



loir-et-cher | actualité

gastronomie

Les Bib gourmands se multiplient en Val de Loire

La région Centre compte 46 restaurants dans le nouveau guide Michelin des « bonnes petites tables » dévoilé hier. Le Loir-et-Cher passe à trois « Bib ».

Dans la galaxie de la gastronomie française, il n'y a pas que les étoiles prestigieuses décernées par le guide Michelin. Depuis vingt ans, l'éditeur du gros livre rouge s'attache également à promouvoir les « bonnes petites tables » à prix raisonnable (moins de 32 €) à travers ses Bib gourmands. « Cette distinction répond à une demande de plus en plus grande du public pour une cuisine goûteuse et généreuse. A travers elle, notre volonté est de mettre en lumière des expériences gastronomiques nouvelles offrant un rapport plaisir-prix exceptionnel », indique Michael Ellis, le directeur international des guides Michelin.

Ce n'est sans doute pas un hasard si le nombre des Bib gourmands (646) dépasse aujourd'hui celui des tables étoilées (600) dans l'Hexagone.



Michael Ellis, directeur des guides Michelin, entouré de quelques-uns des chefs distingués en région Centre.

En attendant le palmarès 2017 des étoilés qui devrait être annoncé le 9 février prochain.

Côté Bistro nouveau « Bib »

Hier, Michael Ellis était en Touraine pour présenter la sélection 2017 des Bib gourmands dans la région Centre-Val de

Loire. Cette année, sept nouvelles « bonnes petites tables » – dont une en Loir-et-Cher, quatre en Indre-et-Loire et deux dans le Cher – font leur entrée dans cette sélection qui compte désormais quarante-six adresses. « C'est la plus forte concentration de Bib gourmands en France. Cela dé-

montre toute la richesse du patrimoine gastronomique de cette région », estime le directeur des guides Michelin.

En Loir-et-Cher, le Rendez-vous des gourmets à Bracieux et le restaurant du Commerce à Oucques conservent leur « Bib gourmand ». Et un petit nouveau apparaît, à Montlivault, où Christophe Hay, chef étoilé de La Maison d'à Côté, épaulé par Nicolas Aubry au Côté Bistro, voit donc son savoir-faire une nouvelle fois récompensé. Toute l'équipe se dit « fière et heureuse » de cette première distinction pour la nouvelle enseigne inaugurée début juillet 2016. « C'est une jolie année qui commence », confie le jeune chef qui propose une « cuisine traditionnelle autour des produits du terroir et des poissons de Loire avec une touche d'exotisme ».

Pascal Denis