

Géographie des restaurants et des chefs étoilés

30 novembre 2024

Dans un numéro de *Mappemonde* d'octobre 2024, J.-Ch. Édouard et É. Langlois (géographes, UMR Territoires) consacrent deux articles à la géographie des restaurants étoilés, en s'appuyant sur l'édition 2021 du *Guide Michelin*. Celui-ci, devenu « une référence en termes de reconnaissance de la cuisine d'excellence », comptait alors 30 trois étoiles, 74 deux étoiles et 534 une étoile.

Localisation des restaurants étoilés du Guide Michelin (2021)



Source : *Mappemonde*

[Leur localisation](#) confirme des tendances connues : opposition Paris/Province, différenciation Est/Ouest liée à la densité de population, présence dans les grandes villes et leur voisinage. Cette répartition tient à « la nécessité de trouver les débouchés suffisants à une cuisine élitaine ». [Les chefs triplement étoilés](#) ont un rôle variable dans les dynamiques de développement local. Certains, « véritables chefs d'entreprise multinationale », tels A. Ducasse et P. Gagnaire, sont présents dans plusieurs pays. D'autres cultivent leur ancrage territorial, comme M. Veyrat en Savoie ou G. Blanc en Bourgogne et dans la région lyonnaise. Ils s'inscrivent parfois dans une lignée familiale, comme le groupe Pic à Valence. Enfin, sur le modèle du potager d'A. Passard, s'affirment des pratiques d'approvisionnement local, allant jusqu'à la « quasi-intégration » des fournisseurs.

Source : *Mappemonde*