Entretien – Restaurant ***Anona***

par mail le 17/10/2022

***- De quand date l’ouverture du restaurant ?***

Le restaurant a ouvert en mai 2019.

***- Depuis quand le restaurant est recensé au Guide Michelin ? Comment cela s'est déroulé ?***

Il est dans le guide depuis janvier 2020. Ils ont entendu parler de nous.

***- Avez-vous été approché par le Guide ou est-ce que cela a été l'objet d'une demande directe de la part du restaurant ?***

Dans notre cas nous avons été approché par le Michelin mais il est fortement conseillé aux restaurants gastronomiques de se signaler au guide au moment de l'ouverture pour renforcer les chances d'attirer leur attention.

***- Quelle a été l'année d'obtention de l'étoile verte ? Comment cela s'est déroulé ?***

Le restaurant a fait partie des 50 premiers restaurants dans le monde être récompensé en 2020

***- Quels sont les critères de sélection : pour l'entrée dans le Guide ? pour l'obtention de l'étoile verte ?***

Pour intéresser le Michelin, il faut que le restaurant et le Chef aient fait parler d'eux dans la presse ou par le bouche à oreille. Les Chefs qui font l'objet d'une surveillance attentive sont généralement passés par de grandes maisons ou par des cuisines de palaces.

Ils peuvent aussi avoir été repérés par des magazines comme Le Chef, ou des acteurs du secteur comme The Fork, et enfin Top Chef.

Les critères de sélection pour l'obtention d’une étoile rouge sont très secrets. Nous savons seulement qu'ils sont nombreux et qu'il s'agit de critères fermés qui laissent finalement une place limitée à l'appréciation personnelle des inspecteurs du Michelin.

Si le Michelin s'intéresse à vous, il envoie des inspecteurs qui viennent dans votre restaurant de manière anonyme.

Ils passent généralement 2 fois dans l'année pour vérifier la qualité et la régularité de la cuisine proposée.

L'obtention de l'étoile rouge ne dépend donc pas d'une seule personne.

Contrairement à l'étoile rouge, pour l'étoile verte il n'y a pas vraiment de critères. Le Michelin part du principe que la gastronomie doit poursuivre sa réflexion et son évolution pour rendre le secteur plus durable, mais il considère qu'aujourd'hui il n' y pas une seule voie possible. L'étoile verte vise donc à récompenser les restaurants qui mènent une véritable démarche globale (sourcing, saisonnalité, respect des salariés, etc.) et qui le font savoir.

***- Il y a-t-il des objectifs à remplir pour conserver ces deux distinctions ?***

Pour conserver l'étoile rouge vous devez maintenir le niveau de qualité du service et de la cuisine. Vous êtes inspectés chaque année.

La conservation de cette distinction génère donc une pression importante sur les Chefs qui doivent convaincre chaque année le Michelin.

Pour l'étoile verte, étant donné qu'il n'y a pas de critères, il est plus compliqué de vous répondre. En toute honnêteté, nous ne voyons pas aujourd'hui pour quelle raison le guide pourrait nous la retirer.

***- Avez-vous remarqué un changement depuis l'insertion du restaurant dans le Guide ? Depuis l'obtention de l'étoile verte ?***

L'étoile verte est clairement un critère de sélection pour les clients.

La grande majorité de nos clients adhèrent à la démarche écologique du Chef et du restaurant et choisissent de venir manger chez Anona pour cette raison.

Nous avons également une part importante (plusieurs clients à chaque service) de végétariens et de personnes vegan.

De nombreuses marques souhaitent également collaborer avec le Chef Thibaut Spiwack en raison de ses engagements écologiques.

Je ne sais pas si vous connaissez le label *Ecotable* mais si ce n'est pas le cas, il pourrait être intéressant de l'intégrer dans votre projet.