« Le Michelin, c'est un peu comme le Beaujolais... »

Le Guide Michelin 2023 sera dévoilé aujourd'hui à Strasbourg. Sociologue spécialisé dans l'alimentation et le tourisme, le Toulousain Jean-Pierre Poulain explique pourquoi il reste une référence attendue et si médiatisée

Jean-Pierre Poulain. MEDEF / CC WIKIPÉDIA

Recueilli par Benoît Lasserre
b.lasserre@sudouest.fr

L'ensemble des étoilés lors de l'édition 2022. Celle de 2023 se tiendra aujourd'hui à Strasbourg. ARCHIVES ANNE LACAUD / « SUD OUEST »

Pourquoi le Guide Michelin reste-t-il un mythe de l'édition et de la gastronomie française ?
Il est en effet la référence depuis plusieurs décennies même s'il n'est pas, historiquement, le premier guide. C'est Grimod de la Reynière qui, en 1802, institue la critique gastronomique avec son « Almanach des gourmands », où il décide de ce qui est bon ou pas.

Le système gastronomique français découle en fait du phénomène de copiage-distanciation entre la bourgeoisie et la noblesse, déjà décrite avec acidité par Molière dans son « Bourgeois gentilhomme » qui veut manger comme un aristocrate et n'y parvient pas. Après la Révolution, nombre de familles nobles ont quitté la France ou ont été guillotinées. La bourgeoisie récupère les hôtels particuliers et les chefs qui y servaient. D'autres ouvrent des restaurants. C'est là que Grimod, exilé par son père dans l'est de la France puis à Lyon – ce qui lui sauve la vie –, observe l'évolution de la société et comprend le parti qu'il peut tirer de l'essor de la bourgeoisie.

Sur quoi le succès d'un guide gastronomique repose-t-il ?
Il faut penser à un triangle. D'abord, le consommateur, qui ne sait pas forcément ce qui est bon et veut en savoir plus. Il y a ensuite le chef, qui fait et propose sa carte. Et enfin une instance qui vient légitimer ou pas cette production gastronomique. Le Guide Michelin est l'héritier de ce système et il va le raffiner.

Le guide n'est au début qu'un petit ouvrage recensant les garages automobiles et les bonnes adresses. Il est réservé à une élite qui possède une voiture et peut voyager. Au milieu des années 1930, il établit son système de classification avec des experts qui n'ont pas besoin d'expliquer ou de justifier leurs choix. C'est toujours le cas, à l'inverse du Gault & Millau qui prend son temps pour expliquer ses choix et décrire certains plats.

C'est un guide français, pas seulement parisien, qui s'est ensuite internationalisé avec succès, comme au Japon. Dans les années 1960 et 1970, il a suscité et accompagné la montée en puissance de quelques grands chefs, tels Roger Vergé, Paul Bocuse ou Michel Guérard, qui sortent de leur cuisine et deviennent des personnalités médiatiques. La classification Michelin apporte cette légitimité, en sachant que, si Paul Bocuse devient une vedette, peu de Français prennent un repas dans son restaurant.

> « Le Guide rouge reste une instance de légitimité et un formidable outil de notoriété »

Le grand public est-il attiré par l'élimination de grands chefs, comme dans certaines émissions télévisées ?
Il y a peut-être ce côté jeu du cirque, mais il est assez récent. Avant, on retenait ceux qui gagnaient une étoile plutôt que ceux qui la perdaient. Le Michelin se déroule en trois étapes. Un petit nombre d'experts désigne l'excellence dans le secret de leur rédaction. Puis, ce sont des journalistes spécialisés qui commentent en bien ou en mal les nouveautés du guide. Enfin, la presse générale et les agences commentent le guide de façon plus factuelle, bien que ce soient elles qui médiatisent l'ouvrage. Le Michelin au journal télé de 20 heures, c'est une amplification médiatique incroyable.

Le guide a connu des passages à vide...
Dans les années 2000, on assiste à un « french bashing » aux États-Unis, lié à la guerre en Irak. Un journaliste du « New York Times », Arthur Lubow, a publié sur six pages un article où il accusait la gastronomie française de roupiller, il y encensait l'Espagne et Ferran Adrià, le pape de la cuisine moléculaire, comparé à Picasso.

Il y a aussi, en 2002, l'initiative du magazine anglais « Restaurant » qui a classé les 50 meilleures tables du monde, avec encore Ferran Adrià en premier lauréat. En France, mal classée par le jury, on ne prend pas ça trop au sérieux, mais le palmarès s'institutionnalise et circule partout dans le monde. Michelin ne fait alors plus la pluie et le beau temps.

Le guide est-il victime des réseaux sociaux ?
Il vend moins d'exemplaires, ce qui oblige Michelin à chercher un nouveau modèle économique. Il reste néanmoins un vrai label, au point que des pays paient pour qu'il vienne dynamiser la restauration locale, comme en Malaisie ou à Macao. En fait, le Michelin, c'est un peu comme le Beaujolais. On le critique beaucoup, mais on l'attend toujours avec impatience.

Michelin encourage-t-il un certain type de cuisine ?
Oui, comme il y a eu un style Parker pour les vins de Bordeaux. Mais le Michelin évolue aussi avec la cuisine. Il a par exemple introduit une dimension plus créative, et aujourd'hui plus durable, plus locavore avec l'étoile verte. Il a aussi proposé les « Bib gourmands » pour promouvoir des repas aux alentours de 30 euros et rompre avec une image élitiste.

Les grands chefs redoutent-ils toujours autant la parution du guide ?
Le Michelin garde un poids considérable pour un chef, mais certains décident de s'en affranchir. Alain Senderens a été le premier à rendre ses trois étoiles en 2005, suivi douze ans plus tard par Sébastien Bras, ce qui avait suscité un fort retentissement médiatique. Les chefs connus et reconnus peuvent se passer de la consécration Michelin mais, pour les autres, le Guide rouge reste une instance de légitimité et un formidable outil de notoriété.

Le Michelin se sert-il cette année de Guy Savoy pour des raisons commerciales ?
Bocuse et Michelin ont bénéficié d'une notoriété croisée pendant longtemps. Et le guide vole parfois au secours de la victoire, comme avec Michel Bras, découvert et célébré depuis des années par le rival Gault & Millau, que le Michelin a enfin consacré, plus tardivement.

À l'inverse, le guide peut aussi déboulonner des vedettes comme Marc Meneau à Vézelay ou Marc Veyrat en Haute-Savoie qui ont très mal vécu ce déclassement. Dans l'affaire Guy Savoy, on ne peut exclure une concurrence entre Michelin et « La liste » qui, pour la sixième année consécutive, désigne le chef parisien comme le meilleur du monde.

IL AURAIT PU ÊTRE CHEF

Né en 1956, Jean-Pierre Poulain fut un élève de l'école hôtelière de Toulouse avant de bifurquer vers la sociologie et l'anthropologie. Il a obtenu son doctorat en 1985 en travaillant avec Edgar Morin et enseigne à l'université de Toulouse. Il se rend fréquemment en Asie et a publié de nombreux ouvrages sur l'alimentation, le tourisme, le corps et l'obésité.