

SOCIAL



La loi Florange plébiscitée

À Revin, les syndicats de l'usine Electrolux approuvent le projet validé hier à l'Assemblée.

Page 13

POLITIQUE



Joël Dujeux tient sa liste

La liste « Givet pour tous », emmenée par le socialiste Joël Dujeux, est bouclée.

Page 15

Vos centres Entendre
Laboratoire Nicolas TRIBUT

revivre pleinement les bons moments

Depuis 2 mois, Simon retrouve le plaisir de partager un repas en famille.

L'audition, c'est entendre... et la vie recommence.

www.entendre.com

32, rue du baron-Quinard
CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
Tél. 03 24 58 18 14

51, rue du Général-de-Gaulle
FUMAY
Tél. 03 24 41 10 79

2, avenue Danton
REVIN
Tél. 03 24 40 13 93

28, rue Saint-Michel
SEDAN
Tél. 03 24 53 60 20

1239118100

GASTRONOMIE

L'auberge du Laminak a son Bib

Il n'y a encore pas d'étoilé ardennais dans le guide Michelin des hôtels-restaurants 2014 mais trois Bib, dont un petit nouveau, le chef André Vaquero, installé depuis 9 ans.

Ça fait toujours plaisir ! » Évidemment. André Vaquero, chef de l'Auberge du Laminak installée sur la commune de Montcy-Notre-Dame, ne peut qu'être satisfait de faire partie pour la première fois des restaurateurs ardennais qui ont obtenu un Bib gourmand, décerné par le guide Michelin. D'autant que cette distinction récompense « le rapport qualité-prix ». Précisément ce sur quoi travaille le restaurateur : « On travaille du frais ! Et pour certains produits avec les mêmes producteurs que les Crayères ou Lallement, chef de l'Assiette champenoise qui vient d'obtenir 3 étoiles, à Reims. Un Bib nous aide à



« Le Bib c'est ce qu'il y a de mieux. L'image d'un bon rapport qualité-prix »

La table d'Arthur



« On travaille du frais ! Et pour certains produits avec les mêmes producteurs que Les Crayères ou l'Assiette champenoise (qui vient d'obtenir 3 étoiles) à Reims ». Aurélien Laudy

nous différencier des chaînes qui proposent souvent plus cher pour quelque chose de moins bon ».

Au pays de la cacasse, de la salade au lard et du boudin blanc, entre autres, le Biarrot a su imposer, en 9 ans, sa cuisine du Sud-Ouest. En 2010 déjà, il avait été sacré jeune talent par le Gault et Millau. Aujourd'hui, il se retrouve dans le prestigieux guide Michelin sous ces quelques lignes : « Dans cette charmante auberge en lisière de forêt, le Pays basque - origine du chef - rencontre les beaux produits des Ardennes. Résultat, des recettes savoureuses, parfaitement maîtrisées, telle cette entrée pleine de fraîcheur, associant crabe, avocat et gaspacho, ou cette côte de veau aux girolles et pommes grenaille... »

Un véritable plus pour attirer la clientèle, car de nombreux touristes voyagent avec « leur guide sous le bras » observe le chef, qui espère ainsi attirer les Belges, Luxembourgeois et Rémois.

« Je préfère un restaurant comme celui-là plutôt qu'une étoile filante »

Cette mention est d'autant plus précieuse qu'elles ne sont pas nombreuses dans les Ardennes. Seuls deux autres établissements ont obtenu un Bib gourmand il y a quelques années et le conservent encore en 2014 : La Table d'Arthur à Charleville-Mézières et La Gourmandière à Carignan. Quelques établissements ont aussi droit aux couverts (un, deux ou trois selon le standing) mais

pour le reste... aucune étoile. Une déception pour le président du syndicat des hôteliers et restaurateurs François Béguin qui aurait aimé notamment voir La Gourmandière récompensée.

Mais « les critères sont nombreux et complexes. Il y a la cuisine et aussi la table, le service... » explique-t-il. Les contraintes pour obtenir une étoile sont telles qu'elles peuvent rebuter certains restaurateurs qui ne sont pas sûrs ensuite de pouvoir miser sur une clientèle fidèle. Car qui dit étoile dit souvent « augmentation des prix », commente André Vaquero qui a fait ses classes dans des restaurants à une ou deux étoiles. « Je préfère un restaurant comme celui-là plutôt qu'une étoile filante ».

Même analyse à la Table d'Arthur.

Pascal Oudéa et Sylvain Hallé sont passés respectivement par la Tour d'Argent et Pierre Gagnaire pour l'un, l'Auberge du Moulin Hideux, Lenôtre et Anne-Sophie Pic pour l'autre. « Il faut embaucher du personnel, manager, être intransigeant. Une étoile, c'est zéro défaut. La clientèle ne pardonne plus rien. C'est une nouvelle réflexion sur la façon de travailler. » Et aussi un investissement personnel et financier.

L'étoile, ces restaurateurs ne la souhaitent pas pour eux-mêmes mais l'appellent de leurs vœux pour d'autres. De manière générale, ils aimeraient voir davantage de restaurants référencés dans le fameux guide car « cela ferait venir beaucoup plus de monde ».

NATHALIE DIOT

À SAVOIR

► Trois restaurants ont obtenu un Bib gourmand cette année : La Table d'Arthur à Charleville-Mézières, le Laminak à Montcy-Notre-Dame et La Gourmandière à Carignan.

► Le Bib du guide Michelin récompense les établissements qui proposent « a minima, un menu complet (entrée + plat + dessert) pour un prix maximum de 31 € (35 € à Paris) ».

► Jean Lenoir est le dernier restaurateur ardennais à avoir été étoilé. Il a obtenu sa première étoile en 1961 pour son restaurant l'Hostellerie Lenoir à Auvillers-les-Forges. Il a arrêté en 1996.