

Pays de Savoie

Guide Michelin 2024 : une pluie d'étoiles sur les Pays de Savoie

La cérémonie des Michelin 2024 a gâté une nouvelle fois les Pays de Savoie en mettant en lumière de nouvelles tables, et en saluant de belle manière le travail des équipes en cuisine et en salle. On peut se targuer de compter deux nouvelles deux étoiles, et quatre une étoile.

La Haute-Savoie, qui avait eu à déplorer la perte d'une étoile au restaurant *Le Sérac* à Saint-Gervais, retrouve le sourire avec la mise en lumière de nouvelles tables lors de la cérémonie des Michelin 2024 avec l'attribution d'une étoile à *L'Auberge de Lucinges*. Le chef Benjamin Breton n'en finit plus de faire parler de lui. Après avoir été désigné "Grand de demain 2024" par le Gault et Millau, il a séduit les inspecteurs du Michelin avec un style très personnel, et une vision sans concession de la cuisine.

Il a dû avoir la tête dans les étoiles, ce lundi 18 mars, car, à la question du *Dauphiné Libéré* sur la possibilité de décrocher une étoile, il avait répondu : « Je ne vais pas dire que cela ne m'intéresse pas. Cette année, la cérémonie est à Tours, la région dont je suis

originaire. Ce serait une belle histoire. »

Une étoile aussi pour le chef Vincent Deforce du restaurant *Le Cin5- Au cœur du village* à La Clusaz. Arrivé comme pâtissier dans le groupe Pollet-Villard en 2013, le chef a gravi les échelons, et a pris la direction des cuisines à La Clusaz. « C'est un beau cadeau pour lui, et pour l'énergie qu'il apporte chez nous, avec sa sensibilité autour de l'île Maurice », dit, avec émotion, Olivier Pollet-Villard.

C'est une belle démonstration d'attachement au travail réalisé par Benoît Vidal de la *Maison Benoît Vidal* que le Michelin fait en lui redonnant ses deux étoiles. Un immense réconfort pour le chef, après l'année difficile qu'il vient de passer. Doublement étoilé à Val d'Isère, le chef avait dû quitter la station après un désaccord avec le propriétaire. C'est donc à l'automne dernier que le chef avait repris les clefs de l'auberge tenue par Charlotte et Daniel Baratier pour apporter sa dimension, insuffler sa créativité et faire enfin « sienne » cette maison.

« La maison de cuisine » du couple Favario fait une nouvelle fois parler d'elle. Sandrine Doley Favario, directrice du



Le chef Jean-Rémi Caillon a rejoint la maison Pinturault la saison dernière. Photo Le DL/Nadège Lepeudry

restaurant *L'Auberge de Montmin* a reçu le prix Michelin du service 2024.

« C'est incroyable, on l'espérait tellement »

En Savoie, après le retrait de la 3^e étoile à René et Maxime Meilleur, qui a généré de la tristesse dans les Pays de Savoie, le cru 2024 du Michelin a livré de belles surprises.

Wahid avec l'obtention de deux étoiles pour le restaurant *Sylvestre*, à l'hôtel *Les Grandes Alpes*, à Courchevel. C'est Laura Apicella, la directrice du restaurant, qui résume la joie partagée par toute l'équipe : « Le restaurant a ouvert en 2022 et a obtenu tout de suite sa première étoile. Il faut dire que le chef était arrivé auréolé de sept étoiles. En 2023, nous avions espéré, mais nous n'avions pas eu cette deuxième étoile. Et voilà que 2024 nous l'apporte au terme d'une saison très intense. Nous avons changé beaucoup de choses, dans l'écrin même du restaurant et dans les assiettes. L'équipe a été renouvelée, formée. Et tous sont récompensés. C'est incroyable, on l'espérait tellement. Nous avons entendu des échos très positifs nous disant que plusieurs critiques avaient trouvé notre table exceptionnelle. C'est un grand moment à 15 jours de la fin de la saison et un grand coup de boost pour la prochaine. »

Bravo enfin Magali Delalex, cheffe sommelière de *La Table de l'Ours* à Val d'Isère, qui reçoit le prix Michelin 2024 de la sommellerie.

● **Krystel Bablée avec Laurence Vuillen**