

économie

Les chefs
n'ont plus
la tête dans
les étoiles

RESTAURATION. À la veille de la publication du Guide Michelin 2009, la haute gastronomie commence à sentir les répercussions de la crise économique. Plus profondément, le modèle du 3-étoiles souffre de contraintes souvent trop lourdes pour les chefs. *Page 23*

Le blues des grands chefs étoilés

RESTAURATION

Le Michelin dévoile ses étoiles lundi dans un climat de crise.

TROIS macarons pour Eric Fréchet au Bristol, deux pour Gordon Ramsay au Trianon Palace de Versailles... Comme d'habitude, les promotions du Michelin ont fûté bien avant la sortie officielle du guide, lundi, rapportées dans nos colonnes par la sagacité de notre confrère François Simon (*nos éditions du 11 février*).

Le guide rouge fête ses cent ans dans une atmosphère de crise. Cette semaine, Marc Veyrat annonçait renoncer à ses trois étoiles, diminué par un accident. Il est le troisième en quelques années, après Olivier Roellinger à Cancale et Alain Senderens à Paris, à effectuer ce geste hautement symbolique. Sans oublier le suicide du triple étoilé Bernard Loiseau en 2003. Malgré des raisons très personnelles, le malaise des 3-étoiles n'en est pas moins révélateur de la crise

d'un système, qui coïncide aujourd'hui avec une période de ralentissement économique.

« Depuis fin 2008, on constate des baisses de fréquentation de 20 à 25 % », constate Michel Cloes, président du cabinet de conseil spécialisé Chef Culinary Network (CCN). Certains établissements sont plus touchés que d'autres. À Paris, le Meurice, L'Atelier de Joël Robuchon ou Ze Kitchen Gallery, étoilé l'an dernier, ne désespèrent pas, tandis que certains palaces font salle vide plusieurs soirs par semaine. La haute gastronomie est surtout frappée par la diminution des repas d'affaires et des événements (banquets) très lucratifs.

15 000 euros par mois

« Les 1 ou 2-étoiles sont moins exposés que les 3-étoiles parce qu'ils ont moins de contraintes fixes à maintenir », souligne Michel Cloes. *Même hors crise économique, un 3-étoiles seul n'est économiquement pas viable.* Le modèle ne peut tourner que grâce à l'hébergement, aux adresses



La haute gastronomie est frappée par la diminution des repas d'affaires et des événements (banquets) très lucratifs. *Photo: 12.com/Alamy*

« bis » des chefs, ou à leurs cours de cuisines, livres, et autres plats cuisinés industriels. Du coup, souvent absents de leurs fourneaux, les chefs risquent de perdre leurs précieuses étoiles, une pression source de stress.

La solution de confort réside dans les contrats de salariat ou de consulting pour les grands hôtels. Ce n'est pas un hasard si l'un des promus du Michelin, l'Anglais Gordon Ramsay (Trianon Palace), est, avec 7,5 millions de dollars de

revenus, le troisième chef le mieux payé au monde, selon CCN. Dans cette catégorie, les ouvertures prévues des hôtels Shangri-La à la fin de l'année, puis des Mandarin Oriental, Peninsula, W et Raffles à Paris devraient relancer le jeu de chaises musicales entre toques. Le salaire d'un chef 3-étoiles oscille entre 12 000 et 15 000 euros mensuels, sans compter les extras (5 000 à 15 000 euros la journée).

FLORENTIN COLLOMP