

### Guide Michelin : ceux qui rient et ceux qui pleurent...



*Le Chai, le restaurant du manoir de Restigné, ouvert en octobre 2007 par les époux Duguet, entre dans la cour des grandes tables tourangelles promues par le Michelin*

Neuf étoilés en Indre-et-Loire au palmarès du guide Michelin 2010. Avec un entrant : le manoir de Restigné. Et un sortant : Le Rive Gauche, à Tours. La dernière livraison du guide Michelin est toujours un moment très attendu dans le monde de la gastronomie. Certains chefs tremblent à l'idée de perdre un macaron quand d'autres ne dorment plus la nuit à l'idée d'en gagner un. L'édition 2010 du célèbre guide, parue hier, n'échappe pas à la règle : en décrochant sa première étoile, le restaurant du manoir de Restigné, Le Chai, entre dans la cour des grandes tables tourangelles. Ouvert il y a deux ans et demi, ce restaurant de 35 couverts (menus de 23 € à 76 €) s'est imposé peu à peu dans le paysage gastronomique au pays de Rabelais. Hier, le téléphone n'a pas cessé de sonner au manoir, pour féliciter le jeune chef Damien Cousseau, 28 ans, arrivé en décembre 2008, et les propriétaires de l'ancien château de Platerye devenu manoir de Restigné, François et Sophie Duguet. Grosse déception en revanche, au Rive Gauche, rue du Commerce à Tours, qui perd son étoile gagnée l'an dernier. Une consécration peut-être trop rapide pour le chef Pascal Vuillemin, ancien second de Jean Bardet, « Révélation de l'année 2009 » par le guide Gault-Millau, qui devra motiver ses troupes pour retrouver l'étoile perdue. C'est souvent dans ces périodes de reconquête que les chefs se surpassent : qu'on se le dise ! Dans ce classement 2010, huit restaurants d'Indre-et-Loire sont confirmés au rang des mono-étoilés : L'Auberge du XII<sup>e</sup> à Saché, Le Bon Laboureur à Chenonceaux, La Chancelière à Montbazou, La Promenade au Petit-Pressigny, Le Château de Marçay, Charles Barrier et La Roche Le Roy à Tours ainsi que Les Hautes Roches à Rochecorbon. Promu dans le petit cercle des espoirs du Michelin (sept adresses seulement en France), Le Barju, à Tours, rue du Change, s'affirme déjà comme un potentiel étoilé. Las, pas de promotion pour nos chefs locaux déjà étoilés : depuis le départ de Jean Bardet, il y a trois ans, le département ne compte plus de deux étoiles Michelin (77 adresses en France).

Pascal Landré