

Michelin 2017 : une étoile de plus dans la constellation loir-et-chérienne

Guillaume Foucault décroche une étoile dans l'édition 2017 du guide Michelin, dont le palmarès a été rendu public jeudi matin. Une reconnaissance pour le jeune chef du "Pertica" installé à Vendôme en 2013.

Galerie photos



Le restaurant "Pertica" (15 place de la République à Vendôme) du jeune chef Guillaume Foucault décroche une étoile dans l'édition 2017 du guide Michelin. Photo : Jean-Pierre Poulet, DR restaurant.michelin.fr

"Pertica", c'est le Perche en latin, le territoire d'origine de Guillaume Foucault, un jeune chef qui entre désormais dans le club très fermé des étoilés au Michelin. Sur son site, le célèbre bottin rouge salue un chef "qui décline une cuisine dynamique et inventive, qu'il conçoit en plongeant dans les souvenirs de son enfance ; il l'agrémenté d'influences glanées ici et là (en Asie, notamment) avec un plaisir manifeste. Plaisir partagé !".

Le Loir-et-Cher devient le département où il y a le plus d'étoilés Michelin en Région Centre Val de Loire. En effet, deux restaurants tourangeaux ont été démis de leur macaron au palmarès 2017. Les restaurants *Assa* et *L'Orangerie du Château* à Blois, *La Maison d'à Côté* à Montlivault, et le *Grand Hôtel du Lion d'Or* à Romorantin conservent leur macaron. *Le Domaine des Hauts-de-Loire* à Onzain reste le seul double étoilé dans le département et même dans la région.