22-2-2022).

Toinard Philippe. Le Grand Livre du *Guide Michelin*. Paris : La Martinière, 2019, 384 p.

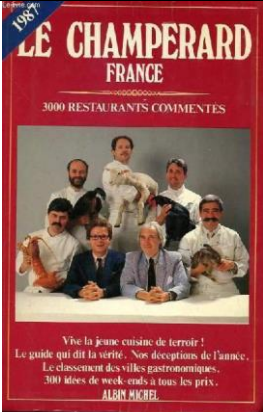
Zancanaro Frédéric. La créativité culinaire : les trois étoiles du *Guide Michelin*. Tours : Presses Universitaires François Rabelais, 2019, 438 p.

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE A – LES DIFFERENTS GUIDES CULINAIRES.....	237
ANNEXE B – REPRESENTATION DES DIFFERENTS GUIDES DU MICHELIN.....	240
ANNEXE C – REPRESENTATION DES DISTINCTIONS MICHELIN.....	241
ANNEXE D – REPRESENTATION DU NOMBRE D’ETABLISSEMENTS MICHELIN PAR PAYS	242
ANNEXE E – QUELLE REGLEMENTATION POUR L’ORIGINE GEOGRAPHIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ?.....	244
ANNEXE F – FRISE CHRONOLOGIQUE DE L’IMPLICATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE, DE L’ASSOCIATION RELAIS & CHATEAUX	245
ANNEXE G – LES OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE CHEZ RELAIS & CHATEAUX..	246
ANNEXE H – BITNER SERVICESCAPE MODEL.....	247
ANNEXE I – PRESENTATION DE L’ENTREPRISE « LA CHAPELLE SAINT-MARTIN ».....	248
ANNEXE J – LE GUIDE D’ENTRETIEN	249
ANNEXE K – RETRANSCRIPTION DE L’ENTRETIEN N°1	253
ANNEXE L – RETRANSCRIPTION DE L’ENTRETIEN N°2	264
ANNEXE M – RETRANSCRIPTION DE L’ENTRETIEN N°3	277
ANNEXE N – RETRANSCRIPTION DE L’ENTRETIEN N°4.....	293
ANNEXE O – RETRANSCRIPTION DE L’ENTRETIEN N°5	307
ANNEXE P - CALENDRIER DES SAISONNALITES.....	316
ANNEXE Q - ÉTATS DES STOCKS PAR ETHIC OCEAN.....	322
ANNEXE R – LA GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°1	325
ANNEXE S - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°2.....	327
ANNEXE T - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°3.....	329
ANNEXE U - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°4	331
ANNEXE V - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°5.....	333
ANNEXE W - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°6....	335
ANNEXE X - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°7.....	337
ANNEXE Y - GRILLE D’ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°8.....	339
ANNEXE Z – GRILLE D’ANALYSE SUR LA LOCALISATION DES ETOILES VERTS.....	341
ANNEXE AA – GRILLE D’ANALYSE SUR LA LOCALISATION DES ETOILES ROUGES	344

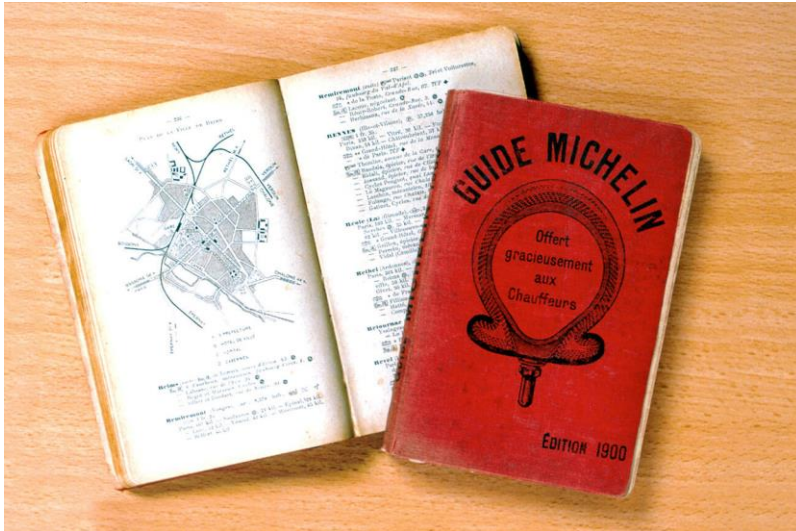
ANNEXE A – LES DIFFERENTS GUIDES CULINAIRES

NOM DU GUIDE	PHOTOGRAPHIE DU GUIDE	SOURCE
<p>LE GUIDE MICHELIN</p>		<p>Le Figaro : Le Guide Michelin 2021 en chiffres. 18/01/2021</p>
<p>LE PETIT PAUME</p>		<p>Le Petit Paumé : Sortir à Lyon</p>
<p>LE GAULT MILLAU</p>		<p>Le Gault Millau Officiel.</p>
<p>LE PETIT FUTE</p>		<p>Le Petit Futé Officiel.</p>

NOM DU GUIDE	PHOTOGRAPHIE DU GUIDE	SOURCE
<p>LE GUIDE HUBERT</p>		<p>Guide Hubert – Excellence de France</p>
<p>LE BOTTIN GOURMAND</p>		<p>Le livre.fr ; la boutique du village du livre.</p>
<p>LE GUIDE CHAMPERARD</p>		<p>La Librairie des Halles.</p>

NOM DU GUIDE	PHOTOGRAPHIE DU GUIDE	SOURCE
LE GUIDE LEBEY		<p>Les Échos : Le Lebey nouveau est arrivé. 19/01/2017</p>
LE PUDLO		<p>Le blog de Gilles Pudlowski « Les pieds dans le plat ».</p>
LE FOODING		<p>GQ Magazine : « Les meilleures adresses où manger, boire et dormir en 2022, selon Fooding »</p>

ANNEXE B – REPRESENTATION DES DIFFERENTS GUIDES DU MICHELIN

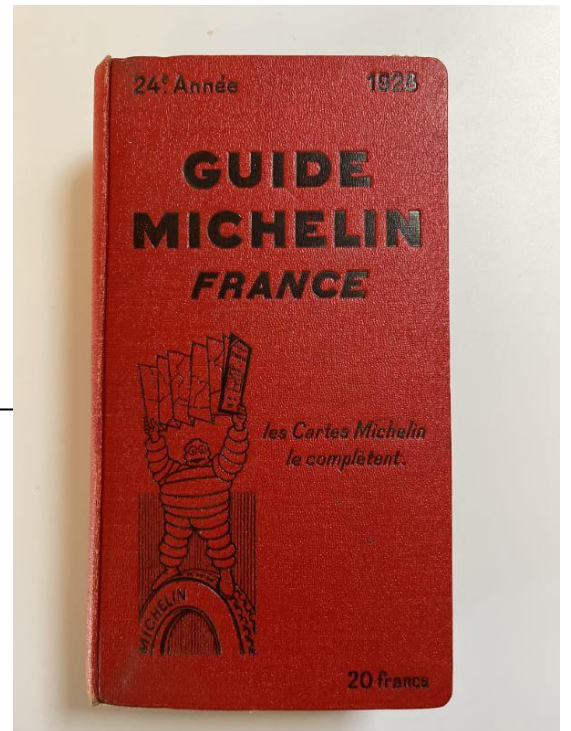


Source : Livreshebdo

Ouvrage du *Guide Michelin*
version technique, 1900.

Source : Librairie-Gil

Ouvrage du *Guide Michelin*
version touristique, 1928.



Source : Livreshebdo

Ouvrage du *Guide Michelin*
version gastronomique, 2018.

ANNEXE C – REPRESENTATION DES DISTINCTIONS MICHELIN



Source : *Connaissez-vous l'histoire du Guide Michelin ? IOZ.*

ANNEXE D – REPRESENTATION DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS MICHELIN PAR PAYS

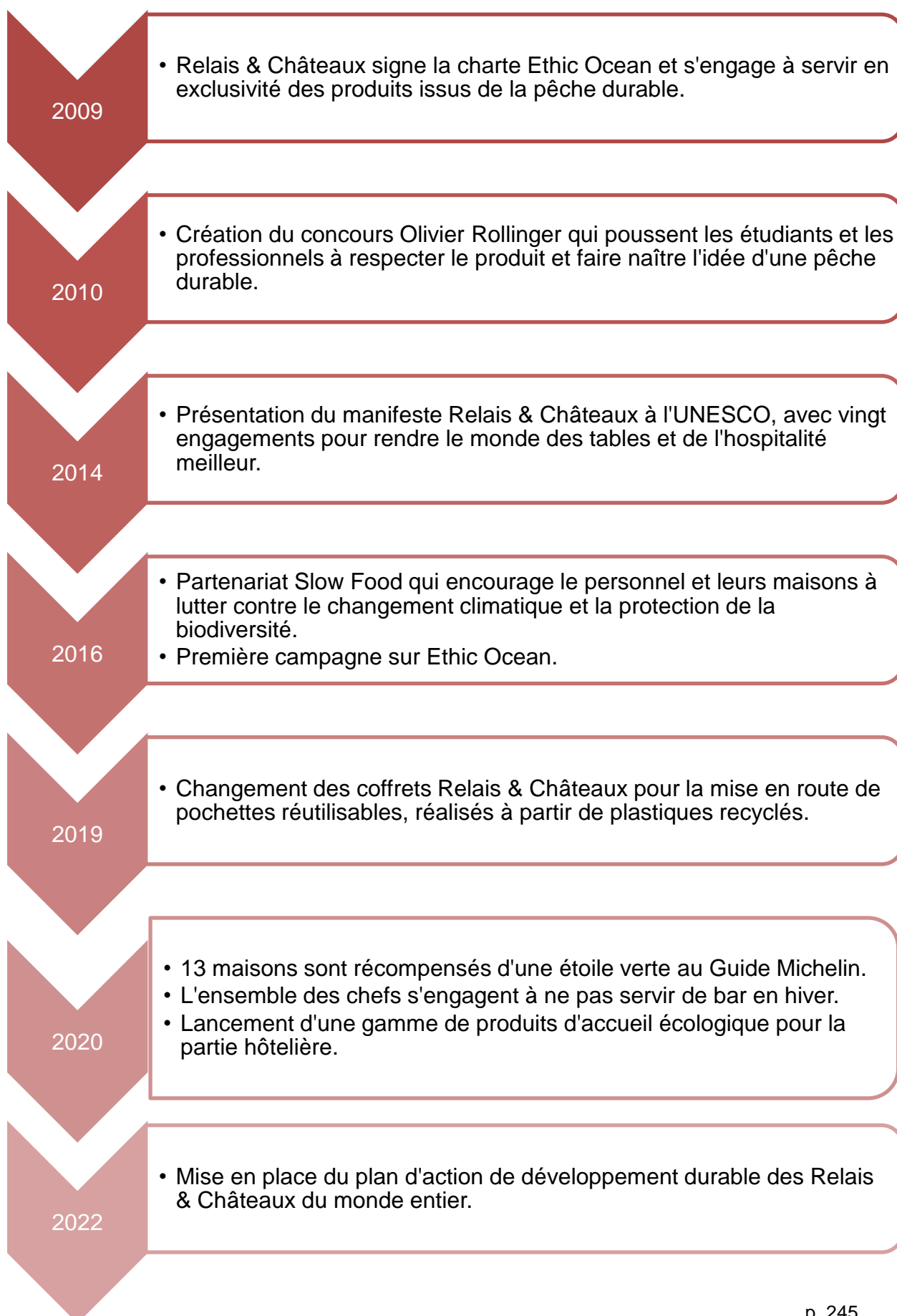
PAYS	NOMBRE DE 1 ÉTOILE	NOMBRE DE 2 ÉTOILES	NOMBRE DE 3 ÉTOILES	NOMBRE D'ÉTOILES VERTES	NOMBRE DE BIB GOURMAND
Abu Dhabi	3	X	X	X	4
Allemagne	252	44	9	60	281
Autriche	9	6	1	2	15
Belgique	116	21	3	14	139
Brésil	11	4	X	X	38
Canada	22	1	X	X	32
Chine Continentale	96	16	4	2	94
Croatie	10	X	X	2	12
Danemark	19	8	2	14	15
Dubaï	6	1	X	1	10
Espagne	202	34	13	39	237
Estonie	2	X	X	2	5
États-Unis	175	33	13	13	371
Finlande	6	1	X	4	2
France	525	75	29	90	416
Grèce	8	1	X	2	3
Hong Kong	52	12	7	2	64
Hongrie	7	2	X	4	6
Irlande	13	5	X	1	17
Islande	2	X	X	1	X
Italie	331	38	12	49	255
Japon	319	72	21	26	440
Luxembourg	8	1	X	1	8
Macao	7	5	3	1	7
Malaisie	4	X	X	X	39
Malte	6	X	X	X	4
Norvège	12	1	1	7	3
Pays-Bas	91	20	2	11	109
Pologne	1	X	X	X	5
Portugal	30	7	X	3	38
République Tchèque	2	X	X	X	5
Royaume-Uni	160	20	8	28	99

PAYS	NOMBRE DE 1 ETOILE	NOMBRE DE 2 ETOILES	NOMBRE DE 3 ETOILES	NOMBRE D'ETOILES VERTES	NOMBRE DE BIB GOURMAND
Séoul	25	8	2	3	57
Serbie	X	X	X	X	1
Singapour	42	7	3	X	57
Slovénie	8	1	X	6	7
Suède	15	2	1	7	11
Suisse	107	25	4	29	137
Tapei & Taichung	30	7	1	4	141
Thaïlande	29	6	X	3	189
Turquie	4	1	X	1	10

ANNEXE E – QUELLE REGLEMENTATION POUR L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ?

PRODUITS	REGLEMENTATION
Les fruits et les légumes	L'indication d'origine est obligatoire pour l'ensemble des fruits et des légumes.
Les viandes	« L'origine de la viande bovine doit obligatoirement être indiquée sur les étals et dans les établissements de restauration. »
Poissons et produits de la mer	La zone de pêche ou le pays d'élevage doit être spécifiée.
Miel	L'étiquette doit indiquer le ou les pays d'origine où le miel a été récolté.
Produits transformés	« L'indication de l'origine est obligatoire lorsque son omission serait de nature à induire le consommateur en erreur. »
Les ingrédients primaires	« L'indication de l'origine de l'ingrédient (<i>primaire</i>) en question devient obligatoire. «

ANNEXE F – FRISE CHRONOLOGIQUE DE L'IMPLICATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ASSOCIATION RELAIS & CHATEAUX



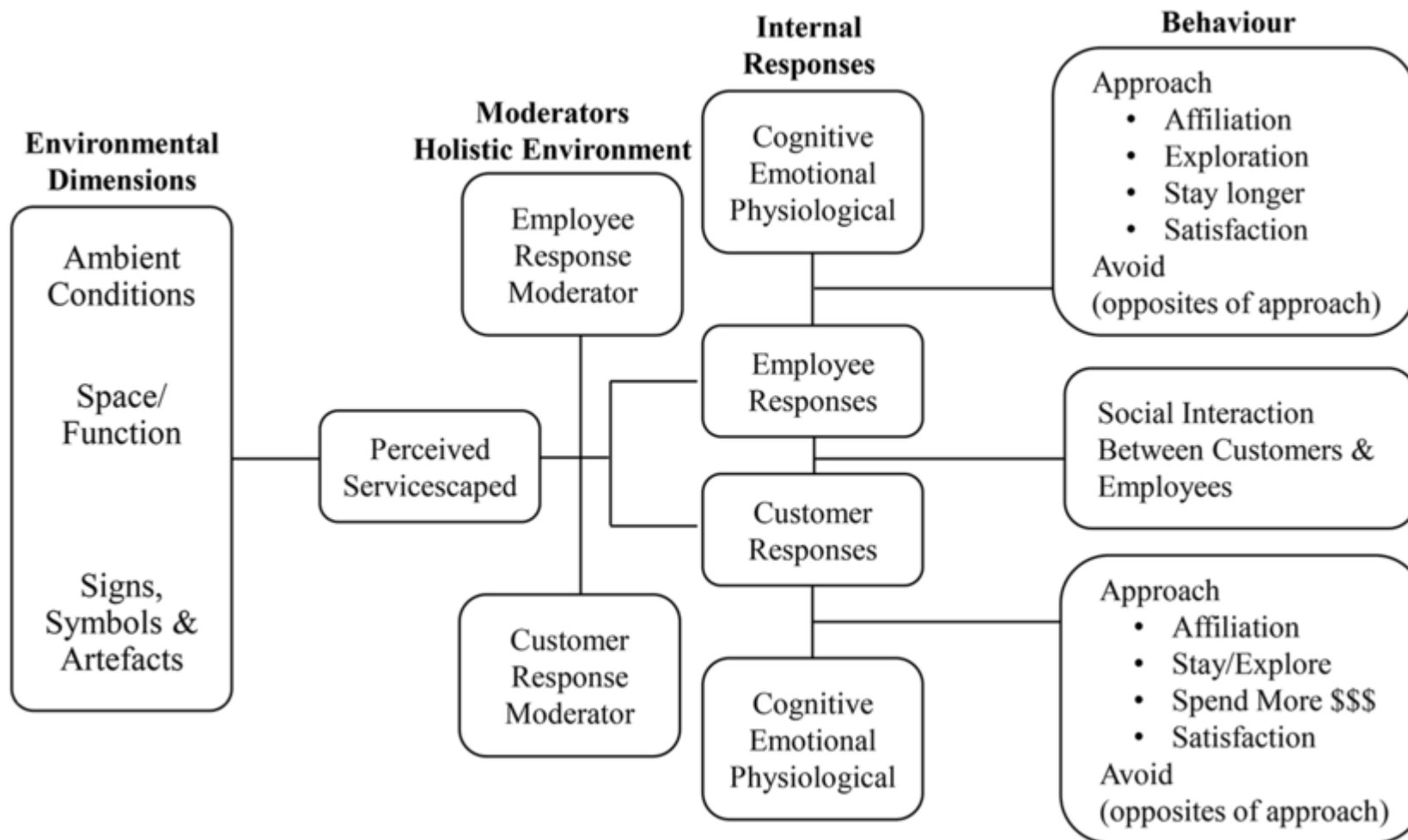
ANNEXE G – LES OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE CHEZ RELAIS & CHATEAUX

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	
Les énergies	Être en capacité de réaliser un bilan carbone
	Être en capacité de mesurer la consommation énergétique en KWh. Mettre en place un plan d'action.
	Être en capacité de fournir le pourcentage d'énergie renouvelable créée sur place
Les eaux	Être en capacité de mesurer et contrôler l'eau employé ; et établir un plan d'action pour en réduire l'usage
La biodiversité	Veiller à la préservation de nos espaces naturels : les bois, les étangs, les lacs...
Les achats responsables	À terme, supprimer les produits d'accueil, les pailles, les gobelets, et les bouteilles en plastique.

LA CUISINE DURABLE	
L'alimentation saine	Se fournir en circuits courts et locaux ; sur des produits issus d'une agriculture biologique, et de saison.
	S'assurer que l'ensemble de fournisseurs répondent aux cinq libertés fondamentales du bien-être animal.
Les déchets alimentaires	Être en capacité de collecter et composter ses déchets.

L'IMPACT SOCIAL ET SOCIÉTAL	
L'attractivité de l'emploi	50 % des postes les mieux rémunérés seront tenus par des femmes.
	Une politique d'égalité, de diversité et d'inclusion.
	Une session de formation dédiée à la politique d'égalité, de diversité, et d'inclusion.
	Être en capacité d'offrir aux employés une alimentation saine et équilibrée.
Une action au sein de la commune locale.	Porter un soutien aux entreprises locales engagées socialement ou environnementalement dans une cause.
Le Géo Tourisme	Soutenir la préservation géographique et culturelle de la région. Sensibiliser les hôtes à cette démarche.

ANNEXE H – BITNER SERVICESCAPE MODEL



Source : Research Gate. Modèle Servicescape de Bitner (1992)

ANNEXE I – PRESENTATION DE L'ENTREPRISE « LA CHAPELLE SAINT-MARTIN »

les argentiers

En 1898, dans une maison historique et patrimoniale, à deux pas de la Chapelle de Couvent, Les Argentiers ont fait leur maison pour créer un lieu d'exception. Un lieu où l'artisanat et le savoir-faire se mêlent à l'innovation et au confort. Un lieu où l'artisanat et le savoir-faire se mêlent à l'innovation et au confort. Un lieu où l'artisanat et le savoir-faire se mêlent à l'innovation et au confort.

LA MAISON DU FROMAGE

Installation artisanale depuis 1930, Maison de la Fromagerie dans le quartier de la Chapelle de Couvent, 2000, de la Maison du Fromage. Les fromages et les produits laitiers sont sélectionnés dans les meilleures conditions de production et de conservation.

Le Jardin

Une cuisine raffinée, des produits locaux, des plats simples et savoureux. Une cuisine raffinée, des produits locaux, des plats simples et savoureux.

Les Ruches à Manger

Les plats sont simples, les ingrédients sont locaux et de saison. Les plats sont simples, les ingrédients sont locaux et de saison.

Saint Martin la collection

Gilles Durogeon

La Chapelle Saint Martin

Tous les lieux ont une âme. Certains ont aussi un esprit.

L'Idée

Une chambre raffinée, des produits locaux, des plats simples et savoureux. Une chambre raffinée, des produits locaux, des plats simples et savoureux.

Clos Colombier

Un Clos Colombier, Maison de ville, pour un week-end de détente. Un Clos Colombier, Maison de ville, pour un week-end de détente.

Saint Martin la collection

Gilles Durogeon

Saint Martin la collection

Gilles Durogeon

ANNEXE J – LE GUIDE D'ENTRETIEN

PHASE	CONTENU	QUESTION DE RELANCE
INTRODUCTION	<ul style="list-style-type: none"> • Prise de contact : se présenter pour mettre en confiance l'interviewé : <i>nom, âge, parcours scolaire (actuellement en master 2), parcours professionnel (occupation du poste d'assistante maître d'hôtel...)</i> • Demander l'autorisation d'enregistrement en garantissant l'anonymat : <i>afin de pouvoir retranscrire sereinement notre entretien par la suite, êtes-vous en accord avec le fait d'être enregistré ? Au cours de ce travail universitaire, votre nom sera occulté, vous garantissant ainsi l'anonymat.</i> • Explication du travail de mémoire de deuxième année de recherche, et du thème choisi. <i>J'ai donc un mémoire de recherche a effectué, et étant depuis quelques années passionnée par l'univers de la gastronomie, c'est tout naturellement que j'ai choisi de porter mon sujet sur le Guide Michelin. Lors de ma première année, c'était plutôt une analyse de l'intérêt qu'apporté le Guide Michelin pour les chefs français, et cette année j'ai souhaité le faire évoluer sur les faces cachées entre guillemets, de leur nouvelle distinction qu'est l'étoile verte.</i> 	
L'INTERVIEWÉ	<ul style="list-style-type: none"> • S'intéresser au profil de l'interviewé : notamment sur son parcours professionnel et sur sa quête à la distinction Michelin. <i>Dans un premier temps, pouvez-vous, s'il vous plaît, vous présenter ? Quel est rapidement, votre parcours professionnel ? Et comment en êtes-vous arrivé à cette quête des distinctions Michelin ?</i> 	
LE GUIDE MICHELIN	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pourriez-vous décrire en un mot, ce que représente le Guide Michelin à vos yeux ?</i> • <i>Brièvement, qu'est-ce qui vous a poussé à décrocher cette nouvelle distinction qu'est l'étoile verte ? Globalement, est-ce un travail qui vous a demandé beaucoup d'efforts, en terme de mise en route ; ou bien est-ce arrivé naturellement, sans même que vous ne vous en rendiez compte ?</i> 	

<p>THEME 1 : LA CUISINE RESPONSABLE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Expliquer brièvement les études faites à ce sujet. <i>Lors de cette première thématique, nous évoquons l'idée évidente, que la mise en place d'une cuisine responsable, participe à l'obtention d'une étoile verte. Toutefois, nous avons constaté que la définition d'une cuisine responsable pouvait s'avérer plus large que nous l'imaginions. Nous tâchons ici, de recueillir ce que vous définissez comme étant une cuisine responsable, afin d'en faire une nouvelle définition.</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Commençons directement dans le vif du sujet : comment définiriez-vous une cuisine responsable ? Ou du moins, comment définiriez-vous, votre cuisine responsable ? • Pensez-vous qu'une cuisine responsable se traduit uniquement par les produits qui sont employés dans une cuisine ? • Quelles actions concrètes, mettez-vous en place pour rendre votre cuisine plus responsable ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle est de manière approximative, la part de produits locaux que vous employez au sein de votre cuisine ? • Quelle attention portez-vous à la labellisation des produits dans le cadre d'une démarche de cuisine responsable ? • Y a-t-il des produits que vous avez définitivement abandonné dans votre cuisine ?

<p>THEME 2 : LA DIMENSION SCÉNOGRAPHIQUE D'UN ÉTABLISSEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explication rapide de ce à quoi correspond la dimension scénographique, et l'utilité que nous en faisons dans le cadre de ce mémoire de recherche. <i>Lors de nos recherches, nous avons observé le fait que les « serviscènes » sont l'ensemble des éléments entrant en compte dans l'environnement d'un établissement de restauration. Cette dimension scénographique se traduit par exemple par le dressage des plats, les arts de la table, le mobilier employé, l'architecture des lieux... Nous évoquons la possibilité, que l'ensemble de ces éléments, permettent d'une manière ou d'une autre, de façon implicite, l'obtention d'une étoile verte au Guide Michelin.</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Êtes-vous d'accord sur le fait que l'ensemble des éléments cités précédemment, participent d'une manière ou d'une autre, à une forme de théâtralisation de la salle d'un restaurant ? • Que pensez-vous du fait que cette dimension scénographique dont nous parlons, puisse avoir un quelconque impact quant à l'obtention d'une étoile verte ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Si la réponse est oui : <i>Pouvez-vous donner quelques exemples au sein de ces éléments, qui vous permettent de retranscrire votre écoresponsabilité au sein de votre salle de restaurant ? Cela peut tout à fait, se traduire au travers des matériaux qui sont employés, de la vaisselle choisie, de la place qu'occupe le végétale, de la mise en avant de savoir-faire régionaux...</i>

<p>THEME 3 : LES CRITERES CULINAIRES QUALITATIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explication rapide de l'étude faite autour de cette hypothèse. <i>Lors de ce dernier point, nous avons étudié ce que nous appelons, les critères culinaires qualitatifs. Notre volonté était d'analyser les critères qui sont attribués pour les étoiles michelines, et les critères attribués pour l'obtention d'une étoile verte. Pour donner suite à cette première analyse, nous nous questionnons sur la complémentarité de ces « deux » facteurs.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Je suppose de par votre expérience et vos relations avec le <i>Guide Michelin</i>, que vous connaissez les critères entre guillemets officiels qui définissent l'attribution des étoiles rouges, et des étoiles vertes. Pensez-vous que ces critères doivent finalement être complémentaires pour pouvoir donner lieu à l'attribution de l'étoile verte ? • Si la réponse à cette première question est « non », nous les donnerons : « <i>la qualité des produits, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité du chef telle qu'elle s'exprime dans sa cuisine, la régularité dans le temps, et la cohérence de la carte dans son ensemble</i> » (étoile rouge) // « <i>les déchets alimentaires, l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison, l'empreinte écologique, le traitement et le recyclage des déchets généraux, la gestion durable.</i> » (Étoile verte) • Si la réponse à cette deuxième question est « oui » : Selon-vous, pour quelles raisons ces critères sont-ils complémentaires ?
<p>CONCLUSION DE L'ENTRETIEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remercier le professionnel interrogé, pour le temps qu'il nous a accordé, et consacré. • Proposer de lui transmettre notre travail de recherche une fois que celui-ci aura été soutenu. 	

ANNEXE K – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°1

Date : 26 juillet 2023

Lieu : Couzeix (87)

Moyen : Visioconférence via l'application Zoom

Durée : 29 minutes 37 secondes

Étudiante : Bonjour Chef. Dans un premier temps, afin que je puisse retranscrire sereinement notre entretien par la suite, êtes-vous en accord avec le fait d'être enregistré ? Au cours de ce travail universitaire, votre nom sera occulté, vous garantissant ainsi l'anonymat.

Chef S : Oui, bien sûr. Il n'y a aucun problème.

Étudiante : Donc, je me présente rapidement. Analie Cuquel, j'ai 23 ans. Je suis actuellement sur ma dernière année de Master, d'où cet entretien, puisqu'il faut je rédige un mémoire. Et professionnellement parlant, donc je travaille avec Gilles Dudognon à La Chapelle Saint-Martin, en tant qu'assistante maître d'hôtel.

Chef S : Ok.

Étudiante : Heu... Du coup, j'avais un mémoire de recherche à effectuer, et étant donné que depuis des années, je suis passionnée par l'univers de la gastronomie de manière générale, c'est tout naturellement que j'ai porté mon travail, enfin mon sujet sur le *Guide Michelin*. Donc la première année, c'était plutôt quel est l'intérêt du *Guide Michelin* pour les chefs étoilés, et cette année, je l'ai plutôt fait évoluer sur... Les faces cachées entre guillemet, de l'étoile verte.

Chef S : Hum hum.

Étudiante : Donc dans un premier temps, est-ce que vous pouvez vous présenter s'il vous plaît, et quel est rapidement votre histoire avec le *Guide Michelin*.

Chef S : Heu... Bon, je m'appelle [*Anonymisation*], je suis le chef du restaurant le [*Anonymisation*]à [lieu] ainsi que d'autres affaires. J'ai une étoile Michelin et une étoile verte. J'ai eu ma première étoile Michelin, dans un bar à vin à Hendaye, un peu par surprise... Et j'ai eu mon étoile verte au [lieu], un peu de la même manière. Voilà...

Étudiante : Par surprise également...

Chef S : Ouais...Ouais, ouais. Je bosse pas forcément pour moi. C'est pas... C'est super. Tu vois, c'est une superbe distinction, heu... Mais ça reste... Je suis très très conscient, de ce que ça représente. C'est super pour les restaurateurs, c'est super pour le micro cost de la restauration, mais à l'échelle... À l'échelle humaine, tu vois, des gens qui se nourrissent entre guillemet dans les restaurants, heu le *Guide Michelin*, c'est... Ça parle pas à tant de monde. Pour moi en tout cas.

Étudiante : Hum. Donc au final, c'était une des prochaines questions, mais heu... Au final s'est venu naturellement cette étoile verte. C'est votre travail. Le travail que vous faisiez tout naturellement...

Chef S : Voilà. Je vais te dire ce que je pense, mais je ne peux pas te dire ce qu'il s'est passé. Moi, ce que je pense, tu vois, c'est que le *Guide Michelin* est venu nous voir plusieurs fois tu vois, il vient nous voir régulièrement d'ailleurs. Et donc une fois, l'année où ils ont lancé l'étoile verte, ils sont venus à deux inspecteurs, et tu vois, ils ont été plus précis, plus pointus, sur la visite de la cuisine... Et nous, je pense un peu par chance, c'était l'année où on s'était dit... On avait pris conscience de l'impact écologique qu'on avait, et on s'est dit « bon, faut pas qu'on reste sans rien faire... On a plus le choix. Il n'y a plus de... À ce niveau-là, il n'y a plus de petits gestes. Tous les gestes comptent ». On s'est dit « si on veut pouvoir continuer à travailler localement, avec nos producteurs et tout ça, il faut que nous aussi on fasse des efforts sur, sur qu'est-ce qu'on peut changer, modifier, supprimer, pour heu... Pour être plus, comment dire ? Plus éco-responsable. Tu vois ?

Étudiante : Oui.

Chef S : Du coup, c'était l'année, où on avait fait pleins de choses. On avait viré... On était passé en éclairage basse consommation, on avait fait des travaux dans la cuisine, donc on avait réduit de vraiment, notre consommation énergétique. Heu... On a cherché pour éviter d'utiliser des détergents ; donc on a des machines qui nous permettent d'hydrolyser la flotte, qui nous ont fait réduire de quasiment 70 %, notre consommation de produits détergents. On a revu aussi tout ce qui était... La même année hein. On a revu tout ce qui était tri sélectif et tout ça. On avait fait beaucoup de chose... Et du coup, je pense beaucoup par chance, mais c'est souvent comme ça au Michelin. Cette année-là, le mec il vient, et je lui déballe tout ce qu'on avait mis en place quoi. Les fonds de poissons en caisse criées, on a banni la quasi-totalité des polystyrènes chez nous, heu... Tu vois, on essaye d'avoir tout ce qui est en circuits courts, on a nos propres caisses de conditionnements, pour éviter tu vois la surconsommation de cagettes bois, cartons... Tout ça, je pense que ça les a pas mal

impacté, mais moi j'étais pas du tout au courant. On l'a fait naturellement... Et c'est que lorsque le *Guide Michelin* est sorti, qu'on a appris qu'on avait l'étoile verte. Ça n'existait pas... On était je crois cinquante sur la première sélection.

Étudiante : Oui c'était vraiment, du coup la première année où ils ont lancé...

Chef S : Ouais ouais, vraiment la première année.

Étudiante : D'accord. Donc à partir de maintenant, ça va se décliner, globalement en trois thèmes, donc je vais les expliquer à chaque fois. Donc lors de la première thématique, on évoque l'idée évidente, que la mise en place d'une cuisine responsable, participe à l'obtention d'une étoile verte. Après, on a constaté, que... Heu la définition d'une cuisine responsable, elle est quand même très large. Du moins, elle est plus large que ce qu'on peut imaginer, et du coup, on tâche de définir un petit peu, ce qu'est une cuisine responsable. Du coup, comment est-ce que vous, vous définiriez, la cuisine responsable ou bien d'ailleurs, la vôtre, plus spécifiquement ?

Chef S : [hésitation] Tu sais, quand ils ont lancé cette étoile verte, c'est toujours pareil, y a toujours les pros, et les antis. Tu vois... Heu, et en fait, moi je pense que tu vois quand je dis y a plus de petits gestes, ce qui est important c'est de faire quelque chose. Donc oui, le *Guide Michelin* peut être largement critiqué... Il peut être du moins critiquable. Parce qu'il n'y a pas... Tu vois, ils n'ont pas publié de critères de sélection, pour cette étoile verte. Mais en même temps, ils n'ont jamais publié de critères de sélection, ne serait-ce que pour l'étoile rouge, tu vois... Donc eux, ils sont encore droit dans leurs bottes. Et tu vois, pour moi, c'est un peu ça la cuisine responsable. Moi, je... Ce qui me gêne un peu dans ce domaine-là. Qui est un domaine très important, voire crucial pour l'avenir. C'est que aujourd'hui, tu te confrontes toujours, soit à des *pas d'informations* soit à des mecs qui sont ultras poussés dans cette cuisine responsable, écologique tu vois... Je vais prendre pour exemple [*Anonymisation*] des extrémistes comme ça, il en faut, c'est important. Mais heu... Parce que tu vois... Ils peuvent te faire réfléchir à ce que tu peux faire toi. Mais je pense qu'une cuisine responsable, c'est commencer par faire quelque chose. Et aller, dans le sens de l'éco responsabilité petit à petit. Tu vois, pas se dire « putain, je suis pas capable, ou j'ai pas envie d'aller jusqu'où lui il va ». Et au moins, je commence à faire des choses. Ça c'est un premier point qui pour moi est crucial, parce que en gros ça fait partie de l'éducation, et en gros moi je pense que l'écoresponsabilité ne peut passer que par là. Le salut de la race humaine sur cette planète, parce que moi je suis pas inquiet pour la planète, je suis plus inquiet pour la race humaine. Ça veut dire que tu vois... Ça induit plein de choses. Retravailler le plus possible tes produits ; ça pour moi c'est... Heu, le plus important, dans l'éco

responsabilité. Heu, le prélèvement de ressources, pour nous humains, on a pas le choix qu'on se nourrisse... Mais heu, comment le fait-on ? Promouvoir la culture raisonnée, heu tu vois... Le moins de mécanisation possible. Et moi, j'ai tout à fait conscience que si demain, je travaille pour les cantines, l'agriculture non mécanisée n'est pas viable. Heu, et quand tu donnes la mort, ou que tu prélèves quelque chose, heu... Comment tu peux utiliser à son maximum, pour que ce que tu rejettes... Tu vois ?

Étudiante : Oui oui tout à fait.

Chef S : Ne soit vraiment plus que du déchet, et encore, le moins possible... Pour moi l'écoresponsabilité c'est déjà ça. Et après, ça intègre, les consommations électriques, les circuits courts, les soucis de tout ce qui est consommable... Nous c'est encore un sujet. Nous on a une machine, qui nous déshydrate tous nos déchets organiques, qu'on redonne à nos maraîchers. Ca tu vois, c'est un cycle très vertueux, parce qu'on a vraiment un circuit court. Ca nous coûte quasiment... heu, un peu moins cher, que si on faisait le transport de nos déchets. Tu vois ? Et on a toujours... On va dire, tu vois, on passait de trois containers tous les trois jours, et on a toujours un container semaine, de plastiques souillés, de déchets...

Étudiante : Oui, que vous ne savez pas comment réduire ou éliminer.

Chef S : C'est ça. Tu vois, nous on bosse à fond la dessus, heu... Donc, pour moi, ça c'est vraiment important. Mais en même temps, nous on communique pas du tout la dessus. On communique plus du tout d'ailleurs... Heu, ça c'est un autre sujet. Mais parce qu'au final, nous ce qu'on a envie... J'ai pas envie de communiquer ce qu'on fait, j'ai envie de dire aux gens, de montrer aux gens que ça intéresse ce qu'on fait, concrètement. Parce qu'il y a un gros point, qui est quand même assez particulier. C'est que demain, si tu veux être éco responsable, ça te... Encore aujourd'hui, ça te coûte de l'argent. Ce qui n'est pas normal. Tu vois ? Quand nous on est à la saison de la Saint-Jacques, nous on loue un container spécial, qui nous coûte 150 balles par mois... Alors c'est pas grand-chose, mais c'est nous qui payons ; pour mettre de côté des coquilles, pour qu'ils puissent en faire du bitume. Donc dans l'absolu tu vois, c'est de la manutention, c'est du travail, très bien. Mais là, où moi je suis en train de bosser là, c'est de dire « bah les gars, vous voulez que les régions, les mairies, les villages et les villes soient écoresponsables, bah putain financez-le ».

Étudiante : Oui, c'est un petit peu la difficulté que beaucoup rencontrent. C'est qu'on est plein de bonne volonté... Mais que souvent ça coûte plus cher d'être écoresponsable.

Chef S : Ah oui... Mais nous, on a de la chance. Fin moi, je pense que là où toi tu travailles, c'est la même chose, nous on a un parc de 6 000m², on a trois composteurs, deux locaux techniques. Alors que le restaurant que j'ai en centre-ville, le tri sélectif c'est pas du tout la même blague. Parce qu'on a pas d'espaces, parce qu'on a pas de place, parce qu'on peut pas mettre en place les machines, comme on les a mis là... Et ça c'est compliqué. Et voilà, ce qu'il faut poser, c'est dire, « vous pouvez pas faire ça, c'est pas grave, mais qu'est-ce qu'on peut faire ? »

Étudiante : Parfait. Quelle est de manière, très approximative, j'ai pas besoin d'un chiffre exacte... Mais la part de produits locaux que vous employez au sein du restaurant ?

Chef S : Ca... Ca augmente chaque année. Mais c'est quoi local pour toi ? Combien de kilomètres ?

Étudiante : Je pense, que c'est... Enfin, la définition qu'on en fait, de manière générale, c'est 200 kilomètres, autour de l'établissement.

Chef S : On doit être en français, à 95 % parce que tu vois, pendant un moment, c'est pareil... Je m'interdisais, les Saint-Jacques, les homards bretons, etc... Et au bout d'un moment, je me suis dit putain, c'est 400 bornes, j'ai envie d'en faire, si je sais où est-ce qu'il est fait, où est-ce qu'il est sourcé, nous on a un direct bateau, à Quiberon... Je peux me laisser ce choix-là. Je pense qu'on est à 85 % en local. En ultra-local, on doit être à 65 %.

Étudiante : Oui, ce qui est déjà énorme... Et est-ce que, vous portez une attention... Fin, plus poussée, sur les produits qui sont issus de labellisation.

Chef S : Alors ça... Je m'en fou complètement. Je vais te dire. Heu... Si. Quand je te dis qu'on travaille en intra local, et ultra local, moi je suis allée voir, tous les producteurs avec qui je travaille. Et.. Tu vois, vite, si le mec travaille intelligemment, s'il travaille bien, ou pas. Pas de débat là-dessus. Donc la labellisation, j'ai pris conscience, y a pas si longtemps que ça, quand on a fait 25 000 couverts pour les cantines ; que la labellisation bio, même si pour moi il y a beaucoup à jeter et peu à prendre, et bah, c'est exactement pareil que le petit geste. Quand tu fais à manger

pour 25 000 personnes, bah acheter des carottes bio, qui viennent de France, si elles ont le label bio, c'est déjà mieux, ou moins pire, que l'intensif qui vient d'Hollande. Alors pour ce type de restaurant là, ce label est important. Pour nous, en vrai... Pour la gastronomie, c'est un non-sens complet, parce qu'on te dit, ouais il faut travailler localement, si t'as envie de bien travailler, des beaux produits... C'est même pas, c'est juste une évidence. On devrait même pas en parler de ça. Parce que quand tu rencontres le mec qui te fait l'agneau, le cochon, les poireaux, les céleris... Bah quand ils te parlent de comment ils les cultivent, toi forcément, que tu le veuilles ou que tu ne le veuilles pas, ton approche du produit, est totalement différente. Et tu vois, c'est la même chose... Travailler sur son territoire, c'est le premier, geste écologique. Et c'est au final, presque, une obligation dans la gastronomie. Aujourd'hui... Il doit en rester encore dans le *Guide Michelin*, qui travaille avec des produits du monde entier, parce que ce sont des vieux restaurants... Mais aujourd'hui, un restaurant qui ne travaille pas localement, je sais pas si un jour ou l'autre il aura une distinction, clairement. Mais... C'est ce que je pense hein. J'en sais rien.

Étudiante : Hum, je comprends oui.

Chef S : Et tout ça, englobe, la saisonnalité etc...

Étudiante : Oui oui, ce sont les critères... Et vous l'avez rapidement évoqué toute à l'heure, mais du coup, est-ce qu'il y a des produits que vous avez définitivement abandonné ? Parce que tout à l'heure vous parliez du homard, des Saint-Jacques...

Chef S : C'est toujours pareil. Tu te dis, du chocolat y en a pas chez nous, du café y en a pas chez nous... Putain, mais en vrai. Moi je pense que le bon sens, c'est de se dire : « tout ce que je peux trouver autour de chez moi, avec la qualité que j'attends » parce que c'est pareil, tu vois, si c'est pas bon, c'est pas bon. « Tout ce que je peux trouver autour de chez moi, il faut que je le promeut, et il faut que j'en sois le plus grand défenseur. » Mais je peux pas... Pourquoi m'empêcher de travailler un chocolat, même si je sais qu'il vient du Brésil, que les fèves de cacao viennent du Brésil ? Nous là, on est en train de faire notre propre couverture, mais le mec qui gère, je l'ai rencontré y a quinze jours, et on a fait une sélection de café... Et c'est lui, qui a fait sa sélection de chocolat, sa sélection de fève de cacao, il est allé sur place, il sait que c'est bien fait, il sait que c'est fait dans les règles de l'art... Ou du moins, dans un niveau éthique qui nous correspond. Bon, y a pas de chocolat en France quoi ? Donc on s'interdit ? En fait, comment tu te dis demain, j'arrête d'utiliser de l'électricité parce que toutes mes préparations pâtisseries, je supprime le batteur... Parce que je veux tout faire à la main ? Au bout d'un moment... Je comprends plus quoi.

Étudiante : Oui c'est juste du bon sens, de la logique et...

Chef S : Pour moi, c'est un peu ça. Moi je me dis, on a des Saint-Jacques sur l'Île-de-Ré, sur Saint-Jean-de-Luz, y a des homards, je peux pas en avoir en quantité pour satisfaire mes clients. Donc c'est quoi la solution ? J'en cherche un peu plus loin, par contre, je connais le bateaux, je sais qui me les fourni, je sais que je le paye le bon prix pour les mecs qui les ramasse et ça, ça fait parti d'un vrai sens écologique tu vois. Payer les gens à hauteur de ce que ça vaut. Et comme ça, les mecs qui sont bons, ils continueront à être bons. Et je me dis, moi je préfère être comme ça. Et en même, je respecte tout à fait, même si je suis pas d'accord avec lui ; je respecte totalement [Anonymisation], parce que c'est le mec, le plus poussé en France... De ne pas faire de café, de ne pas faire de chocolat. Pour moi c'est un aberration, pour moi c'est juste : con. Mais, en même temps tu vois, tu vas au bout de montrer tout ce que tu as sur ton territoire... Mais en vrai, moi j'ai refais du homard parce que j'avais envie de faire du homard. Tu vois au bout d'un moment, j'ai envie de cuisiner du homard, je vais pas me l'interdire.

Étudiante : Oui oui, je vois tout à fait. Ensuite, le thème n°2, c'est la dimension scénographique d'un établissement. C'est-à-dire que j'ai observé, ce qu'il y avait et ce que l'on appelle des serviscènes, qui sont l'ensemble des éléments, heu qui entre en compte dans l'environnement d'un établissement de restauration. Heu... Ça se traduit par, dans quoi sont dressés les plats, quels sont les arts de la table, quel est le mobilier employé, l'architecture des lieux... Et donc en fait, j'évoque la possibilité que l'ensemble de ces éléments permettent, d'une manière ou d'une autre, de façon plus ou moins implicite d'ailleurs, l'obtention d'une étoile verte. Est-ce que vous êtes d'accord, sur le fait que l'ensemble des éléments que j'ai pu citer précédemment, permettent d'une manière ou d'une autre, une forme de théâtralisation ?

Chef S : Alors, je déteste ces mots. Le terme de théâtralisation, parce que tu vois heu... Pour moi, un restaurant, c'est la plus belle boutique d'un territoire. Nous, les gens ils viennent dans notre boutique, tu veux acheter une serviette, tu vas dans une boutique classique ça te prend 7 minutes, nous quoi qu'il arrive, tu restes trois heures chez nous. Donc, au-delà de la nourriture à proprement dit, l'artisanat local, le vin, la céramique, les verres, les couteaux, les couverts, les nappes.. Tout. Heu, peut faire valoir ton territoire. Donc si t'es local, dans ta nourriture, je trouve ça complètement hallucinant de ne pas être local dans tes achats de vin, voire même dans les artisans de ton restaurant. Ça pour moi, c'est juste tu vois, absolument logique. Après, pour tout ce qui est théâtralisation, je pense que ça se fait tout seul. Parce que tu vois, nous ça fait maintenant 10 ans qu'on est au restaurant, on a essuyé des plâtres terribles, aujourd'hui, on a mis en place des méthodes, et des discours, des façons de servir, des découpes, heu des dispositions de mobilier, qui sont pas pensés comme un théâtre, mais qui sont devenus évidents à force de les

pratiquer. À force de faire des services tous les jours depuis 10 ans, 300 jours par an, et bah on se dit « putain le verre il faut pas qu'il soit à gauche, à 7 cm du couteau, mais plutôt pour nous, pour nos propres tables, il faut qu'il soit à droite avec 4 cm de la fourchette. Et en fait, ça tu vois je pense que comme beaucoup, c'est pas forcé, ça devient une gymnastique naturelle, pour le client, comme c'est beaucoup plus fluide, c'est beaucoup plus vrai. Pour répondre à ta question, je pense que tout ça oui, joue à 100 % sur l'obtention ou pas d'une étoile. Mais en même temps, je vais te dire que personne ne sait comment c'est foutu, et pour moi, ça a son importance. Pour moi ça a son importance, parce que nous tu vois, heu on chine des trucs, on réutilise, l'assiette qui est un peu ébréchée, on la ponce un peu, un peu à la japonaise... Mais tu vois ça, c'est pas, c'est pas un discours récité, mais tous les gars, et Vincent en premier, il sait. Nous, on ne dit rien aux gens, mais par contre on sait. Donc si demain on a des questions, on est imperturbable. Et ça c'est hyper important ! Parce que moi, je supporte pas dans un restaurant, quand on raconte la messe, et que le mec qui te raconte la messe, il sait même ce qu'il dit, il récite juste ce qu'il sait. Et ça, ça me... Moi, je peux pas.

Pour exemple, moi j'ai un pote qui me dit, qui me parle de son caviar... Où, l'esturgeon il est pas abattu, c'est une césarienne, patin couffin, tu vois le mec il récite ça. Au final, t'es client ! T'as pas envie d'entendre parler d'une césarienne. D'accord, ok très bien, vous n'abattez pas l'esturgeon sur le moment, mais au final quand tu creuses un peu, tu sais que l'esturgeon, il est pas abattu par « prétexte écologique », et ça c'est hyper grave ! Tu vois ?

Étudiante : Oui

Chef S : Par prétexte écologique, il est pas abattu ! Mais au final ? Cet esturgeon-là, ne peut pas redonner du bon caviar, donc il est tué pour sa chair juste après. Donc tu vois, c'est juste aberrant ce sont juste des aberrations ! Et en plus, tu vois je pense, que le trauma d'un animal, où tu enlèves ses œufs... Alors ok ils sont pas au même niveau de conscience que nous, mais tu trouves un animal, on lui enlève ses œufs, pour le remettre dans un bassin, au sein de l'établissement, tu vois pour moi ça, c'est justement pour ça que je communique pas, parce que je me dis, c'est fait, pour des raisons qui ne sont pas valables. Et je pense, que le Michelin est pas dupe, voilà c'est tout.

Étudiante : Parfait... Bon et bien on a déjà répondu à toutes les questions de ce thème. Du coup, le dernier c'est heu... On a un petit peu étudié ce qu'on appelle les critères culinaires qualitatifs. Donc la volonté c'était d'analyser les critères, qui étaient officiellement attribués pour les étoiles Michelin, enfin les étoiles rouges, et les critères qui sont officiellement communiqués, pour l'obtention de l'étoile verte. Parce

qu'au final, ils en ont communiqué 5 sur chaque, et heu... Du coup pour donner suite, à cette première idée, on se questionne sur le fait, que finalement les deux critères... Fin, les critères qui sont attribués, pour l'étoile rouge, et les critères qui sont attribués, pour l'étoile verte, sont complémentaires. Donc je suppose, que de par votre expérience, et des relations que vous entretenez avec le *Guide Michelin*, vous connaissez les critères.

Chef S : Non ! Enfin, les rouges oui. C'est quoi... L'identité du chef, la justesse des cuissons, et des conneries comme ça ?

Étudiante : Oui c'est un peu ça. Après c'est vrai que ça reste très vaste. Et pour l'étoile verte, c'est les déchets alimentaires, l'utilisation de produits locaux et de saison, l'empreinte écologique, le traitement et le recyclage des déchets généraux, et enfin la gestion durable. Mais après, Gwendal Poullennec disait qu'il y avait des centaines de manière d'arriver à remplir ces critères. Et du coup, ça revient à dire que finalement il n'y a pas quelque chose de précis et d'arrêter. C'est libre... Et du coup, bah justement...

Chef S : Il faut, remettre aussi le Michelin dans ce qui l'est. Le *Guide Michelin* historiquement, c'est un guide pour les clients, pour manger au bon endroit sur la route. Ca c'est le critère premier. Donc le *Guide Michelin*, la chance qu'il a comparé à d'autres, c'est l'engouement qui a eu après, parce qu'il a tapé juste. Lui ne fait, que des guides pour ses clients. Donc, à partir de là, si eux, ils estiment que tu mérites ou pas une étoile rouge, une étoile verte, machin, ça ne reste... Et elle n'a d'intérêt que ce que toi, tu leur apportes. Moi, ce que je supporte pas au final dans le *Guide Michelin*, c'est pas le *Guide Michelin*. Le *Guide Michelin* il fait ce qu'il veut, il prend il met, moi y a des trucs pour lesquels je ne suis pas d'accord, mais en même temps, il te demande rien. C'est pas toi. C'est pas eux qui viennent te chercher pour le restaurant. C'est toi qui demande pour y être. C'est le jeu, c'est comme ça. Et après, l'étoile verte c'est pareil. Moi j'ai pleins de potes qui me disent « ouais comment ça se fait que toi t'es l'étoile verte, et pas nous ? », bah j'en sais rien. Je n'en sais rien. Après, est-ce que ça vaut le coup d'aller la chercher ? Oui, ça vaut le coup, parce que nous clairement maintenant on a une retombée énorme là-dessus. Mais en vrai, est-ce que... C'est pas ça que le *Guide Michelin* aime le moins ? C'est que tu fasses tout pour, sans vraiment de fondement quoi. Bon, moi je me demande. Et en même temps, ça reste leur choix quoi. T'as rien à dire à ça.

Étudiante : Oui je comprends ce que vous voulez dire. Mais c'est vrai que, fin peut-être, pour l'étoile verte c'est un petit peu différent entre guillemet... Le *Guide Michelin* recherche quelque chose de plus naturel.

Chef S : Absolument. La nourriture ça reste subjectif ! Les actions que tu fais pour l'écologie, c'est clairement du concret. Alors après tu vois, est-ce que ça ils savent le faire ? Je suis pas sûr. C'est une étoile qui doit avoir 4/5 ans maintenant, elle a le mérite d'exister. Et deux, faut qu'elle grandisse aussi quoi. Tu vois c'est pas... Je pense que les critères du *Guide Michelin* tu les prends y a 100 ans, ce ne sont pas du tout les mêmes. C'était fait au coin d'une table, avec 10 mecs qui allaient bouffer au resto, aujourd'hui ça génère un million cinq, ou je sais plus combien de chiffre d'affaires... Bon et bah c'est plus la même blague.

Étudiante : Et du coup, bah pensez-vous que ces critères, de chaque côté sont complémentaires entre guillemet, pour donner lieu à l'attribution de l'étoile verte ?

Chef S : Bah pour moi... Ca ne peut pas marcher l'un sans l'autre. Si, intellectuellement tu as une identité culinaire forte, tu promeus les produits locaux, tu as une cuisine sincère, ça veut dire que toi dans ta tronche, tu gaspilles pas, tu rentabilises, parce que t'es aussi entrepreneur, ça en découle un sens écologique un peu plus poussé. Je pense... Nous tu vois, on est très bruts dans nos assiettes. C'est un choix personnel, parce que je supporte pas les chichis, je supporte pas avoir un mec qui passe trois heures à ranger, des chips de quelque chose sur une assiette parce que... Pour moi, la cuisine c'est de la spontanéité. Donc on est un peu brutal dans nos messages, mais parce qu'aussi on a une équipe courte, on sait ce qu'on produit, et on le produit tous les jours.

Étudiante : C'est parfait...

Chef S : Voilà !

Étudiante : Je n'ai plus de questions... Enfin, vous avez répondu à toutes mes questions.

Chef S : J'espère que je t'ai aidé en tout cas.

Étudiante : Non mais oui, ça m'aide beaucoup. C'était mon premier entretien ! Donc...

Chef S : [Rires] Tu en as d'autres après ?

Étudiante : Heu... J'ai envoyé des messages, mais bon après, j'attends un petit peu.

Chef S : T'as qui là ?

Étudiante : Heu... Bah chef est très copains avec [Anonymisation], [Anonymisation]... J'attends un retour de leur part.

Chef S : [Anonymisation], tu m'appelles s'il t'a pas répondu, tu m'appelles. Je lui mettrai un texto aussi.

Étudiante : [Rires] C'est très gentil. En tout cas merci beaucoup, pour le temps accordé. Et si jamais, vous le souhaitez je peux vous envoyer le travail de recherche à la fin de ma soutenance.

Chef S : Avec grand plaisir, à bientôt !

[Fin de l'entretien]

ANNEXE L – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°2

Date : 29 juillet 2023

Lieu : Nieul (87)

Moyen : Visioconférence via l'application Zoom

Durée : 33 minutes 10 secondes

Étudiante : Bonjour Chef. Dans un premier temps, afin que je puisse retranscrire sereinement notre entretien par la suite, êtes-vous en accord avec le fait d'être enregistré ? Au cours de ce travail universitaire, votre nom sera occulté, vous garantissant ainsi l'anonymat.

Chef T : Oui, aucun problèmes

Étudiante : Donc, je vais tout d'abord me présenter. Analie Cuquel, j'ai 23 ans. Je suis actuellement en Master 2, avec la rédaction de ce mémoire et du coup, professionnellement parlant, je suis avec Gilles Dudognon en tant qu'assistante maître d'hôtel en salle, depuis trois saisons. Donc voilà... Du coup, j'ai un mémoire de recherche à effectuer. Vu que j'ai toujours été plus ou moins passionnée de gastronomie, et vu que le *Guide Michelin* m'a toujours un petit peu intriguée, j'ai choisi de porter ce travail de recherche sur ce sujet. La première année c'était plutôt une analyse sur l'intérêt que pouvait porter les chefs au *Guide Michelin*. Et cette année, je l'ai un peu, je suis partie plutôt sur l'étoile verte. Est-ce que dans un premier temps, vous pouvez d'abord vous présenter, quel est rapidement votre parcours professionnel. Et comment est-ce que vous en êtes arrivé, là où vous êtes aujourd'hui.

Chef T : Bah écoutez donc... [Anonymisation], moi j'ai 44 ans, j'ai commencé mon métier, moi les premières saisons chez [Anonymisation], deux étoiles du temps de mes parents. J'avais 14 ans. Parce qu'avant j'étais plutôt dans le football qu'en cuisine. Et puis, le football a pas trop marché, donc je me suis rabattu, je me suis inscrit au lycée hôtelier, sans le dire à mes parents, qui ne voulaient pas spécialement que je fasse ce métier-là. Et puis, après... Bah, après, voilà, BEP, Bac Pro, puis après parcours dans des grandes maisons donc. Evidemment, soit celle de mes parents, soit je partais une saison, je revenais aussi tôt chez [Anonymisation]. Donc après, j'ai travaillé chez Bardet à Tours qui avait deux étoiles, chez Michel Guérard trois étoiles, chez Ferran Adrià, El Bulli trois étoiles. Au café de Paris qu'était les anciens chefs de Monsieur Guérard et de Garbure à Paris, heu à Biarritz pardon, qui était étoilé. Après j'ai travaillé au [...] avec Joël Robuchon deux étoiles, au Grand Véfour avec Guy Martin trois étoiles, et après beaucoup de stage en pâtisserie, boulangerie, pour les Olympiades de Métiers parce que j'étais en équipe

de France de cuisine. Avec Gaston Lenôtre pâtisserie-boulangerie, Pierre Hermé en pâtisserie et puis pas mal de stages aussi chez Ducasse. Et puis voilà un petit peu... Moi en 2005, je suis revenu au [Anonymisation], où en fait on était deux chefs, le restaurant s'appelait [Anonymisation], et puis j'ai racheté en 2007 avec [Anonymisation] qui est mon directeur de salle et sommelier. Et puis en 2012, on est rentré dans les Grandes Tables du Monde, en 2017 on a refait tout le décor et toute l'histoire du restaurant pour vraiment se baser sur la mer, pour raconter une histoire ; et puis donc en 2019, on a été élu meilleur chef éco-responsable au monde ; et en fait ça été la première étoile verte dans le monde, et puis après c'est comme ça qu'en 2020, on a lancé les étoiles vertes avec le *Guide Michelin*. Et puis en 2020, la troisième étoile, et puis en 2023, plus de troisième étoile.

Étudiante : D'accord. Est-ce que vous pourriez décrire en quelques mots, ce que peut représenter le *Guide Michelin* pour vous.

Chef T : Aujourd'hui, plus rien. Une escroquerie sans nom. Du lobby, de l'industrie. On donne des étoiles vertes, et aujourd'hui les sponsors n°1, c'est Métro, les supermarchés de l'industrie ; mais où on voit beaucoup de chef deux et trois étoiles allaient se servir, donc c'est parfait. Et puis, et puis, on est jugé par des incompetents qui n'y connaissent rien. Quand je dis n'y connaissent rien, j'ai fait un rendez-vous avec eux au mois de juin, pour qu'on s'explique, je leur ai demandé tout simplement, c'est quoi la saisonnalité de la langoustine, du bar, du turbot, heu personne n'a su me répondre. Et ça va t'apprendre la cuisine. Et puis, comme je leur ai dit, si tu regardes le *Guide Michelin*, j'ai le même article depuis 2018, où on me dit que je suis le magicien des produits marins, de la sole, du turbot et du homard. Tout ce qui est produit noble, alors que notre plat signature c'est la sardine de la tête à la queue, où on va utiliser tout le produit ; des produits dit « peu nobles », pour les revaloriser et les remettre à la hauteur qu'ils méritent. Donc, c'est une mafia. Et en même temps, ils nous ont viré l'hôtel cette année, le Relais & Châteaux. Donc l'explication c'est que, j'ai eu une new-yorkaise qui est la directrice Monde et Hébergements pour le Michelin, pour l'hôtellerie, et elle nous dit qu'ils ont racheté une centrale de réservation où quand les gens réservent par cette centrale, ils prennent 18 % de l'addition, et vu qu'on leur donne pas d'argent, ils ont viré l'hôtel.

Étudiante : Ah oui... [Interruption par un collaborateur du chef]

Chef T : Je vous demande 30 secondes Analie. [Attente] Excusez-moi.

Étudiante : Non je vous en prie.

Chef T : Donc, une simple escroquerie et comme je leur ai dit, vous me parlez d'ADN et d'identité, bah je sais comment je vais récupérer trois étoiles. Heu... Il me dit « bah comment ? », j'ai répondu que j'allais travailler du chamois et du bouquetin, donc ça les a fait rigoler. Et donc je leur ai dit, vous voyez même votre notation vous fait rigoler. Parce qu'aujourd'hui, on donne des étoiles vertes à des gens... Moi manger une langoustine chez [Anonymisation], au Mont Blanc, hors saison, donc ça veut dire langoustines écossaises, poudrées sur bateau à coup d'anti-oxydant, bah ça me fait chier. Ou chez [Anonymisation], le plat signature c'est l'huître Gillardeau, ou comme chez [Anonymisation], fin fond de la champagne, tout le menu dégustation c'est du bar, langoustine toute l'année, du homard, donc des produits hors saison... Bah c'est pas possible.

Étudiante : Je comprends ce que vous tâchez de dire. Globalement est-ce que le travail de l'étoile verte c'est quelque chose qui vous a demandé, enfin je ne pense pas, mais quelque chose qui vous a demandé beaucoup d'efforts, ou bien en fait c'est venu naturellement, et cette cuisine ça a toujours été votre ADN.

Chef T : Bah l'étoile verte en fait, tous les grands chefs chez qui j'ai travaillé, on m'a toujours dit « tu sais, pour faire la plus belle recette il faut les plus beaux produits ». Donc les produits les plus beaux quand ils sont en saison. On fait du vin, quand le raisin est mûr, on sert du fromage de chèvre quand les chèvres ont des petits, parce que c'est la seule période de l'année où elles font du lait. Donc, en fait c'est juste une connaissance de son milieu, moi je trouve ça important qu'un chef quand il est naît à La Rochelle, bah il se sert à La Rochelle, parce qu'il n'y a que lui qui peut raconter une histoire sincère et connaître les produits. Et puis, et puis, en fait c'est juste du savoir-vivre et du savoir-être. C'est travailler les produits quand ils sont optimum, quand ils sont prêts, quand ils sont bons à manger, comme je vous le dis, on fait du vin quand le raisin est mûr. Tout simplement. C'est aussi simple que ça. Mais bon, il faut avoir les connaissances pour. Parce que je peux vous dire, vous demandez à tous les chefs trois étoiles de France aujourd'hui, c'est quoi la saisonnalité du bar ou du maquereau, de la langoustine, bah je peux vous dire un truc, y en a pas un, qui saura vous répondre.

Étudiante : Oui, c'est pas... L'ADN de tout le monde on va dire.

Chef T : Bah non... Mais quand c'est ton métier et que tu connais pas la saisonnalité, c'est tout simplement honteux. Parce qu'on te parle de technique dans la cuisine, de tout ce qu'on veut, mais la base de la base, ça reste la saisonnalité, et savoir quand le produit est optimum tout simplement.

Étudiante : Donc, l'entretien va se découper sur trois thèmes, que je vais présenter à chaque fois. Le premier c'est la thématique de la cuisine responsable. Donc on évoque l'idée évidente que une cuisine responsable, ça participe à l'obtention d'une étoile verte. Après on a constaté que... Il y avait une large définition de ce que pouvait être une cuisine responsable, qu'il y avait plusieurs critères qui pouvait entrer en compte. Et donc, on tâche ici de définir un petit peu, ce que vous définissez comme une cuisine responsable. Ou du moins...

Chef T : Bah ça va être très simple, et très très court, y a qu'une seule cuisine. Dans le monde. C'est la vrai. Et la cuisine responsable, c'est les produits locaux que t'as autour de chez toi, et de saison. Stop. Mais il devrait n'y avoir que cette cuisine-là. Aujourd'hui, on est en train de créer, de faire une cuisine, complètement aseptisée, avec une perte de culture et de savoir où y a plus de nappage, y a plus de porcelaine, y a plus d'argenterie... Quand on parle de gastronomie, quand même l'art de vivre à la française, je pense que c'est quand même assez important, et assez heu... Prononcée quand même dans notre pays. Moi ce qui me fait halluciné, ce sont ces termes-là. Parce que moi je vois quand on a eu l'étoile verte, on passait un peu pour des extraterrestres, et en fait c'est la seule cuisine qu'on devrait réalisé dans le monde. La cuisine de saison, de proximité, parce que comme je le dis tout le temps, si demain on s'en va ensemble dans le Pays Basques, c'est pour manger Basque. Si je vais en Haute-Savoie, c'est pour manger Savoyard. Si je vais à La Rochelle c'est pour manger rochelais. Mais aujourd'hui... C'est ce que j'exprimais toute à l'heure. On va à Megève, on va bouffer une langoustine hors saison. Heu on va manger du bar... Comme j'ai dis au Michelin, ça peut pas être meilleur que chez moi. Parce que c'est pas aussi frais, et c'est pas de saison, donc ça peut pas être bon. Alors ces mots de cuisine responsable, moi m'agace. Il faut arrêter, responsable, écologique, machin... Non. La vraie cuisine. Stop. Y en a qu'une. Le reste c'est de l'esbroufe et du pipotage. Mais vous le voyez bien lors des Top Chef. Ils sont tous chefs à 20 ans. Ils s'autoproclament chefs. Ils ont jamais eu de brigade, ils sont chefs à domicile, tout seul. Et moi, c'est ce que j'appelle de la cuisine mets y tout. Ca c'est pas faire un légume soufflé, sur dix cuisiniers, ils sont tous chefs, mais aucun ne sait faire un légume soufflé. Ah bah ça revisite, mais sans visiter. Pour moi, ce sont des clampins, c'est des bons à rien. Mais sauf, que c'est toute cette génération d'à peu près, qui a pas pris le temps d'apprendre, et qui veut tout, tout de suite, comme le dernier téléphone, parce que c'est ça... Parce que moi comme je dis, j'ai été chef à 28 ans, je devais être moins bons que tout ces clampins qui travaillent en basket, en jean et en t-shirt, y a plus d'éthique, y a plus rien, c'est bidon. Et la cuisine responsable c'est la vraie. Et la vraie cuisine, c'est une cuisine d'hauteur. C'est une cuisine qui sort de ta tête, et de ton cœur. C'est pas une pâle copie de « ah ouais t'as vu [Anonymisation], il fait ça, il met l'arête croustillante, bah on va essayé de faire à peu près ». Ca c'est une pâle copie. C'est bidon. Ce sont des gens qu'on pas de tempérament, qu'on pas d'identités, qu'on pas d'ADN, qu'on pas

appris, qu'on pas prit le temps. Qui vont plus vite que la musique. Et puis, c'est le monde dans lequel on se dirige.

Étudiante : Une forme de plagiat quoi. Est-ce que de manière approximative, vous pourriez me donner un chiffre, pour la part de produits locaux ?

Chef T : 100 %.

Étudiante : 100 %. Ok. Est-ce...

Chef T : Jusqu'à nos assiettes, pour éviter de pomper le kaolin, qui est très polluant, pour faire de la porcelaine, pour avoir de la blancheur. On recycle nos coquilles d'huîtres. Nos assiettes sont faites à partir de nacre de coquilles d'huîtres, pour avoir toute la blancheur. On recycle 5 tonnes de coquilles de coquillages par trimestre, pour éviter de pomper les océans, pour le sable, pour le ciment, pour broyer pour les volailles, parce qu'elles peuvent se nourrir à 90 % de coquilles broyées. On recycle nos huiles de cuisson, on travaille pas le plastique et le polystyrène depuis tout le temps ; parce qu'on va à la criée au port de pêche, tous les matins, ce sont des bacs qu'on ramène et puis voilà... Puis on fait ce qui est en notre pouvoir, et ce qu'il est possible de faire avec les ressources, les produits locaux et ce qu'on a chez nous quoi.

Étudiante : Est-ce que vous accordez une attention particulière à la labellisation des produits ?

Chef T : Non. Non, parce que ça c'est comme le Michelin, c'est de la connerie. C'est de l'escroquerie. Regardez quand vous prenez Relais & Châteaux, qui travaillent pour la ressource marine, avec Ethic Ocean, bah moi je me suis fâché avec eux, parce qu'ils racontent que des conneries ; et ce sont des menteurs. Donc ce sont des lobbys de l'industrie. Et comme quand j'ai fais interdire la pêche électrique en Europe, les trois fois où je suis allé au Parlement Européen, le seul ministre qui manquait, c'était le français, et on a réussi à la faire interdire en France, parce que sinon on portait plainte contre l'Europe, qui avait touché 21 millions d'euros de dessous de table. Des lobbys néerlandais qui ont créé cette méthode de pêche. Donc un label, vous voyez... Si vous prenez, un saumon d'élevage qui est aussi dangereux qu'un paquet de cigarettes, parce que c'est piqué aux médicaments, c'est arrosé de pesticides parce que ça choppe des poux de mer, en trois ans, y a même plus un ver de sable qui vit au fond, on est obligé de déménager. On va mettre un label rouge pour faire payer encore plus cher, alors que c'est un produit qui est complètement criminel. Et au lieu de mettre un label, moi je mettrais sur les paquets

« manger tue ». Parce qu'au moins le consommateur serait au courant. On le met sur les cigarettes, on le sait que c'est mauvais. Mais sur le saumon d'élevage, michu lalanda ne le sait pas, donc faudrait le stipuler. Mais bon, c'est le lobby de l'industrie, aujourd'hui ce sont des fortunes mondiales, et c'est eux qui arrosent les parties politiques, donc ça ne se fera jamais. Pour moi le label est une connerie. Pour moi, le meilleur label c'est sauvage et de saison. Au niveau marin je parle.

Étudiante : Oui, oui.

Chef T : Voilà. Une sardine qui est pêchée à la ligne, bah j'ai pas besoin d'un label. Regardez... Quand vous prenez les boîtes de sardine ou la marque Petit Navire, on fait des publicités mensongères pour arnaquer les gens. C'est le petit voilier breton, qui sort du petit port de pêche breton, et c'est pêché à la ligne, non. Aujourd'hui, Petit Navire ce sont des bateaux industrielles, et c'est taiwanné. Donc c'est mensonge, publicité mensongère, et escroquerie, et arnaque. Comme toutes ces grandes institutions. Et aujourd'hui, la cuisine marche dans ce sens-là. Avec toutes ces grandes institutions comme le Michelin, comme toutes ces conneries.

Étudiante : Est-ce qu'il y a des produits, que vous avez définitivement abandonné dans votre cuisine ; que ce soit pour des raisons de proximité, ou bien pour des raisons... Je sais pas, comme des espèces en voie d'extinction ou...

Chef T : Oui oui, complètement. Et puis aussi, le but de notre travail, c'est aussi d'apporter des connaissances à nos clients, pour vous donner un exemple, moi je travaille plus le bar depuis 10 ans... bah parce qu'il y en a sur toutes les tables du monde, et qu'on appelle ça le poisson roi, et qu'il y a des poissons qui sont... Encore meilleurs, et peu connu. Pour vous donner un exemple, vous connaissez le chinchard ?

Étudiante : Non, du tout...

Chef T : Le chinchard c'est comme un petit maquereau, de la famille des tonivités, qu'est grand comme un maquereau, qu'est tout argenté. Chez nous à La Rochelle, on dit que c'est un poisson pour les chats, ça vaut deux euros le kilo à la criée. Alors mes connaissances, parce que je sais que c'est un poisson qui ne se mange pas cuit. Parce qu'il est vite fibreux, pailleux, et sec. C'est un poisson qui ne se mange que cru. Et au Japon, ça vaut deux cents euros le kilo. Mais chez nous en France, vu qu'on est des abrutis et des incultes, on dit que c'est un poisson pour les chats. Alors que c'est un poisson, quand on sait le travailler, qu'est tout simplement extraordinaire.

Étudiante : Oui, faut tout simplement apprendre à sublimer des produits, qui ont perdu leurs lettres de noblesse.

Chef T : Oui... Qui en ont tout simplement jamais eu, dont on n'a pas connaissance. Après, j'adore par exemple travailler la sardine. Parce que tous les gens se disent la sardine c'est bon que grillé au barbecue, ça vaut pas cher, mais travailler une caisse de 3kg de sardine, c'est beaucoup plus compliqué que de travailler un bar de trois kilos. À quatre personnes, il faut une matinée entière pour pouvoir les travailler, parce que c'est très fragile. Ça a une espérance de vie de quatre/cinq ans ; c'est un poisson qui stock très peu de plomb, et mercure des océans. Donc très sain pour la santé. Oméga 3, vitamines 4/5/6, après y a tout ce qui est légumes, et plantes marines. L'océan est une forêt et y a pleins pleins de choses. Y a pas que la sole, le turbot et le bar ; qui d'ailleurs aujourd'hui est devenu chiant à manger parce qu'on en voit partout.

Étudiante : Oui, ce que vous voulez dire, c'est que c'est du vu et du revu. Donc ensuite le thème 2, porte sur la dimension scénographique d'un établissement. Donc, lors de mes recherches, j'ai observé qu'il y avait ce que l'on appelle des... Très techniques, mais des serviscènes. Ce sont l'ensemble des éléments qui entrent en compte dans l'environnement de l'établissement. Ça peut se traduire par le dressage des plats, par les arts de la table, par le mobilier employé, l'architecture des lieux. Et en fait, on évoque la possibilité que l'ensemble de ces éléments, permettent d'une manière ou d'une autre, l'obtention... Ou du moins, favorise l'obtention de l'étoile verte. Est-ce que..

Chef T : Non, non ça favorise pas. Comme je vous dis, l'étoile verte aujourd'hui c'est devenu, une simple escroquerie... Heu, comme je vous dis y a beaucoup de chefs 2 et 3 étoiles qui poussent les caddies chez Métro. Et qu'on des produits qui viennent hors de France, et qui ont tout de même l'étoile verte. Et... Y en a pas un qui respecte la saisonnalité. L'étoile verte aujourd'hui c'est la plus grosse des escroqueries, c'est une connerie. Après, les matériaux, non ils s'en foutent. Ils savent même pas ce qu'est un morceau de bois au Michelin. Ils savent pas tout ça. C'est des gens qui n'ont jamais pratiqué le métier, moi aujourd'hui, le décor qu'on a fait avec [Anonymisation], architecte rochelais, constructeur de la région. Chaque morceau de bois est tiré de la forêt éco responsable de notre région ; tous les produits qui sont servis à notre table sont de saisons, sont à 2km du restaurant. On fait même notre propre cognac, où les fûts ont été vieillis dans l'eau de mer. Enfin voilà, on pourrait discuter pendant des heures, mais... Non non, ils sont pas attentifs à tout ça ; et puis aujourd'hui, comme je vous dis, l'étoile verte veut plus rien dire. Parce que je peux vous dire que y a un paquet de restaurant qu'ont de la merde, et qui ont l'étoile verte. C'est à mourir de rire.

Étudiante : Et est-ce que si on enlève le *Guide Michelin* de l'équation, c'est quand même, une notion qui vous tient à cœur, dans cette démarche écoresponsable, est-ce que vous le mettez en avant auprès de vos clients ?

Chef T : Non, non, c'est juste... Je mets plus du tout en avant le Michelin.

Étudiante : Non....

Chef T : Aujourd'hui, [*Anonymisation*]il est connu par son... Pas sa vision des choses, pour son respect de ce qui l'entoure, et le respect de ses clients, parce que comme monsieur Dudognon, on est dans notre boutique tous les jours hein... Quand vous parlez d'écoresponsabilité, vous pouvez pas avoir le cul vissé en business classe, voyager dans le monde entier, et puis servir n'importe quoi pour l'étoile verte. C'est une façon de vivre, c'est un respect, c'est une proximité, c'est... C'est un savoir. Mais n'hésitez pas à contacter d'autres chefs par le biais de Gilles Dudognon. Et amusez-vous à leur dire à ces grands cadors, « heu monsieur... le bar, il se reproduit quand ? », « comment ça se passe la reproduction ? » Il va pas vous dire que le poisson arrête de manger fin décembre, et qu'il recommence qu'au mois d'avril, et qu'il se nourrit pas pendant 4 mois. Par contre, il va le foutre dans son assiette, il va le foutre sur sa table. Heu non, non... Sans parler du Michelin ou quoi, moi je communique pas la dessus. Moi je communique sur notre restaurant, sur notre vision et puis vous savez aujourd'hui, les professeurs de tout, élèves de rien, j'ai pas besoin qu'on me dise, « ah oui tu sais faire à manger », « oh oui tu respectes bien la nature »... Heu je vais vous dire, c'est ancrée, c'est dans les veines, parce que depuis petit ici, depuis l'âge de 3 ans, je pêchais. Mon grand-père m'expliquait « bah ce poisson on le remet à l'eau » ; « bah pourquoi papi ? » ; « bah parce que là pour ce soir, on en a pêché assez. Là mamie, elle va nous les préparer. Demain on y retournera. » ; « et papi, celui-là on en a pas beaucoup, pourquoi tu le remets à l'eau ? », « parce que mon p'tit drôle celui là il est trop petit, faut le laisser grandir, il fera des bébés, comme ça quand tu seras grand, tu pourras continuer à pêcher. » Et ça, que ce soit les couteaux, les palourdes, les soles... « Là pêche pas la sole, parce qu'elles font des bébés, c'est plus la saison ». Y a le merlan, y a le taco, des produits dit « peu nobles », et tu vas me dire que juste pêché, c'est merveilleux. C'est ça la vraie étoile verte. Les vraies étoiles vertes, c'est ce qui bat là-dedans. Ton éducation, et ta vision des choses. Ca s'apprend pas, c'est pas parce que demain à 40 ans, t'es chef et étoilé, qu'on te dit « maintenant faut connaître la saisonnalité, faudrait se pencher dessus, va falloir l'apprendre ». Ils s'en foutent. Vous savez tout ces grands restaurants de montagne, trois étoiles machin... 80 % de leur clientèle ce sont des russes. Donc ils en ont rien à foutre de respecter la saisonnalité. Le russe il veut des cerises au mois de décembre, il aura des cerises. Parce qu'il va leur lâcher 50 000 balles entre la table et l'hôtel. Ça a pas de patrie. Et aussi vous savez, pour raconter cette histoire de saisonnalité, faut être chef propriétaire. Et ce qui est rare

aujourd'hui. Parce qu'on finira au musée Grévin, on fera parti des dinosaures. Parce que tous ceux qui ont des investisseurs au cul, déjà, ce sont des chefs qui ne viennent pas de la région, où est l'établissement. Et puis l'investisseur quand y a des gros clients, il va faire n'importe quoi. Le russe il a dit qu'il voulait des cerises ; parce que ce que je vous raconte là, avec les cerises, c'est une histoire vraie. Et le chef, il dit « bah non pas de cerises », c'est à Courchevel. Et le directeur d'hôtel, est venu voir le chef, et lui a dit « Si demain le russe aura des cerises, et tu sais pourquoi ? Parce qu'il nous a laissé 100 000 euros dans la semaine, et si tu lui mets pas les cerises aux petits-déjeuners demain matin, les 100 000 euros il les donnera à côté. Aux Airelles, ou au Chabichou. Et on aura perdu 100 000 euros avec ce client-là. » Donc l'argent n'a pas d'odeur et l'argent n'a pas de patrie. Donc c'est du cinéma, comme leur travail, comme tout.

Étudiante : Après là, la question que je voulais poser, c'était pas de mettre en valeur le *Guide Michelin* auprès de vos clients, c'était vraiment est-ce que les gens portent une attention au décor et à l'environnement ?

Chef T : Ah oui. Oui, oui. Le client apporte bien sûr, énormément d'attention au décor. On a des sondes lumineuses, le décor qui s'adapte en fonction de s'il fait très beau, très froid, si y a le coucher de soleil, s'il pleut. On a tout un décor... On a dix sondes lumineuses à l'extérieur où y a tout qui travaillent au fur et à mesure du déjeuner ou de la soirée. Et les gens... Mais c'est ça un grand restaurant, c'est... Je veux parler de l'art de vivre à la française, du détail, c'est ça. Bon aujourd'hui, aller dans des deux et trois étoiles, pour manger dans des assiettes en gré ou dans de la verrerie qu'est super épaisse, où y a pas de nappage... Parce que c'est ça aussi la cuisine, c'est l'essence du restaurant. Moi je passe à table s'il y a un nappage, un vrai linge, bah avec mes mains je vais toucher le linge, c'est sensitif... Si pour la cuisine c'est psychologique, c'est tout un récit, c'est l'attention, le décor. Nos clients sont très attentifs à ça. Et c'est pour ça qu'aujourd'hui nous, avec la maison [Anonymisation], on a pas besoin de parler de l'étoile verte ou parler du Michelin, parce qu'on est connu pour ça, c'est notre signature, c'est notre ADN. Et la maison comme je vous le disais est connu hein, elle a deux étoiles depuis 84 ou 85, et les gens aujourd'hui me connaissent. Pas par l'étoile verte. Par les émissions de télé qu'on a fait, par nos prises de positions, par nos combats face à nos ressources... Parce que vous savez, quand vous vous battez, pour la ressource comme ça, vous vous privez de toute une clientèle industrielle. Les gros patrons de supermarchés, le grand patron de la filière d'élevage de poisson qui ont énormément d'argent ; parce que c'est un secteur d'activité le poisson d'élevage qui aujourd'hui à la plus grande des croissances. On se prive aussi... C'est une prise de risque aussi quand vous êtes patrons.

Étudiante : Oui. On peut pas faire quelque chose qui plaira à toute le monde de toute façon...

Chef T : Exactement ! Et puis on est chez nous, on fait ce qu'on veut. On est restaurateurs mais dans le temps on était ce qu'on appelait des aubergistes, on recevait à la maison.

Étudiante : Hum hum. Bon je suis désolée, parce que pour le dernier thème on revient sur le *Guide Michelin*.

Chef T : Oui, je vous en prie.

Étudiante : Donc, on a étudié ce qu'on appelle les critères culinaires qualitatifs. Donc la volonté c'était d'observer les critères qui sont attribués pour les étoiles rouges, et les critères qui sont attribués pour l'étoile verte.

Chef T : Je vous réponds. Je vous coupe hein. Ils n'ont pas de critères.

Étudiante : Ils ont...

Chef T : Parce que les vrais critères du Michelin, c'est ADN, identité, heu... Caractère et prestance du chef, le meilleur des produits et une logique dans la construction de ton menu dégustation. Bah moi je vous dis y a pas de critères ! Ils posent des critères, c'est bon pour la presse et leurs lecteurs, pour leurs faire croire que la lune est une crêpe ! ADN, on travaille 100% Rochelais, qualité des produits, on travaille que des produits de ligne et pêché localement en saisonnalité ; tempérament du chef, je pense que bah voilà, en France [Anonymisation], il est assez bien placé. Et techniques et qualité des produits, ils sont pas respectés ces cinq critères des étoiles rouges. Donc je vous dis, vous allez en Alsace, c'est la Champagne l'Alsace ; moi j'ai pas longtemps été à l'école, donc je peux être un peu cul-cul la praline, mais y a pas de bar en rivière, y a pas de langoustine en rivière, ni dans les forêts. Y a pas de homard non plus. Donc ils sont où les critères du Michelin ? Ça dépend qui tu es, ça dépend le lien, ça dépend comment tu te comportes avec l'industrie et les lobbys, avec les sponsors du Michelin.. Regardez quand on nous remet la plaque du Michelin, il faut se faire prendre en photo avec le directeur de Métro de ta région ?! Je suis le seul en France à ne pas le faire.

Étudiante : Oui.

Chef T : Le deuxième sponsor c'est qui ? Nespresso et le groupe Nestlé ? Mais... Encore une fois, professeur de tout, élève de rien. Tu vas t'imposer en tant que cuisinier de travailler des produits de saison et locale pour faire marcher des producteurs, et on te met Métro ou Nestlé comme sponsor ?! Que voulez-vous que je réponde ? A part que c'est de l'escroquerie et de l'esbroufe. Je peux rien vous dire d'autre.

Étudiante : Non, mais du coup je pose pas la question, parce que finalement le point de vue que vous apportez, heu... Répond plus ou moins, prend position sur la question que j'allais vous poser.

Chef T : Mais en fait, je vais vous dire, la seule et vraie question que là vous venez de me poser, bah faut la poser au *Guide Michelin*.

Étudiante : Oui.

Chef T : Bah oui. Vous marquez « Monsieur les critères de votre Guide » ; heu « ADN, identité, locavore, produits de producteurs, saisonnalité » Ah ! Alors pourquoi ces gens-là sur dix plats font que... Dix plats de l'Atlantique à l'autre bout de la France. « Monsieur je ne comprends pas » Hors saison. Ou ils achètent leur poisson à métro. Il est où le producteur là ? Il est où l'ADN ? Elle est où l'identité ? Moi quand je leur ai dit ça, le Michelin ils m'ont répondu « pour rassurer le client ». Mais c'est du mensonge. Ce sont des conneries. Parce qu'ils ne savent pas, ils n'ont que ça à me dire. Pourquoi vous me mettez que je travaille que des produits nobles ? Alors que c'est pas du tout mon travail. C'est du mensonge. On me répond : « c'est pour rassurer le client ». Mais le client quand il vient chez [Anonymisation], c'est pas pour être rassuré. C'est pour venir découvrir la mentalité [Anonymisation] et le travail que nous faisons.

Étudiante : hum hum.

Chef T : Mais vous savez on le voit. Regardez, je vais vous poser une question maintenant, c'est quoi les bûches de Noël, les parfums... Et je dis bien les bûches de Noël hein ! Le parfum le plus vendu par ces chefs pâtisseries, qui ont été champions du monde, qui mettent des pantalons violets et une plume de faisan dans le cul. C'est quoi ?

Étudiante : Fruits rouges.

Chef T : Et oui, fruits rouges ! Ah bah là... En plein mois de décembre fruits rouges là, c'est whaou... Bah c'est triste. C'est bidon.

Étudiante : Je suis assez d'accord. Il y a malheureusement encore beaucoup de progrès à faire...

Chef T : Mais c'est la même honte, et je leur ai dit que de travailler une langoustine hors saison, parce que ça arrête de manger pendant 4/5 mois. Donc c'est fibreux, c'est nerveux, ça n'a pas de gras. Et c'est le gras qui apporte le goût et le moelleux aux produits. Et en plus, elles sont enceintes ! On a pas le droit de tuer une biche enceinte à la chasse. Ça ferait scandale ! Mais le poisson il fait pas de bruit, il crie pas, il pleure pas, il saigne pas, donc tout le monde s'en fou, et ça ne choque personne. Parce que vous tuez une biche, elle tombe, elle va se mettre à pleurer, ça couine. A la télé, tout le monde tourne la tête. Le poisson ça choque personne. Bah c'est comme travailler une tomate au mois de janvier : ce sera de la merde. C'est aussi simple que ça. Faut arrêter de complexifier les mentalités et la cuisine. La cuisine c'est la saison, la technique, l'assaisonnement, la cuisson, et le sublimer. Vous savez, le produit c'est comme une pierre, comme un bijou. Vous choisissez votre caillou, vous voulez un diamant, une émeraude et après vous construisez la monture et l'écrin pour sublimer cette pierre-là. Et la cuisine c'est ça. Comme le vin. Mais comme tout. Comme le fromage, comme, comme, comme ouais... Le fromage au lait pasteurisé bah ouais... Mais vous avez le vrai fromage au lait cru. Bah y en a un c'est de la merde, c'est dégueulasse et l'autre c'est très très bon. Et la cuisine c'est pareil avec les produits, vous savez c'est très très simple de faire à manger. Donc voilà un peu ce que je peux vous dire.

Étudiante : Bah c'est parfait. C'était très bien, merci beaucoup...

Chef T : Comment va Monsieur Dudognon ?

Étudiante : Et bah il va très bien ! On travaille bien en ce moment, donc il est content, ça roule ! D'assez bonne humeur en ce moment, donc ça va !

Chef T : Vous lui ferez une bise.

Étudiante : Je lui transmettrai oui. De toute façon il va me demander comment ça s'est passé donc...

Chef T : C'est gentil. Oui, booooh je m'en doute. Et bah écoutez Analie, je vous remercie.

Étudiante : Merci à vous !

Chef T : Et puis je vous dis au plaisir !

Étudiante : De même chef. Merci beaucoup. Bonne journée, au revoir chef.

Chef T : À vous aussi, au revoir.

ANNEXE M – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°3

Date : 6 août 2023

Lieu : Nieul (87)

Moyen : Appel téléphonique

Durée : 55 minutes 14 secondes

Étudiante : Bonjour chef. Dans un premier temps, afin de pouvoir retranscrire sereinement notre entretien par la suite, êtes-vous en accord avec le fait d'être enregistré ? Au cours de ce travail universitaire, votre nom sera occulté, vous garantissant ainsi l'anonymat.

Chef U : Alors expliquez-moi rapidement en quoi je consiste.

Étudiante : En fait, je suis en Master 2 Hôtellerie-Restaurant, et on nous demande de rédiger un mémoire et de, réaliser des entretiens avec diverses personnes pour essayer de recueillir des informations. Et donc moi, j'ai choisi de faire ce mémoire, sur l'étoile verte et le *Guide Michelin*. Et donc forcément, vous avez un profil qui correspondait tout à fait à ce sujet.

Chef U : Ok d'accord. Bah y a aucun problème pour enregistrer.

Étudiante : Parfait merci !

Chef U : Ça vous permettra d'avoir une meilleure rédaction, et de mieux revenir dessus, d'accord. Pas de problème. Merci de votre honnêteté d'ailleurs, parce que vous pourriez le faire sans le dire. Mais c'est bien, super.

Étudiante : Merci beaucoup chef. Donc, tout d'abord dans un premier temps, est-ce que vous pouvez rapidement vous présenter, quel est le parcours professionnel, et comment est-ce que vous en êtes arrivé là où vous en êtes aujourd'hui ?

Chef U : Whaou ! C'est une question vaste. Heu... Bon j'ai 65 ans, je m'appelle [Anonymisation], je suis restaurateur, oui plus restaurateur qu'hôtelier. C'est plutôt [Anonymisation], mon épouse, qui est plus hôtelière que restauratrice d'ailleurs, même si on fait les deux, et que tout a été fait en tandem dans notre vie [Anonymisation] et moi. Heu voilà, je suis cuisinier, je suis toute ma vie, impliqué à faire la cuisine, à m'interroger sur ce que je faisais, heu, à modifier, à triturer, à faire

des trouvailles... Ou pas d'ailleurs, mais voilà. A faire des pas, des petits pas ; suivant l'exemple que j'ai reçu à la fois de mes maîtres d'apprentissage, à La Chapelle, Michel Guérard, Frédy Girardet, heu Roger Vergé, Pierre, etc... Et à la fois, évidemment, l'exemple de mon père et de mon oncle, même si j'ai moins connu mon oncle [Anonymisation] sur le plan professionnel, heu puisque j'étais plus jeune, il est décédé en 83, et donc j'ai peu travaillé avec lui. C'est d'ailleurs en 83, c'est pour ça, que je suis rentré [Anonymisation du lieu], des États-Unis, à l'époque où j'étais cuisinier à New York pour Michel Guérard. En 83, il est décédé brutalement, c'est-à-dire que mon père a... Perdu son frère, et son alter-ego on pourrait dire, puisqu'ils étaient tous les deux cuisiniers, et c'est à ce moment-là, qu'en effet, aussi parce que j'étais en bout de visa aux États-Unis, aussi parce que [Anonymisation] était d'accord, pour faire une expérience [Anonymisation] avant de repartir, et bien c'est pour ça que je suis rentré. Et là, et bien j'ai eu des années on va dire, de collaboration... Nous avons eu des années de collaboration, elle avec ma maman, dans l'hôtellerie, dans la restauration, administration etc... Et moi avec mon papa en cuisine. Heu, c'était pas d'ailleurs, un plan de carrière, c'était pas du tout notre objectif de prendre la suite. Heu... Mais on l'a pris. On pourrait dire, qu'on a pas vu le coup venir. Voilà... Dans le sens où le temps est passé si vite, et on s'est si passionnément impliqués, dans les responsabilités qui nous était donné et dans la vie quotidienne du restaurant, et de l'hôtel... Que les choses se sont faites. On a pas vu le temps... Et voilà, quand on nous a... Après, on pourrait dire, quand on nous a, ou non, quand on a peu à peu, peut-être on va dire, s'est profilé l'idée que, et la possibilité de poursuivre l'affaire familiale. Et voilà...

Et, on a pas vu le coup venir, parce que ça a pris des années et des années, et parce que nos responsabilités ont augmenté, heu au fur et à mesure, dans le travail, bah voilà, un jour en 95, mon père, a commencé à lever le pied, ma mère un peu avant, et [Anonymisation] s'est encore une fois, passionnée aussi à mes côtés. Elle a adhéré au projet familial de continuer, et bah en 95, mon père m'en a laissé un peu, puis encore un peu plus, et puis il s'est retiré complètement des cuisines. Et puis, quelques mois après, s'est retiré de la maison, etc etc... On s'est retrouvé à la tête d'une maison. Après, y a eu la transmission, on pourrait dire... La transmission heu qui était totale. C'est-à-dire sur le plan juridique, sur le plan administratif etc, qui s'est fait entre 95 et 2000/2005, par là ; et on s'est retrouvés à la tête de l'affaire familiale. On a eu la chance... Ouais, on peut dire la chance quelque part, d'être toujours bien considéré par le *Guide Michelin*, toujours bien regardé par le *Guide Michelin*, on a pas perdu la troisième étoile, on l'a jamais perdu en fait... Alors que dans une succession, je crois que le *Guide Michelin* est très attentif, en effet, au relais qui est pris, quelles sont les capacités, quelle est l'évolution de la maison avec la jeunesse qui arrive, elle doit faire ses preuves etc. On les a faites, et à chaque année, à chaque sortie du *Guide Michelin*, on avait la joie, de voir que la troisième étoile était maintenue. Ce qui fait de nous, un établissement un peu comme ça, un peu

aujourd'hui, qui est... Voilà. Qui est en tout cas assez unique, dans sa longévité trois étoiles Michelin, parce que c'est depuis 1968. Heu... Donc là, je viens de parler de l'histoire depuis 1983, j'ai cité quelques chefs qui m'ont formé, qui m'ont été précédent à 83, [Anonymisation] et moi, on s'est connu à l'école hôtelière de Grenoble, où on faisait tous les deux un brevet technique hôtelier. Heu... Elle est pas native d'ici, elle est de la Drôme, l'école hôtelière était à Grenoble hein. Voilà, on s'est connu, et on ne sait plus quitter. Et, voilà... On a eu trois enfants. [Anonymisation] l'aînée, notre fille, qui d'abord était dans les chevaux, professionnel, et puis, qui maintenant est, à côté de nous, avec nous, qui partage les responsabilités, la mission de l'hôtel, et de la maison, auprès de sa maman, de [Anonymisation]. Elle a aussi une petite structure à côté qu'elle est en train de monter, parce qu'elle est toujours amoureuse des chevaux, qu'elle a gardait auprès d'elle pas mal de chevaux. Et elle est train de monter un petit gîte, équestre de 5 chambres avec cuisine, qui est à proximité de la grande maison [Anonymisation] à [Anonymisation], est en travaux actuellement, ce sera terminé à la fin de l'année. Voilà pour [Anonymisation], donc elle va partager son temps entre sa propre initiative, son entreprise, et nous.

Le deuxième, c'est [Anonymisation], heu... Donc qui est né en 86, et qui a eu un parcours aussi remarquable, avec des très beaux chefs qui l'ont formé, et puis après auprès de moi, depuis 12 ans maintenant, qu'il est rentré. [Anonymisation] à bientôt 37 ans, heu... La cuisine lui appartient aujourd'hui. En cela, que je lui ai vraiment donné, la responsabilité totale de la cuisine, mais vraiment totale. Tant des relations avec les fournisseurs, que de la gestion des ressources humaines, que la création, la carte, les relations même clientèle, il les a, on va dire en conséquence, puisqu'il va chercher les informations, lui aussi, pour mieux percevoir ce qu'il fait, on va dire. Et puis, parce que chacun de nos clients visitent la cuisine aussi, table après table, les clients passent en cuisine, parce qu'on est heureux de les accueillir, de leur montrer notre outil de travail, et puis de les mettre en joie on va dire. Moi je me suis retiré de la cuisine, mais pas de la maison. Heu quand je dis que je me suis retiré de la cuisine, c'est-à-dire que je suis... je suis là quand même, mais plus avec le nez dans les gamelles, et plus avec l'autorité, l'exigence, que j'ai pu avoir avant. C'est-à-dire que c'est à [Anonymisation] de maintenant, qui a ce rôle-là auprès des cuisiniers. Heu... Je peux faire des petits commentaires à [Anonymisation], mais de façon très discrète, et jamais avec certitude parce que ce sont ses certitudes ne sont pas les miennes, sa personnalité et sa façon de cuisiner, si elle est dans le fil d'un goût familial, d'un esprit familial, n'est pas la mienne non plus. C'est pas... Lui n'est pas moi on pourrait dire. Donc, j'évite de commenter, ou en tout cas avec parcimonie et discrétion. Heu... Donc mon rôle aujourd'hui est plutôt d'animateur de la maison, d'abord des équipes, et puis auprès de mes clients bien sûr. Tout comme [Anonymisation]. Alors [Anonymisation] elle, a un rôle de maîtresse de maison, en cela, elle multiplie les casquettes en ayant un œil dans les chambres, un œil dans les

couloirs, un œil dans les recoins, un œil sur les objets, un œil sur la propreté, un œil sur l'organisation, sur les horaires... Sur.. Elle est... Je dirais qu'elle est beaucoup plus active que moi, voilà.

Après, y a [Anonymisation]... C'est bien ce que je vous dis là ?

Étudiante : Oui, oui... Ça m'intéresse, ne vous inquiétez pas.

Chef U : C'est un peu hors sujet non ?

Étudiante : Non, enfin on rentrera dans le vif du sujet en suivant, mais je suis.

Chef U : Oui, enfin je vais pas vous prendre une heure, parce que vous les avez pas, et moi non plus. Mais, je termine avec [Anonymisation]. [Anonymisation], le dernier, donc qui a 30 ans, il a eu lui aussi, un bagage de formation à droite à gauche après avoir fait l'institut... Aujourd'hui c'est plus Paul Bocuse, c'est l'institut Lyfe à Lyon, [Anonymisation] aussi d'ailleurs a fait l'institut Paul Bocuse. Heu... Bon il a été en Allemagne, en Suisse, à la Grenouillère, au Japon pendant un an, et puis il est revenu avec nous. Il a travaillé d'abord à l'ouverture de [Anonymisation] y a donc 6 ans et demi à [Anonymisation]; et puis après il a pris la direction de la [Anonymisation] comme chef de cuisine, sous notre tutelle, sous la mienne en particulier, parce que [Anonymisation] avait peu de temps. Donc on va dire que je conduisais avec lui la carte, le renouvellement, ça ça a été la première saison. La deuxième un peu moins auprès de lui, la troisième encore moins, et la quatrième, c'est-à-dire sa quatrième saison à la [Anonymisation], là il est autonome. C'est lui qui fait la carte, je vise même plus ce qu'il fait, il est libre de faire ce qu'il veut. J'y vais parfois pour me régaler, mais voilà, j'ai plus du tout d'emprise sur lui, la même chose que [Anonymisation] on va dire. Et... Voilà, avec sa compagne [Anonymisation], ils ont été omis l'idée auquel on adhère, on est même en joie d'ailleurs avec ça, de reprendre la [Anonymisation]. C'est-à-dire ils vont en faire leur propre affaire. Donc ils... Voilà, sur le plan commerciale, ils le reprennent, ils rachètent les fonds de commerce, peut-être même les murs, et ils vont en faire leur maison. Ils vont être en cela, indépendant de la structure holding, la structure familiale ; il va avoir une indépendance par rapport à son frère, à sa sœur, à nous... Il peut mener sa vie avec sa fiancée. Voilà. Heu je crois que j'ai fait le tour de la première question. [rires]

Étudiante : [rires]. Heu, pourriez-vous décrire en quelques mots, enfin très rapidement, ce que représente le *Guide Michelin* à vos yeux ?

Chef U : Un... À la fois, un stimulant, et quelqu'un qui a toujours accompagné, notre ambition on va dire. Celle de bien faire. Voilà, de faire notre métier. Alors ça veut pas dire que c'est ce qui nous motive quotidiennement, parce que c'est pas quelque chose qui vient en tête comme ça, ça vient quand on nous parle de ça. Si un client veut nous en parler, à ce moment-là, en effet l'idée d'un trois étoiles qu'est-ce que c'est, l'exigence etc... Bon on le développe. Mais sinon, on se réveille pas avec ça en tête, c'est pas le moteur. Mais c'est quand même quelque chose, qui stimule voilà. Quand on l'a acquis... C'est pas moi qui l'ai acquis, je suis héritier, de la troisième étoile, tout comme *[Anonymisation]* l'est et le sera, je l'espère. Heu voilà, et puis en même temps c'est le moteur, enfin c'est pas le moteur, mais l'identifiant de la grande cuisine. De la grande cuisine, de la belle cuisine, on pourrait dire, de la belle cuisine aujourd'hui dans le monde, mais à l'époque c'était la France puisque Michelin n'était pas à l'international. Je crois que j'ai dit ce que j'avais à dire sur le Michelin. Voilà c'est ça.

Étudiante : Globalement, est-ce que le travail de l'étoile verte c'est quelque chose qui vous a demandé beaucoup d'efforts en terme de mise en route, ou bien pour faire adhérer les équipes, ou est-ce que c'est arrivé naturellement, c'était « inné » dans votre cuisine ?

Chef U : Y a pas eu de travail sur l'étoile verte. C'est exactement la même idée que l'étoile classique on va dire, l'étoile verte elle vient parce que par nature, on se sent... Moi, tout comme *[Anonymisation]*, peut-être plus *[Anonymisation]* d'ailleurs, parce que la nouvelle génération est beaucoup plus sensible à ces enjeux, heu... Mouais. Non, c'est venu dans l'acte de faire les choses au quotidien, c'est venu par nature dans le développement du lieu lorsque le projet de *[Anonymisation]* s'est fait puis s'est construit avec les choix, les multitudes de choix qu'il y avait à faire, tant d'en les jardins que dans l'architecture, dans l'économie d'énergie, oui voilà. L'ensemble des choix qui sont à faire, qu'ils soient paysagers, qu'ils soient environnementaux, extérieurs ou intérieurs, je dirais même le thermique ; tous les choix qui sont à faire de construction ou de paysage, sont des choix qui... Ce sont des questions qui se posent l'une après l'autre dans un projet, et voilà, c'est arriver avec en tête l'idée de faire, de faire bien. À la fois d'apporter le confort. À la fois d'apporter de la singularité, parce que notre maison ne ressemble à aucune autre maison. Heu sur le plan esthétique, ou sur le plan même de l'âme. Heu... Mais aussi sur cette question-là, comment aujourd'hui je construis heu en tenant compte des enjeux en effet ; qui sont des enjeux de notre époque. Il ne s'agit pas de développer, et d'entreprendre pour entreprendre, mais d'entreprendre en prise de conscience. Voilà. Et de la même façon, une carte des plats et une carte établie, parce qu'elle se situe dans un lieu qui est pensé au départ, on pourrait dire bien, mieux... Et on pourra dire que ça coule de source après. C'est une attitude qui est une attitude qui se confond avec le lieu, elle... Et c'est comme ça que l'étoile verte est arrivée chez

[Anonymisation] mais c'est pas en quête de l'étoile verte qu'on a produit les choses. Et de toute manière t'arrive... Mais je dirais un peu comme la troisième étoile en 1968. Quand... J'ai toujours entendu mon père dire qu'ils avaient eu la troisième étoile sans l'attendre en fait. Et sans être une quête. La seule quête était de... De faire que le quotidien soit offert aux clients et à eux-mêmes aussi, pour leur épanouissement et pour leur équipe ; soit le plus beau possible. En se posant des questions, parce qu'en fait l'étoile verte on pourrait dire... Si elle, comment dire ? Si elle récompense une attitude d'aujourd'hui, elle prend sa source bien avant. Parce que les enjeux en fait, on en a jamais autant parlé qu'aujourd'hui, mais je vous assure qu'en 68, y avait déjà cette attitude-là, c'est-à-dire la nouvelle cuisine française de ces années-là. Avec déjà comme principe, de faire avec le local, de faire avec la saisonnalité, c'est-à-dire changer les menus, les propositions, les cartes... De faire travailler les... Si possible, ce qui est, peut-être même plus encore qu'aujourd'hui, parce que la cueillette sauvage était autorisé alors qu'aujourd'hui elle est vraiment contrainte, soit par un calendrier, soit elle est complètement interdite. Je prends le cas des escargots, la friture de Loire, voilà à l'époque... Voir même le saumon de Loire à l'époque, puisqu'il y en avait encore et aujourd'hui tout ça, est complètement interdit. À l'époque il l'était pas, donc moi j'ai souvenir gamin que tous les matins, y avait des cueilleurs qui se succédaient comme ça, en particulier pendant l'été, que ce soit des cueilleurs de pissenlit, de fleurs d'acacia, voilà y avait des gens... Je sais pas s'ils en vivaient, mais ils étaient passionnés de la nature, suffisamment, pour apporter leurs ressources chez *[Anonymisation]*. Et aujourd'hui ça, malheureusement, on pourrait dire que c'est beaucoup plus rare parce que soit c'est contraint par la loi, soit les habitudes se sont perdues. Et... Donc ce que je veux dire par là, c'est que les enjeux d'aujourd'hui étaient des attitudes qui n'étaient pas dites autrefois, écrites, ou pas même médiatisées, ou formalisées, mais qu'elles se faisaient quoi. Quand je dis autrefois... C'est pas si vieux, dans les années 70. Et c'était les principes mêmes de la nouvelle cuisine française. Alors aujourd'hui en effet, ils avaient pas un potager ; nous notre potager est en permaculture. La permaculture c'est laisser à la nature et à tous ces insectes, vers de terre etc etc.. Aussi la possibilité de se nourrir, pour nourrir les sols, pour... Voilà, la permaculture c'est vraiment une grande richesse, mais en même temps il faut, considérer que, il n'y a aucune autre forme que celle de la nature, pour prolonger on va dire, la vie ou pour développer la vie d'un jardin. Sauf la main de l'Homme, et l'outil. Et la conduite scientifique d'un jardin. Et ça, on a un grand jardin, en permaculture, qui est une ressource on pourrait dire deux fois, trois fois, quatre fois par jour, la cueillette se fait pas les cuisiniers et ça on l'avait pas à *[Anonymisation]* avant.

Étudiante : D'accord...

Chef U : C'est un peu en vrac ce que je vous dis.

Étudiante : Non, du tout, je prends tout ce qui a, à dire ! Donc à partir de maintenant, ça se découpe sous trois thématiques. La première thématique, on évoque l'idée que... c'est une idée presque évidente j'ai envie de dire, que la mise en place d'une cuisine entre guillemet responsable, participe à l'obtention de l'étoile verte. Après on a constaté qu'il y avait différentes définitions qu'en était faite, de cette cuisine responsable, que ça peut s'avérer plus large que ce qu'on imagine ; et du coup, j'aimerais savoir comment est-ce que vous définissez une cuisine entre guillemet responsable, et quelles actions concrètes vous mettez en place dans votre établissement ?

Chef U : Ah... Ça s'est assez naturel. Faudrait presque poser la question à mon fils [Anonymisation] qui est à la tête de ça, et comme je vous le disais, qui a une sensibilité plus développée que la mienne. Mais... Une cuisine responsable, c'est faire des choix déjà chez ses fournisseurs, qui eux-mêmes sont responsables. Heu... Je pense aux ressources... C'est ne pas se tromper de fournisseurs, s'assurer auprès d'eux qu'ils soient dans la même éthique que la nôtre. C'est vrai aussi pour, les éleveurs, notamment on est dans la région [Anonymisation], on travaille beaucoup la race [Anonymisation], on la met en lumière, bah voilà s'assurer auprès des bouchers, que eux-mêmes, ces bouchers soient dans une bonne filière, avec de bons éleveurs, que les bêtes soient en effet considérées comme elles doivent l'être, pendant toute leur croissance. C'est-à-dire la pâture, les prés, la qualité des prés, heu... La qualité de l'herbage, changer d'herbage et de prés tous les jours, s'assurer... On va dire qu'il y a des principes comme ça d'approches du monde bovin, enfin vous connaissez bien ça dans le Limousin vous. Les races limousines et les veaux du Limousin... Enfin, il faut en tout cas, ce sont des échanges avec les fournisseurs qui nous permettent d'être dans la droite ligne de ça. Être responsables et puis après, dans l'attitude, quotidienne du cuisinier, la responsabilité c'est pas seulement la ressource mais c'est la main. Et la conscience. Dans le travail du cuisinier. Heu... Dans l'échange entre nous, dans évidemment, la question d'utiliser le maximum, nourrir et considérer que le gaspillage n'existe pas. Donc faire prendre conscience que la feuille de blette, tout comme le grain de riz, ce qui reste au fond de la casserole, ne doit pas être gaspillé. Ne pas prendre ça à la légère, faire prendre conscience. Donc ça c'est de la communication, des... De la transmission d'informations auprès du chef, des chefs de partie, des commis. Voilà, donc le gaspillage. Après, la relation avec l'équipe de salle, pour qu'après l'équipe de salle ait en tête ces valeurs-là, et qu'elle soit capable aussi, sans pour autant en rajouter, mais soit capable, parce qu'elle a reçu l'information de la transmettre auprès des clients.

Étudiante : Oui, qu'elle en soit entre guillemet porteuse.

Chef U : Voilà, porteuse. C'est ça ! Mais sans en faire des tonnes non plus... Parce que je trouve qu'il y en a qui en font des tonnes. Voilà, certains qui en font, une

communication excessive. Au point, même où je trouve que c'est tellement excessif que ça en devient douteux. Ne pas en faire du marketing à outrance voilà. Ça fait greenwashing, green-bashing, comment ça s'appelle ? Vous savez quand on en fait trop.

Étudiante : Oui, je comprends ce que vous voulez dire par là.

Chef U : Comment ça s'appelle dans la grande distribution, quand ils font de la communication autour de ça, et que c'est pas mensonger... Mais qu'ils en font plus dans la communication, que dans l'acte.

Étudiante : Greenwashing je crois oui. C'est presque mettre en valeur quelque chose, mais pas pour les bonnes raisons.

Chef U : Alors en cela, nous, c'est par l'oral, mais pas par l'écrit qu'on parle si besoin, du fournisseurs. Les acteurs de la salle le savent : d'où vient le produit ? Ils sont en connaissance, mais en revanche ils sont capables de répondre tous, on s'en assure. *[Anonymisation]* et moi, on pose en permanence des petites interrogations comme ça, on participe nous les cuisiniers, au briefing de salle, qui sont deux fois par jour ; on les interroge, on les nourrit de connaissance. Afin qu'ils puissent les uns les autres répondre à des questions de clients, mais par contre on déballe par un discours à chaque plat, ou à la prise de commande par le maître d'hôtel, on en fait même... Je dirais presque, le moins possible.

Étudiante : Prochaine question, quelle est de manière approximative, la part de produits locaux que vous employez dans votre cuisine ? Alors, je sais que c'est ce que vous m'expliquez, c'est plus *[Anonymisation]* aujourd'hui, mais je suppose que vous avez tout de même une petite idée de ce qui...

Chef U : Alors ce qui est local, j'ignore le périmètre. Mais je dirais que ça dépend de la saisonnalité... *[Hésitation]* Là maintenant, sur le printemps, milieu du printemps, on va dire début mai, jusqu'à fin septembre c'est beaucoup plus important que dans les mois d'hiver. Quoi que dans les mois d'hiver on fait aussi beaucoup de conserves, de bocaux, heu, donc on préserve pour utiliser au moment où il n'y a plus. Je pense à tout un tas de condiments, qui sont mis au vinaigre, ou pasteurisés de la tomate, des escargots justement, des champignons, pendant la cueillette des champignons. Mais tout de même, ce qui est frais, par exemple, tous les légumes, et quasiment tous les fruits, proviennent de la région. Pendant cette période d'été. Ce qui n'est pas le cas pendant la période d'hiver, parce qu'en hiver les fruits, se résument aux agrumes, pour la plupart... Quelques fruits exotiques également.

Donc, et encore on évite... De plus en plus, c'est-à-dire ces fruits exotiques qui viennent de loin en hiver, je pense à la mangue, l'ananas, ou autres litchis, heu c'est aujourd'hui, peut-être moins au cœur de notre travail que ça ne l'a été. Heu... Mais à cette saison, tout vient en fruits et légumes, soit de notre jardin, cueillettes d'herbes, certains légumes aubergines, courgettes, poivrons piments, tomates.. Voilà. Soit de nos producteurs locaux, notamment un, qui s'appelle [Anonymisation] et qui est à 7 km de [Anonymisation]. Qui est un producteur en bio, et qui... Tous nos producteurs sont en bio d'ailleurs. Et voilà, en hiver... Alors pas l'asperge, parce que l'asperge provient de Provence, de la Vallée du Rhône ; pas les truffes, parce que les truffes viennent de Tricast, Sud de la Drôme. Heu, bah les champignons c'est locaux, à l'automne. Les châtaignes c'est de l'Ardèche, heu les poissons, viennent... C'est pas local. À part les poissons d'étangs, brochet, sandre.

Étudiante : En fait, si je comprends bien tout ce que vous pouvez trouver près de chez vous, vous le faites, vous prenez en local, et finalement les produits où c'est un petit peu plus compliqué, on s'éloigne.

Chef U : Oui bien sûr. Mais près de chez nous, c'est aussi le lait, la crème de Bresse, les œufs d'une ferme locale etc etc. Tout ce qu'on peut pas trouver chez nous, ça vient de plus loin. Et toutes les épices bien évidemment viennent des îles et des pays lointains... Mais on se refuse pas. On est pas radicaux, heu comme certains qui ne s'autorisent plus le café, remplacé par la chicorée... On en est pas là.

Étudiante : Oui, vous vous privez pas, vous employez juste les produits d'une manière un peu plus raisonné.

Chef U : Oui c'est ça. Voilà.

Étudiante : Et du coup... Pardon, mais vous disiez... [Interruption]

Chef U : Par exemple, l'été là, y a pas d'oranges fraîches dans la maison. On fait pas venir d'oranges là. Si quelqu'un veut un jus d'orange le matin au petit-déjeuner, c'est du jus d'orange pasteurisé, en bouteilles, la meilleure qualité qu'on est pu trouver en bio, mais... On s'autorise pas, quand c'est pas la saison, hors saison, y a pas d'oranges, y a pas de jus d'orange pressé frais. En hiver oui, mais pas maintenant.

Étudiante : D'accord. Et du coup, vous disiez précédemment que tous vos producteurs étaient en bio, et la labellisation c'est quelque chose qui compte dans la démarche producteurs ?

Chef U : Oui, oui on y est sensible. On y est sensible parce que bio répond à un cahier des charges, qui nous donne là aussi, des principes, qui sont ceux respectés par notre fournisseur, producteur. Voilà, on y est attentifs.

Étudiante : Parfait. Est-ce qu'il y a des produits que vous avez totalement, enfin définitivement abandonné, pour X raison...

Chef U : Je vais dire, les oranges en été, quand c'est pas les mois d'hiver. Si non, on a un fournisseur d'orange qui est en Espagne, à Valence, avec qui on travaille en direct. Heu d'ailleurs il ne fait pas que les oranges, il fait clémentines, citrons, citrons verts... Tous les agrumes d'hiver viennent de Valence. Mais en été, il n'a pas d'agrumes. C'est un petit producteur donc, voilà, nous avons pleins d'agrumes de chez lui. Heu... Des produits qu'on a définitivement... Y a des produits, des ingrédients, des matières premières, dont on nous prive. Je pense notamment à la friture, qui était une tradition de chez nous, de la Loire ou des étangs ; ce qu'on a plus.

Étudiante : C'est ce qu'on disait oui, que ce n'est plus un libre accès...

Chef U : Voilà. Heu pendant longtemps je me suis privé du saumon, parce qu'on trouvait plus de saumon. Et bien que la recette emblématique de la maison soit l'escalope de saumon à l'oseille, puisque ça c'est le plat le plus emblématique des [Anonymisation], pendant des années, ce plat n'apparaissait plus à la carte. Parce que je trouvais plus de saumon de qualité, on trouvait que du saumon d'importation, heu et qui était intensif et voilà. Bon, on s'est remis à trouver, notamment à Isigny en Normandie, une petite ferme de saumon, bio justement, qui répond à une responsabilité, à un soin apporté à l'élevage, donc on s'est mis à retravailler le saumon ; mais pendant des années, à peu près 20 ans, j'ai sorti le saumon de la carte. Voilà. On travaille plus le foie gras, pour deux raisons non plus, depuis au moins un an et demi, deux ans. Tout d'abord parce que on en est privé avec les gripes aviaires successives, ça s'est rarifié, et en même temps, on en a plus le besoin, on a plus cette envie-là de travailler le foie gras. Ouais après, les huîtres mais on est très attentifs aux huîtres. On a... Là aussi [Anonymisation] pourrait mieux vous répondre parce que j'ai oublié le nom. Mais un fournisseur d'huîtres en Bretagne. Qui fait des huîtres qui ne sont pas triploïdes, donc des huîtres on pourrait dire « d'origine ». Heu, il faut accepter qu'elle ne soit pas calibrée, donc quand on reçoit un panier d'huîtres, y a un peu de tout calibre dedans, en revanche ce sont

des huîtres originelles, c'est ça ou rien. On ne veut plus d'huître triploïdes, voilà, qui sont d'élevage ou issu de modification génétique. Heu... Qu'est-ce qu'on se refuse de travailler ? Heu... Bah le sauvage. Les oiseaux sauvages, puisqu'ils sont protégés, puisqu'ils sont interdits pour certains ou d'autres qui ne le sont pas encore, mais qui vont l'être. Ils deviennent fragiles. Donc le gibier on va dire sauvage, on le travail de moins en moins, pour ainsi dire quasiment plus. Heu... Qu'est-ce qu'il y a encore ?

Étudiante : Ce sont déjà de bons exemples.

Chef U : Oui voilà. Mais on s'autorise encore à travailler la viande. On est pas là aussi ; je sais que certains d'entre nous, on même rayé la viande de leur carte, ça fait déjà un moment, mais on en est pas là. Nous en fait, on est plutôt dans la pondération, dans le dosage. On ne se prive de rien, mais on fait attention à tout.

Étudiante : Parfait. Du coup, la deuxième thématique maintenant, c'est la dimension scénographique de l'établissement. C'est-à-dire qu'on a observé, que les serviscènes, qui sont l'ensemble des éléments qui entrent en compte dans l'environnement de l'établissement, peuvent permettre d'obtenir d'une manière ou d'une autre, l'obtention de l'étoile verte. Quand on dit « serviscènes », je veux dire ça peut être la localisation de l'établissement, ça peut être les matériaux qu'on utilise, la vaisselle qu'on a choisi, la place qu'occupe le végétal. Ça peut être pleins de facteurs mais qui sont pas propres à la cuisine, ce sont des éléments environnants. Est-ce que du coup, vous pensez que cette dimension scénographique, peut finalement avoir un impact sur l'obtention de l'étoile verte, ou est-ce que l'étoile verte récompense uniquement, entre guillemet la philosophie de la maison et surtout la cuisine.

Chef U : C'est une question qui faudrait poser au *Guide Michelin* ça.

Étudiante : Oui [rire]

Chef U : [Rire]. Je suis désolé, mais je pense que tout contribue en effet. L'atmosphère qui est créé, l'environnement qui entoure. De toute façon, notre attitude elle est quotidienne depuis cuisinier ou d'être. De cuisiner ou de recevoir. Elle est stimulée par l'environnement dans lequel on est, ou par des événements de la vie ; par sa sensibilité. Donc on transmet ces choses-là aux clients, la manière d'écrire un plat sur la carte, les mots utilisés, en effet pour dire les choses, la poésie apportée, tout ça en effet peut contribuer à un état d'esprit, à une poésie, je sais pas, ou à l'esprit d'un lieu. En effet, je pense que Michelin, même si, ils vous répondraient

peut-être, encore faut-il qu'ils... Savoir si non seulement compte, finalement les ingrédients utilisés dans l'assiette, et l'art aussi de les assembler, de mettre en forme, de créer l'émotion. Je pense que tout contribue à influencer ce qui est dans l'assiette. Heu... Les extérieurs, est-ce que la salle est ouverte sur le paysage, si oui comment est le paysage ? Est-ce que c'est un paysage dompté et peut-être trop même, c'est-à-dire trop jardiné, dans le sens jardin à la française j'entends, pas potager. Heu et encore faut-il que le potager soit conduit de la bonne manière. Heu... Mais voilà, s'asseoir à table avec un regard sur un paysage agricole par exemple, par forcément des jardiniers mais agricoles, en effet, ce qui est notre cas, et bien, je pense que ça contribue à l'expérience finalement, à l'expérience, je sais pas comment on peut l'appeler... À la fois, celle qu'est du goût, mais aussi celle des valeurs qui sont derrière le goût. Des valeurs que portent une maison, et être cloîtré à l'intérieur, offre une expérience qui est complètement différente et qui ouvre sur un paysage agricole. Et je dirais que même ça influe, sur l'attitude d'un cuisinier. Moi je l'ai vu sur [Anonymisation]notamment, depuis le déménagement, où avant on était en ville, et en effet, la cuisine... On cuisinait sur des toits d'usine, on va dire d'entrepôts, enfin c'était un milieu urbain. On était évidemment dans le questionnement, dans le pas à pas, dans le changement, la création etc... Et aujourd'hui, une tournure différente, de la cuisine on a la vue sur la prairie, la pâture, les chevaux et les vaches, les herbes hautes etc etc... Et donc, de façon inconsciente, ce paysage-là vient nous donner... Est porteur de valeur en tout cas, heu c'est pas seulement l'esthétique, mais au fond de nous on le ressent, sans même d'ailleurs le définir, mais on le ressent. Et notre attitude a changé depuis 6 ans, l'inspiration a changé, sur la conduit des plats, sur les propositions... Le client le ressent, mais les cuisiniers sont aussi... Cette transition entre la nature et le client, puis l'expression dans l'assiette. Je sais pas si je suis clair, dans ce que je dis.

Étudiante : Oui, oui, c'est très clair. C'est très bien et je comprends parfaitement la logique de la réflexion.

Chef U : Après, le client il lui arrive aussi d'aller se balader, souvent même, on va dire quand il est résident. Il va se balader dans ce paysage, parce qu'on lui offre la promenade, la liberté, la possibilité en tout cas de faire le tour de l'étang, de faire de la barque, de voir le matin c'est extraordinaire, au pied du jour... Beaucoup d'émotions ; à traverser des chemins ouais ce sont des chemins agricoles qui vont entre les prairies comme ça, et là y a des chevaux et des vaches qui conduisent jusqu'à l'étang, faire le tour de l'étang, passer dans une zone marécageuse ou dans un sous-bois. Y a pleins de choses qui se passent voilà quoi. Et on pourrait dire, que le moment, où le client s'assoit enfin à table, il est déjà... Il est préparé, parce qu'il vient de vivre. Il est préparé à quelque chose. Y a à peine besoin de mots d'ailleurs à ce moment-là, y a pas besoin d'en rajouter, il est prêt. Il est prêt à recevoir ce qu'il vient de voir, de traverser, de découvrir voilà.

Étudiante : D'accord. Et ensuite, donc pour le thème 2 c'est globalement terminé.

Chef U : J'ai repris la route moi, hein je suis désolé.

Étudiante : Je vous en prie. Mais c'est quasiment terminé maintenant. Le dernier thème ce sont les critères culinaires entre guillemet qualitatifs. La volonté c'était d'étudier les critères qui sont officiellement attribués pour les étoiles rouges, et les critères qui sont officiellement attribués pour l'étoile verte. Et, du coup, on se questionne un petit peu sur la complémentarité des deux, et on cherche à savoir... Après, comme vous le disiez, il n'y pas de réponses entre guillemet « juste » puisqu'il n'y aurait que le Michelin pour répondre à celle-ci. Mais est-ce que vous pensez que les critères de l'étoile rouge, et les critères de l'étoile verte, doivent finalement être complémentaire. C'est-à-dire qu'un chef ne peut pas...

Chef U : Oui, mais on peut avoir une attitude sans être étoilé aussi. Enfin, je veux dire, on peut n'avoir rien du tout, et le Michelin, n'a pas encore découvert l'établissement. Ou alors il peut y avoir quelqu'un qui... Y a pas forcément une expression de cuisine remarquable pour le *Guide Michelin*, mais qu'il a sur le plan de la sensibilité écologique. Heu... Après est-ce qu'il y a, aujourd'hui, des établissements qui n'ont pas de sensibilité, justement, qui sont des techniciens de la cuisine, mais qui n'ont pas encore adopté l'attitude ou qui pense que tout ça est foutaise peut-être... Ou qui pense, je sais pas, qui néglige. Ça, je crois que non, ça n'existe plus aujourd'hui. Je veux dire tout le monde, à la conscience écologique, et fais au mieux là où il est. Heu bon... Moi, j'aurais tendance à dire qu'aujourd'hui, les restaurants étoilés, sont forcément des restaurants qui ont la conscience, forcément. Donc... Mais plus ou moins forte, en fonction, du lieu dans lequel il se trouve, est-ce que les ressources locales, sont... Existente. Je sais pas. Je sais par exemple, qu'un grand nombre d'entre nous, achète à Métro. D'accord, y compris des étoilés. Mais je sais aussi, qu'un certains nombres d'entre nous, n'ont pas la chance d'avoir un tissu local de fournisseurs. Parce qu'il n'existe pas. Donc à priori, à priori hein ! Métro pour eux, est voilà... Essentiel, en tant que fournisseurs. Après chez Métro, y a pas tout de mauvais. Mais c'est pas... Oui parce que si on sait choisir chez Métro, y a des choses qui peuvent être, je crois intéressante, parce que je travaille pas du tout avec eux, nous... C'est justement parce qu'on a la chance d'être. Alors ce qui est drôle c'est que Métro est partenaire de Michelin. Enfin, je sais pas s'ils le sont encore, mais il me semble.

Étudiante : Oui.

Chef U : Mais Métro décerne, je sais plus quel prix, voilà, ils sont partenaires Michelin. Bon, je vais rien dénoncer auprès de vous, mais je trouve ça, un petit peu curieux, que d'un côté on mette en place une étoile verte, laquelle étoile verte doit récompenser aussi, le fait de faire travailler aussi, le tissu d'artisans locaux, indépendants en tout cas ; je parle pas seulement des producteurs, mais je parle de commerçants : bouchers, poissonniers... Primeurs etc. Et qu'on s'en remette à Métro. Alors c'est très contradictoire finalement. C'est une position que j'ai du mal. Mais en même temps, est-ce que c'est pas justifié par le fait que certains sont paumés dans leur campagne, d'autres n'ont plus de commerçant dans leur petite ville, ils ont complètement disparus. Donc ils n'ont pas le choix finalement, que de s'en remettre à Métro, de prendre leur camionnette ou de se faire livrer par des grands de la distribution. Encore une fois, qui peut aussi proposer des choses de qualité, mais qui ne sont pas forcément locale, voire même pas local du tout. Voilà, peut-être que là je mets le point... Vous y avez déjà pensé à ça ?

Étudiante : Oui, j'y ai déjà pensé, parce qu'on s'est fait la réflexion avec les équipes de cuisine, et heu, vous êtes le deuxième chef à m'en parler. Parce qu'on m'a déjà dit, qu'en effet, c'était pas... Enfin comme vous disiez, un esprit assez contradictoire.

Chef U : C'est hyper perturbant si vous voulez. Et c'est d'autant plus perturbant pour des jeunes chefs qui ne savent pas dire non. C'est-à-dire que chaque année, à la sortie du *Guide Michelin*, le directeur du Métro local je le sais, parce que nous, on nous fait le coup. Et le gars de la direction Métro [*Anonymisation*]entre guillemet, on l'envoie boulet. Nous on lui dit « non monsieur on travaille pas avec vous, on a pas à recevoir une plaque Michelin de la part du directeur de Métro local », je veux dire c'est pas possible. Mais nous, on a suffisamment de confiance et d'autorité pour pouvoir dire ça, mais un jeune cuisinier qui vient de recevoir une étoile, et qui n'a pas lui de certitude, qui ne sait pas... Qui est comme ça, contacter par le directeur de chez Métro, il subit, la chose. Parce qu'il ne peut pas décevoir. Il se dit que l'information va remonter au Michelin, que c'est pas bien etc... Et on le met dans le doute, donc il l'accepte. Le mec de Métro, vient lui porter la plaque quand même, ça veut dire qu'il est intimement lié, à la force des choses, à Métro.

Étudiante : Même s'il ne le souhaite pas plus que ça.

Chef U : Oui ! Et même s'il n'est pas client de Métro. Je veux dire, y a un truc qui marche pas dans cette histoire. On est otage quelque part, d'un système que met en place le Michelin ; parce que le Michelin est subventionné, touche des subventions par Métro. Métro est mécène de Michelin, non mais on marche sur la tête. Donc, il y a vraiment quelque chose qui est extrêmement décevant de la part du Michelin. D'un Michelin qu'autre part qu'on soutient, qui nous soutient, comment dire... C'est

comme si on avait une destinée commune, et que voilà, qui est troublé par ce partenariat. Et c'est d'autant plus troublé, que Michelin a créé l'étoile verte, qui vient récompenser une attitude qui est à l'opposé de ça.

Étudiante : Oui oui, je suis absolument d'accord, mais je m'étais déjà fait la réflexion, parce que c'est vrai qu'il n'y a pas de logique.

Chef U : Ouais, c'est pas logique. Encore une fois, on parle de marketing, les uns et les autres, y a beaucoup de chef qui travaillent avec Métro. Et beaucoup par facilité, et non pas par obligation. Vraiment par facilité. Moi, je vous dirais pas de nom, mais j'ai des chefs qui m'ont dit « ah bon, tu travailles pas avec Métro ? Mais comment tu fais ? T'as tort, parce que Métro offre des beaux produits » etc... Je leur dis « Les gars, vous êtes les premiers à dénoncer que vos petites villes se meurent et vous montrez pas l'exemple putain ! Vous faites le contraire ! » Y a un truc qui marche pas quoi.

Étudiante : Oui je pense que Métro c'est la facilité. Après, c'est comment, aussi, on arrive à pallier... Quand on est dans des périodes de fortes affluences, comment est-ce qu'on arrive à pallier, justement ?

Chef U : On offre pas. On retire de la carte, on jongle, on communique aux clients, et puis c'est super honorable. De dire auprès d'un client aujourd'hui, qui sait tout ça, « Heu écoutez monsieur, j'ai pas reçu le bar de ligne de mon pêcheur, y a plus de petits pois je suis désolée, heu parce que la cueillette était maigre. Y a eu un orage de grêle hier, mon producteur a tout perdu » Voilà, au contraire, c'est la transparence, c'est l'acte d'aujourd'hui, c'est pas le problème parce que c'est compréhensible. Au contraire, c'est honorable.

Étudiante : Je suis d'accord avec vous.

Chef U : Je suis désolé, on termine en beauté ! [Rire] Vous remontez pas... Vous gardez ça pour vous. Même si à mon avis Gilles partage mon idée.

Étudiante : Pour sur même. Je vous dis... On s'est déjà fait la réflexion ! Mais bon, en tout cas c'est terminé, et je vous remercie beaucoup, du temps que vous m'avez accordé, parce que je sais que ce n'est pas facile. Donc...

Chef U : Non non... On a le temps qu'on veut bien donné. Le manque de temps, est toujours un prétexte. Non, je suis désolé, ça a pris plus de 15 jours à se parler, et j'aurais pu, trouver un créneau... Et puis hier, comme Gilles, j'ai des clients qui passaient chez vous, monsieur et madame [*Anonymisation*]; ils sont adorables ! Ils sont supers cultivés, ils adorent les restaurants, et ils étaient tous les deux professeurs de latin et d'histoire à l'université en Allemagne. Ca fait des années, des années, et des années, qu'ils adorent la France, qu'ils viennent chez nous. Et là, ça m'a fait tilt ! Au moment où j'envoie un petit sms à Gilles, de lui dire »tu vas voir ils sont chez toi « et tout... D'ailleurs, Gilles m'a envoyé une petite vidéo, où il était en cuisine [Rire]. Faudra le remercier parce qu'il le portait fièrement.

Étudiante : [Rire] Ah non, mais il a passé le service avec !

Chef U : Mais non ?!

Étudiante : Si si je vous promets, il a enlevé la veste de cuisine pour faire le tour de salle. Et il a mis votre tee-shirt.

Chef U : Mais c'est bien lui ça ! [Rires] Bon, écoutez merci en tout cas. Et je vous souhaite le meilleur.

Étudiante : Merci beaucoup chef ! À bientôt, au revoir.

[Fin de la retranscription]

ANNEXE N – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°4

Date : 24 août 2023

Lieu : Couzeix (87)

Moyen : Appel téléphonique

Durée : 43 minutes 38 secondes

Étudiante : Bonjour, est-ce que dans un premier temps, vous m'autorisez à enregistrer notre échange afin que je puisse le retranscrire plus facilement dans le cadre de mon travail de recherche ?

Mme. V : Oui bien sûr sans problèmes Analie. Alors dites-moi, où est-ce que vous en êtes de vos études ?

Étudiante : Et bien, c'est ma dernière année ! Vraiment ce mémoire, est l'aboutissement de toutes mes études [Rires]

Mme. V : [Rires] Et vous avez quel âge ?

Étudiante : 23 ans.

Mme. V : Ah oui ! Toute jeune. Et du coup, vous allez faire quoi après ?

Étudiante : Et bien là, j'ai signé un CDI à La Chapelle Saint-Martin, qui est un Relais & Châteaux, étoilé au *Guide Michelin* à côté de Limoges.

Mme. V : Ah ouais ! Et qui a l'étoile verte aussi ?

Étudiante : Non qui n'a pas l'étoile verte...

Mme. V : Et alors comme quoi ? Vous êtes en cuisine, ou vous en êtes en salle ?

Étudiante : En tant que Assistante Maître d'Hôtel, en salle.

Mme. V : D'accord, très bien. C'est un une étoile ? Deux ?

Étudiante : Une étoile.

Mme. V : Une étoile. Ok. D'accord.

Étudiante : Maintenant qu'on a fait le tour de moi, on peut peut-être parler de vous... De votre parcours professionnel, et de ce qui fait que vous en êtes là où vous êtes aujourd'hui.

Mme. V : Oui. Vous n'avez rien lu sur nous ?

Étudiante : Si j'ai lu sur le site internet un petit peu.

Mme. V : Ah oui. Alors, y a eu beaucoup de choses d'écrites... Je dis ça en tout humilité. Ca y est vous enregistrez ?

Étudiante : Oui oui, c'est bon pour moi.

Mme. V : Oui donc ça fait 18 ans qu'on est là, et puis que voilà, l'actualité... On a attiré pas mal, quelques journalistes, parce que c'est un parcours un petit peu atypique. Alors, on est arrivés ici il y a 18 ans, moi je viens de la direction artistique, on s'est rencontré en agence de pub. [Anonymisation] était un vrai publicitaire, je dis toujours ça parce que c'est vrai... Très doué, il a fait beaucoup de film, il était patron de création, on était dans des grosses agences, et moi j'étais... Il a fait pas mal de tournage de film, il dirigeait les équipes, enfin voilà... Et moi, j'étais directrice artistique, donc je faisais que ce qui était sur des papiers, c'est-à-dire l'affichage, les plaquettes, voilà, je faisais pas de film du tout. Vous êtes là ?

Étudiante : Oui oui, bien sûr je vous écoute !

Mme. V : Ah parce que des fois mon téléphone coupe donc c'est pour ça !

Étudiante : Non, ne vous inquiétez pas, je suis là.

Mme. V : Et donc du coup, la publicité ça va bien un temps, Paris aussi. On y est resté très longtemps, et [Anonymisation] avait en fait, une envie quand il était plus jeune, c'était de faire l'école hôtelière de Lausanne... Qu'il n'a pas fait ! Il est parti voilà ailleurs, dans les médias on va dire. Et puis, ce désir de faire de la cuisine l'a rattrapé à un moment de notre vie où justement la pub était... Enfin, il n'était plus bien avec ce qu'il faisait. La publicité ne correspondait pas telle qu'elle était vécue, avec ce qu'il avait envie de faire. Donc... Le rêve s'est réalisé. On s'est dit « on saute », on a cherché un endroit où s'installait, on a trouvé ce petit lieu en [Anonymisation], moi je suis d'ici, enfin d'à côté. On a trouvé cet hôtel restaurant, on s'y est installé avec nos trois enfants, et on a ouvert vraiment autodidacte pour le coup. On est vraiment... On était des consommateurs. C'est-à-dire qu'on aimait manger et boire, mais on avait jamais fait ça de notre vie. Donc, on s'est installé ici en 2005, on a... Moi je me suis occupée de la salle bien sûr, mais aussi du vin. On a très vite fait des rencontres avec des vignerons, qui ont d'ailleurs, un peu déterminés

la suite sur des vins droits, des vins natures, des vins vivants. Et je suis donc devenue... Je suis pas sommelière, mais je me suis occupée des vins...

Étudiante : De la vente, de la commercialisation

Mme. V : Oui. Je me suis occupée de la partie « liquide » [Rires] et [Anonymisation], lui, s'est occupé de la partie cuisine. Il n'a fait aucune formation... Et puis, on va griller les étapes parce que bon 18 ans, c'est long. En 2011, contre... On s'y attendait pas du tout, mais étoile au Michelin, étoile rouge. Qu'on a gardé depuis. Ça nous a un peu... Ça a accéléré le mouvement parce qu'on a commencé à avoir un peu envie, de notre production de légume. Parce qu'on a rien sur [Anonymisation], on a deux pauvres agriculteurs qui, produisent pas grand-chose, et puis qui produisent surtout en conventionnels, c'est-à-dire avec des saloperies qu'ils pulvérisent. Et du coup, on a commencé à avoir envie... On a fait beaucoup de cueillettes sauvages, d'abord, parce qu'on avait pas de potagers, et puis que la flore nous intéressait. On a beaucoup fait rentrer de plantes, de fleurs de notre petit territoire, et puis ensuite on a commencé à avoir envie de tomates, des herbes, donc on a demandé aux gens du village s'ils avaient des jardins. Et on nous a prêté les clés de un jardin, deux jardins, trois jardins... Enfin le truc c'est agrandi. Donc aujourd'hui, on a 4 jardins sur... 1 hectare en tout et 4 jardins. Dont un dédié aux fleurs. Et après, ce sont des terrains qui sont tous complémentaires. Parce que selon là où ils sont, y en a un sec, y en a un plus humide, enfin ils se succèdent, et on a appris à les connaître. Et donc l'étoile verte, on l'a eu il y a trois ans... Ouais c'est ça. Mais c'est... Comment dire ? Le Michelin n'a pas... Le Michelin encourage les gens dans ce sens-là, mais les gens ont commencé avant le Michelin.

Étudiante : Oui.

Mme. V : Des gens qui font ça comme nous... C'est un mouvement qui s'est créé, sans eux. De même que les restaurateurs existaient avant le Michelin. C'est le Michelin qui se greffe et pas l'inverse. C'est important d'avoir ça en tête. Parce que Michelin n'a rien créé du tout, c'est les gens qui font...

Étudiante : Oui, ils viennent juste récompenser des initiatives qui ont été prises en amont.

Mme. V : Voilà. Et aujourd'hui... Ils nous on réunit je crois l'année dernière, on était une dizaine de cuisiniers paysans, parce qu'on aime bien s'appeler comme ça. Avec la presse. D'abord pour communiquer sur l'étoile verte, parce qu'elle est pas du tout du tout reconnue en France ni-même dans le monde, parce que c'est un mouvement nouveau. Et puis surtout pour établir, entre eux, une sorte de charte à laquelle ils ne vous donneront pas accès. Pour savoir qui faire rentrer... Mais voilà, c'est important de dire que ça a démarré dans l'autre sens, c'est-à-dire, nous on travaille pour nous... Pour vous, enfin pour les clients, mais on travaille pas pour le Michelin.

Depuis toujours. On est très contents qu'ils soient là, ce sont des gens qu'on respecte beaucoup... beaucoup beaucoup. Mais, c'est dans l'autre sens que ça se passe. C'est notre chemin à nous, pas le chemin du Michelin, vous voyez ?

Étudiante : Oui, je comprends tout à fait.

Mme. V : Aujourd'hui, en revanche... C'est peut-être aussi parce qu'on est un petit peu atypique, parce que comme on est venu, on a fait aucune école hôtelière, on a pas les codes de rien du tout... La première étoile, puis l'étoile verte derrière, on a suivi notre chemin nous, on a voulu ni l'un ni l'autre, on est très contents de les avoir. Mais ça n'a jamais été un graal pour nous... Je sais pas, mais je sais qu'il y a des cuisiniers qui toute leur vie, travaille pour.... Ils aiment ça bien sûr.

Étudiante : Oui, mais travaillent pour avoir cette reconnaissance.

Mme. V : Nous c'était pas du tout, du tout le but. On ne pensait jamais en avoir, c'est peut-être là la différence. C'est parce qu'on vient d'ailleurs... Qu'on y est arrivé tard ?

Étudiante : D'accord. Bon, c'est bien parce que du coup, nous avons balayé le sujet du Michelin. À partir de maintenant, ça se découpe en trois thématiques. Donc la première thématique, c'est sur la cuisine responsable, c'est généralement celle sur laquelle les chefs que j'ai pu interroger passent le plus de temps.

Mme. V : Mais je suis pas chef ! [Rire] Là, objectivement je parle à la place [Anonymisation], donc je vais faire ce que je peux.

Étudiante : Et je suis sur que ce sera très bien ! Donc, on a constaté qu'il y avait différentes définitions qui étaient faites pour une cuisine responsable, et on évoque l'idée évidente, qu'une cuisine plus responsable, permet, enfin favorise un petit peu l'obtention de cette étoile verte. Du coup, comment est-ce que vous définiriez votre cuisine, et l'écoresponsabilité que vous y prêtez ?

Mme. V : [Hésitation]... Je sais pas quoi vous dire.

Étudiante : Tout simplement entre guillemet comment se traduit cette écoresponsabilité, ça peut très bien être des produits locaux, des produits de saison...

Mme. V : Ah mais que ça en fait ! C'est-à-dire qu'on supprime... Nous on est pas, « on attend les petits pois » on se dit pas au mois de mai, on change la carte. On ne change jamais la carte en fait. On change... Alors, d'abord on a pas de carte, je sais pas si vous savez comment on fonctionne du coup ?

Étudiante : Vous m'aviez envoyé un menu du coup, mais c'est tout ce que je sais...

Mme. V : Oui, alors on s'adapte complètement, à ce que l'on ramasse. C'est ce qu'on cueille.

Étudiante : C'est au jour le jour.

Mme. V : Alors après, demain on aura encore... Je suis pas allée au potager aujourd'hui, mais aujourd'hui on a des haricots verts, quelques tomates, pas mal de mildiou cette année, donc elles sont un peu en décalage, heu qu'est-ce qu'on va servir ce soir... Y aura des choux, ils sont beaux les potages cette année, parce que nous on a eu de la chance, on a eu pas mal de pluie cette année. On a beaucoup de fleurs. On a des... Y a plus de blettes. On a des, je sais pas, des herbes, des fleurs, des courgettes magnifiques, des aubergines... Alors, nous on part des semences, c'est-à-dire qu'on parle de semence paysanne, donc on fait pousser dans des petits godets, parfois même dans ce qui semble être une couveuse. Maintenant, un endroit chauffé pour faire germer les graines. Et ensuite, une fois que c'est suffisamment gros, on plante en terre, ensuite si c'est pas manger par la racine, si y a pas de sécheresse... Enfin, si si si. Heu, on récolte et ensuite on cuisine. Quand il y a des excédents de récolte, ce qui sera le cas sûrement sur les choux cette année, on fait des lacto fermentation, et tout ce qui est mangé, est composté. On a une machine qui brûle, tous les déchets, donc on a quasiment 0 déchets. Et ça repart à la terre, en une espèce de poudre, alors j'ai pas le nom de cette machine, il y en a peu en France, c'est pas un compost. Vous voyez c'est pas un gros compost d'épluchures et tout ça, c'est grillé. Ça fait une poudre fine. Voilà. Donc ça fait un cycle... On fait le cycle, la boucle comme on dit.

Étudiante : Oui un cercle vertueux quoi.

Mme. V : Voilà ! Donc du coup... Après ils ne sont pas niais en cuisine, parce qu'elle est très belle la cuisine, mais on s'adapte à ce qui sort de terre. Donc on se dit pas, 1^{er} mai y aura des petits pois, on change pas la carte, jamais. On a un menu dégustation à l'aveugle, tous les jours, donc ce soir il sera servi deux fois, puisqu'on fait deux services le soir, et on remplace au fur et à mesure, donc chez nous en fait, ça va changer petit à petit. C'est-à-dire que quand va venir le temps des racines à l'automne là, on va basculer tout doucement, on changera deux, trois accompagnements, deux trois légumes... Au fur et à mesure que ça vient. Mais on ne presse surtout rien. On s'adapte. On prend ce qu'il y a, au moment où il y a.

Étudiante : Au rythme de la nature en quelque sorte.

Mme. V : Exactement ! On accélère pas les choses.

Étudiante : Peut-être que du coup vous savez, parce que je suppose que ce serait plus votre mari, mais quelles actions, concrètes au-delà du fait que d'utiliser du local et du saisonnier...

Mme. V : On a fait un petit texte la dessus, je vais vous l'envoyer ! J'y pensais hier, mais je vais le faire aujourd'hui. Mais qui est... De petites choses qu'on fait, il est sur le porte menu, c'est un petit texte qui raconte un peu ce que l'on fait.

Étudiante : Oui, des choses que vous avez mis en place ?

Mme. V : Oui !

Étudiante : Ok parfait. De manière approximative, la part de produits locaux que vous avez à la carte ?

Mme. V : Ah bah alors on produit... C'est dans mon petit texte, mais alors on est autonome à 98 %.

Étudiante : D'accord

Mme. V : Ce qui veut dire, que ce qui est rajouté après, là par exemple, les fruits... Quoi que non, puisque là on a utilisé les rhubarbes du jardin, et le dessert en ce moment, bon alors c'est pas très végétal, mais on fait une profiterole en ce moment au sésame noir, et on y ajoute un magnifique chocolat. Là on fait bosser, des producteurs, des chocolatiers magnifiques sur la [Anonymisation], depuis peu. Donc là on fait bosser les locaux, et le reste, en fait ce qui n'est pas végétal, ce sont les protéines animales, donc y a une huître cuisinée, un peu de poisson, des pousse-pied parce que ça c'est un crustacé qui pousse ici, qu'est assez méconnu dans le monde parce qu'il y en a très très peu. Donc on cuisine ça aussi. Alors pour tout ce qui est animal on fait très attention aux espèces menacées, aux périodes de reproduction. Voilà, donc le menu, je dis toujours qu'il n'écoute pas au moment où ils prennent la commande du vin, « oh on va prendre du blanc parce que c'est très, il va y avoir pleins de produits de la mer », je dis « non, vous ne m'avez pas écouté ! Vous pouvez aussi prendre un rosé, un rouge parce que la cuisine est très très végétale. » Et donc, elle est de plus en plus végétale. Si ça ne tenait qu'à nous, d'ailleurs, on ferait un menu dégustation, totalement végétal ; peut-être en rajoutant de l'iode, comme des huîtres d'élevage, mais on ne toucherait plus aux poissons qui sont dans la mer, parce qu'on voit bien que la ressource s'amenuise terriblement. Le problème c'est qu'on a pas assez de ressources au potager pour nourrir tout le monde, donc on continue encore un petit peu, mais le moins possible.

Étudiante : Est-ce que vous portez une attention particulière à la labellisation des produits ? C'est-à-dire tout ce qui va être AOP, Agriculture Biologique... Est-ce que ça un intérêt et ça représente quelque chose, ou bien...

Mme. V : Non. Non, non. L'autre jour j'avais un client, c'est rigolo ce que vous dites, qui a du... On fait ce qu'on appelle une cuisine vivante, donc on a que des vins vivants à notre table, des vins natures, et du coup, il s'étonnait... Il disait que c'était la première fois, qu'il n'avait pas de labels sur la bouteille. Et en fait, les labels sont tellement, compliqué parfois à obtenir, c'est des labyrinthes administratifs, après c'est bien, ça existe, mais du coup on sait avec qui on bosse, on sait qui fait quoi, autant dans les vins que dans les produits qu'on... Dont on se sert. On a pas besoin de plus de labels. Y a des gens qui ont des labels avec qui on bosse, d'autres qui n'en ont pas, mais c'est pas notre... On sait qui ils sont, parce qu'on les rencontre, on sait avec qui on bosse, donc c'est à échelle humaine en fait.

Étudiante : Hum hum... Juste que c'est pas, une priorité, enfin un critère de choix.

Mme. V : Quasiment, aucun de mes vins... Vous savez en vin, ça je peux en parler mieux parce que c'est plus mon domaine. Y a deux labels de biodynamie par exemple, c'est le démeter et biodivin, bon maintenant ce sont sur les étiquettes, ce sont sur les étiquettes. Mais moi je travaille beaucoup beaucoup, aujourd'hui, les vigneron... Les vigneron souffrent beaucoup, autant que les agriculteurs, mais peut-être encore plus, du dérèglement climatique, du coup ils font beaucoup beaucoup de vin de France, parce qu'il y a beaucoup de négoce, et du coup, j'ai beaucoup beaucoup de vin de France à ma table, donc pas d'appellation. Heu... Et sur ces vins-là, il y a zéro étiquette, mais je sais que c'est de la biodynamie, je sais comment ils bossent, et surtout, mon palais fait la différence. Quand je bois, je peux pas me tromper quoi. Quand on goûte... Là je regarde mes confitures à la maison, des confitures de prunes que j'ai faite la semaine dernière, de Reine-Claude, des prunes rouges, Amélie... On fait travailler, on a un couple de jardiniers qui travaillent avec nous maintenant depuis trois ans, à mi-temps, c'est elle qui me les a donné. Et bah quand ça se transforme en confiture, je sais que ce sont des bons produits, qui n'ont pas vu de saloperies, parce que je sais ce que ça serait. Le goût on apprend au fur et à mesure en goûtant en fait. C'est exactement la même différence que quand vous mangez un poulet de batterie, et un poulet de ferme. Quand vous avez mangé un poulet de ferme, vous voulez plus des poulets de batterie. Le vin c'est pareil, ce qu'on mange en ce moment... D'ailleurs, les gens nous le disent assez à table, c'est-à-dire que les légumes qu'on sert, ce sont les notre, d'abord on part de bonnes semences, mais ensuite y a un goût particulier, bah parce que malheureusement, ce sont pas les légumes qu'on trouve même dans les coopératives bio. Ils sont élevés sur notre terre, on sait ce qu'on a mis, le truc le machin, et ça donne des goûts extraordinaires.

Étudiante : Oui, au final les gens font la différence sur la qualité de vos produits.

Mme. V : On y a le droit à chaque fois. À chaque service, de l'étonnement dans ce qu'il goûte. En ce moment, on sert une courgette, grillée sur un petit barbecue

japonais, heu... Mais si on ferme les yeux, la texture et le goût, vous n'avez jamais mangé une courgette comme ça.

Étudiante : J'imagine bien oui [rires]

Mme. V : [Rires] Il faudra venir Analie ! Et c'est ça qui nous intéresse aujourd'hui, c'est comme les vins. C'est pareil. De voir des choses, c'est presque sacré en fait, parce que c'est rare. Alors que ça ne devrait pas !

Étudiante : Oui. Ca devrait plutôt être la règle, et non l'inverse. Est-ce qu'il y a des produits que vous avez définitivement abandonné ? C'est-à-dire que vous ne souhaitez plus utilisé. Parce que c'est trop loin, parce que ça vient d'un autre pays, parce que c'est une espèce...

Mme. V : Non, alors là-dessus, on travaille avec une boîte japonaise, qui a une antenne à Paris, et nous on a besoin, parce que la cuisine est assez japonaise. Donc on a besoin de sauce mirin, non... On se prive pas de ça. La vanille on l'a fait venir d'une plantation à Tahiti, avec qui on travaille depuis 18 ans, parce qu'on adore leur vanille. Mais après, être dans la cuisine qu'on va servir, je me rappelle à une époque, quand on avait pas les potagers, je me rappelle [Anonymisation] faisait un dessert à base d'ananas, et de noix de coco... Bon on était moins radicaux, que maintenant, mais on a abandonné ça. C'est-à-dire que ce qu'on sert dans l'assiette principalement, les gros morceaux on va dire, ça vient de nos terrains, que ce soit la rhubarbe, mais tous les accompagnements... On peut pas se passer de certaines choses dont on a envie, besoin et qui viennent d'ailleurs, à partir du moment où s'est bien fait.

Étudiante : Oui, on ne se prive de rien, mais on fait attention de là d'où ça vient.

Mme. V : Exactement ! On privilégie aussi les petites exploitations. De toute façon, dès que c'est plus trop à taille humaine, ça part en sucette, c'est plus bon.

Étudiante : Ensuite, la deuxième thématique, c'est peut-être un peu plus votre domaine à vous du coup. C'est sur ce qu'on appelle la dimension scénographique d'un établissement. Donc quand j'ai fait mes recherches, j'ai observé qu'il y avait ce que l'on appelle des « serviscènes », qui sont l'ensemble des éléments qui entrent en compte dans l'environnement de l'établissement. Et donc cette dimension scénographique on la traduit, par le dressage des plats, dans quoi c'est dressé, les arts de la table, le mobilier qu'est employé, la localisation... Enfin, ce sont pleins de choses qui entrent en compte, et on évoque la possibilité que ces éléments, permettent d'une manière ou d'une autre, et de façon plus ou moins implicite, l'obtention d'une étoile verte, au *Guide Michelin*. Est-ce que...

Mme. V : Ca je crois que c'est de la connerie.

Étudiante : Ah bon ?

Mme. V : Ouais. Enfin nous, on connaît bien Gwendall, le directeur du Michelin, il est venu trois/quatre fois chez nous, et puis c'est vrai qu'on a été dans les premiers à avoir l'étoile verte, parce qu'on était... Parce qu'on part de semence. Comment dire, on part de loin pour aller loin aussi, on fait la boucle. Et du coup, ce qui est par-dessus tout important, c'est ce qui est dans l'assiette, la vérité de l'assiette. Et le nombre de gens qui ont une étoile, et qui veulent après l'étoile verte, bah ils vont effectivement, peut-être bricolé des trucs en se disant « bah tiens si je fais ça, si j'achète des assiettes là chez un » Bah non ! Ce qui est important c'est ce qu'il y a dans l'assiette, et le travail qu'est fait autour. Quand on a eu l'étoile au Michelin en 2011, on avait un service porcelaine blanche, on avait... On avait un service hyper simple, on était ce qu'on était. Et je m'en rappelle y avait deux inspecteurs qu'étaient passés, qui sont repassés une deuxième fois, c'est comme ça qu'on a su qu'on l'avait, et ils avaient mangé des langoustines, ils avaient mangé des soles avec de la purée, et une tarte aux pommes à l'époque ; parce qu'on avait une cuisine... On était pas aussi avancés dans notre création. Et en fait, on l'a eu parce que les langoustines c'était des vraies langoustines et elles étaient dingues. On a jamais... Enfin on a toujours, toujours, toujours, même quand il y avait moins de création, enfin, que c'était moins notre cuisine parce que [Anonymisation] était en recherche. On a jamais, jamais... On a toujours tiré par le haut pour les produits. C'est-à-dire que la tarte aux pommes, la pâte feuilleté était faites juste avant. Les pommes venaient d'un petit bonhomme qui habitait juste à côté, c'est comme, je vous parlais de mes confitures toute à l'heure. C'est-à-dire qu'on peut enrober les choses ; mettre une sauce avec un poisson. C'est pas intéressant si le poisson il est pas dingue. Et c'est pour ça aussi qu'on travaille avec des pêcheurs, qui travaillent eux-mêmes ikejime. Tu vois, ce qui est important, c'est de ne pas mentir en fait, ne pas masquer, et pour l'étoile verte, c'est pareil. C'est-à-dire qu'il ne suffit pas d'acheter, de faire genre, et de planter trois bouts de persil, et de mettre des assiettes en terre, enfin en céramique sur la table. Ce qui est important, c'est ce qu'on va mettre dedans. À la fois, le talent, mais aussi la franchise. Ce sont des gens qui s'engagent. Si les gens ne sont pas engagés, ça n'intéresse pas le Michelin. Ou alors, ils vont donné une étoile un an, et puis ils l'a retireront au bout d'un an. C'est des gens bien le Michelin, franchement.

Étudiante : Je pense qu'avec cette étoile verte, ils cherchent plus pas l'honnêteté, mais...

Mme. V : Mais ça c'est vraiment grâce au directeur qu'il y a maintenant, qu'est breton d'ailleurs, Gwendall, et qui a ce sens du vrai en fait. Et... Donc du coup, il s'intéresse à ce mouvement-là, et il a raison. C'est pas une mode, c'est-à-dire qu'aujourd'hui, nous on fait ce qu'on fait, pour dire « aujourd'hui, on fait notre part dans ce monde qui déraile, et notre boulot, bah c'est la cuisine, on va vous montrer

ce qu'on peut faire avec du végétal ». C'est ça le but, c'est pas le Michelin, c'est pas l'étoile. On en a rien à battre. C'est de dire aujourd'hui, on fait notre part, on utilise aussi mais comme pleins de gens, des eaux filtrées. À tous les niveaux, on fait attention à ce qu'on fait, pour dire... Puis alors, attention, dans le végétal, goûtez cette courgette, goûter cette aubergine, et petit à petit, changeons nos habitudes de consommation. Il faut arrêter de manger de la viande, il faut arrêter de manger du poisson, et on a un avenir énorme dans le végétal ! C'est-à-dire que si demain, tout le monde s'y met un petit peu. On va découvrir un nom qu'on connaît mal encore, c'est-à-dire le végétal. Heu... On va faire du bien à la terre, on va se faire du bien à nous, on va laisser tranquille les ressources... Alors j'y crois pas, on est trop peu nombreux à s'intéresser à ça. En tout cas aujourd'hui, on fait notre part, comme le colibri. Et on fait dans notre métier. Et ça c'est important d'avoir ça en tête. Parce que c'est comme les vignerons qui travaillent aussi en nature, c'est-à-dire qu'aujourd'hui, ils ne mettent pas d'intrants chimiques dans les terres, ils ne mettent pas de saloperies dans leur cuve, c'est ça qui nous intéresse nous. C'est faire avec ce qu'on a, en ne détruisant pas l'environnement. En ne se tirant pas une balle dans le pieds, sur la planète qu'on est en train de détruire...

Étudiante : Oui d'exploiter.

Mme. V : Ouais, plus que ça. Détruire.

Étudiante : C'est parfait parce que ça répond très bien à la question.

Mme. V : C'est ça le but. C'est de dire l'étoile verte, l'étoile rouge, bah ouais, mais on en a rien à battre. Aujourd'hui, il y a des sujets qui sont plus importants. Mais c'est de dire, que l'étoile verte elle ouvre un champs de possibilité à d'autres restaurateurs, d'autres gens qui vont débarquer qu'on appelle des cuisiniers paysans, et qui vont faire une autre cuisine. Et c'est important aujourd'hui de faire une cuisine responsable, parce que c'est l'avenir j'espère de la cuisine. Mais après... Y a la réalité. Et c'est que, pour faire la cuisine qu'on fait, et d'une faut être nombreux, parce que quand... Il faut faire tourner ces potagers, donc pendant un temps on a fait un peu par nous-même, après on a pris.. Y a quatre ans on a engagé [Anonymisation] notre premier jardinier avec qui on a commencé à travailler, on a mis plus de légumes dans nos assiettes. Et ensuite on a engagé sa compagne, parce que le duo était fantastique, qu'ils produisaient bien plus à deux, et c'était un pari. Et on ne peut faire aujourd'hui, la cuisine qu'on fait, on est 11, uniquement parce qu'on a un hôtel au-dessus qui nous ramène des sous. Sinon, c'est ce que je dis à tous les gens qui passent et qui veulent se lancer dans le maraichage et la restauration, on est tellement chargés... Il faudrait en fait, pour encourager cette cuisine vertueuse, il faudrait qu'on est des charges différentes. Qu'on ne soit pas chargé, imposé de la même façon que les restaurants classiques. Parce que nous, nos légumes, ce sont des salaires. On achète pas une cagette d'haricots verts à dix balles, nous on l'achète beaucoup plus cher. Avec en plus, le fait que ça ne marche

pas toujours. Par exemple, l'année dernière quand on a eu de la sécheresse, on a du racheter des légumes à des copains en bio à côté, tellement on avait plus rien. Là on a pleuré. Parce que déjà que ça nous coûte cher, on en est très fier, mais c'est une cuisine qui n'est pas viable... C'est pour ça qu'il faut continuer à faire, il faut continuer à expliquer, il faut continuer à dire ; pour que les suivants soient peut-être chargés différents pour promouvoir cette cuisine-là.

Étudiante : Et ensuite, parce que je ne vais pas trop occuper votre temps non plus. Le dernier thème c'était sur ce que l'on appelle les critères culinaires qualitatifs, qui consistait à étudier, les critères attribués... Enfin, les critères officiels qui sont attribués pour l'étoile rouge et les critères officiels qui sont attribués pour l'étoile verte. On constate que bien entendu, ce ne sont pas les mêmes. Mais on évoque la possibilité que pour avoir une étoile verte il faudrait... C'est toujours très théorique. Mais il faudrait que l'ensemble de ces critères soient finalement complémentaires. Est-ce que vous pensez que... ?

Mme. V : Ah ! D'avoir l'étoile rouge, pour ensuite avoir l'étoile verte ?

Étudiante : Non pas forcément qu'il faille l'avoir, mais dans le sens, où... Enfin ça, ça revient plutôt d'un chef avec qui j'ai eu un entretien, et qui a soulevé la question. Dans le sens où, est-ce qu'aujourd'hui il ne faut pas répondre aux critères de base qu'ils attribuent pour l'étoile rouge pour au final... Je saurais pas. Je vais reformuler un petit peu ma phrase. Il se dit qu'aujourd'hui, un établissement ne peut pas être étoilé rouge s'il n'est pas dans une démarche d'une étoile verte, pas dans le but de la décrocher, mais dans la démarche, dans la philosophie, dans ce qu'il met...

Mme. V : Oh non, je ne crois pas. En fait, ouais, bah les gens d'une manière générale, comment dire... Quand on fait une bonne cuisine, normalement, enfin quand on est étoilé, on fait un petit peu attention à ces achats, aux produits. On est d'accord ?

Étudiante : Oui.

Mme. V : Et c'est vrai, que c'est de plus en plus vrai, parce que le consommateur devient exigeant sur ce qu'il va manger. Il a plus envie en tout cas, quand il va manger chez des étoilés, il a plus envie d'être empoisonné. Parce que dans les bistrotts, enfin ce qu'on appelle la néo bistronomie, la bistronomie, là pour le coup il trouve son compte. Parce qu'il va manger moins cher, et des bons produits qui font des tas de recherches, qui justement tri. Ils vont acheter le cochon à tel endroit. Il a déjà ce qu'il veut. Donc ouais, peut-être qu'il faut... Je crois que ça se fait tout seul ça en fait. C'est en train de se faire tout seul, c'est-à-dire que les gens qui font la cuisine, et qui sont étoilés, enfin qui sont en tout cas exigeants, heu... Ils passent par des canaux qui sont propres quoi. Oui, je crois. Après, j'ai l'impression, mais après je connais pas les chiffres d'ailleurs... Il y a plus de gens. J'ai souvent vu une étoile rouge, et à côté une étoile verte, et peu d'étoiles vertes données sans l'étoile rouge.

Étudiante : Alors oui, j'ai étudié cet aspect-là ; et c'est vrai y a beaucoup d'étoilés verts qui ont une étoile rouge à côté. Et après, je crois que c'est 8 étoilés verts sans étoiles rouges... De mémoire, c'est quelque chose comme ça.

Mme. V : Après c'est beaucoup d'exigence dans la cuisine, et ensuite on arrive à une exigence... De toute façon, je crois que c'est le chemin de chacun. Après si le cuisinier il cherche son étoile rouge, il va trier ses produits de fait, parce qu'aujourd'hui c'est obligé en fait. Sinon les gens ne viendront pas. Il y a tellement de concurrence. Et les gens veulent du bio, et ils ont raison. Donc voilà, moi je crois que ouais c'est juste. Ca va de pair en fait. Mais on devrait pouvoir trouver plus d'étoiles vertes sans nécessairement qu'il y est l'étoile rouge. Mais ça, alors pour le coup, c'est le Michelin qui définit sa charte, et on leur a jamais... Nous on s'est réunis, je vous dis ça c'était l'année dernière à [Anonymisation], y avait toute la presse qui était là, les médias, ils avaient fait venir 10 cuisiniers comme nous, avec l'étoile verte, et on a passé deux jours à discuter, à faire des tables rondes... Parce que le Michelin, y avait le centre, le patron, ses zbirds qu'on connaît un peu... Ils avaient comment dire, clairement besoin, d'établir une charte parce qu'ils se font un peu dépassés. Gwendall nous a dit qu'il reçoit des tas de coup de fil de restaurateurs étoilés, ou pas, et qui demande comment faire pour avoir... Qui veulent l'étoile verte, et qui veulent savoir comment faire pour l'avoir. C'est intéressant. Alors que c'est pas à eux de leur dire. C'est pas à eux de leur dire, mais ils avaient besoin eux, de poser les choses avec nous, pour pouvoir établir entre eux une charte, mais qui ne... De même que quand ils donnent une étoile rouge, c'est leur charte à eux, et on a pas à la connaître, et quand ils donnent une verte, ou deux c'est pareil. Et quand ils donnent une étoile verte, on a une petite idée de ce qui faut faire, mais c'est eux qui la donneront toujours, et ça les regarde eux, et pas nous en fait.

Étudiante : Oui. Ca a toujours fonctionné comme ça, c'est leur mode de fonctionnement.

Mme. V : Et c'est bien comme ça.

Étudiante : Oui, oui. C'est ce qui leur vaut probablement la réussite qu'ils ont.

Mme. V : Oui. Ils sont... Et franchement, pour avoir vu pas mal de critiques, de guides, dans toutes ces années, surtout depuis l'arrivée de Gwendal, c'est, ce sont les seuls d'ailleurs aujourd'hui, parce qu'ils ont bouffé tout le monde. Ils sont droits dans leur botte, moi j'aime bien le travail qu'ils font en ce moment. C'était pas trop le cas avant, mais là j'aime bien. Ils sont cleans. Ils visitent, ils font leur boulot, non, ce sont des gens bien. On est fâchés avec le Gault & Millau, parce que eux ils ont un vrai manque de moyens, et puis ils disent qu'ils passent, ils passent pas, ils donnent de mauvaises informations dans leurs guides... Parce que je pense qu'ils sont plus assez nombreux. Mais du coup, c'est foutac... C'est moins bien.

Étudiante : Oui je comprends, vous percevez moins d'honnêteté chez eux. Y a toujours eu cette espèce de rivalité entre les deux guides...

Mme. V : Ah oui y avait, mais maintenant on parle plus du Gault & Millau. Ils distribuent des étoiles à droite à gauche, aux boulangers, à tout le monde pour dire qu'ils sont là. Mais dans le monde de la restauration, ils sont has been.

Étudiante : Oui. C'est vrai ! Quand on cherche un... Enfin, je sais pas si c'est parce qu'on est du métier ou pas, mais en tout cas, quand on cherche des bons restaurants, maintenant, c'est vrai qu'on se fie plus aux recommandations du Michelin, qu'à un autre guide.

Mme. V : C'est clair. Bon alors Analie, il va falloir aller travailler dans un étoilé vert.

Étudiante : Pour voir ce que ça donne... Pour l'instant j'ai signé [rires], donc je vais rester ici un petit peu, mais à termes qui sait...

Mme. V : Mais moi, je crois vraiment, que... J'allais dire c'est un devoir, mais personne n'est obligé de rien. Mais c'est intéressant aujourd'hui, dans notre vie, et surtout de restaurateurs, d'être engagé à un moment donné. Pour moi, le reste enfin les étoilés classiques, font partis du vieux monde quoi. Vous verrez. Je trouve ça très bien la tradition, je trouve ça très bien qu'il reste de la tradition, c'est obligé, il faut qu'il y en est... Mais il faut qu'elle bascule un petit peu, il faut que les restaurateurs s'engagent davantage, on a tous un rôle à jouer de toute façon, d'abord en venant sur terre, mais ensuite quand on choisit un travail comme celui-là, de nourrir les gens, et bah... On a une responsabilité. Qui que ce soit je veux dire. Du serveur, au sommelier, à bien nourrir les gens qui sont là. Parce que maintenant, on ne peut plus faire comme si on ne savait pas. Vous voyez quand on envoie de la merde, quand on envoie des vins j'allais dire frelaté, bah oui, parce que le vin qu'est en conventionnel, pour ne pas dire trafiqué parce qu'on y met trop de soufre, parce qu'on pourrait la terre... Aujourd'hui on sait. Donc maintenant, il faut essayer d'agir pour changer tout ça, pour aller vers une meilleure nourriture. Y aura sans doute moins de conserves, on s'empoisonne, et il faut arrêter de s'empoisonner et d'empoisonner la terre. Et quand on fait nos métiers, c'est bien de se dire qu'on mange des fleurs chez nous, on mange pur en fait, et on se fait du bien à soi. Et on voit, les... C'est pas le pays des bisounours, mais c'est vrai que les gens viennent chez nous, parce qu'ils s'émerveillent quoi. Dans le goût d'une carotte. Ils sont comme nous.

Étudiante : Oui les gens redécouvrent des merveilles...

Mme. V : Oui c'est ça ! Redonner de la valeur et des saveurs à la carotte, à l'aubergine... Elles sont en majesté chez nous.

Étudiante : Des produits qui étaient entre guillemets mis de côté.

Mme. V : Bah oui, vous verrez. Aller faire un tour en cuisine, regardez ce qui arrive, les cagettes... Si ça a été poussé hors sol, si... Vous verrez vite ce que vous envoyez. Les trucs de batterie. On a plus le droit de souvenir des gens qui font ça. Enfin, il me semble. Mais de toute façon je vous dis tout ça, parce que vous m'interrogez là-dessus, donc forcément ça vous intéresse.

Étudiante : Oui bien sûr ! C'était un sujet important...

Mme. V : Si vous étiez engagés, si vous aviez signé, un contrat chez Mc Do, on en parlerait pas.

Étudiante : Non c'est sûr qu'on en parlerait pas de la même manière.

Mme. V : Comme vous avez un chemin qui est le vôtre, mais que vous m'appelez-moi, à cause de ça, je vous dis juste, vous avez votre petit rôle à jouer dans la restauration, et il faut qu'elle avance dans le bon sens. C'est ce que je crois.

Étudiante : Bon, en tout cas, c'est terminé pour les questions, mais merci beaucoup d'avoir pris le temps finalement.

Mme. V : De rien Analie ! Mais c'est vrai, qu'on court tellement que je me dis que j'aurais pas le temps... Et puis quand j'ai vu le questionnaire, je me suis dit « oh non je peux pas répondre, ça va être d'une manière trop froide », et c'est pas notre vie. Nous on est ultra vivant, et puis, c'était mieux par la parole. Donc désolée, je vous ai faire perdre du temps aussi, mais, voilà comme ça c'est bien !

Étudiante : Non, mais vraiment, je suis ravie. Et merci encore du temps que vous m'avez accordé !

Mme. V : C'était avec plaisir Analie, à bientôt.

Étudiante : Merci beaucoup, à bientôt !

ANNEXE O – RETRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN N°5

Date : 26 août 2023

Lieu : Nieul (87)

Moyen : Appel téléphonique

Durée : 26 minutes 58 secondes

Étudiante : Bonjour chef, dans un premier temps, est-ce que vous me permettez d'enregistrer cet entretien afin que je puisse retranscrire notre échange plus aisément ?

Chef W : Bien sûr, bien sûr, il n'y a aucun problème. Alors expliquez-moi, c'est pour vos études c'est ça ?

Étudiante : Oui ! Je rédige un mémoire pour conclure mes années de master. Et du coup, c'est un mémoire que j'ai axé sur le *Guide Michelin*, et principalement sur l'étoile verte. Sur les critères un petit peu... Enfin les faces cachées de cette nouvelle distinction. Alors je sais que c'est une distinction que vous n'avez pas, mais j'ai vu que vous étiez quand même très axé dans cette démarche.

Chef W : Oui, alors nous on est Écotable donc c'est une démarche, qu'on a entrepris déjà depuis quelques années, et dans pleins de domaine.

Étudiante : Est-ce que dans un premier temps vous pourriez rapidement vous présenter, et quel a été votre parcours professionnel pour en arriver là où vous en êtes aujourd'hui ?

Chef W : Bien sûr, bien sûr. Alors je m'appelle [Anonymisation] et je suis né en Bretagne, dans le 56, le Morbihan voyez-vous. Ensuite j'ai fait l'école hôtelière de Dinard, avec un CAP et un BEP, et puis ensuite j'ai commencé à travailler dans les grandes maisons, les Relais & Châteaux étoilés. Relais & Châteaux tout d'abord, y a très très longtemps, c'était ma première place, et ensuite je suis rentré en 85, il me semble au [Anonymisation], qui était un Relais & Châteaux en Bretagne, deux étoiles au *Guide Michelin*. Ensuite je suis parti, après ces deux années, chez Georges Blanc, trois étoiles Michelin à Vonnas, et là j'ai fait un parcours de 7 ans avec lui, et une parenthèse à Bangkok, où j'ai travaillé à l'hôtel oriental en tant que président pour Georges Blanc. Heu... Donc là, je suis resté 4 ans à Bangkok. Ensuite, je suis revenu de nouveau dans l'Ain, en tant que chef exécutif pour le trois étoiles Michelin. Bras droit de Georges Blanc, et puis ensuite, je me suis dirigé vers le sud, à Cannes, où j'ai été le chef du Majestic pendant 14 ans, avec plusieurs restaurants : plage, banquet, room service, heu brasserie Fouquet's + le restaurant qui avait une étoile, puis deux étoiles Michelin par la suite. Et j'y suis resté 14 ans, et puis ensuite j'ai tout simplement voulu être dans un univers plus privé, différents des grands hôtels, des

grosses structures, donc je voulais m'installer. Je me suis installé sur les hauteurs de [Anonymisation], à 5 minutes de [Anonymisation], sur la commune de [Anonymisation] plus exactement, une jolie commune où on se sent très bien. On a restauré une vieille bastide, du 19^{ème} qui est absolument magnifique en plein centre-ville. Là on a un bistrot avec un Bib Gourmand, et un restaurant gastronomique avec deux étoiles Michelin, depuis son ouverture d'ailleurs, puisqu'on a récupéré les deux étoiles, 6 mois après notre ouverture. Voilà, vous savez tout !

Étudiante : [Rires] C'est un joli parcours en tout cas !

Chef W : [Rires] Pas beaucoup de maisons finalement vous voyez... Très peu de maison, mais j'ai toujours essayé de m'inspirer de la culture de la maison, bien m'intégrer, et c'était ça qui était très important pour moi, du moins à l'époque. Maintenant, les temps ont changé.

Étudiante : Est-ce que vous pourriez décrire, en un mot ou bien en quelques mots, ce que représente le *Guide Michelin* aujourd'hui pour vous.

Chef W : Bah le *Guide Michelin*, c'est l'unique grande référence de la gastronomie. Dans un premier temps les inspecteurs qui viennent nous contrôler, qui viennent plusieurs fois chez nous, qui paient comme des clients. Ils ont la véritable vision de ce que l'on fait. À partir du moment où il paye comme un client... Et ce sont des clients normaux, vous voyez ? Donc pour moi, c'est tout simplement... L'unique référence. C'est-à-dire que le *Micheline* est toujours contesté, mais il reste incontestable. C'est ça le truc. Et après, il est toujours bien d'avoir des labels, comme Relais & Châteaux, et nous on a la Grande Table du Monde à côté, mais bon voilà. Disons que les deux plus beaux labels ce sont le *Guide Michelin* et à côté le Relais & Châteaux bien évidemment.

Étudiante : Globalement, est-ce que la mise en place d'une cuisine plus éthique, plus responsable... C'est quelque chose qui vous a pris du temps à mettre en marche ? Ou est-ce que c'est arrivé tout naturellement ?

Chef W : Alors, je fais parti des gens qui pense que... Si vous voulez, on vit dans un monde de médias, de communication, mais je pense très sincèrement, que les chefs ont toujours fait ça. Les chefs ont toujours travaillé dans ce sens-là, depuis tant d'années. Puisque les chefs ont toujours travaillé sur les produits de leurs régions, ça a toujours été le cas, les chefs ont toujours essayé de trouver des petits producteurs, sauf que c'était pas médiatisé. Alors après que nous ayons le souhait de le dynamiser... Oui ça c'est clair. Ça c'est arrivé par la suite bien évidemment. Mais au départ, la richesse de notre terroir, elle passe par ses régions donc quand on habite à Limoges, dans le sud, en Alsace ou en Bretagne, on fait pas la même cuisine. Donc on fait une cuisine de région. Donc ça a toujours été une cuisine qu'a été dirigé, par les produits de saison, mais si vous voulez moi... Je vais pas faire la

cuisine que je faisais dans l'Ain, dans le Sud. Donc j'utilise les produits du sud, donc ça c'est toujours fait pour moi. Mais on a jamais vécu ça de manière médiatique. Maintenant ça l'est bien évidemment, on va plus loin, beaucoup plus loin... Ne serait-ce que par l'énergie, ou par un souci du détail plus approfondi.

Étudiante : Oui, mais peut-être aussi parce que c'est plus une préoccupation de... Enfin actuelle.

Chef W : Mais bien sûr, bien sûr. Et vous savez si tous les gens pouvaient faire comme les restaurateurs, on ferait un grand bon déjà.

Étudiante : C'est sûr !

Chef W : Non très sérieusement. Si tous les gens pouvaient faire ça, ce serait incroyable.

Étudiante : Donc là on a fait la phase un petit peu introductive. Donc à partir de maintenant, ça se découpe en trois parties. Ce sont des hypothèses... Alors c'est issu de ce que j'ai pu lire ou étudié, ce n'est pas forcément la réalité, et justement ces entretiens ils ont pour but d'affirmer ou d'infirmer, enfin d'apporter des éléments de réponses...

Chef W : Ou peut-être être en contradiction.

Étudiante : Tout à fait ! Donc la première thématique, c'est d'évoquer l'idée évidente que développer une cuisine responsable, permet... Enfin participe du moins à l'obtention de l'étoile verte. Après on a constaté qu'il y avait plusieurs définitions qu'étaient faites d'une cuisine responsable, et du coup, on tâche de recueillir un petit peu sur cette thématique, la définition que les chefs, en font. Du coup, comment est-ce que vous, vous définiriez une cuisine responsable ? Ou du moins ce que vous faites.

Chef W : Alors nous, ce que l'on fait, c'est que déjà, tout ce qui est végétaux, ça vient que du Sud. Donc ça c'est la première chose, ça vient de notre région. Ensuite, on a un petit fournisseur qui va chercher des produits d'agriculture, et qui va nous livrer deux fois par semaine, donc il vient le mardi et le vendredi matin. Nous on ouvre cinq jours, donc il vient deux fois par semaine, et il vient avec son petit camion bio ; et il nous ouvre son camion, et on a un marché de bio, à porter de main. Ça c'est la première des démarches. Elle est importante parce que si on veut choisir des AOP après, ou vous voyez des produits bio, c'est important de savoir... Donc pour nous cette première démarche elle est essentielle. Pour ce qui est des œufs, maintenant tout ça, il y a une règle, qui n'y échappe pas au niveau d'Écotable, il faut que ce soit des produits de plein air ou bio. C'est obligatoire. Ensuite, nous on va chercher la farine bio. On fait notre pain, donc on veut de la farine bio. Ça c'est aussi

une deuxième démarche importante. Et ensuite on va chercher les AOP. Si par exemple, on fait de la volaille on va prendre de la volaille de Bresse, parce que c'est un AOP. Ensuite, on va prendre que des poissons de ligne, donc turbot, loup... Que des poissons de ligne pour le restaurant gastronomique, ça c'est extrêmement important, et nous cette démarche-là elle est extrêmement en place. Pour ce qui est de produit je parle, de produits purs. Je parle pas d'organisation, je parle que de produits. Donc ça pour nous c'est essentiel, on fait extrêmement attention... Tout ce qui a le label bio, je vais pas dire que le bio soit meilleur, mais on essaye d'aller vers des produits labellisés. Ça c'est très clair pour nous.

Ceci étant, on a pas le cahier des charges pour l'étoile verte... On sait pas ce qui faut faire. On a pas de cahier des charges pour cette étoile verte. Nous, on s'est beaucoup engagé sur pleins de choses, heu... Et pour autant on ne l'a pas. Alors est-ce que c'est parce qu'on est en ville, je sais pas, je n'en ai aucune idée... En tout cas, nous, on a suscité le souhait de dire à Michelin, qu'on avait fait toutes ses démarches, qu'on était dedans, voilà, qu'on essaie de faire tout ça, mais pour autant on l'a pas eu. Donc après, je connais pas le cahier des charges, je peux pas vous dire... Est-ce qu'il me manque quelque chose d'important, et que j'ai pas fait, c'est pas possible.

Étudiante : Oui, oui, de toute façon, c'est Michelin, et les critères, sont toujours un peu floutés.

Chef W : Voilà ! Mais en tout cas, nous on s'est vraiment engagé dans cette démarche. Ce qui va pour nous après, sur le côté pratique des choses, nous on a plus de cartonnage. On n'a plus de caisse polystyrène, on a des caisses plastiques qui sont lavés chez nous, renvoyés aux fournisseurs, et donc, on a de moins en moins de poubelles. Par exemple, on traite nos végétaux, nous on a un déshydrateur qui tourne tous les jours et qui traitent nos végétaux.

Étudiante : D'accord.

Chef W : Donc ça aussi c'est une démarche importante parce que de 100 kg on va en ressortir 20. Voilà, donc vous voyez ça c'est encore une démarche qu'on a mis parallèle à ça.

Étudiante : D'accord, et du coup, ces déchets déshydratés, vous en faites... Parce que j'ai interrogé quelqu'un qui avait le même concept, et qui du coup faisait un cercle vertueux en les remettant à la terre en suivant.

Chef W : Alors, il faut savoir que si cette personne a un terrain, il faut savoir qu'il y a une législation dessus. C'est-à-dire que moi, je ne peux pas le donner directement comme ça à l'agriculteur. J'ai demandé aux gens avec qui on travaillait pour les fleurs de courgettes, si éventuellement ça les intéressait. Seul problème que j'ai,

c'est que de par la loi, ce n'est pas considéré comme compost. Mes déchets végétaux déshydratés, déshydratés avec une machine, ne sont pas considérés comme compost par la loi. Donc ça veut dire, que j'ai une société qui vient chercher mes déchets végétaux, et qui les traite à [Anonymisation]. C'est une démarche pour réduire les poubelles, c'est en tout cas, dans cette démarche là qu'on a voulu s'engager. Elle est importante aussi.

Par exemple, on a plus d'arrosage automatique vous voyez, on a mis des gazons synthétiques, on a plus que du gouttes à gouttes, on a plus les gros arrosages comme il se faisait avant, ça, ça n'existe plus chez nous non plus.

Étudiante : Oui, donc au final, au-delà de la cuisine, vous faites quand même beaucoup d'actions autres.

Chef W : On fait des actions oui, bien sûr bien sûr. Là on va s'installer des panneaux solaires.

Étudiante : Oui, il y a ce souci énergétique aussi qui rentre en compte dans votre démarche.

Chef W : Oui. Chaque démarche... On a des LED partout, on est vraiment dans la démarche... Chaque point, chaque porte, on essaye d'y rentrer.

Étudiante : Bon, vous devez tout de même y arrivé si vous êtes déjà en possession du label Écotable !

Chef W : Oui oui oui bien sûr bien sûr. On a le label Écotable oui, mais voilà, il faut qu'on continue encore, à aller plus loin. Il ne faut pas qu'on s'arrête sur ça. Après c'est une formation, c'est aussi, voilà expliqué aussi aux gens ce que l'on fait, pourquoi on le fait, comment on le fait, et voilà... Et surtout, faire en sorte, que l'on continue. Vous voyez... Ça c'est extrêmement important.

Étudiante : Quelle est de manière approximative la part de produits locaux ? Alors, je suppose qu'au vue des dires précédent, cela représente une grande majorité des produits, mais peut-être avez-vous une donnée chiffrée ? Est-ce que vous vous éloignez davantage pour certains produits ?

Chef W : Au niveau des poissons, je suis pas toujours local. Parce que... En Méditerranée, je ne peux pas faire du homard ou de la langoustine. Nous, notre cuisine, c'est une diagonale, entre la Méditerranée, et la Bretagne. Et donc, tout ce qui est ormeaux, langoustines et homards bien évidemment, je ne peux pas les trouver en Méditerranée. Donc on essaye, quand on est capable d'avoir des poissons de Méditerranée comme le rouget, quand on peut bien évidemment, on va vers cette tendance. En tout cas, à partir du moment où on décide de prendre autre

chose, on prend des produits labellisés. C'est ça la démarche. Moi je vais jamais utiliser des poissons d'élevage.

Étudiante : Oui, oui.

Chef W : Pour moi, c'est pas possible.

Étudiante : Du coup, la prochaine question justement l'attention que vous portez sur la labellisation des produits, mais de ce qu'on a pu échanger jusqu'à présent, je comprends que c'est quand même un critère entre guillemet de choix ?

Chef W : Bien sûr, bien sûr. Et ensuite vous voyez, même le beurre, vous voyez moi je prends du beurre dans une petite ferme, on va vraiment chercher le petit produit, qui nous correspond le mieux, et qui... N'est pas un produit non plus industriel.

Étudiante : Et est-ce qu'il y a éventuellement des produits que vous avez définitivement abandonné ? C'est-à-dire que vous ne souhaitez plus du tout utiliser, pour quelconque raison ? Parce que ça vient de trop loin, ou parce que c'est menacé...

Chef W : Si vous voulez, y a une chose qui est extrêmement important je trouve. Vous voyez, je vous donne l'exemple de la truffe. On a souvent des gens qui utilisent la truffe l'été. Mais c'est pas de la truffe française, c'est de la truffe d'Australie. Ca pour moi, c'est une aberration, je comprends pas comment on peut utiliser la truffe d'Australie, en étant en France. Je veux dire, on peut pas tous se lancer dans une démarche comme celle-là, et essayez de faire attention, alors que d'un autre côté on va utiliser ce genre de produit. Ce sont des choses qui me surprennent... Je trouve qu'on a une des meilleures cuisines du monde, on a un terroir d'exception, il faut utiliser... Vraiment, vraiment, utiliser la saisonnalité. Ca c'est quand même primordial. Qu'on utilise des fraises en décembre, et des asperges en été, ça, ça c'est pas normal vous voyez. La saisonnalité, c'est quand même... Au-delà de la labellisation, c'est quand même la priorité la plus importante. Ca c'est clair. Et ça, je pense que des fois... Je vais dans des restaurants, et je me dis ça c'est pas normal. C'est pas normal que dans des restaurants on trouve des asperges l'été. Y a un problème. Et qu'on fasse des fraises au mois de décembre, y a un soucis.

Étudiante : Oui ça manque de sens.

Chef W : Bah évidemment ! Ca c'est pas logique.

Étudiante : Je suis tout à fait d'accord.

Chef W : Mais oui. Mais en même temps, les gens... je vais vous dire, le problème c'est que c'est la demande des clients. Quand vous êtes dans une grande surface, les gens ils veulent des fraises en décembre.

Étudiante : Oui... Tout le monde ne vit pas au rythme de la saisonnalité des produits. Il y a en quelque sorte un manque en terme de prise de conscience.

Chef W : Ouais ! Alors qu'on devrait tout simplement pas en vendre vous voyez... On devrait dire « il n'y en a pas », tout simplement.

Étudiante : Oui. C'est un petit peu la difficulté de faire entendre aux gens que : parce qu'on est à telle saison, ce produit est indisponible ou...

Chef W : Mais oui voilà c'est ça ! Mais bien sûr, évidemment... Et c'est ce que tout le monde réfère. C'est ce qu'on devrait tous faire vous voyez...

Étudiante : C'est sûr. Ensuite, donc la thématique numéro 2, portait sur la dimension scénographique d'un établissement. Ce sont des choses qui sont un peu plus théorique. Donc, lors de mes recherches j'observe qu'il y a ce que l'on appelle des « serviscènes », qui sont l'ensemble des éléments entrant en compte dans l'environnement d'un établissement de restauration. Cette dimension scénographique elle peut se traduire par les assiettes qu'on utilise pour dresser les plats, les arts de la table, le mobilier employé, l'architecture des lieux... Et en fait on évoque la possibilité que l'ensemble de ces éléments permettent d'une manière ou d'une autre, de façon plus ou moins implicite, l'obtention d'une étoile verte. Est-ce que vous pensez que justement, cette dimension là peut avoir un pouvoir ? Est-ce que l'étoile verte finalement c'est uniquement la cuisine, ou est-ce que vous pensez qu'il y a un environnement extérieur et global de l'établissement qui rentre en compte ?

Chef W : Je pense que c'est une globalité. Je pense que c'est une globalité et que c'est surtout la démarche qui est... Si vous voulez l'étoile verte, récompense la démarche. Et voilà, je pense que ça c'est extrêmement important. Mais après, on connaît pas tous les critères, une fois de plus...

Étudiante : C'est toujours la même chose oui.

Chef W : Mais oui. Moi je vais vous dire que je comprends pas pourquoi je l'ai pas eu. Parce que je veux dire, on est tellement loin dans la démarche, que j'ai du mal à comprendre pourquoi je ne l'ai pas obtenu vous voyez.

Étudiante : Oui, alors qu'il y en a qui très probablement l'ont, et la mérite peut-être un peu moins.

Chef W : Bah moi je trouve qu'on va loin vous voyez... Jusque dans l'énergie, jusqu'aux panneaux solaires, jusqu'à l'arrosage... Y a tout ça vous voyez. Donc, ça m'étonne qu'on ne l'ai pas obtenu, mais après, c'est comme ça vous voyez. Mais en tout cas, on s'est vraiment lancé dans cette démarche-là. Jusqu'à nos produits lessiviels bio...

Étudiante : C'est vraiment poussé oui.

Chef W : Alors après, est-ce que... La problématique c'est de savoir si la clientèle est sensible à ça. Et ça j'en ai absolument aucune idée.

Étudiante : Et est-ce que dans la salle de restaurant, vous mettez éventuellement en valeur... Je ne sais pas, un artisanat local.

Chef W : Oui, oui. Sur notre carte, en première page, on mentionne la démarche. Voilà, donc ça pour nous c'est extrêmement important d'expliquer notre démarche Écotable. Elle est essentielle, donc voilà. Et sur la carte, je sais pas si vous avez été voir sur notre site, on a la carte du restaurant gastronomique, et là on a nos logos, Grandes Tables, Michelin et Relais & Châteaux, et Écotable. Donc on l'a mis en avant. Donc on a un petit texte qui explique notre démarche.

Étudiante : Oui, un petit texte qui vous permet de communiquer dessus.

Chef W : Alors après c'est une nécessité aussi. À un moment, on ne peut pas s'engager sur quelque chose sans l'expliquer vous voyez. Donc, oui on explique à nos clients que nous sommes dans cette démarche.

Étudiante : Parfait. Et ensuite, la dernière thématique, on a étudié ce que l'on appelle les critères culinaires qualitatifs, c'est-à-dire que notre volonté c'était d'analyser... Alors ça reste toujours très flou parce que c'est le Michelin. D'analyser les critères officiels qui sont attribués pour l'étoile rouge, et les critères officiels qui sont attribués pour l'obtention de l'étoile verte. Et on émet la possibilité en fait que aujourd'hui, à l'heure actuelle... L'ensemble de ces deux critères, enfin des critères des deux distinctions, soient complémentaires pour pouvoir...

C'est-à-dire que aujourd'hui, est-ce qu'on peut vraiment décrocher une étoile rouge, si on est pas dans une démarche portée étoile verte ?

Chef W : Heu... C'est une question à laquelle je ne peux pas vous répondre.

Étudiante : C'est juste si vous aviez éventuellement un ressenti sur le sujet. Mais voilà, beaucoup, m'ont dit « ce serait mieux d'écrire au Michelin pour cette question ».

Chef W : Y a évidemment un souhait du Michelin que les gens soient sensibles à ça. Mais comme je vous le disais, tous les restaurateurs sont déjà sensibles, sauf qu'elle ne communiquait pas dessus avant. Mais évidemment Michelin demande une vraie sensibilité aux restaurateurs là-dessus. Ca c'est très clair. Maintenant, y a des restaurateurs, qui malheureusement sont en ville et ne peuvent pas avoir de potager, ou ne peuvent pas avoir de choses comme ça. Vous à Limoges c'est possible, moi je suis urbain, c'est pas possible d'avoir un potager ou même des animaux. C'est pas possible. Mais il n'empêche qu'on est quand même capable d'être sensibilisé sur tout le reste. De façon extrêmement importante. Alors après, est-ce qu'on peut avoir trois étoiles Michelin, deux étoiles Michelin ou une étoile Michelin, sans la démarche, ou en tout cas sans étoile verte, je pense que c'est encore possible. On en a vu encore. Regardez y a eu beaucoup d'étoilés Michelin cette année, et sur le nombre ils ne sont pas tous étoiles vertes. Y en a eu que trois étoiles vertes cette année, ou 4... Sur le nombre de promus cette année, il a du y avoir 40 – 1 étoile, 4 deux étoiles et 1 trois étoiles. Et je pense qu'il n'y a eu que 5 étoiles vertes. Donc ça veut dire que ça reste tout de même possible. La conclusion c'est ça, c'est que ça reste possible. Mais est-ce que à l'avenir il ne faudra pas plutôt être étoile verte pour avoir deux étoiles ? Ca par contre c'est possible.

Étudiante : Oui, qu'au final on y porte un réel intérêt.

Chef W : Bien sûr, bien sûr. Mais je pense que globalement les gens sont dans cet esprit-là. De ce que je ressens dans la restauration, ou même avec mes collègues chefs, je pense qu'on est beaucoup à être dans cette démarche.

Étudiante : Parfait. Et bien, je n'ai plus de questions. En tout cas, merci beaucoup chef pour le temps que vous m'avez consacré, et surtout pour votre réactivité.

Chef W : Je vous en prie, c'est avec plaisir. À bientôt, merci.

ANNEXE P - CALENDRIER DES SAISONNALITES

Janvier			Février		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Ananas	Cardon	Cabillaud	Ananas	Cardon	Cabillaud
Banane	Céleri	Colin	Banane	Céleri	Colin
Citron	Chou de Bruxelles	Coquille Saint-Jacques	Citron	Chou de Bruxelles	Coquilles Saint-Jacques
Clémentine	Courge	Huître	Clémentine	Cresson	Huître
Fruit de la passion	Crosne	Lieu Jaune	Goyave	Endive	Lieu Jaune
Goyave	Épinard	Maquereau	Kiwi	Avocat	Maquereau
Grenade	Navet	Moule	Fruit de la passion	Betterave	Moule
Kaki	Potiron	Poulpe	Grenade	Carotte	Sardine
Kiwi	Topinambour	Chinchard	Litchi	Chou de Bruxelles	Chinchard
Litchi	Avocat	Coque	Mandarine	Chou-Fleur	Coque
Mandarine	Betterave	Grondin Rouge	Mangue	Crosne	Grondin Rouge
Mangue	Carotte	Langoustine	Orange	Épinard	Langoustine
Orange	Chou	Lieu Noir	Oseille	Navet	Lieu Noir
Oseille	Chou-Fleur	Sole	Pomme	Mâche	Merlan
Orange Sanguine	Cresson	Merlan	Orange Sanguine	Oignon	Poulpe
Papaye	Endive	Moule de Bouchot	Pamploemousse	Panais	Saumon
Poire	Mâche	Sardine	Papaye	Pissenlit	Sole
Pomme	Oignon	Tacaud	Poire	Poireau	Tacaud
Pomelo	Panais		Pomelo	Topinambour	
	Pissenlit			Salsifis	
	Poireau				
	Salsifis				

Mars			Avril		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Ananas	Cardon	Cabillaud	Banane	Asperge	Brochet
Banane	Céleri	Colin	Fraise des bois	Cresson	Colin
Fruit de la passion	Chou de Bruxelles	Coquille Saint-Jacques	Mangue	Épinard	Hareng
Goyave	Cresson	Homard	Mûre	Oignon	Saumon
Kiwi	Endive	Langoustine	Fruit de la passion	Avocat	Cabillaud
Mangue	Avocat	Lieu Noir	Oseille	Chou Rouge	Dorade
Orange Sanguine	Betterave	Merlan	Pamplemousse	Endive	Homard
Pamplemousse	Carotte	Sardine	Pomme	Fenouil	
Papaye	Chou	Chinchard	Rhubarbe	Mesclun	
Poire	Chou-Fleur	Coque		Navet	
Pomelo	Crosne	Grondin Rouge		Pois Gourmand	
Litchi	Épinard	Huître		Radis	
Orange	Oignon	Lieu Jaune		Salade	
Oseille	Navet	Maquereau		Poireau	
Pomme	Panais	Poulpe			
	Pissenlit	Saumon			
	Poireau	Sole			
	Radis	Tacaud			
	Salsifis				

Mai			Juin		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Fraise	Artichaut	Brochet	Abricot	Asperge	Brochet
Fruit de la passion	Chou Rouge	Colin	Cassis	Avocat	Colin
Fraise des bois	Courgette	Hareng	Fraise des bois	Chou Rouge	Grondin Rouge
Mangue	Endive	Saumon	Cerise	Courgette	Homard
Mûre	Mesclun	Cabillaud	Fraise	Fenouil	Saumon
Oseille	Navet	Dorade	Framboise	Artichaut	Cabillaud
Pamplemousse	Asperge	Homard	Fruit de la passion	Aubergine	Dorade
Rhubarbe	Concombre		Melon	Blette	Hareng
	Cresson		Mûre	Concombre	Moule
	Épinard		Pamplemousse	Cresson	
	Pois Gourmand		Pêche	Haricot Vert	
	Petit Pois		Groseille	Pois Gourmand	
	Radis		Mangue	Radis	
	Salade		Oseille	Mesclun	
			Pastèque	Petit pois	
			Rhubarbe	Poivron	
			Tomate	Salade	

Juillet			Août		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Abricot	Artichaut	Anchois de Méditerranée	Cassis	Ail	Anchois de Méditerranée
Brugnon	Avocat	Calmar	Fraise des bois	Aubergine	Calmar
Cerise	Concombre	Crevettes	Brugnon	Blette	Crevettes
Cassis	Courgette	Homard	Figue	Concombre	Homard
Figue	Fenouil	Maquereau	Framboise	Courgette	Maquereau
Fraise	Ail	Moule de Bouchot	Fruit de la passion	Fenouil	Moule de Bouchot
Framboise	Aubergine	Rouget-Barbet	Mangue	Artichaut	Rouget-Barbet
Groseille	Blette	Sardine	Mirabelle	Avocat	Sardine
Melon	Chou Rouge	Cabillaud	Myrtille	Chou Rouge	Cabillaud
Myrtille	Cornichon	Coque	Oseille	Cornichon	Coque
Pastèque	Cresson	Grondin Rouge	Poire	Cresson	Grondin
Pêche	Maïs	Langoustine	Groseille	Harcot Vert	Langoustine
Fraise des bois	Haricot Vert	Moule de Bouchot	Melon	Pâtisson	Moule
Fruit de la passion	Pâtisson	Rouget	Mûre	Maïs	Rouget
Mangue	Petit pois	Saint-Pierre	Nectarine	Poivron	Saint-Pierre
Mûre	Poivron	Saumon	Pastèque	Salade	Saumon
Oseille	Salade	Tacaud	Pêche		Tacaud
Prune		Tourteau	Pomme		Tourteau
Tomate		Thon Blanc	Prune		Thon Blanc
		Tourteau Breton	Tomate		Tourteau Breton
			Quetsche		

Septembre			Octobre		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Abricot	Artichaut	Anchois de Méditerranée	Coing	Ail	Aiglefin
Brugnon	Avocat	Calmar	Figue	Betterave	Bar de ligne
Figue	Brocoli	Crevettes	Fruit de la passion	Brocoli	Cabillaud
Fruit de la passion	Carotte	Homard	Kaki	Céleri	Congre
Melon	Chou-Fleur	Maquereau	Mangue	Chou	Haddock
Mûre	Cornichon	Moule de Bouchot	Pêche de vigne	Chou de Bruxelles	Langoustine
Nectarine	Courgette	Rouget-Barbet	Poire	Avocat	Merlan
Oseille	Ail	Sardine	Pomme	Blette	Moule de Bouchot
Fraise des bois	Aubergine	Cabillaud	Quetsche	Carotte	Anchois de Méditerranée
Mangue	Blette	Coque	Raisin	Haricot Vert	Bulot
Mirabelle	Chou Rouge	Grondin Rouge		Mâche	Calmar
Myrtille	Concombre	Langoustine		Chou Chinois	Grondin Rouge
Pastèque	Courge	Moule		Chou-Fleur	Huître
Pêche	Cresson	Rouget		Concombre	Maquereau
Poire	Épinard	Saint-Pierre		Courge	Moule
Pomme	Maïs	Tacaud		Cresson	Palourde
Prune	Pâtisson	Thon Blanc		Courgette	Rouget-Barbet
Raisin	Fenouil	Tourteau		Endive	Tacaud
Quetsche	Haricot Vert	Tourteau Breton		Épinard	Sardine
Reine-Claude	Oignon			Fenouil	Thon Blanc
Tomate	Poivre			Navet	
	Potiron			Champignons	

Novembre			Décembre		
Fruits	Légumes	Produits de la mer	Fruits	Légumes	Produits de la mer
Ananas	Ail	Aiglefin	Ananas	Ail	Aiglefin
Clémentine	Avocat	Bar de ligne	Clémentine	Avocat	Bar de ligne
Grenade	Blette	Cabillaud	Fruit de la passion	Carotte	Cabillaud
Kiwi	Carotte	Congre	Kaki	Chou Chinois	Congre
Mandarine	Betterave	Haddock	Grenade	Chou-Fleur	Haddock
Fruit de la passion	Brocoli	Langoustine	Kiwi	Cresson	Langoustine
Kaki	Céleri	Merlan	Mandarine	Betterave	Merlan
Mangue	Chou	Moule de Bouchot	Mangue	Céleri	Moule de Bouchot
Pêche de vigne	Chou de Bruxelles	Anchois de Méditerranée	Pêche de vigne	Chou	Anchois de Méditerranée
Poire	Chou Chinois	Bulot	Poire	Chou de Bruxelles	Bulot
Pomme	Chou-Fleur	Calmar	Pomme	Courge	Calmar
	Courge	Grondin Rouge		Épinard	Grondin Rouge
	Cresson	Huître		Mâche	Huître
	Fenouil	Maquereau		Navet	Maquereau
	Navet	Moule		Oignon	Moule
	Panais	Palourde		Panais	Palourde
	Épinard	Rouget-Barbet		Poireau	Rouget-Barbet
	Mâche	Sardine		Salade	Sardine
	Oignon	Tacaud		Salsifis	Tacaud
	Potiron			Topinambour	
	Poireau			Champignon	
	Champignons				

ANNEXE Q - ÉTATS DES STOCKS PAR ETHIC OCEAN

État des stocks par espèce observée	« À privilégier »	« Avec modération »	« À éviter »
Huîtres sauvages			Toutes provenances
Huîtres d'élevage	Aquaculture		
Lieu jaune		Atlantique Nord-Est	
Lieu noir	Îles Féroé	Nord-Est Arctique, Islande	Mer du Nord, Ouest Écosse
Rouget barbet de vase	Golfe du Lion	Mer Ionienne Est, Mer Égée	Méditerranée, Mer Noire
Homard américain	Canada, Golfe du Maine, Saint-George Bank		Southern New England
Homard européen	Manche Ouest, Nord du golfe de Gascogne, Côte Irlande	Mer Méditerranée	Mer du Nord, Manche Est
Araignée de mer d'Atlantique	Nord et Centre du Golfe de Gascogne, Manche Ouest		
Araignée de mer Méditerranée		Mer Méditerranée	
Langoustine	Ouest Écosse, Mer Celtique, Nord de la mer du Nord, Mer Adriatique	Mer du Nord centrale et méridionale, Nord et Centre du Golfe de Gascogne, Ouest et Sud-Ouest de l'Irlande	Sud du Golfe de Gascogne, Mer Celtique Septentrionale, Mer du Nord, Canal de Bristol, Méditerranée, Sud-Ouest de l'Irlande Est
Thon rouge		Atlantique Nord-Est, Méditerranée	Atlantique Ouest
Thon blanc	Atlantique Nord, Atlantique Sud	Pacifique Sud, Pacifique Nord, Océane Indien	Mer Méditerranée
Maquereau		Mer Méditerranée, Mer Noire	Atlantique Nord-Est et eaux adjacentes
Moules sauvages			Toutes provenances
Moules d'élevage	Aquaculture		

État des stocks par espèce observée	« À privilégier »	« Avec modération »	« À éviter »
Bar	Nord et Centre du Golfe de Gascogne	Sud du Golfe de Gascogne, Côtes ibériques, Ouest Écosse, Mer d'Irlande, Ouest et Sud-Ouest de l'Irlande	Mer d'Irlande, Mer Celtique, Mer du Nord, Manche
Seiche	Cap Blanc (Mauritanie)	Manche, Nord et Centre du Golfe de Gascogne, Méditerranée	Mer Adriatique Nord, Sénégal-Gambien, Maroc
Maigre		Toutes provenances	
Poulpe	Sénégal-Gambie, Golfe de Gascogne	Atlantique Centre Est, Mer Méditerranée, Atlantique Nord-Est, Océan Indien, Océan Pacifique	Cap Blanc (Mauritanie), Maroc
Sole	Manche Ouest, Canal de Bristol, Mer Celtique Septentrionale, Skagerrak, Kattegat, Ouest de la mer Baltique	Mer Celtique Méridionale, Sud-Ouest Irlande, Irlande de l'Ouest, Mer d'Irlande, Sud du Golfe de Gascogne, Côtes Ibériques, Méditerranée, Mer Noire	Manche Est, Mer du Nord et Centre du Golfe de Gascogne, Mer Adriatique Nord
Encornets	Mauritanie (Atlantique Centre-Est)	Autres zones	Dakhla (Maroc)
Merlu européen	Nord de l'Atlantique Nord-Est, Sud de l'Atlantique Nord-Est		Mer Méditerranée
Saint-Pierre		Absence de données par Ethic Ocean	
Ombre chevalier sauvage			Toutes provenances
Ombre chevalier d'élevage	Aquaculture		

État des stocks par espèce observée	« À privilégier »	« Avec modération »	« À éviter »
Bonite	Absence de données par Ethic Ocean		
Gambas	Absence de données par Ethic Ocean		
Anguille			Toutes provenances
Merlan	Mer du Nord, Manche Est, Ouest Écosse	Mer Méditerranée, Golfe de Gascogne, Côtes ibériques	Mer Celtique, Mer d'Irlande, Manche Ouest, Mer Noire et mers adjacentes
Turbot	Mer du Nord	Mer Baltique, Mer Méditerranée	Mer Noire, Mer d'Azov, Mer de Marmara
Sériole	Absence de données par Ethic Ocean		
Tourteau			Toutes provenances
Lotte	Mer Celtique, Sud du Golfe de Gascogne, Nord/Centre/Large du Golfe de Gascogne, Côtes Ibériques	Méditerranée, Islande, Mer Noire	Mer du Nord, Rockall, Ouest Écosse, Golf du Lion
Perche du Léman	Absence de données par Ethic Ocean		
Dorade		Toutes provenances	
Pagre	Absence de données par Ethic Ocean		
Espadon	Atlantique Nord	Océan Indien, Océan Pacifique	Atlantique Sud, Mer Méditerranée
Empereur			Atlantique Nord-Est, Océan Indien

ANNEXE R – LA GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°1

		Critère n°1			
		Présence des produits locaux dans l'intitulé des plats de la carte			
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés ?	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%
Domaine de Baulieu	9 plats				
La Table de Nazère	10 plats				
Sandikala	7 plats				
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats				
Àponem - Auberge du Presbytère					
Reflet d'Obione					
Serge Vieira	9 plats				
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats				
Cyril Attrazic					
Art'zain	8 plats				
Le Prince Noir - Vivien Durand					
Le Riche	6 plats				
Le Tilleul de Sully					
Choko Ona	5 plats				
Le Skiff Club	10 plats				
La Chassagnette	8 plats				
L'Oustau de Baumanière					
La Mirande	7 plats				
L'Ostal	8 plats				
L'Oustalet	6 plats				
Le Clair de la Plume					
Régis et Jacques Marcon	10 plats				
Auberge La Fenière					
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats				
René'Sens par Jean-François Bérard	9 plats				
Christopher Coutenceau	9 plats				
Têtedoie	10 plats				
Prairial					
Maison Aribert	5 plats				
Le Jardin de Berne	10 plats				
Atmosphères	8 plats				
Scratch Restaurant					
Fontevraud Le Restaurant					
Aux Terrasses	7 plats				
Assa					
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats				
Jean Sulpice	8 plats				
L'Auberge de Montmin					
Yoann Conte					
Le Clos des Sens					
Caves Madeleine	7 plats				
Hostellerie Jérôme	10 plats				

Le Toi du Monde	7 plats				
Le Manoir de la Régate					
Ursus					
Mirazur	7 plats				
La Marine	9 plats				
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin					
Frédéric Molina au Moulin de Léré					
La Côte Saint-Jacques	10 plats				
Le Saint Cerf					
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats				
Le Garde Champêtre					
Maison Tiegezh	7 plats				
Empreinte	7 plats				
Holen					
Ima					
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats				
L'Étang du Moulin	9 plats				
Table - Bruno Verjus	10 plats				
Arpège	10 plats				
Septime					
David Toutain					
Le George	9 plats				
Anona	7 plats				
Auberge Sauvage					
L'Or Q'Idée	8 plats				
Ar Men Du	8 plats				
Le Coquillage	8 plats				
G.A au Manoir de Rétival					
Alchémille					
La Table du Gourmet	9 plats				
Auberge Frankembourg	10 plats				
La Maison Caillet	9 plats				
La Table de La Butte	9 plats				
Au Vieux Couvent	8 plats				
Thierry Schwartz - Le Restaurant					
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque					
Toya	6 plats				
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats				
De:ja					
Le Jardin Secret	6 plats				
La Boria					
Le Doyenné	7 plats				
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats				
Ruche	9 plats				
Villa Pinewood	7 plats				
La Grenouillère	5 plats				
Auberge du Vert Mont	7 plats				

ANNEXE S - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°2

		Critère n°2					
		Mention de labels aux produits durables					
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés?	AOP	IGP	LR	AB	FMH	MSC
Domaine de Baulieu	9 plats						
La Table de Nazère	10 plats						
Sandikala	7 plats						
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats						
Àponem - Auberge du Presbytère							
Refllet d'Obione							
Serge Vieira	9 plats						
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats						
Cyril Attrazic							
Art'zain	8 plats						
Le Prince Noir - Vivien Durand							
Le Riche	6 plats						
Le Tilleul de Sully							
Choko Ona	5 plats						
Le Skiff Club	10 plats						
La Chassagnette	8 plats						
L'Oustau de Baumanière							
La Mirande	7 plats						
L'Ostal	8 plats						
L'Oustalet	6 plats						
Le Clair de la Plume							
Régis et Jacques Marcon	10 plats						
Auberge La Fenière							
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats						
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats						
Christopher Coutenceau	9 plats						
Têtedoie	10 plats						
Prairial							
Maison Aribert	5 plats						
Le Jardin de Berne	10 plats						
Atmosphères	8 plats						
Scratch Restaurant							
Fontevraud Le Restaurant							
Aux Terrasses	7 plats						
Assa							
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats						
Jean Sulpice	8 plats						
L'Auberge de Montmin							
Yoann Conte							
Le Clos des Sens							
Caves Madeleine	7 plats						
Hostellerie Jérôme	10 plats						
Le Toi du Monde	7 plats						

Le Manoir de la Régate							
Ursus							
Mirazur	7 plats						
La Marine	9 plats						
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin							
Frédéric Molina au Moulin de Léré							
La Côte Saint-Jacques	10 plats						
Le Saint Cerf							
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats						
Le Garde Champêtre							
Maison Tiegezh	7 plats						
Empreinte	7 plats						
Holen							
Ima							
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats						
L'Étang du Moulin	9 plats						
Table - Bruno Verjus	10 plats						
Arpège	10 plats						
Septime							
David Toutain							
Le George	9 plats						
Anona	7 plats						
Auberge Sauvage							
L'Or Q'Idée	8 plats						
Ar Men Du	8 plats						
Le Coquillage	8 plats						
G.A au Manoir de Rétival							
Alchémille							
La Table du Gourmet	9 plats						
Auberge Frankembourg	10 plats						
La Maison Caillet	9 plats						
La Table de La Butte	9 plats						
Au Vieux Couvent	8 plats						
Thierry Schwartz - Le Restaurant							
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque							
Toya	6 plats						
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats						
De:ja							
Le Jardin Secret	6 plats						
La Boria							
Le Doyenné	7 plats						
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats						
Ruche	9 plats						
Villa Pinewood	7 plats						
La Grenouillère	5 plats						
Auberge du Vert Mont	7 plats						

ANNEXE T - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°3

		Critère n°3			
		Présence de produits de saison dans l'intitulé des plats de la carte			
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés ?	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%
Domaine de Baulieu	9 plats				
La Table de Nazère	10 plats				
Sandikala	7 plats				
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats				
Àponem - Auberge du Presbytère					
Refllet d'Obione					
Serge Vieira	9 plats				
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats				
Cyril Attrazic					
Art'zain	8 plats				
Le Prince Noir - Vivien Durand					
Le Riche	6 plats				
Le Tilleul de Sully					
Choko Ona	5 plats				
Le Skiff Club	10 plats				
La Chassagnette	8 plats				
L'Oustau de Baumanière					
La Mirande	7 plats				
L'Ostal	8 plats				
L'Oustalet	6 plats				
Le Clair de la Plume					
Régis et Jacques Marcon	10 plats				
Auberge La Fenière					
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats				
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats				
Christopher Coutenceau	9 plats				
Têtedoie	10 plats				
Prairial					
Maison Aribert	5 plats				
Le Jardin de Berne	10 plats				
Atmosphères	8 plats				
Scratch Restaurant					
Fontevraud Le Restaurant					
Aux Terrasses	7 plats				
Assa					
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats				
Jean Sulpice	8 plats				
L'Auberge de Montmin					
Yoann Conte					
Le Clos des Sens					
Caves Madeleine	7 plats				
Hostellerie Jérôme	10 plats				
Le Toi du Monde	7 plats				

Le Manoir de la Régate					
Ursus					
Mirazur	7 plats				
La Marine	9 plats				
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin					
Frédéric Molina au Moulin de Léré					
La Côte Saint-Jacques	10 plats				
Le Saint Cerf					
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats				
Le Garde Champêtre					
Maison Tiegezh	7 plats				
Empreinte	7 plats				
Holen					
Ima					
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats				
L'Étang du Moulin	9 plats				
Table - Bruno Verjus	10 plats				
Arpège	10 plats				
Septime					
David Toutain					
Le George	9 plats				
Anona	7 plats				
Auberge Sauvage					
L'Or Q'Idée	8 plats				
Ar Men Du	8 plats				
Le Coquillage	8 plats				
G.A au Manoir de Rétival					
Alchémille					
La Table du Gourmet	9 plats				
Auberge Frankembourg	10 plats				
La Maison Caillet	9 plats				
La Table de La Butte	9 plats				
Au Vieux Couvent	8 plats				
Thierry Schwartz - Le Restaurant					
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque					
Toya	6 plats				
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats				
De:ja					
Le Jardin Secret	6 plats				
La Boria					
Le Doyenné	7 plats				
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats				
Ruche	9 plats				
Villa Pinewood	7 plats				
La Grenouillère	5 plats				
Auberge du Vert Mont	7 plats				

ANNEXE U - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°4

		Critère n°4			
		Utilisation d'espèces menacées			
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés ?	Aucun	1	2	3+
Domaine de Baulieu	9 plats		■		
La Table de Nazère	10 plats		■		
Sandikala	7 plats		■		
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats			■	■
Àponem - Auberge du Presbytère					
Reflot d'Obione					
Serge Vieira	9 plats			■	
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats		■		
Cyril Attrazic					
Art'zain	8 plats	■			
Le Prince Noir - Vivien Durand					
Le Riche	6 plats			■	■
Le Tilleul de Sully					
Choko Ona	5 plats		■		
Le Skiff Club	10 plats		■		
La Chassagnette	8 plats		■		
L'Oustau de Baumanière					
La Mirande	7 plats		■		
L'Ostal	8 plats		■		
L'Oustalet	6 plats			■	■
Le Clair de la Plume					
Régis et Jacques Marcon	10 plats				■
Auberge La Fenière					
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats		■		
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats				■
Christopher Coutenceau	9 plats	■			
Têtedoie	10 plats			■	
Prairial					
Maison Aribert	5 plats				
Le Jardin de Berne	10 plats		■		
Atmosphères	8 plats		■		
Scratch Restaurant					
Fontevraud Le Restaurant					
Aux Terrasses	7 plats		■		
Assa					
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats	■			
Jean Sulpice	8 plats		■		
L'Auberge de Montmin					
Yoann Conte					
Le Clos des Sens					
Caves Madeleine	7 plats	■			
Hostellerie Jérôme	10 plats			■	
Le Toi du Monde	7 plats		■		

Le Manoir de la Régate						
Ursus						
Mirazur	7 plats			Yellow	Red	
La Marine	9 plats			Red	Yellow	
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin						
Frédéric Molina au Moulin de Léré						
La Côte Saint-Jacques	10 plats					Yellow
Le Saint Cerf						
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats					Yellow
Le Garde Champêtre						
Maison Tiegezh	7 plats		Red			
Empreinte	7 plats	Green				
Holen						
Ima						
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats		Yellow			
L'Étang du Moulin	9 plats		Yellow			
Table - Bruno Verjus	10 plats			Yellow	Red	
Arpège	10 plats		Red			
Septime						
David Toutain						
Le George	9 plats					Yellow
Anona	7 plats	Green				
Auberge Sauvage						
L'Or Q'Idée	8 plats					Yellow
Ar Men Du	8 plats			Yellow		
Le Coquillage	8 plats		Red			
G.A au Manoir de Rétival						
Alchémille						
La Table du Gourmet	9 plats		Yellow			
Auberge Frankembourg	10 plats	Green				
La Maison Caillet	9 plats		Yellow			
La Table de La Butte	9 plats		Yellow			
Au Vieux Couvent	8 plats			Red		
Thierry Schwartz - Le Restaurant						
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque						
Toya	6 plats	Green				
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats			Red	Yellow	
De:ja						
Le Jardin Secret	6 plats			Red		
La Boria						
Le Doyenné	7 plats			Yellow		
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats		Yellow			
Ruche	9 plats	Green				
Villa Pinewood	7 plats	Green				
La Grenouillère	5 plats		Yellow			
Auberge du Vert Mont	7 plats		Yellow			

ANNEXE V - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°5

		Critère n°5	
		Mention « fait maison »	
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés?	OUI	NON
Domaine de Baulieu	9 plats		
La Table de Nazère	10 plats		
Sandikala	7 plats		
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats		
Àponem - Auberge du Presbytère			
Refllet d'Obione			
Serge Vieira	9 plats		
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats		
Cyril Attrazic			
Art'zain	8 plats		
Le Prince Noir - Vivien Durand			
Le Riche	6 plats		
Le Tilleul de Sully			
Choko Ona	5 plats		
Le Skiff Club	10 plats		
La Chassagnette	8 plats		
L'Oustau de Baumanière			
La Mirande	7 plats		
L'Ostal	8 plats		
L'Oustalet	6 plats		
Le Clair de la Plume			
Régis et Jacques Marcon	10 plats		
Auberge La Fenière			
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats		
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats		
Christopher Coutenceau	9 plats		
Têtedoie	10 plats		
Prairial			
Maison Aribert	5 plats		
Le Jardin de Berne	10 plats		
Atmosphères	8 plats		
Scratch Restaurant			
Fontevraud Le Restaurant			
Aux Terrasses	7 plats		
Assa			
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats		
Jean Sulpice	8 plats		
L'Auberge de Montmin			
Yoann Conte			
Le Clos des Sens			
Caves Madeleine	7 plats		
Hostellerie Jérôme	10 plats		
Le Toi du Monde	7 plats		

Le Manoir de la Régate			
Ursus			
Mirazur	7 plats		
La Marine	9 plats		
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin			
Frédéric Molina au Moulin de Léré			
La Côte Saint-Jacques	10 plats		
Le Saint Cerf			
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats		
Le Garde Champêtre			
Maison Tiegezh	7 plats		
Empreinte	7 plats		
Holen			
Ima			
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats		
L'Étang du Moulin	9 plats		
Table - Bruno Verjus	10 plats		
Arpège	10 plats		
Septime			
David Toutain			
Le George	9 plats		
Anona	7 plats		
Auberge Sauvage			
L'Or Q'Idée	8 plats		
Ar Men Du	8 plats		
Le Coquillage	8 plats		
G.A au Manoir de Rétival			
Alchémille			
La Table du Gourmet	9 plats		
Auberge Frankembourg	10 plats		
La Maison Caillet	9 plats		
La Table de La Butte	9 plats		
Au Vieux Couvent	8 plats		
Thierry Schwartz - Le Restaurant			
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque			
Toya	6 plats		
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats		
De:ja			
Le Jardin Secret	6 plats		
La Boria			
Le Doyenné	7 plats		
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats		
Ruche	9 plats		
Villa Pinewood	7 plats		
La Grenouillère	5 plats		
Auberge du Vert Mont	7 plats		

ANNEXE W - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°6

		Critère n°6	
		Notion de transparence	
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés ?	OUI	NON
Domaine de Baulieu	9 plats		
La Table de Nazère	10 plats		
Sandikala	7 plats		
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats		
Àponem - Auberge du Presbytère			
Refllet d'Obione			
Serge Vieira	9 plats		
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats		
Cyril Attrazic			
Art'zain	8 plats		
Le Prince Noir - Vivien Durand			
Le Riche	6 plats		
Le Tilleul de Sully			
Choko Ona	5 plats		
Le Skiff Club	10 plats		
La Chassagnette	8 plats		
L'Oustau de Baumanière			
La Mirande	7 plats		
L'Ostal	8 plats		
L'Oustalet	6 plats		
Le Clair de la Plume			
Régis et Jacques Marcon	10 plats		
Auberge La Fenière			
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats		
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats		
Christopher Coutenceau	9 plats		
Têtedoie	10 plats		
Prairial			
Maison Aribert	5 plats		
Le Jardin de Berne	10 plats		
Atmosphères	8 plats		
Scratch Restaurant			
Fontevraud Le Restaurant			
Aux Terrasses	7 plats		
Assa			
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats		
Jean Sulpice	8 plats		
L'Auberge de Montmin			
Yoann Conte			
Le Clos des Sens			
Caves Madeleine	7 plats		
Hostellerie Jérôme	10 plats		
Le Toi du Monde	7 plats		

Le Manoir de la Régate			
Ursus			
Mirazur	7 plats		
La Marine	9 plats		
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin			
Frédéric Molina au Moulin de Léré			
La Côte Saint-Jacques	10 plats		
Le Saint Cerf			
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats		
Le Garde Champêtre			
Maison Tiegezh	7 plats		
Empreinte	7 plats		
Holen			
Ima			
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats		
L'Étang du Moulin	9 plats		
Table - Bruno Verjus	10 plats		
Arpège	10 plats		
Septime			
David Toutain			
Le George	9 plats		
Anona	7 plats		
Auberge Sauvage			
L'Or Q'Idée	8 plats		
Ar Men Du	8 plats		
Le Coquillage	8 plats		
G.A au Manoir de Rétival			
Alchémille			
La Table du Gourmet	9 plats		
Auberge Frankembourg	10 plats		
La Maison Caillet	9 plats		
La Table de La Butte	9 plats		
Au Vieux Couvent	8 plats		
Thierry Schwartz - Le Restaurant			
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque			
Toya	6 plats		
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats		
De:ja			
Le Jardin Secret	6 plats		
La Boria			
Le Doyenné	7 plats		
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats		
Ruche	9 plats		
Villa Pinewood	7 plats		
La Grenouillère	5 plats		
Auberge du Vert Mont	7 plats		

ANNEXE X - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°7

Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés?	Critère n°7			
		Autoproduction mise en avant sur Site Internet		Autoproduction mise en avant sur Instagram	
		OUI	NON	OUI	NON
Domaine de Baulieu	9 plats				
La Table de Nazère	10 plats				
Sandikala	7 plats				
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats				
Àponem - Auberge du Presbytère					
Refllet d'Obione					
Serge Vieira	9 plats				
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats				
Cyril Attrazic					
Art'zain	8 plats				
Le Prince Noir - Vivien Durand					
Le Riche	6 plats				
Le Tilleul de Sully					
Choko Ona	5 plats				
Le Skiff Club	10 plats				
La Chassagnette	8 plats				
L'Oustau de Baumanière					
La Mirande	7 plats				
L'Ostal	8 plats				
L'Oustalet	6 plats				
Le Clair de la Plume					
Régis et Jacques Marcon	10 plats				
Auberge La Fenière					
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats				
René'Sens par Jean-François Bérard	9 plats				
Christopher Coutenceau	9 plats				
Têtedoie	10 plats				
Prairial					
Maison Aribert	5 plats				
Le Jardin de Berne	10 plats				
Atmosphères	8 plats				
Scratch Restaurant					
Fontevraud Le Restaurant					
Aux Terrasses	7 plats				
Assa					
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats				
Jean Sulpice	8 plats				
L'Auberge de Montmin					
Yoann Conte					
Le Clos des Sens					
Caves Madeleine	7 plats				
Hostellerie Jérôme	10 plats				
Le Toit du Monde	7 plats				

Le Manoir de la Régate					
Ursus					
Mirazur	7 plats				
La Marine	9 plats				
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin					
Frédéric Molina au Moulin de Léré					
La Côte Saint-Jacques	10 plats				
Le Saint Cerf					
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats				
Le Garde Champêtre					
Maison Tiegezh	7 plats				
Empreinte	7 plats				
Holen					
Ima					
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats				
L'Étang du Moulin	9 plats				
Table - Bruno Verjus	10 plats				
Arpège	10 plats				
Septime					
David Toutain					
Le George	9 plats				
Anona	7 plats				
Auberge Sauvage					
L'Or Q'Idée	8 plats				
Ar Men Du	8 plats				
Le Coquillage	8 plats				
G.A au Manoir de Rétival					
Alchémille					
La Table du Gourmet	9 plats				
Auberge Frankembourg	10 plats				
La Maison Caillet	9 plats				
La Table de La Butte	9 plats				
Au Vieux Couvent	8 plats				
Thierry Schwartz - Le Restaurant					
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque					
Toya	6 plats				
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats				
De:ja					
Le Jardin Secret	6 plats				
La Boria					
Le Doyenné	7 plats				
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats				
Ruche	9 plats				
Villa Pinewood	7 plats				
La Grenouillère	5 plats				
Auberge du Vert Mont	7 plats				

ANNEXE Y - GRILLE D'ANALYSE SUR UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE : CRITERE N°8

		Critère n°8			
		Présence de produits d'origine animale dans l'intitulé des plats de la carte			
Tables étoilées vertes	Quelle quantité de plats ont été étudiés ?	0%-25%	25-50%	50-75%	75%-100%
Domaine de Baulieu	9 plats				
La Table de Nazère	10 plats				
Sandikala	7 plats				
La Coopérative - Domaine Riberach	7 plats				
Àponem - Auberge du Presbytère					
Refllet d'Obione					
Serge Vieira	9 plats				
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	5 plats				
Cyril Attrazic					
Art'zain	8 plats				
Le Prince Noir - Vivien Durand					
Le Riche	6 plats				
Le Tilleul de Sully					
Choko Ona	5 plats				
Le Skiff Club	10 plats				
La Chassagnette	8 plats				
L'Oustau de Baumanière					
La Mirande	7 plats				
L'Ostal	8 plats				
L'Oustalet	6 plats				
Le Clair de la Plume					
Régis et Jacques Marcon	10 plats				
Auberge La Fenière					
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	10 plats				
René Sens par Jean-François Bérard	9 plats				
Christopher Coutenceau	9 plats				
Têtedoie	10 plats				
Prairial					
Maison Aribert	5 plats				
Le Jardin de Berne	10 plats				
Atmosphères	8 plats				
Scratch Restaurant					
Fontevraud Le Restaurant					
Aux Terrasses	7 plats				
Assa					
Christophe Hay - Fleur de Loire	10 plats				
Jean Sulpice	8 plats				
L'Auberge de Montmin					
Yoann Conte					
Le Clos des Sens					
Caves Madeleine	7 plats				
Hostellerie Jérôme	10 plats				
Le Toi du Monde	7 plats				

Le Manoir de la Régate					
Ursus					
Mirazur	7 plats				
La Marine	9 plats				
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin					
Frédéric Molina au Moulin de Léré					
La Côte Saint-Jacques	10 plats				
Le Saint Cerf					
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	10 plats				
Le Garde Champêtre					
Maison Tiegezh	7 plats				
Empreinte	7 plats				
Holen					
Ima					
Le Petit Hôtel du Grand Large	3 plats				
L'Étang du Moulin	9 plats				
Table - Bruno Verjus	10 plats				
Arpège	10 plats				
Septime					
David Toutain					
Le George	9 plats				
Anona	7 plats				
Auberge Sauvage					
L'Or Q'Idée	8 plats				
Ar Men Du	8 plats				
Le Coquillage	8 plats				
G.A au Manoir de Rétival					
Alchémille					
La Table du Gourmet	9 plats				
Auberge Frankembourg	10 plats				
La Maison Caillet	9 plats				
La Table de La Butte	9 plats				
Au Vieux Couvent	8 plats				
Thierry Schwartz - Le Restaurant					
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque					
Toya	6 plats				
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	9 plats				
De:ja					
Le Jardin Secret	6 plats				
La Boria					
Le Doyenné	7 plats				
Les Chemins - Domaine de Primard	7 plats				
Ruche	9 plats				
Villa Pinewood	7 plats				
La Grenouillère	5 plats				
Auberge du Vert Mont	7 plats				

ANNEXE Z – GRILLE D'ANALYSE SUR LA LOCALISATION DES ETOILES VERTS

NOM	DISTINCTION		LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Domaine de Baulieu	Assiette	ÉV.	Auch	Gers (32)	Occitanie		1
La Table de Nazère	Assiette	ÉV.	Avezan	Gers (32)	Occitanie	1	
Sandikala	Assiette	ÉV.	Galan	Hautes-Pyrénées (65)	Occitanie	1	
La Coopérative - Domaine Riberach	Assiette	ÉV.	Bélesta	Ariège (09)	Occitanie	1	
Àponem - Auberge du Presbytère	1*	ÉV.	Vailhan	Hérault (64)	Occitanie	1	
Reflot d'Obione	1*	ÉV.	Montpellier	Hérault (64)	Occitanie	1	
Serge Vieira	2*	ÉV.	Chaudes-Aigues	Cantal (15)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	1*	ÉV.	Saint-Émilion	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine	1	
Cyril Attrazic	2*	ÉV.	Aumont-Aubrac	Lozère (48)	Occitanie	1	
Art'zain	Bib G.	ÉV.	Irissarry	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle Aquitaine	1	
Le Prince Noir - Vivien Durand	1*	ÉV.	Lormont	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine		1
Le Riche	Assiette	ÉV.	Alès	Gard (30)	Occitanie		1
Le Tilleul de Sully	Bib G.	ÉV.	Montgibaud	Corrèze	Nouvelle Aquitaine	1	
Choko Ona	1*	ÉV.	Espelette	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle Aquitaine	1	
Le Skiff Club	2*	ÉV.	Pyla-sur-Mer	Gironde (33)	Nouvelle Aquitaine		1
La Chassagnette	1*	ÉV.	Le Sambuc	Bouches-du-Rhône (13)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
L'Oustau de Baumanière	3*	ÉV.	Les Baux-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
La Mirande	1*	ÉV.	Avignon	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
L'Ostal	1*	ÉV.	Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
L'Oustalet	1*	ÉV.	Gigondas	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Le Clair de la Plume	1*	ÉV.	Grignan	Drôme (26)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Régis et Jacques Marcon	3*	ÉV.	Saint-Bonnet-le-Froid	Haute-Loire (43)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Auberge La Fenière	1*	ÉV.	Cadenet	Vaucluse (84)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	3*	ÉV.	Ouches	Loire (42)	Auvergne-Rhône-Alpes	1	

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
René'Sens par Jean-François Bérard	1*	ÉV.	La Cadière-d'Azur	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Christopher Coutenceau	2*	ÉV.	La Rochelle	Charente-Maritime (17)	Nouvelle Aquitaine	1
Têtedoie	1*	ÉV.	Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Prairial	1*	ÉV.	Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Maison Aribert	2*	ÉV.	Uriage-les-Bains	Isère (38)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Jardin de Berne	1*	ÉV.	Lorgues	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Atmosphères	1*	ÉV.	Le Bourget-du-Lac	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Scratch Restaurant	Assiette	ÉV.	Bourg-en-Bresse	Ain (01)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Fontevraud Le Restaurant	1*	ÉV.	Fontevraud-l'Abbaye	Maine-et-Loire (49)	Pays de la Loire	1
Aux Terrasses	1*	ÉV.	Tourmus	Saône-et-Loire (71)	Bourgogne-Franche-Comté	1
Assa	1*	ÉV.	Blois	Loir-et-Cher (41)	Centre-Val de Loire	1
Christophe Hay - Fleur de Loire	2*	ÉV.	Blois	Loir-et-Cher (41)	Centre-Val de Loire	1
Jean Sulpice	2*	ÉV.	Talloires-Montmin	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
L'Auberge de Montmin	1*	ÉV.	Talloires-Montmin	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Yoann Conte	2*	ÉV.	Veyrier-du-Lac	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Clos des Sens	3*	ÉV.	Annecy	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Caves Madeleine	Assiette	ÉV.	Beaune	Côte-d'Or (21)	Bourgogne-Franche-Comté	1
Hostellerie Jérôme	2*	ÉV.	La Turbie	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Toi du Monde	Bib G.	ÉV.	Flumet	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Manoir de la Régate	1*	ÉV.	Nantes	Loire-Atlantique (44)	Pays de la Loire	1
Ursus	1*	ÉV.	Tignes	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Mirazur	3*	ÉV.	Menton	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Marine	3*	ÉV.	L'Herbaudière	Vendée (85)	Pays de la Loire	1
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin	1*	ÉV.	Gevrey-Chambertin	Côte-d'Or (21)	Bourgogne-Franche-Comté	1
Frédéric Molina au Moulin de Léré	1*	ÉV.	Vailly	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Côte Saint-Jacques	2*	ÉV.	Joigny	L'Yonne (89)	Bourgogne-Franche-Comté	1
Le Saint Cerf	Assiette	ÉV.	Besançon	Doubs (25)	Bourgogne-Franche-Comté	1

NOM+B2:I74BB2:I94	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Les Jardins Sauvages - La Grée des Landes	Assiette	ÉV. La Gacilly	Morbihan (56)	Bretagne	1	
Le Garde Champêtre	Assiette	ÉV. Gyé-sur-Seine	Aube (10)	Champagne-Ardenne	1	
Maison Tiegezh	1*	ÉV. Guer	Morbihan (56)	Bretagne	1	
Empreinte	Assiette	ÉV. Vannes	Morbihan (56)	Bretagne		1
Holen	1*	ÉV. Rennes	Ille-et-Vilaine (35)	Bretagne		1
Ima	1*	ÉV. Rennes	Ille-et-Vilaine (35)	Bretagne		1
Le Petit Hôtel du Grand Large	1*	ÉV. Saint-Pierre-Quiberon	Morbihan (56)	Bretagne	1	
L'Étang du Moulin	1*	ÉV. Bonnétable	Doubs (25)	Bourgogne-Franche-Comté	1	
Table - Bruno Verjus	2*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Arpège	3*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Septime	1*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
David Toutain	2*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Le George	1*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Anona	1*	ÉV. Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Auberge Sauvage	Assiette	ÉV. Servon	Seine-et-Marne (77)	Île-de-France		1
L'Or Q'Idée	1*	ÉV. Pontoise	Val-d'Oise (95)	Île-de-France		1
Ar Men Du	Assiette	ÉV. Névez	Finistère (29)	Bretagne	1	
Le Coquillage	2*	ÉV. Cancale	Ille-et-Vilaine (35)	Bretagne	1	
G.A au Manoir de Rétilval	1*	ÉV. Caudebec-en-Caux	Seine-Maritime (76)	Normandie	1	
Alchémille	1*	ÉV. Kaysersberg	Haut-Rhin (68)	Grand-Est		1
La Table du Gourmet	1*	ÉV. Riquewihr	Haut-Rhin (68)	Grand-Est		1
Auberge Frankembourg	1*	ÉV. La Vancelle	Bas-Rhin (67)	Grand-Est	1	
La Maison Caillet	1*	ÉV. Valmont	Seine-Maritime (76)	Normandie	1	
La Table de La Butte	1*	ÉV. Plouider	Finistère (29)	Bretagne	1	
Au Vieux Couvent	1*	ÉV. Rhinau	Bas-Rhin (67)	Grand-Est	1	
Thierry Schwartz - Le Restaurant	1*	ÉV. Obernai	Bas-Rhin (67)	Grand-Est		1
Auberge du Moulin - LeSaltimbanque	Assiette	ÉV. Eaucourt-sur-Somme	Somme (80)	Hauts-de-France	1	
Toya	1*	ÉV. Faulquemont	Moselle (57)	Grand-Est		1
Le Château de Beaulieu -Christophe Dufossé	2*	ÉV. Busnes	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1	
De:ja	1*	ÉV. Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand-Est		1
Le Jardin Secret	Assiette	ÉV. Cotignac	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
La Boria	Assiette	ÉV. Veyras	Ardèche (07)	Auvergne-Rhône-Alpes		1
Le Doyenné	Assiette	ÉV. Saint-Vrain	Essonne (91)	Île-de-France	1	
Les Chemins - Domaine de Primard	1*	ÉV. Guainville	Eure-et-Loir (28)	Centre-Val de Loire	1	
Ruche	Assiette	ÉV. Gambais	Yvelines (78)	Île-de-France	1	
Villa Pinewood	1*	ÉV. Payrin-Augmontel	Tarn (81)	Occitanie		1
La Grenouillère	2*	ÉV. La Madelaine-sous-Montrouge	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1	
Auberge du Vert Mont	1*	ÉV. Boeschepe	Nord (59)	Hauts-de-France	1	
					51	38

ANNEXE AA – GRILLE D'ANALYSE SUR LA LOCALISATION DES ETOILES ROUGES

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
L'Auberge du Vieux Puits	3 étoiles	Fontjoncouse	Aude (11)	Occitanie	1	
Les Près d'Eugénie - Michel Guérard	3 étoiles	Eugénie-les-Bains	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1	
L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	1 étoile verte	Les Baux-de-Provence	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
Régis et Jacques Marcon	3 étoiles	1 étoile verte	Saint-Bonnet-le-Froid	Haute-Loire (43)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Pic	3 étoiles		Valence	Drôme (26)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
Le Petit Nice	3 étoiles		Marseille	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
AM par Alexandre Mazzia	3 étoiles		Marseille	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
La Villa Madie	3 étoiles		Cassis	Bouches du Rhône (13)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
Troisgros - Le Bois sans Feuilles	3 étoiles	1 étoile verte	Ouches	Loire (42)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Georges Blanc	3 étoiles		Vonnas	Ain (01)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Vague d'Or - Cheval Blanc St-Tropez	3 étoiles		Saint-Tropez	Var (83)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
René et Maxime Meilleur	3 étoiles		Saint-Martin-de-Belleville	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Maison Lameloise	3 étoiles		Chagny	Saône-et-Loire (71)	Bourgogne	1
Le Clos des Sens	3 étoiles	1 étoile verte	Annecy	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le 1947 à Cheval Blanc	3 étoiles		Courchevel	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Flocons de Sel	3 étoiles		Megève	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris	3 étoiles		Monaco	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
Mirazur	3 étoiles	1 étoile verte	Menton	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes Côte d'Azur	1
Arpège	3 étoiles	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Pré Catelan	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Ambroisie	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Plénitude - Cheval Blanc Paris	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Alléno Paris au Pavillon Ledoyen	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Kei	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Cinq	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Épicure	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Pierre Gagnaire	3 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
La Marine	3 étoiles	1 étoile verte	L'Herbaudière	Vendée (85)	Pays de la Loire	1
Assiette Champenoise	3 étoiles		Reims	Marne (51)	Grand-Est	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Py-R	2 étoiles		Toulouse	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
Guy Savoy	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Christopher Coutenceau	2 étoiles	1 étoile verte	La Rochelle	Charente-Martime (17)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le PuitsSaint-Jacques	2 étoiles		Pujaudran	Gers (32)	Occitanie	1
La Table de Franck Putelat	2 étoiles		Carcassonne	Aude (11)	Occitanie	1
La Table Lionel Giraud	2 étoiles		Narbonne	Aude (11)	Occitanie	1
Bras	2 étoiles		Laguiolle	Aveyron (12)	Occitanie	1
Lalique	2 étoiles		Bommes	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Serge Vieira	2 étoiles	1 étoile verte	Chaudes-Aigues	Cantal (15)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Table de Pavie	2 étoiles		Saint-Émilion	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Grand'Vigne - Les Sources de Caudalie	2 étoiles		Martillac	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Pressoir d'Argent - Gordon Ramsay	2 étoiles		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Relais de la Poste	2 étoiles		Magescq	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1
Duende	2 étoiles		Nîmes	Gard (30)	Occitanie	1
Le Skiff Club	2 étoiles	1 étoile verte	Pyla-sur-Mer	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Michel Kayser - Restaurant Alexandre	2 étoiles		Garons	Gard (30)	Occitanie	1
Le Pré-Xavier Beaudiment	2 étoiles		Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Pyramide - Patrick Henrioux	2 étoiles		Vienne	Isère (38)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Mère Brazier	2 étoiles		Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Takao Takano	2 étoiles		Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Neuvième Art	2 étoiles		Lyon	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Paul Bocuse	2 étoiles		Collonges-au-Mont d'Or	Rhône (69)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Maison Aribert	2 étoiles	1 étoile verte	Uriage-les-Bains	Isère (38)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Au 14 Février	2 étoiles		Saint-Amour-Bellevue	Saône-et-Loire (71)	Bourgogne Franche-Comté	1
Les Morainières	2 étoiles		Jongieux	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Voile - La Réserve Ramatuelle	2 étoiles		Ramatuelle	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Christophe Hay - Fleur de Loire	2 étoiles	1 étoile verte	Blois	Loir-et-Cher (41)	Centre-Val de Loire	1
La Villa Archange	2 étoiles		Le Cannet	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Palme d'Or	2 étoiles		Cannes	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Jean Sulpice	2 étoiles	1 étoile verte	Talloires-Montmin	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Yoann Conte	2 étoiles	1 étoile verte	Veyrier-du-Lac	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Montgomerie	2 étoiles		Courchevel	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Chabichou by Stéphane Buron	2 étoiles		Courchevel	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Le Sarkara	2 étoiles		Courchevel	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Côte d'Or	2 étoiles		Saulieu	Côte d'Or (21)	Bourgogne Franche-Comté	1
Flaveur	2 étoiles		Nice	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Chèvre d'Or	2 étoiles		Eze	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Hostellerie Jérôme	2 étoiles	1 étoile verte	La Turbie	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Blue Bay	2 étoiles		Monaco	Alpes-Maritimes (06)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Maison Benoît Vidal	2 étoiles		Val d'Isère	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Anne de Bretagne	2 étoiles		La Plaine -sur-Mer	Loire-Atlantique (44)	Pays de la Loire	1
William Frachot	2 étoiles		Dijon	Côte d'Or (21)	Bourgogne Franche-Comté	1
Maison Jeunet	2 étoiles		Port-Lesney	Jura (39)	Bourgogne Franche-Comté	1
La Côte Saint-Jacques	2 étoiles	1 étoile verte	Joigny	Yonne (89)	Bourgogne Franche-Comté	1
Marsan par Hélène Darroze	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Table - Bruno Verjus	2 étoiles	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
David Toutain	2 étoiles	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Restaurant Le Meurice Alain Ducasse	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Abysse au Pavillon Ledoyen	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Clarence	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Palais Royal Restaurant	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Sur Mesure par Thierry Marx	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Oiseau Blanc	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Gabriel - La Réserve Paris	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Grand Restaurant - Jean François Piège	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
La Scène	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Taillevent	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Maison Rostang	2 étoiles		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Coquillage	2 étoiles	1 étoile verte	Cancale	Île-et-Vilaine (35)	Bretagne	1
Le Parc Les Crayères	2 étoiles		Reims	Marne (51)	Grand-Est	1
Racine	2 étoiles		Reims	Marne (51)	Grand-Est	1
L'Auberge des Glazicks	2 étoiles		Plomodiern	Finistère (29)	Bretagne	1
JYS	2 étoiles		Colmar	Haut-Rhin (68)	Grand-Est	1
La Table d'Olivier Nasti	2 étoiles		Kaysersberg	Haut-Rhin (68)	Grand-Est	1
Casadelmar	2 étoiles		Porto-Vecchio	Corse-du-Sud (20)	Corse	1
Auberge de l'III	2 étoiles		Illhaeusern	Haut-Rhin (68)	Grand-Est	1
La Fourchette des Ducs	2 étoiles		Obernai	Bas-Rhin (67)	Grand-Est	1
Villa René Lalique	2 étoiles		Wingen-sur-Moder	Bas-Rhin (67)	Grand-Est	1
La Merise	2 étoiles		Laubach	Bas-Rhin (67)	Grand-Est	1
La Grenouillère	2 étoiles		La Madelaine-sous-Montreuil	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1
L'Amaryllis	2 étoile		Saint-Rémy	Saône-et-Loire (71)	Bourgogne-Franche-Comté	1
Château de Beaulieu - Christophe Dufossé	2 étoile		Busnes	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1
L'Auberge de Montmin	2 étoile	1 étoile verte	Talloires-Montmin	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Cyril Attrazic	2 étoile	1 étoile verte	Aumont-Aubrac	Lozère (48)	Occitanie	1
Auberge du Cheval Blanc	2 étoiles		Lambach	Moselle (57)	Grand-Est	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Stéphane Tournié - Les Jardins de l'Opéra	1 étoile		Toulouse	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
La Table de l'Alpaga	1 étoile		Megève	Haute-Savoie (74)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Jean-Luc Tartarin	1 étoile		Le Havre	Seine-Maritime (76)	Normandie	1
Michel Sarran	1 étoile		Toulouse	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
Le Cénacle	1 étoile		Toulouse	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
Hédone	1 étoile		Toulouse	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
L'Aparté	1 étoile		Montrabé	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
En Pleine Nature	1 étoile		Quint-Fonsegrives	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
Ô Saveurs	1 étoile		Rouffiac-Tolosan	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
En Marge	1 étoile		Aureville	Haute-Garonne (31)	Occitanie	1
Le Puits du Trésor	1 étoile		Lastours	Aude (11)	Occitanie	1
Michel Trama	1 étoile		Puymirol	Lot-et-Garonne (47)	Occitanie	1
La Barbacane	1 étoile		Carcassonne	Aude (11)	Occitanie	1
Le Sénéchal	1 étoile		Sauveterre-de-Rouergue	Aveyron (12)	Occitanie	1
Le Duèze - Château de Mercuès	1 étoile		Mercuès	Lot (46)	Occitanie	1
Le Gindreau	1 étoile		Saint-Médard	Lot (46)	Occitanie	1
Vieux Pont	1 étoile		Belcastel	Aveyron (12)	Occitanie	1
La Table de Castigno	1 étoile		Assignan	Hérault (34)	Occitanie	1
Le Pont de l'Ousse	1 étoile		Lacave	Lot (46)	Occitanie	1
Le Château de la Treyne	1 étoile		Lacave	Lot (46)	Occitanie	1
Le Belvédère	1 étoile		Bozouls	Aveyron (12)	Occitanie	1
Les Trois Soleils de Montal	1 étoile		Saint-Céré	Lot (46)	Occitanie	1
L'Alter-Native	1 étoile		Béziers	Hérault (34)	Occitanie	1
Au Déjeuner de Sousceyrac	1 étoile		Sousceyrac-en-Quercy	Lot (46)	Occitanie	1
Àponem - Auberge du Presbytère	1 étoile	1 étoile verte	Vailhan	Hérault (34)	Occitanie	1
Auberge de la Tour	1 étoile		Marcolès	Cantal (15)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Vieux Logis	1 étoile		Trémolat	Dordogne (24)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Grand Cap	1 étoile		Leucate	Aude (11)	Occitanie	1
Le 1862 - Les Glycines	1 étoile		Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil	Dordogne (24)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Tour des Vents	1 étoile		Monbazillac	Dordogne (24)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Galinette	1 étoile		Perpignan	Pyrénées-Orientales (66)	Occitanie	1
Restaurant De Lauzun	1 étoile		Pézenas	Hérault (34)	Occitanie	1
Les Clefs d'Argent	1 étoile		Mont-de-Marsan	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1
Les Fresques - Château des Vigiers	1 étoile		Monestier	Allier (03)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Maison Claude Darroze	1 étoile		Langon	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Table d'Olivier	1 étoile		Brive-la-Gaillarde	Corrèze (19)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Balette	1 étoile		Collioure	Pyrénées-Orientales (66)	Occitanie	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
The Marcel	1 étoile		Sète	Hérault (34)	Occitanie	1
L'Essentiel	1 étoile		Périgueux	Dordogne (24)	Nouvelle-Aquitaine	1
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot	1 étoile		Saint-Émilion	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Logis de la Cadène	1 étoile		Saint-Émilion	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Refllet d'Obione	1 étoile	1 étoile verte	Montpellier	Hérault (34)	Occitanie	1
Pastis	1 étoile		Montpellier	Hérault (34)	Occitanie	1
Leclere	1 étoile		Montpellier	Hérault (34)	Occitanie	1
Jardin des Sens	1 étoile		Montpellier	Hérault (34)	Occitanie	1
La Réserve Rimbaud	1 étoile		Montpellier	Hérault (34)	Occitanie	1
Le Saint-James	1 étoile		Bouliac	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Moulin de l'Abbaye	1 étoile		Brantôme	Dordogne (24)	Nouvelle-Aquitaine	1
L'Oiseau Bleu	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
L'Observatoire du Gabriel	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Prince Noir-Vivien Durand	1 étoile	1 étoile verte	Lormont	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Table d'Hôtes - Le Quatrième Mur	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Tentazioni	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Maison Nouvelle	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Soléna	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Pavillon des Boulevards	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Moulin de la Gorce	1 étoile		La Roche-l'Abeille	Haute-Vienne (87)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Hittau	1 étoile		Saint-Vincent-de-Tyrosse	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1
Villa de l'Étand Blanc	1 étoile		Seignosse	Landes (40)	Nouvelle-Aquitaine	1
Le Haut-Allier	1 étoile		Alleyras	Haute-Loire (43)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Likoké	1 étoile		Les Vans	Ardèche (07)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Choko Ona	1 étoile	1 étoile verte	Espelette	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
Skab	1 étoile		Nîmes	Gard (30)	Occitanie	1
Jérôme Nutile	1 étoile		Nîmes	Gard (30)	Occitanie	1
Le Pation	1 étoile		Arcachon	Gironde (33)	Nouvelle-Aquitaine	1
Ithurria	1 étoile		Ainhoa	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
Moulin d'Alotz	1 étoile		Arcangues	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
L'Impertinent	1 étoile		Biarriz	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
Moulin de la Tardoire	1 étoile		Montbron	Charente (16)	Nouvelle-Aquitaine	1
Les Rosiers	1 étoile		Biarriz	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Rotonde - La Table d'Aurélien Largeau	1 étoile		Biarriz	Pyrénées-Atlantiques (64)	Nouvelle-Aquitaine	1
La Table d'Uzès	1 étoile		Uzès	Gard (30)	Occitanie	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
L'Auberge Basque	1 étoile		Saint-Pée-sur-Nivelle	Pyrénées-Atlantiques (64)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
La Table des Frères Ibarboure	1 étoile		Bidart	Pyrénées-Atlantiques (64)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Brikéténia	1 étoile		Guéthary	Pyrénées-Atlantiques (64)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Les Sources de Fontbelle	1 étoile		Angoulême	Charente (16)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Le Kaïbu	1 étoile		Saint-Jean-de-Luz	Pyrénées-Atlantiques (64)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Ekaitza	1 étoile		Ciboure	Pyrénées-Atlantiques (64)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Origines	1 étoile		Le Broc	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Chapelle Saint-Martin	1 étoile		Nieul	Haute-Vienne (87)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
L'Atelier Yssoirien	1 étoile		Issoire	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Chassagnette	1 étoile	1 étoile verte	Le Sambuc	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge de Montfleury	1 étoile		Saint-Germain	Ardèche (07)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Ribaudière	1 étoile		Bourg-Charente	Charente (16)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
L'Aupiho - Domaine de Manville	1 étoile		Les Baux-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile		Pujaut	Gard (30)	☐ Occitanie	1
Les Foudres	1 étoile		Cognac	Charente (16)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Le Prieuré	1 étoile		Villeneuve-les-Avignon	Gard (30)	☐ Occitanie	1
La Vieille Fontaine	1 étoile		Avignon	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Pollen	1 étoile		Avignon	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Radio	1 étoile		Chamalières	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Mirande	1 étoile	1 étoile verte	Saint-Rémy-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
L'Auberge de Saint-Rémy de Provence	1 étoile		Saint-Rémy-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Jean-Claude Leclerc	1 étoile		Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Apicius	1 étoile		Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
L'Ostal	1 étoile	1 étoile verte	Clermont-Ferrand	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Mère Germaine	1 étoile		Châteauneuf-du-Pape	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Domaine du Colombier	1 étoile		Malataverne	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Maison Hache	1 étoile		Eygalières	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge du Pont	1 étoile		Pont-du-Château	Puy-de-Dôme (63)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Clair de la Plume	1 étoile	1 étoile verte	Grignan	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
L'Oustalet	1 étoile	1 étoile verte	Gigondas	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Le Vivier	1 étoile		L'Isle-sur-la-Sorgue	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Villa Salone	1 étoile		Salon-de-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
L'Aquarelle	1 étoile		Breuillet	Charente-Maritime (17)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
Le Carré d'Alethius	1 étoile		Charmes-sur-Rhône	Ardèche (07)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile		Grane	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Table de Xavier Mathieu	1 étoile		Joucas	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Dan B.	1 étoile		Ventabren	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Cachette	1 étoile		Valence	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Mas Bottero	1 étoile		Saint-Cannat	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Flaveurs	1 étoile		Valence	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Bastide	1 étoile		Bonnieux	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge La Fenièrre	1 étoile	1 étoile verte	Cadenet	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Chapelle - Château Saint-Jean	1 étoile		Montluçon	Allier (03)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Source	1 étoile		Saint-Galmier	Loire (42)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
L'Épuisette	1 étoile		Marseille	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Alcyone	1 étoile		Marseille	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Une Table, au Sud	1 étoile		Marseille	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Pierre Reboul	1 étoile		Aix-en-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Saisons	1 étoile		Marseille	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Hélène Darroze à Villa La Coste	1 étoile		Le Puy-Sainte-Réparate	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Maison Decoret	1 étoile		Vichy	Allier (03)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Signature	1 étoile		Marseille	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Petite Maison de Cucuron	1 étoile		Cucuron	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Mickaël Féval	1 étoile		Aix-en-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Closerie	1 étoile		Ansouis	Vaucluse (84)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Les Cèdres	1 étoile		Granges-les-Beaumont	Drôme (26)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Château Blanchard	1 étoile		Chazelles-sur-Lyon	Loire (42)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Art	1 étoile		Aix-en-Provence	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Saint-Estève	1 étoile		Le Tholonet	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Table de Philippe Girardon	1 étoile		Chonas-l'Amballan	Isère (38)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Prieuré	1 étoile		Ambierle	Loire (42)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Magdeleine - Mathias Dandine	1 étoile		Gémenos	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
L'Hysope	1 étoile		La Jarrie	Charente-Maritime (17)	☐ Nouvelle-Aquitaine	1
La Table de Nans	1 étoile		La Ciotat	Bouches-du-Rhône (13)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Restaurant Pierre Grein	1 étoile		Manosque	Alpes-de-Haute-Provence (04)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
René Sens par Jean-François Bérard	1 étoile	1 étoile verte	La Cadière-d'Azur	Var (83)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Les Oliviers	1 étoile		Bandol	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Rotonde	1 étoile		Charbonnières-les-Bains	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Saisons	1 étoile		Écully	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Rustique	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Têtedoie	1 étoile	1 étoile verte	Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Sommelière	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Jérémy Galvan	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Au 14 Février	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Les Terrasses de Lyon	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Les Loges	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Prairial	1 étoile	1 étoile verte	Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Les Apothicaires	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Passe Temps	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Gourmet de Sèze	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Miraflors	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Guy Lassausaie	1 étoile		Chasselay	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Bonne Étape	1 étoile		Château-Arnoux-Saint-Aub	Alpes-de-Haute-Provence (04)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Promenade	1 étoile		Le Petit-Pressigny	Indre-et-Loire (37)	☒ Centre-Val de Loire	1
Hostellerie de l'Abbaye de la Celle	1 étoile		La Celle	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
L'Émulsion	1 étoile		Saint-Alban-de-Roche	Isère (38)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Au 14 Février	1 étoile		Saint-Valentin	Indre (36)	☒ Centre-Val de Loire	1
Le Fantin Latour - Stéphane Froidevaux	1 étoile		Grenoble	Isère (38)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Bastide de Moustiers	1 étoile		Moustiers-Sainte-Marie	Alpes-de-Haute-Provence (04)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge du Cep	1 étoile		Fleurie	Rhône (69)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Frédéric Doucet	1 étoile		Charolles	Saône-et-Loire (71)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Ambroisie	1 étoile		Saint-Didier-de-la-Tour	Isère (38)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Table de Chaintré	1 étoile		Chaintré	Saône-et-Loire (71)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
L'O des Vignes	1 étoile		Fuissé	Saône-et-Loire (71)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Le Jardin de Berne	1 étoile	1 étoile verte	Lorgues	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Bruno	1 étoile		Lorgues	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Pierre	1 étoile		Mâcon	Saône-et-Loire (71)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
L'Arbre au Soleil	1 étoile		Le Lavandou	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le P'tit Polyte	1 étoile		Les Deux-Alpes	Isère (38)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Huchette	1 étoile		Replonges	Ain (01)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Relais des Moines	1 étoile		Les Arcs	Var (83)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge de l'Abbaye	1 étoile		Ambronay	Ain (01)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Fontevraud Le Restaurant	1 étoile	1 étoile verte	Fontevraud-l'Abbaye	Maine-et-Loire (49)	☒ Pays de la Loire	1
L'Évidence	1 étoile		Montbazou	Indre-et-Loire (37)	☒ Centre-Val de Loire	1
La Table du Boisniard	1 étoile		Chambreaud	Vendée (85)	☒ Pays de la Loire	1
Auberge Pom'Poire	1 étoile		Azay-le-Rideau	Indre-et-Loire (37)	☒ Centre-Val de Loire	1
La Marande	1 étoile		Montbellet	Saône-et-Loire (71)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Lamartine	1 étoile		Le Bourget-du-Lac	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Atmosphères	1 étoile	1 étoile verte	Le Bouget-du-Lac	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Raisin	1 étoile		Pont-de-Vaux	Ain (01)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1

NOM	DISTINCTION		LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
La Palmeraie - Château de Valmer	1 étoile		La Croix-Valmer	Var (83)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Grand Hôtel du Lion d'Or	1 étoile		Romorantin-Lanthenay	Loir-et-Cher (41)	☐ Centre-Val de Loire		1
Les Genêts	1 étoile		Brem-sur-Mer	Vendée (85)	☐ Pays de la Loire	1	
Colette	1 étoile		Saint-Tropez	Var (83)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Jean-Marc Pérochon	1 étoile		Bretignolles-sur-Mer	Vendée (85)	☐ Pays de la Loire	1	
L'Opidom	1 étoile		Fondettes	Indre-et-Loire (37)	☐ Centre-Val de Loire		1
Château de Pray	1 étoile		Amboise	Indre-et-Loire (37)	☐ Centre-Val de Loire		1
Aux Terrasses	1 étoile	1 étoile verte	Tournus	Saône-et-Loire (71)	☐ Bourgogne-Franche-Comté	1	
L'Écrin de Yohann Chapuis	1 étoile		Tournus	Saône-et-Loire (71)	☐ Bourgogne-Franche-Comté	1	
La Chabotterie	1 étoile		Montréverd	Vendée (85)	☐ Pays de la Loire	1	
L'Empreinte	1 étoile		Buxy	Saône-et-Loire (71)	☐ Bourgogne-Franche-Comté	1	
Les Tables de Gaspard	1 étoile		Saint-Crépin	Hautes-Alpes (05)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Le Favori - Les Sources de Cheverny	1 étoile		Cheverny	Loir-et-Cher (41)	☐ Centre-Val de Loire	1	
La Robe	1 étoile		Montaigu	Vendée (85)	☐ Pays de la Loire	1	
Le Clocher des Pères	1 étoile		Saint-Martin-sur-la-Chamb	Savoie (73)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Les Hauts de Loire	1 étoile		Onzain	Loir-et-Cher (41)	☐ Centre-Val de Loire	1	
Récif - Les Roches Rouges	1 étoile		Saint-Raphaël	Var (83)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
La Vieille Tour	1 étoile		Cellettes	Loir-et-Cher (41)	☐ Centre-Val de Loire	1	
La Table de la Bergerie	1 étoile		Le Champ-sur-Layon	Maine-et-Loire (49)	☐ Pays de la Loire	1	
Maison Medard	1 étoile		Boulleret	Cher (18)	☐ Centre-Val de Loire	1	
Assa	1 étoile	1 étoile verte	Blois	Loir-et-Cher (41)	☐ Centre-Val de Loire		1
L'Or Bleu	1 étoile		Théoule-sur-Mer	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1	
Le 1825 - La Table gastronomique	1 étoile		Gesté	Maine-et-Loire (49)	☐ Pays de la Loire	1	
L'Esquisse	1 étoile		Annecy	Haute-Savoie (74)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes		1
La Rotonde des Trésoms	1 étoile		Annecy	Haute-Savoie (74)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes		1
Les Explorateurs - Hôtel Pashmira	1 étoile		Val-Thorens	Savoie (73)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes		1
Ed.Em	1 étoile		Chassagne-Montrachet	Côte-d'Or (21)	☐ Bourgogne-Franche-Comté	1	
Vincent Favre Félix	1 étoile		Annecy	Haute-Savoie (74)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes		1
L'Ekryn by Laurent Azoulay	1 étoile		Méribel	Savoie (73)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1	
Les Terrailleurs	1 étoile		Biot	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Le Saint-Martin	1 étoile		Vence	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Alain Llorca	1 étoile		La Colle-sur-Loup	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Le Farçon	1 étoile		Courchevel	Savoie (73)	☐ Auvergne-Rhône-Alpes	1	
La Passagère - Hôtel Belles Rives	1 étoile		Juan-les-Pins	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Les Pêcheurs	1 étoile		Antibes	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Louroc - Hôtel du Cap-Eden-Roc	1 étoile		Antibes	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Le Figuier de Saint-Esprit	1 étoile		Antibes	Alpes Maritimes (06)	☐ Provence-Alpes-Côte d'Azur		1
Lait Thym Sel	1 étoile	1 étoile verte	Angers	Maine-et-Loire (49)	☐ Pays de la Loire		1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes	1 étoile		Courchevel	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Baumannière 1850	1 étoile		Courchevel	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Flibuste	1 étoile		Villeneuve-Loubet	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Côté Jardin	1 étoile		Gien	Loiret (45)	☒ Centre-Val de Loire	1
Hostellerie de Levernois	1 étoile		Levernois	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Le Bénaton	1 étoile		Beaune	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Le Carmin	1 étoile		Beaune	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Clos du Cèdre	1 étoile		Beaune	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
LuluRouget	1 étoile		Nantes	Loire-Atlantique (44)	☒ Pays de la Loire	1
L'Atlantide 1874 - Maison Guého	1 étoile		Nantes	Loire-Atlantique (44)	☒ Pays de la Loire	1
Roza	1 étoile		Nantes	Loire-Atlantique (44)	☒ Pays de la Loire	1
Pure & V	1 étoile		Nice	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Chantecler	1 étoile		Nice	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
L'Aromate	1 étoile		Nice	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Charlemagne	1 étoile		Pernand-Vergelesses	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Les Agitateurs	1 étoile		Nice	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
JAN	1 étoile		Nice	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Table d'à Côté	1 étoile		Ardon	Loiret (45)	☒ Centre-Val de Loire	1
Le Manoir de la Régate	1 étoile		Nantes	Loire-Atlantique (44)	☒ Pays de la Loire	1
Château de Vault-de-Lugny	1 étoile		Vault-de-Lugny	Yonne (89)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
La Table de la Mainaz	1 étoile		Gex	Ain (01)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Cap	1 étoile		Saint-Jean-Cap-Ferrat	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Restaurant des Rois - La Réserve de Beaulieu	1 étoile		Beaulieu-sur-Mer	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Table de Patrick Raingard	1 étoile		Eze-Bord-de-Mer	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Auberge des Templiers	1 étoile		Boismorand	Loiret (45)	☒ Centre-Val de Loire	1
Le Lièvre Gourmand	1 étoile		Orléans	Loiret (45)	☒ Centre-Val de Loire	1
Ursus	1 étoile	1 étoile verte	Tignes	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Dame de Pic - Le 1920	1 étoile		Megève	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Pavillon - Yannick Alléno, Monte-Carlo	1 étoile		Monaco	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Grill	1 étoile		Monaco	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi	1 étoile		Monaco	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Yoshi	1 étoile		Monaco	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Ceto	1 étoile		Roquebrune-Cap-Martin	Alpes Maritimes (06)	☒ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Le Refuge des Gourmets	1 étoile		Machilly	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Table de l'Ours	1 étoile		Val-d'Isère	Savoie (73)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Ô Flaveurs	1 étoile		Douvaine	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Sérac	1 étoile		Saint-Gervais-les-Bains	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Table d'Hôtes - La Rôtisserie du Chambertin	1 étoile		Gevrey-Chambertin	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
L'Auberge de Bagatelle	1 étoile		Le Mans	Sarthe (72)	☒ Pays de la Loire	1
La Chaumière	1 étoile		Dole	Jura (39)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Auberge de la Charme	1 étoile		Prenois	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Origine	1 étoile		Dijon	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Loiseau des Ducs	1 étoile		Dijon	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
CIBO	1 étoile		Dijon	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
L'Aspérule	1 étoile		Dijon	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Albert 1er	1 étoile		Chamonix-Mont-Blanc	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Frédéric Molina au Moulin de Léré	1 étoile	1 étoile verte	Vailly	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Château du Mont Joly	1 étoile		Sampans	Jura (39)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
La Mare aux Oiseaux	1 étoile		Saint-Joachim	Loire-Atlantique (44)	☒ Pays de la Loire	1
Les Fresques - Hôtel Royal	1 étoile		Évian-les-Bains	Haute-Savoie (74)	☒ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Le Bon Accueil	1 étoile		Malbuisson	Doubs (25)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
La Madeleine	1 étoile		Sens	Yonne (89)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
Le Georges	1 étoile		Chartres	Eure-et-Loir (28)	☒ Centre-Val de Loire	1
L'Axel	1 étoile		Fontainebleau	Seine-et-Marne (77)	☒ Île-de-France	1
Château de Courban	1 étoile		Courban	Côte-d'Or (21)	☒ Bourgogne-Franche-Comté	1
L'Éveil des Sens	1 étoile		Mayenne	Mayenne (53)	☒ Pays de la Loire	1
Maison Tiegezh	1 étoile	1 étoile verte	Guer	Morbihan (56)	☒ Région Bretagne	1
Auberge du Pont d'Acigné	1 étoile		Noyal-sur-Vilaine	Ille-et-Vilaine (35)	☒ Région Bretagne	1
Holen	1 étoile	1 étoile verte	Rennes	Ille-et-Vilaine (35)	☒ Région Bretagne	1
Ima	1 étoile	1 étoile verte	Rennes	Ille-et-Vilaine (35)	☒ Région Bretagne	1
Racines	1 étoile		Rennes	Ille-et-Vilaine (35)	☒ Région Bretagne	1
La Tête en l'air	1 étoile		Vannes	Morbihan (56)	☒ Région Bretagne	1
La Gourmandière - La Table d'Olivier	1 étoile		Vannes	Morbihan (56)	☒ Région Bretagne	1
Le Pressoir	1 étoile		Saint-Avé	Morbihan (56)	☒ Région Bretagne	1
Le Gavrinis	1 étoile		Baden	Morbihan (56)	☒ Région Bretagne	1
Maison Ronan Kervarrec	1 étoile		Saint-Grégoire	Ille-et-Vilaine (35)	☒ Région Bretagne	1

NOM	DISTINCTION		LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Le Petit Hôtel du Grand Large	1 étoile	1 étoile verte	Saint-Pierre-Quiberon	Morbihan (56)	☞ Région Bretagne	1	
Côté Cuisine	1 étoile		Carnac	Morbihan (56)	☞ Région Bretagne	1	
La Table des Blot - Auberge du Château	1 étoile		Dampierre-en-Yvelines	Yvelines (78)	☞ Île-de-France	1	
Le Manoir du Lys	1 étoile		Bagnoles-de-l'Orne	Orne (61)	☞ Normandie	1	
L'Étang du Moulin	1 étoile	1 étoile verte	Bonnétage	Doubs (25)	☞ Bourgogne-Franche-Comté	1	
Numéro 3	1 étoile		Le Tremblay-sur-Mauldre	Yvelines (78)	☞ Île-de-France		1
Hostellerie la Montagne	1 étoile		Colombey-les-Deux-Églises	Haute-Marne (52)	☞ Grand Est	1	
Le Grand Contrôle	1 étoile		Versailles	Yvelines (78)	☞ Île-de-France		1
La Table du 11	1 étoile		Versailles	Yvelines (78)	☞ Île-de-France		1
Auberge de la Mine	1 étoile		La Ferrière-aux-Étangs	Orne (61)	☞ Normandie	1	
Gordon Ramsay au Trianon	1 étoile		Versailles	Yvelines (78)	☞ Île-de-France		1
La Renaissance	1 étoile		Argentan	Orne (61)	☞ Normandie		1
Le Corot	1 étoile		Ville-d'Avray	Hauts-de-Seine (92)	☞ Île-de-France		1
L'Escarbille	1 étoile		Meudon	Hauts-de-Seine (92)	☞ Île-de-France		1
Mosuke	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Solstice	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
OKA	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Mavrommatis	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Neige d'Été	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Comice	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Quinsou	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Nakatani	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Aida	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Le Village Tomohiro	1 étoile		Marly-le-Roi	Yvelines (78)	☞ Île-de-France		1
AT	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Tour d'Argent	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Alliance	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Baieta	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Sola	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Yoshinori	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Armani Ristorante	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Le Sergent Recruteur	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Virtus	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1
Pertinence	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France		1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Auguste	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Jules Verne	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Relais Louis XIII	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
ES	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
La Grande Cascade	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Violon d'Ingres	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Ze Kitchen Galerie	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Gaya par Pierre Gagnaire	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Atelier de Joël Robuchon - St-Germain	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Ours	1 étoile		Vincennes	Val-de-Marne (94)	Île-de-France	1
Restaurant H	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Archeste	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Septime	1 étoile	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Les Climats	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Tomy & Co	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Anne	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Divellec	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Benoit	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Automne	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Don Juan II	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Shang Palace	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Granite	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Qui Plume la Lune	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Avel Vor	1 étoile		Port-Louis	Morbihan (56)	Région Bretagne	1
La Dame de Pic	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Yam'Tcha	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Trente-Trois	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Ogata	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Jean Imbert au Plaza Athéné	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Lasserre	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Substance	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Pavillon	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Jin	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Auberge Nicolas Flamel	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
ERH	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Écrin	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le George	1 étoile	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
L'Orangerie	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Nomicos	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Bellefeuille - Saint James Paris	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Ochre	1 étoile		Rueil-Malmaison	Hauts-de-Seine (92)	Île-de-France	1
FIEF	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Shabour	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Le Baudelaire	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Sushi B	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Alan Geaam	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Pages	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Pur' - Jean-François Rouquette	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Fleur de Pavé	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Frenchie	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Lucas Carton	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Contraste	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
L'Atelier de Joël Robuchon - Étoile	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
114 Faubourg	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Accents Table Bourse	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Le Chiberta	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Akrame	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Pantagruel	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Apicius	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
L'Arôme	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Helen	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Oxte	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Il Carpaccio	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
La Scène Thélème	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Louis	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Frédéric Simonin	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
NESO	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
La Condesa	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Aspic	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
L'Innocence	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Jacques Faussat	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Le Faham by Kelly Rangama	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
L'Arcane	1 étoile	Paris	Paris (75)	Île-de-France		1
Sources	1 étoile	Lorient	Morbihan (56)	Région Bretagne		1
Le Quincangrogne	1 étoile	Dampmart	Seine-et-Marne (77)	Île-de-France		1
Auberge de la Brie	1 étoile	Couilly-Pont-aux-Dames	Seine-et-Marne (77)	Île-de-France		1
Le Panoramique - Domaine de la Corniche	1 étoile	Rolleboise	Yvelines (78)	Île-de-France	1	
L'Or Q'idée	1 étoile	1 étoile verte	Pontoise	Val d'Oise (95)		1
La Signoria	1 étoile	Calvi	Haute-Corse (20)	Corse		1
Le Jardin des Plumes	1 étoile	Giverny	Eure (27)	Normandie	1	
Le Chiquito	1 étoile	Méry-sur-Oise	Val d'Oise (95)	Île-de-France		1
A Casa di Ma	1 étoile	Lumio	Haute-Corse (20)	Corse	1	
Le Pot d'Étain	1 étoile	Danjoutin	Territoire de Belfort	Bourgogne-Franche-Comté		1
Auberge Grand'Maison	1 étoile	Mûr-de-Bretagne	Côtes-d'Armor (22)	Région Bretagne	1	
La Table Breizh Café	1 étoile	Cancale	Ille-et-Vilaine (35)	Région Bretagne	1	

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Dinard B2:I544						
Le Saint-Placide	1 étoile		Saint-Malo	Ille-et-Vilaine (35)	☞ Région Bretagne	1
Le Pourquoi Pas	1 étoile		Dinard	Ille-et-Vilaine (35)	☞ Région Bretagne	1
Moulin de Rosmadec	1 étoile		Pont-Aven	Finistère (29)	☞ Région Bretagne	1
La Grange de Belle-Église	1 étoile		Belle-Église	Oise (60)	☞ Hauts-de-France	1
Le Verbois	1 étoile		Chantilly	Oise (60)	☞ Hauts-de-France	1
L'Orchidée	1 étoile		Altkirch	Haut-Rhin (68)	☞ Grand Est	1
La Vieille Tour	1 étoile		Plérin	Côtes d'Armor (22)	☞ Région Bretagne	1
Ivan Vautier	1 étoile		Caen	Calvados (14)	☞ Normandie	1
Aux Pesked	1 étoile		Saint-Brieuc	Côtes d'Armor (22)	☞ Région Bretagne	1
À Contre Sens	1 étoile		Caen	Calvados (14)	☞ Normandie	1
Jérôme Feck	1 étoile		Châlons-en-Champagne	Marne (51)	☞ Grand Est	1
Les Ducs de Lorraine	1 étoile		Épinal	Vosges (88)	☞ Grand Est	1
Le Royal	1 étoile		Champillon	Marne (51)	☞ Grand Est	1
Les Trois Rochers	1 étoile		Combrit	Finistère (29)	☞ Région Bretagne	1
Intuition	1 étoile		Saint-Lô	Manche (50)	☞ Normandie	1
La Licorne Royale	1 étoile		Lyons-la-Forêt	Eure (27)	☞ Normandie	1
La Table d'Asten	1 étoile		Binic	Côtes d'Armor (22)	☞ Région Bretagne	1
Maximin Hedio	1 étoile		Deauville	Calvados (14)	☞ Normandie	1
L'Essentiel	1 étoile		Deauville	Calvados (14)	☞ Normandie	1
Auberge À la Bonne Idée	1 étoile		Saint-Jean-aux-Bois	Oise (60)	☞ Hauts-de-France	1
Le Grand Cerf	1 étoile		Montchenot	Marne (51)	☞ Grand Est	1
Allium	1 étoile		Quimper	Finistère (29)	☞ Région Bretagne	1
Auberge Saint-Laurent	1 étoile		Sierentz	Haut-Rhin (68)	☞ Grand Est	1
Il Cortile	1 étoile		Mulhouse	Haut-Rhin (68)	☞ Grand Est	1
L'Odas	1 étoile		Rouen	Seine-Maritime (76)	☞ Normandie	1
L'Orée de la Forêt	1 étoile		Étouy	Oise (60)	☞ Hauts-de-France	1
Le Mascaret	1 étoile		Blainville-sur-Mer	Manche (50)	☞ Normandie	1
Le 7ème Continent	1 étoile		Rixheim	Haut-Rhin (68)	☞ Grand Est	1
La Table de la Ferme	1 étoile		Vallée de l'Ortolo	Haute-Corse (20)	☞ Corse	1
Le Foch	1 étoile		Reims	Marne (51)	☞ Grand Est	1
G.A au Manoir de Rétival	1 étoile	1 étoile verte	Caudebec-en-Caux	Seine-Maritime (76)	☞ Normandie	1
La Nouvelle Auberge	1 étoile		Wihl-au-Val	Haut-Rhin (68)	☞ Grand Est	1
Au Souper Fin	1 étoile		Frichemesnil	Seine-Maritime (76)	☞ Normandie	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
La Maison dans le Parc	1 étoile		Nancy	Meurthe-et-Moselle (54)	Grand Est	1
Château d'Adoménil	1 étoile		Lunéville	Meurthe-et-Moselle (54)	Grand Est	1
Julien Binz	1 étoile		Ammerschwahr	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
L'Atelier du Peintre	1 étoile		Colmar	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
Girardin - Gastronomique	1 étoile		Colmar	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
Alchémille	1 étoile	1 étoile verte	Kaysersberg	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
La Table du Gourmet	1 étoile	1 étoile verte	Riquewihr	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
Maximilien	1 étoile		Zellenberg	Haut-Rhin (68)	Grand Est	1
L'Anthocyane	1 étoile		Lannion	Côtes d'Armor (22)	Région Bretagne	1
Le Donjon - Domaine Saint-Clair	1 étoile		Étretat	Seine-Maritime (76)	Normandie	1
La Maison Caillet	1 étoile	1 étoile verte	Valmont	Moselle (57)	Grand Est	1
Auberge Frankembourg	1 étoile	1 étoile verte	La Vancelle	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Manoir de Lan-Kerellec	1 étoile		Trébeurden	Côtes d'Armor (22)	Région Bretagne	1
Le Colombier	1 étoile		Offranville	Seine-Maritime (76)	Normandie	1
Nicolas Carro - Hôtel de Carantec	1 étoile		Carantec	Finistère (29)	Région Bretagne	1
L'Embrun	1 étoile		Brest	Finistère (29)	Région Bretagne	1
La Pomme d'Api	1 étoile		Saint-Pol-de-Léon	Finistère (29)	Région Bretagne	1
Les Voiles d'Or	1 étoile		Dieppe	Seine-Maritime (76)	Normandie	1
Le Brittany	1 étoile		Roscoff	Finistère (29)	Région Bretagne	1
Chez Michèle	1 étoile		Languimberg	Moselle (57)	Grand Est	1
Le Pily	1 étoile		Cherbourg-en-Cotentin	Manche (50)	Normandie	1
La Table de La Butte	1 étoile	1 étoile verte	Plouider	Finistère (29)	Région Bretagne	1
Hostellerie de la Pointe St-Mathieu	1 étoile		Plougonvelin	Finistère (29)	Région Bretagne	1
Au Vieux Couvent	1 étoile	1 étoile verte	Rhinau	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Thierry Schwartz - Le Restaurant	1 étoile	1 étoile verte	Obernai	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Quai des Saveurs	1 étoile		Hagondange	Moselle (57)	Grand Est	1
Toya	1 étoile	1 étoile verte	Faulquemont	Moselle (57)	Grand Est	1
La Dune du Château de Sable	1 étoile		Porspoder	Finistère (29)	Région Bretagne	1
Le Cerf	1 étoile		Marlenheim	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Kasbür	1 étoile		Monswiller	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Umami	1 étoile		Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Au Crocodile	1 étoile		Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
1741	1 étoile		Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Les Plaisirs Gourmands	1 étoile		Schiltigheim	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Les Funambules	1 étoile		Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Buerehiesel	1 étoile		Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Le Jardin Secret	1 étoile		La Wantzenau	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Auberge Saint-Walfrid	1 étoile		Sarreguemines	Moselle (57)	Grand Est	1
L'Amsbourg	1 étoile		Baerenthal	Moselle (57)	Grand Est	1
Au Gourmet	1 étoile		Drusenheim	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Auberge au Bœuf	1 étoile		Sessenheim	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Le Pavillon - Hôtel Westminster	1 étoile		Le Touquet-Paris Plage	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1
La Table - Hôtel Clarance	1 étoile		Lille	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Le Restaurant du Cerisier	1 étoile		Lille	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Nature	1 étoile		Armentières	Nord (59)	Hauts-de-France	1
La Liégeoise	1 étoile		Wimereux	Pas-de-Calais (62)	Hauts-de-France	1
Val d'Auge	1 étoile		Bondues	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Haut Bonheur de la Table	1 étoile		Cassel	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Auberge du Vert Mont	1 étoile	1 étoile verte	Boeschepe	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Anona	1 étoile	1 étoile verte	Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Rouge	1 étoile		Nîmes	Gard (30)	Occitanie	1
L'Incomparable	1 étoile		Tresserve	Savoie (73)	Auvergne-Rhône-Alpes	1
Relais de la Poste	1 étoile		La Wantzenau	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Faventia	1 étoile		Tourrettes	Var (83)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
De:ja	1 étoile	1 étoile verte	Strasbourg	Bas-Rhin (67)	Grand Est	1
Les Chemins - Domaine de Primard	1 étoile	1 étoile verte	Guainville	Eure-et-Loir (28)	Normandie	1
Rozo	1 étoile		Marcq-en-Baroeul	Nord (59)	Hauts-de-France	1
Aumi	1 étoile		Puymoyen	Charente (16)	Nouvelle-Aquitaine	1
Mallory Gabsi	1 étoile		Paris	Paris (75)	Île-de-France	1
Les Reflets	1 étoile		La Roche-sur-Yon	Vendée (85)	Région Bretagne	1
La Mécanique des Frères Bonano	1 étoile		Colombières-sur-Orb	Hérault (34)	Occitanie	1
Ezia	1 étoile		Montlivault	Loir-et-Cher (41)	Centre-Val de Loire	1
Arbore & Sens	1 étoile		Loches	Indre-et-Loire (37)	Centre-Val de Loire	1
La Table des Pères	1 étoile		Piré-Chancé	Ille-et-Vilaine (35)	Région Bretagne	1

NOM	DISTINCTION	LOCALISATION	DÉPARTEMENT	RÉGION	ZONE RURALE	ZONE URBAINE
Arborescence	1 étoile		Croix	Nord (59)	☞ Hauts-de-France	1
Château Eza	1 étoile		Eze	Alpes Maritimes (06)	☞ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
La Table Mirasol	1 étoile		Mont-de-Marsan	Landes (40)	☞ Nouvelle-Aquitaine	1
Villa9Trois	1 étoile		Montreuil	Seine-Saint-Denis (93)	☞ Île-de-France	1
Enfin	1 étoile		Barr	Bas-Rhin (67)	☞ Grand Est	1
Ressources	1 étoile		Bordeaux	Gironde (33)	☞ Nouvelle-Aquitaine	1
Puréte	1 étoile		Lille	Nord (59)	☞ Hauts-de-France	1
La Mutinerie	1 étoile		Lyon	Rhône (69)	☞ Auvergne-Rhône-Alpes	1
La Gouesnière - Maison Tirel-Guérin	1 étoile		La Gouesnière	Ille-et-Vilaine (35)	☞ Région Bretagne	1
Château d'Origny	1 étoile		Ouches	Loire (42)	☞ Auvergne-Rhône-Alpes	1
L'Arrivage	1 étoile		Sète	Hérault (34)	☞ Occitanie	1
Restaurant de la Loire	1 étoile		Pouilly-sous-Charlieu	Loire (42)	☞ Auvergne-Rhône-Alpes	1
Villa Pinewoord	1 étoile	1 étoile verte	Payren-Augmontel	Tarn (81)	☞ Occitanie	1
Couleurs de Shimatani	1 étoile		La Ciotat	Bouches-du-Rhône (13)	☞ Provence-Alpes-Côte d'Azur	1
Maison Dasamy	1 étoile		Mareuil-sur-Lay	Vendée (85)	☞ Région Bretagne	1
La Maison de Pierre	1 étoile		Hasparren	Pyrénées-Atlantiques (64)	☞ Nouvelle-Aquitaine	1
Omar Dhiab	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France	1
Maison Ruffet - Villa Navarre	1 étoile		Pau	Pyrénées-Atlantiques (64)	☞ Nouvelle-Aquitaine	1
Maison Ruggieri	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France	1
L'Épicurien - Abbaye de Villeneuve	1 étoile		Les Sorinières	Loire-Atlantique (44)	☞ Pays de la Loire	1
Astrance	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France	1
L'Abissou	1 étoile		Les Sables d'Olonne	Vendée (85)	☞ Région Bretagne	1
Ortensia	1 étoile		Paris	Paris (75)	☞ Île-de-France	1
Les Cadets	1 étoile		Nantes	Loire-Atlantique (44)	☞ Pays de la Loire	1
					215	414

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Récapitulatif de ce travail de recherche.....	11
Figure 2 - Frise chronologique des nouveautés institutionnelles	20
Figure 3 - Les 10 commandements du Gault-Millau	24
Figure 4 - Frise chronologique de l'acceptation du culinaire comme art.....	29
Figure 5 - La créativité culinaire.....	37
Figure 6 - Frise chronologique représentative de l'internationalisation du <i>Guide Michelin</i>	59
Figure 7 - Implantation du <i>Guide Michelin</i> à l'international	60
Figure 8 - Les trois piliers du développement durable	68
Figure 9 - Représentation de l'augmentation des températures entre 1850 et 2020	71
Figure 10 - Proportion de la population vivant sous le seuil international de pauvreté dans le monde entre 1990 et 2015	73
Figure 11 - Représentation graphique du gaspillage alimentaire.....	78
Figure 12 : Les six Objectifs de Développement Durable chez Relais & Châteaux..	80
Figure 13 - Le design dans un restaurant.....	86
Figure 14 - Représentation du chiffre d'affaires de la restauration gastronomique en 2015	118
Figure 15 - Évolution des établissements étoilés en France depuis 2005	119
Figure 16 - Représentation satellitaires des établissements étoilés au <i>Guide Michelin</i>	120
Figure 17 - Représentation de la part de restaurants 1 étoiles en France.....	121
Figure 18 - Représentation de la part de restaurant 2 étoiles en France.....	122
Figure 19 - Représentation de la part de restaurants 3 étoiles en France.....	122
Figure 20 - La part de restaurants étoilés en France par rapport au monde	123
Figure 21 - Représentation satellitaires des établissements étoilés verts au <i>Guide Michelin</i>	124
Figure 22 - Représentation de restaurants étoilés verts en France par rapport au monde	125
Figure 23 : Présentation de l'établissement.....	128

Figure 24 : La part de produits locaux employés sur la carte d'un établissement de restauration.....	166
Figure 25 : La part de produits de saison employés sur la carte d'un établissement de restauration.....	168
Figure 26 : La part de produits d'origine animale utilisée sur la carte d'un établissement de restauration.....	171
Figure 27 : Résultat de l'étude sur les produits locaux	174
Figure 28 : Résultat de l'étude sur les produits de saison	176
Figure 29 : Résultat de l'étude sur les espèces menacées.....	178
Figure 30 : Résultat de l'étude sur la notion de transparence des produits	179
Figure 31 : Résultat de l'étude réalisée sur la mise en avant de l'autoproduction sur site Internet.....	180
Figure 32 : Résultat de l'étude de la mise en avant de l'autoproduction par Instagram	181
Figure 33 : Résultat de l'étude sur la part de produits d'origine animale sur les cartes d'un établissement de restauration.....	182
Figure 34 - La part des différentes distinctions dans la sélection d'étoiles vertes...	185
Figure 35 - Représentation satellitaires des établissements étoilés verts au <i>Guide Michelin</i>	189
Figure 36 - La part des différentes distinctions dans la sélection d'étoiles rouges au <i>Guide Michelin</i>	190
Figure 37 - Représentation satellitaire des établissements étoilés rouges du <i>Guide Michelin</i>	199
Figure 38 - La recherche d'établissements.....	200
Figure 39 - La recherche de distinction	201
Figure 40 - La recherche de distinction du <i>Guide Michelin</i>	202
Figure 41 - Tableau Excel permettant l'identification des différentes zones	204
Figure 42 - Extrait de la construction de la grille d'analyse de l'étoile verte	205
Figure 43 - Extrait de la construction de la grille d'analyse de l'étoile verte	206
Figure 44 - Localisation des établissements étoilés verts : zone urbaine ou zone rurale ?	208
Figure 45 - Localisation des établissements étoilés rouges : zone urbaine ou zone rurale ?	208

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 - Évolution de l'espace du mangeable	19
Tableau 2 - Les différents guides gastronomiques	38
Tableau 3 - Évolution des étoiles du <i>Guide Michelin</i>	53
Tableau 4 - Les 17 Objectifs du Développement Durable (ODD)	74
Tableau 5 - Les Serviscènes	85
Tableau 6 - Les différentes observations réalisables en étude qualitative.....	99
Tableau 7 - Les types de restaurants traditionnels	113
Tableau 8 - Les différentes restauration à thème	114
Tableau 9 - Les différentes restauration de collectivité.....	115
Tableau 10 - Représentation des restaurants étoilés dans le monde et en France	121
Tableau 11 - La part de restaurants étoilés en France par rapport au monde.....	123
Tableau 12 - Représentation des restaurants étoilés verts	125
Tableau 13 : Présentation des différents labels.....	161
Tableau 14 : Étude du critère sur les produits durables	167
Tableau 15 : Étude du critère du label « fait maison ».....	169
Tableau 16 : Étude du critère sur la notion de transparence	169
Tableau 17 : Étude du critère de l'autoproduction	170
Tableau 18 - Représentation des établissements portant les distinctions d'étoiles vertes, et.....	185
Tableau 19 - Représentation des établissements portant les distinctions d'une étoile verte et d'une étoile rouge	186
Tableau 20 - Représentation des établissements portant les distinctions d'une étoile verte et deux étoiles rouges.....	187
Tableau 21 - Représentation des établissements portant les distinctions d'étoile verte et de trois étoiles rouges.....	188
Tableau 22 - Représentation des établissements distingués d'une étoile au <i>Guide Michelin</i>	191
Tableau 23 - Représentation des établissements distingués de deux étoiles au <i>Guide Michelin</i>	197

Tableau 24 - Représentation des établissements distingués de trois étoiles au <i>Guide Michelin</i>	198
Tableau 25 - Définition des niveaux de densité des communes.....	203

TABLES DES MATIERES

INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1 : CADRAGE THEORIQUE	12
CHAPITRE 1 : LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET L'ARTIFICATION DE SON ART	14
1. <i>La gastronomie</i>	14
1.1 Définition de la gastronomie	14
1.2 Les chiffres du secteur	15
1.3 L'Histoire de la gastronomie	16
1.3.1. Le Moyen-Âge	16
1.3.2. La Renaissance	17
1.3.3. La Grande Cuisine	18
1.3.4. La Révolution	21
1.3.5. La Cuisine Classique	22
1.3.6. La Nouvelle Cuisine	24
2. <i>La naissance d'un art et d'une critique</i>	25
2.1 Les arts légitimes	26
2.2 Entraves à la classification de l'art culinaire	26
2.3 Artification culinaire	27
2.4 La critique	30
2.4.1. Comment la critique est-elle née ?	30
2.4.2. La naissance d'une critique gastronomique	31
CHAPITRE 2 : LA CRITIQUE	33
1. <i>L'utilité et la responsabilité de la critique</i>	33
1.1 Le rôle de la critique	33
1.1.1. La critique d'art	33
1.1.2. La critique culinaire	34
1.1.3. Les méandres de la critique	35
1.2 Zoom sur la critique culinaire	36
1.2.1. Les différentes critiques culinaires	38
2. <i>Le fonctionnement de la critique</i>	40
2.1 La détermination des critères de jugement	40
2.1.1. Les critères de la critique culinaire	41
2.2 Entre les lignes	42
2.2.1. Les critères officiels	42
2.2.2. Les critères officieux	43
CHAPITRE 3 : LE GUIDE MICHELIN	46
1. <i>L'histoire du Guide Michelin</i>	46
1.1 Un guide technique	47
1.1.1. Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?	47
1.1.2. Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?	47
1.1.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?	49
1.2 Un guide touristique	50
1.2.1. Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?	50
1.2.2. Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?	50
1.2.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?	51
1.3 Un guide gastronomique	52
1.3.1. Dans quel contexte le Guide Michelin émerge-t-il ?	52
1.3.2. Quel contenu le Guide Michelin offre-t-il ?	53
1.3.3. Comment le Guide Michelin gagne-t-il la confiance de ses lecteurs ?	54
2. <i>Le fonctionnement et l'évolution du Guide Michelin</i>	55

2.1	Les distinctions.....	55
2.2	Le principe des inspecteurs.....	56
2.3	L'internationalisation du <i>Guide Michelin</i>	58
2.4	Le nouveau tournant du <i>Guide Michelin</i> , à l'ère du numérique	60
PARTIE 2. LES HYPOTHESES, LA METHODOLOGIE PROBATOIRE ET LA DEFINITION DU TERRAIN DE L'ETUDE ..		64
CHAPITRE 4 : CADRAGE THEORIQUE DE NOS HYPOTHESES		67
1.	<i>Le développement durable</i>	67
1.1	L'aspect économique	69
1.2	L'aspect environnemental	69
1.3	L'aspect social	70
1.4	Les enjeux du développement durable.....	70
1.4.1.	Les indicateurs.....	70
1.4.1.1.	Le changement climatique	71
1.4.1.2.	La biodiversité	72
1.4.1.3.	La pauvreté	72
1.4.1.4.	L'évolution de la production et de la consommation	73
1.4.2.	Les objectifs.....	73
2.	<i>Hypothèse 1 : une cuisine responsable</i>	75
2.1	Les initiatives prises	75
2.1.1.	Les lois.....	75
2.1.2.	Une sélection responsable des produits	76
2.1.3.	La réduction des déchets.....	77
2.2	Le cas des Relais & Châteaux	79
3.	<i>Hypothèse 2 : la dimension scénographique</i>	81
3.1.	La scénographie	81
3.1.1.	Définition « scénographique »	81
3.1.2.	Le parallèle entre restauration et scénographie	81
3.2.	Les serviscènes	83
4.	<i>Hypothèse 3 : Les critères culinaires « qualitatifs »</i>	87
4.1.	Le <i>Guide Michelin</i>	87
4.1.1.	Les principes du célèbre Guide Rouge.....	88
4.1.2.	Évolution des classifications du Guide Michelin	88
4.1.3.	Les différents critères relevant des étoiles rouges Michelin	90
4.1.4.	Les différents critères relevant des étoiles vertes Michelin	92
CHAPITRE 5 : LA METHODOLOGIE PROBATOIRE.....		95
1.	<i>Présentation des méthodes de collecte de données</i>	95
1.1	La démarche qualitative.....	95
1.1.1.	La définition d'une étude qualitative	95
1.1.2.	Les différentes méthodes d'une étude qualitative.....	96
1.1.2.1.	L'entretien individuel	96
1.1.2.2.	Le groupe de discussion	98
1.1.2.3.	L'observation qualitative.....	98
1.1.3.	L'échantillon	99
1.2	La démarche quantitative	99
1.2.1.	La définition d'une étude quantitative	99
1.2.2.	L'outil méthodologique	100
1.2.3.	L'échantillon	100
1.3	Conclusion sur la présentation générale des méthodes de collecte des données.....	101
2.	<i>Récapitulatif des objectifs visés par hypothèses</i>	101
2.1	Détermination de la méthode de collecte des données de l'étude	104
2.2	L'échantillonnage : étude qualitative.....	104
2.3	L'échantillonnage : étude quantitative	105
2.4	Modalités de passation de l'entretien	106

2.4.1.	La prise de contact avec les chefs gastronomiques.....	106
2.4.2.	Le lieu de l'entretien.....	107
2.4.3.	La conduite de l'entretien	108
2.5	Le guide d'entretien.....	108
2.5.1.	La phase d'introduction.....	108
2.5.2.	L'entretien.....	109
2.6	Le traitement des données qualitatives.....	109
2.7	Le traitement des données quantitatives.....	110
CHAPITRE 6 : PRESENTATION DU TERRAIN D'ETUDE		112
1.	<i>Le marché de la restauration gastronomique</i>	112
1.1	Représentation de la restauration commerciale	112
1.1.1.	La restauration traditionnelle.....	113
1.1.2.	La restauration à thème	114
1.1.3.	La restauration de collectivité	114
1.1.4.	La restauration rapide	115
1.1.5.	La restauration traiteur	116
1.1.6.	La restauration de transports.....	116
1.2	Représentation de la restauration gastronomique.....	116
1.2.1.	Caractéristique d'un restaurant gastronomique	117
1.2.2.	La part du marché	117
1.2.3.	Le Guide Michelin acteur de la restauration gastronomique	118
2.	<i>Détermination du terrain d'application</i>	119
2.1	La restauration gastronomique : étoilée rouge	119
2.2	La restauration gastronomique : étoilée verte	124
3.	<i>Immersion sur le terrain d'étude au moyen du cadre du stage</i>	126
3.1.	Notre choix	126
3.1.1.	Le choix d'une restauration gastronomique.....	126
3.1.2.	Le choix de La Chapelle Saint Martin.....	126
3.1.3.	Présentation de l'établissement.....	127
3.1.4.	Les missions de stage	128
PARTIE 3. ANALYSE DES DONNEES COLLECTEES.....		132
CHAPITRE 7 : ANALYSE DES DONNEES QUALITATIVES PAR LE BIAIS DES ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS.....		134
1.	<i>Rappel des analyses possibles</i>	134
2.	<i>Analyse verticale des entretiens semi-directifs</i>	135
2.1	Membres des distinctions d'une étoile au <i>Guide Michelin</i>	135
2.1.1.	Chef S, récompensé d'une étoile rouge et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°1 135	
2.1.2.	Madame V, directrice de salle d'un établissement récompensé d'une étoile rouge et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°4.....	138
2.2	Membres des distinctions de deux étoiles au <i>Guide Michelin</i>	140
2.2.1.	Chef T, récompensé de deux étoiles rouges et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°2 140	
2.2.2.	Chef W, récompensé de deux étoiles rouges par le Guide Michelin : Entretien n°5.....	143
2.3	Membres des distinctions de trois étoiles au <i>Guide Michelin</i>	145
2.3.1.	Chef U, récompensé de trois étoiles rouges et d'une étoile verte par le Guide Michelin : Entretien n°3 145	
3.	<i>Analyse horizontale</i>	149
3.1.	Hypothèse 1 : La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte 150	
3.2.	La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte.....	155
3.3.	L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires « qualitatifs »	157
CHAPITRE 8 : L'ETUDE D'UNE CUISINE RESPONSABLE		159
1.	<i>Le terrain de recherche et d'observation</i>	159

2.	<i>Définitions des critères à observer</i>	159
2.1	Les produits locaux	160
2.2	Les produits durables	160
2.3	Les saisonnalités	163
2.4	Les espèces menacées	163
2.5	La mention du « fait maison »	163
2.6	La notion de transparence	164
2.7	L'autoproduction	164
2.8	Le flexitarisme	164
3.	<i>Construction de l'analyse des critères</i>	165
3.1.	Les produits locaux	165
3.2.	Les produits durables	166
3.3.	La saisonnalité	167
3.4.	Les espèces menacées	168
3.5.	La mention « fait maison »	169
3.6.	La notion de transparence	169
3.7.	L'autoproduction	170
3.8.	Le flexitarisme	170
4.	<i>Construction de la grille d'analyse</i>	171
4.	<i>Observations</i>	173
5.1.	Présence des produits locaux dans l'intitulé des plats de la carte	173
5.2.	Mention des labels aux produits durables	175
5.3.	Présence de produits de saison dans l'intitulé des plats de la carte	175
5.4.	Utilisation d'espèces menacées	177
5.5.	Mention « fait maison »	178
5.6.	Notion de transparence	179
5.7.	Mise en avant de l'autoproduction	180
5.8.	Présence de produits d'origine animale dans l'intitulé des plats de la carte	181
CHAPITRE 9 : ÉTUDE SUR LA LOCALISATION DES ÉTABLISSEMENTS		184
1.	<i>Les étoilés verts</i>	184
1.1	Liste des étoilés verts en France	184
1.1.1.	Les assiettes et les Bib Gourmand	185
1.1.2.	Les établissements 1 étoile	186
1.1.3.	Les établissements 2 étoiles	187
1.1.4.	Les établissements 3 étoiles	188
1.2	Représentation cartographique des établissements étoilés verts	188
2.	<i>Les étoilés rouges</i>	190
2.1	Liste des étoilés rouges en France	190
2.1.1.	Les établissements 1 étoile	191
2.1.2.	Les établissements 2 étoiles	197
2.1.3.	Les établissements 3 étoiles	198
2.2	Représentation cartographique des établissements étoilés rouges	199
3.	<i>Définition des grilles d'analyse</i>	200
3.1.	La recherche d'établissement	200
3.2.	La recherche de distinction	201
3.3.	La recherche de localisation	202
3.4.	La recherche par l'INSEE	202
3.5.	Les grilles d'analyse	205
3.5.1.	Extrait de la grille d'analyse de l'étoile verte	205
3.5.2.	Extrait de la grille d'analyse de l'étoile rouge	206
4.	<i>Observations</i>	207
4.1.	Rappel de notre observation	207
4.2.	Les résultats de notre observation	207
4.2.1.	Les étoiles vertes	207

4.2.2. Les étoiles rouges	208
PARTIE 4. LES RESULTATS, LES LIMITES ET LES PRECONISATIONS DE CETTE ETUDE.....	210
CHAPITRE 10 : LES RESULTATS DE NOS ETUDES.....	212
1. Hypothèse 1 : La mise en place d'une cuisine responsable est nécessaire à l'obtention de l'étoile verte	212
1.1. L'étude qualitative : les entretiens semi-directifs.....	212
1.2. L'étude quantitative : la grille d'analyse	214
2. Hypothèse 2 : La dimension scénographique du restaurant participe à l'obtention de l'étoile verte	215
2.1 L'étude qualitative : les entretiens semi-directifs.....	215
2.2 L'étude quantitative : les grilles d'analyse	216
3. Hypothèse 3 : L'obtention d'une étoile verte relève de critères culinaires qualitatifs.....	217
CHAPITRE 11 : LES LIMITES DE CETTE ETUDE	220
1. L'étude qualitative des entretiens semi-directifs	220
2. L'étude quantitative, une cuisine responsable	222
3. L'étude quantitative, la localisation des établissements	223
CHAPITRE 12 : LES PRECONISATIONS.....	225
1. Nos préconisations.....	225
1.1. Le développement d'une cuisine responsable	225
1.2. L'amélioration de l'environnement de l'établissement	227
CONCLUSION GENERALE	229
BIBLIOGRAPHIE	231
TABLE DES ANNEXES	236
TABLE DES FIGURES.....	362
TABLE DES TABLEAUX.....	364
TABLES DES MATIERES	366

LES CRITERES IDIOSYNCRATIQUES DE L'ETOILE VERTE DU GUIDE MICHELIN

Dans l'époque actuelle que nous traversons, où les problématiques environnementales et écologiques sont de rigueur, nous nous penchons sur les actions, et les recommandations faites en faveur d'une restauration plus durable. En effet, il y a d'ores et déjà quelques années, une idée naît ; celle de sauvegarder au mieux les biens faits de la nature environnante. S'ensuit alors de nombreuses et diverses initiatives, de la part de figures emblématiques de la gastronomie, avec comme objectif la préservation de nos ressources, et la mise en place d'une cuisine plus responsable. De près, le *Guide Michelin*, célèbre référence gastronomique, suit ce nouvel engouement et les établissements portants. Dans le cadre de notre recherche, nous étudions cette distinction inédite qu'est l'étoile verte, en tâchant de comprendre ses atouts, ses enjeux, et par-dessus tout, ses secrets.

Mots clés : *Guide Michelin*, gastronomie, Étoile Verte, environnement, écologie.

THE IDIOSYNCRATIC CRITERIA OF THE GREEN STAR IN THE MICHELIN GUIDE

In these times, when environmental and ecological issues are the order of the day, we're looking at the actions and recommendations being made in favour of more sustainable catering. Indeed, a few years ago, an idea was born that of preserving the best of the natural environment. This was followed by a host of initiatives by leading figures in the world of gastronomy, with the aim of preserving our resources and introducing more responsible cuisine. The Michelin Guide, the famous gastronomic benchmark, is keeping a close eye on this new craze and on the establishments involved. As part of our research, we are studying the Green Star award, trying to understand its assets, its challenges and, above all, its secrets.

Keywords: *Michelin Guide*, gastronomy, Green Star, environment, ecology.