

Les gagnants du Guide Michelin



Pour sa centième édition, le Guide Michelin mis en vente hier se modernise, mais dresse un portrait en demi-teinte de la gastronomie augeronne. Si Alexandre Bourdas (Sa. Qua. Na. Honfleur) reste l'étoile montante du pays d'Auge, la Ferme Saint-Siméon (Honfleur) perd provisoirement son macaron. A Touques, deux établissements gagnent un "Bib gourmand" tandis qu'à Cambremer, Philippe Harfaux (Le Château des Bruyères) fait enfin son entrée dans le Guide rouge...

■ GUIDE - La Ferme Saint-Siméon perd son étoile "C'est une procédure logique..."

L'événement de l'édition 2009 du Guide Michelin dans le Calvados, c'est la perte de leur étoile par deux restaurateurs : *Le Pressoir* à Caen et *La Ferme St-Siméon* à Honfleur. Concernant *Le Pressoir*, la décision du guide est contestée, notamment par des chroniqueurs gastronomiques, qui estiment que la maison reste une bonne référence. La situation est alors tout autre concernant la Ferme Saint-Siméon, qui n'aurait pas été rétrogradée par une baisse de qualité, mais dans le cadre d'un changement de chef. Il faut en effet savoir que les étoiles sont attachées au chef. Lorsque celui-ci part, ce qui a été le cas à Honfleur, il part avec son étoile. "C'est donc normal que nous n'ayons pas l'étoile cette année, car notre nouveau chef est arrivé au mois de mars", explique M. Boelen, propriétaire des lieux. "Nous avons conservé un niveau de qualité égal, voire supérieur, à ce qui se faisait avant, nous ne sommes donc pas inquiets : à l'issue de cette période de transition, nous devrions la récupérer." A la tête de la cuisine de la Ferme Saint-Siméon, mais aussi de celle du Manoir du Butin, Nicolas Delgado, 30 ans, propose en effet une carte riche et de qualité, alliant les produits typiques du pays d'Auge à des saveurs plus exotiques (lire notre édition du 27 novembre 2008).

L'étoile montante de la cuisine Augeronne reste alors Alexandre Bourdas, du Sa. Qua. Na., dont la carte "terre et mer" a emballé l'inspecteur à tel point que le jeune chef est pres-

senti pour une deuxième étoile... en 2010 ?

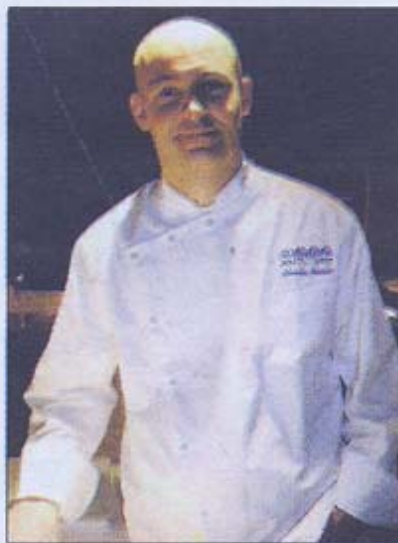
Les gastronomes se réjouiront aussi de l'entrée dans le guide du Château des Bruyères, à Cambremer, jusque-là injustement oublié alors qu'en cuisine officie Philippe Harfaux, grand défenseur des AOC et d'un terroir authentique dont il marie les saveurs à travers un savoureux menu "Alliance des mets et des cidres", qui vaut d'être signalé.

On y retrouvera enfin les "grands classiques" de la gastronomie augeronne : Le Dauphin, Le Pavé d'Auge, La Terrasse et l'Assiette chez les "étoilés", mais aussi des maisons comme Au Caneton (Orbec), Au Pied des Marais (Cabourg-Varaville), L'Auberge de la Dives (St-Pierre-sur-Dives), Les Acacias (Lisieux), L'Eden (Houlgate) qui, de longue date, régèrent les gastronomes.

Passons enfin sur les sorties du guide, dont certaines sont étonnantes, pour finir avec

quelques nouveautés : deux restaurants classés "Bib Gourmand" à Touques, ou encore l'entrée de L'Auberge du Pêcheur à Lisieux...

L. V.



Alexandre Bourdas, du Sa. Qua. Na. à Honfleur, est l'étoile montante de la gastronomie augeronne.

Vu dans le guide...

Les sept restaurants "une étoile" du Calvados.- Bayeux - Adrieu, *Le Château d'Adrieu*, Beuvron en Auge, *Le Pavé d'Auge*, Le Breuil en Auge, *Le Dauphin*, Caen, *L'Incognito* (nouveau), Deauville, *Le Royal Barrière*, Honfleur, Sa. Qua. Na., Honfleur, *La Terrasse* et *l'Assiette*

Ils perdent une étoile.- Caen, *Le Pressoir*, Honfleur, *La Ferme St-Siméon* (lire par ailleurs).

Espoir pour la catégorie supérieure.- Honfleur, Sa. Qua. Na.

"Bib gourmand" (pays d'Auge).- Dives-sur-Mer, *Chez le Bournat*, Touques, *L'Orangerie* (nouveau), Touques, *Les Landiers* (nouveau), Honfleur, *Le Bréard*, Houlgate, *L'Eden*.

■ GASTR « Nous

■ Installé depuis
gourmand du g

« C'est une bo
nous en rêvions
temps ». Gérard Le
avec plaisir le Bib
la bible culinair
tout juste de recev
portant, cela aide
sance ». Cette
s'ajoute aux deu
qu'ils ont reçues
« Un représentant
chelin était chez n
après l'ouverture !

Une récompens
persévérance du
amateur des voya
sines étrangères
menché chez Michel
génie Les Bains, pu
à l'Auberge des Ten
trois ans, au châte
Bains ». Les grand
recettes des chefs
plus de secret pou
de la cuisine du m
sit l'occasion d'ex
tier à l'étranger. «
ans à New-York, co
sinier d'une maison

Traduisez : réalis
service d'un milia
grandes réception
sonnalités inter
monde de la fina
nomie et de la n
ans plus tard, Gé
s'envole pour le
service d'une très
« Nous vivions en
Les conditions d'h
assez particulières
fabuleux ».

Et c'est sa ren
Lina, son épouse,
en France. « Nous é