

# Petit mode d'emploi des guides gastronomiques



**RESTAURANTS** Trouver une bonne table en se fiant aux nombreux avis et marques, ce n'est pas toujours simple.

À quoi servent encore les guides gastronomiques, vous demandez-vous? À orienter les clients en fonction de critères définis! Exactement ce qu'on ne trouve pas sur les plate-

formes web, où tout un chacun peut donner son avis. Mais, d'un guide à l'autre, les critères d'évaluation diffèrent: points, étoiles, assiettes ou juste des recommandations. Pas évident de s'y retrouver. On peut vite être perdu! Mais pas de panique: voici comment vous en sortir.

■ **Michelin** Le Guide rouge, plus ancien et plus célèbre guide gastronomique, note les

restaurants au moyen de trois symboles. Contrairement à ce qu'on pense, il n'est pas réservé à une élite! Certes, les étoiles signalent une cuisine de très haute qualité, très soignée, ainsi qu'une dimension de luxe dans l'expérience. Mais il y a aussi l'assiette, qui distingue des établissements plus simples. Ceux qui servent juste de la bonne nourriture, en somme. Quant au «Bib

gourmand», il récompense un menu de bonne qualité et à prix modique!

■ **Gault & Millau** Deuxième acteur majeur pour orienter les clients sur la scène gastronomique, le Gault & Millau, qu'on écrit en Suisse GaultMillau, évalue les tables au moyen d'une note entre douze et vingt. Rien que la présence d'un restaurant dans le guide

montre sa qualité. Et plus la note monte, plus la signature du chef est présente et plus on peut s'attendre à de la minutie et de la perfection dans les assiettes.

■ **Classements World 50 Best Restaurants, La Liste, The Best Chef Award, les listes OAD:** ici, la notion d'aiguiller un client entre diverses offres s'efface pour classer les meilleurs restaurants et chefs du monde. Ici, on parle d'«expériences». La cuisine est alors débridée, créative, voire folle. Mais ça plaît! -ROMAIN WANNER



## Peut-on se fier à tous les avis?

L'avantage des guides «établissements» c'est que leur but est de conseiller avec justesse leurs lecteurs. Les avis sur le Net? Il y en a qui sont pertinents et d'autres beaucoup moins. Restent des plateformes comme LaFourchette, qui n'autorisent les commentaires et notes que des utilisateurs ayant fait une réservation. Une différence de taille, qui évite ainsi la question des «faux avis», positifs ou négatifs.



La nuance entre une étoile et un point est parfois difficile à saisir... et elle est souvent discutable. -ISTOCK

## Seul compte ce qu'il y a dans l'assiette

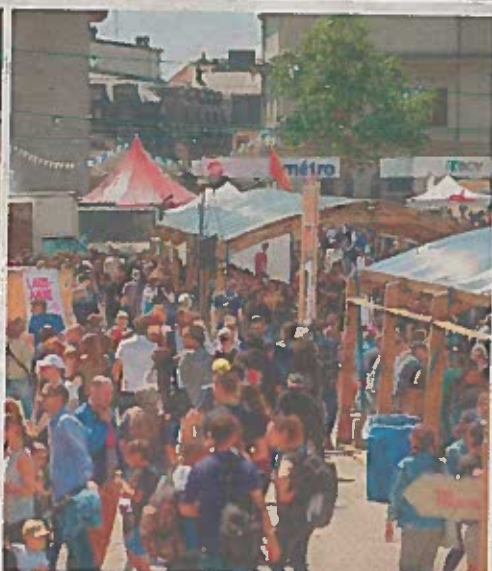
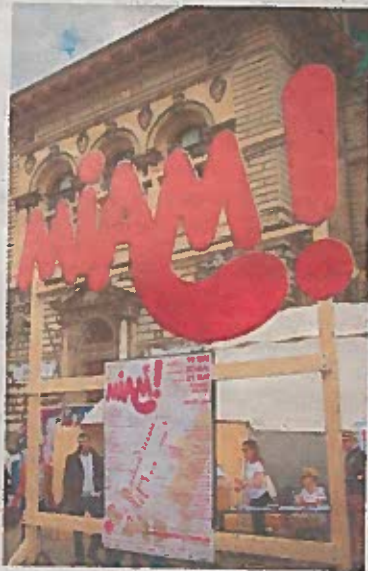
Michelin et Gault & Millau ne notent que la cuisine. Le service et l'ambiance ne sont théoriquement pas pris en compte, même si, au fond, un service bancal péjorera sans aucun doute un restaurant! Quant à la différence entre une, deux et trois étoiles? Une étoile vaut pour un très bon restaurant. Deux pour une table excellente. Une différence légère. On percevra plutôt une montée en gamme. Quant à trois étoiles? On aura là une réalisation parfaite, une constance perpétuelle et des émotions dans chaque plat. Difficile à interpréter? C'est le cas même pour les chefs.

## Événements

# 108 dates rien que pour les gourmands

**LAUSANNE** Le programme de l'association gourmande Lausanne à table est sorti voilà quelques jours déjà. Au total, d'ici au mois de décembre, 44 événements sont prévus s'étendant sur 108 jours! Des expériences inédites aux activités familiales, il y en aura pour tous les goûts! Dans cette masse, on a relevé pour vous quelques moments forts. Histoire de vous mettre l'eau à la bouche. Ceux qui aiment l'art et la culture adoreront sans doute les Tables éphémères aux musées! Un repas avec visite guidée au

cœur d'un musée. Les cuisiniers amateurs, eux, iront s'inspirer au désormais incontournable Marché d'Anne-Sophie Pic, le 30 août dans les jardins du Beau-Rivage Palace. Ou exercer leurs talents lors de l'atelier de fabrication de choucroute. Restent encore le Miam Festival, qu'on ne manquera sous aucun prétexte les 8, 9 et 10 juin, ainsi qu'À Table, menu offert par les restaurateurs de la capitale vaudoise le 5 septembre! On peut le dire: les prochains mois seront gourmands! -RWA



Au centre du programme de l'association trône le Miam Festival. LAUSANNEÀTABLE/DIGITALFLOW