

Des chefs et des étoiles

PAR NICOLAS MÉRA

C'est en 1926 que Michelin décerne sa première étoile. Le guide rouge emboîte alors le pas aux grands critiques français du XIX^e siècle, pionniers de la littérature gourmande et inventeurs de la « science du goût ». S'il fait – et défait – aujourd'hui la réputation des toques du monde entier, le *Guide Michelin* n'avait rien, à l'origine, d'un traité de gastronomie. Offert à tous les acheteurs de pneumatiques entre 1900 et 1920, il se présentait comme un compagnon de

voyage listant non pas les restaurants mais les hôtels et les garages. Le virage gourmand est amorcé en 1926 lorsque Bibendum accorde sa première étoile dite « de bonne table » ; cinq ans plus tard, le guide rouge adopte le classement d'une à trois étoiles que nous connaissons aujourd'hui. Pour autant, ce guide n'est pas le premier du genre. Dès le début du XIX^e siècle, en effet, une littérature dédiée à la « science du goût » voit le jour en France. Alors

qu'on échangeait autrefois les bonnes adresses dans la presse généraliste, en marge des livres de cuisine et par le bouche-à-oreille, les bonnes tables font désormais l'objet de livres érudits dont Paris est à la fois le cœur et le ventre. À ce titre, Grimod de la Reynière est un précurseur : s'appuyant sur le verdict de « mâchoires respectables » qu'il invite chaque mercredi dans son hôtel de la place Louis-XV, ce gourmet épingle les meilleures adresses de Paris dans son *Almanach des gourmands* (1803). Marchés, épiceries, cafés, traiteurs, rien ne lui résiste : son « guide dans les moyens de faire excellente chère » rencontre un succès d'autant plus retentissant que l'offre de restauration explose. D'une cinquantaine de tables parisiennes à la Révolution, on en recense 2 000 en 1835, date à laquelle le sens actuel du mot « restaurant » s'impose dans le *Dictionnaire de l'Académie française*. Les belles nappes des hôtels particuliers tutoient désormais gargotes ouvrières, « bouillons » et autres brasseries. Dans ce contexte, les guides gastronomiques se démocratisent afin de permettre aux étrangers (et aux indécis) de faire un choix éclairé. C'est ainsi que l'on retrouve, en 1926, le *Guide Michelin* sur la piste aux étoiles. Au cœur des Années folles, il rappelle à la table des princes une génération affamée par la Grande Guerre, repue de « singe » en conserve. « Cet ouvrage paraît avec le siècle ; il durera autant que lui », promettait Bibendum dans l'édition 1900 du guide rouge. Force est de constater qu'il lui a survécu, et que le verdict de ses inspecteurs anonymes, autant attendu que redouté par les meilleurs chefs du monde, continue de faire recette.



Un pneu de sel À sa naissance, le guide répertorie plutôt les garages que les bonnes tables. Il ne décernera sa première étoile gastronomique qu'en 1926. Publicité (1920) pour le *Guide Michelin*.