

Une étoile de plus pour la gastronomie mosellane !

C'est une formidable nouvelle : une nouvelle étoile, qui vient s'ajouter à celles des 5 restaurants déjà récompensés par le Guide Michelin en Moselle, a été attribuée par le Guide Michelin, réuni à Tours ce 18 mars 2024, au restaurant Le K du Domaine de la Klauss et son chef Benoît Potdevin. Le K rejoint le club des 5 restaurants étoilés de la Moselle, tous engagés dans l'excellence et la qualité au service de leurs convives et mobilisés pour le rayonnement gastronomique du territoire.

« Le signal d'un renouveau pour la gastronomie mosellane et d'un véritable tournant pour tout une filière qui fait preuve de qualité et d'inventivité » se réjouit Patrick Weiten.

Le Restaurant Le K et son chef sont allés chercher cette étoile avec le cœur

Cette étoile décernée par le Guide Michelin vient récompenser le travail de Benoît Potdevin, chef du K depuis sa création en 2017, et de ses équipes.

Le chef a forgé son identité dans de grandes maisons françaises, et certaines mosellanes : à la Citadelle, à Metz (1* Michelin), au château d'Adoménil à Lunéville (1* Michelin), à la Grande Cascade à Paris (1* Michelin). Il se perfectionne ensuite à Garons au restaurant Alexandre (2* Michelin), avant de revenir sur ses terres au poste de sous-chef au restaurant Le Magasin aux vivres jusqu'en 2016 à Metz (1* Michelin). Aujourd'hui, sa cuisine est personnelle : à la fois créative, précise et de caractère, avec une forte démarche écoresponsable en privilégiant au maximum les produits de la ferme de l'Auberge de la Klauss ou des producteurs locaux, ces derniers – principalement agréés Qualité MOSL – s'inscrivant eux-mêmes dans une démarche qualitative extrême et surtout respectueuse de l'environnement.

« Maintenant, nous allons évidemment savourer cette étoile, mais aussi nous replonger dès demain avec encore plus d'envie dans notre cuisine afin de continuer à nous améliorer pour toujours plus surprendre et satisfaire nos clients », se réjouit Benoît Potdevin.

Cette étoile est également la récompense de la qualité du travail des équipes de salle : « nous continuerons à nous attacher au bien-être de nos clients et à leur plus haute satisfaction » conclut Grégoire Prigent, directeur de salle. En effet, bien qu'ouvert en 2017, le restaurant a fait peau neuve en 2022 afin d'offrir une expérience culinaire de qualité aux convives : une nouvelle cuisine de plus de 300m², deux salles pouvant accueillir 70 couverts, mêlant à la fois authenticité & romantisme agrémenté de touches contemporaines, avec une vue à la fois sur quelques 800 références de vins dont les plus prestigieux et sur la cuisine ouverte permettant d'observer le ballet des équipes et du chef.

6 étoiles désormais en Moselle

La Moselle compte désormais 6 restaurants étoilés. Le K, dirigé par Benoît Potdevin, à Montenach rejoint ainsi dans le fameux guide rouge :

- Loïc Villemin, chef chez **Toya** à Faulquemont, qui s'est vu décerner en 2022 une des six étoiles vertes Michelin en France, récompensant les établissements porteurs d'une vraie démarche écologique ;
- Bruno Poiré du restaurant **Chez Michèle** à Languimberg, qui célèbre cette année le 50^e anniversaire de l'établissement fondé par ses parents. Il propose tout au long du mois de mars un menu anniversaire reprenant tous les plats- signatures de ses parents et de lui-même ;
- Fabien Mengus de **L'Arnsbourg** à Baerenthal, qui propose une carte de haute volée inspirée par la forêt du parc naturel régional des Vosges du Nord environnant ;
- Stephan Schneider à la tête des cuisines familiales – il représente la 5^e génération - de **l'Auberge Saint-Walfrid** à Sarreguemines. Il remporte en 2018 le trophée « Cuisine de la mer, des lacs et des rivières » décerné par le Gault & Millau ;
- Frédéric Sandrini du **Quai des saveurs** à Hagondange, accompagné en salle par le sommelier Thomas Vimbert, président de l'association des Sommeliers de Lorraine.

La voie est tracée pour les nombreux talents de la filière de la restauration en Moselle qui démontre ainsi son importance et sa légitimité dans le paysage gastronomique français.

2 établissements BIB Michelin : l'avenir de la gastronomie en Moselle

Le 26 février dernier, le Guide Michelin a dévoilé la liste des 56 nouveaux établissements ornés d'un Bib gourmand. Celui-ci vient récompenser des savoureuses adresses qui proposent de se régaler avec un repas complet (hors boisson) autour d'une quarantaine d'euros. Elles invitent à découvrir une bistronomie moderne, souvent interprétée par des chefs marqués par des parcours dans des maisons étoilées et signant un retour aux sources de leur engagement. Pas de nouveauté pour cette édition en Moselle, qui s'enorgueillit de deux restaurants affichant cette récompense :

- **L'Hostellerie du prieuré**, avec le chef Didier Soulié à Saint-Quirin, un Des Plus Beaux Villages de France. Dans un ancien couvent du XVIII^e siècle, le chef propose une cuisine traditionnelle et savoureuse de produits régionaux (carré d'agneau des prairies de Moselle...) ;
- **Dimofski** et son chef enthousiaste Julien Dimofski à Woefling-les-Sarreguemines.

La gastronomie mosellane renforce son attractivité

Les récompenses du guide Michelin sont la vitrine du travail de toute la filière de l'hôtellerie restauration en Moselle. Le talent des chefs en cuisine, allié à la qualité des produits locaux notamment soutenue par le réseau Qualité MOSL et aux vins de l'AOC Moselle, font progresser d'année en année l'offre de restauration en Moselle qui se singularise et s'appuie sur un territoire riche et identitaire. Elle devient une source d'attractivité à la fois touristique et économique pour le Département.

Le savoir-faire gastronomique mosellan s'exporte en France et à l'étranger, à l'instar de la filière **pâtisserie** et notamment de quatre de ses représentants membres du club MOSL International :

- **Nicolas Paciello**, finaliste au concours du Meilleur Ouvrier de France, formé dans de prestigieuses maisons parisiennes, telles que Fauchon, l'hôtel de Crillon ou le Prince de Galles, et désormais à la tête de deux boutiques et un restaurant sous la marque CinqSens à Paris ;

- **François Daubinet**, aujourd'hui consultant international au service de nombreuses enseignes pour régaler les becs sucrés, et passé au Plaza Athénée, au Taillevent, mais surtout chez Fauchon ;
- **Angelo Musa**, un Des Meilleurs Ouvriers de France pâtissier-confiseur en 2007, champion du monde de pâtisserie en 2003, il exerce son art aujourd'hui au Plaza Athénée à Paris et est à la tête d'un salon de thé chez Harrods à Londres ;
- **Michael Bartocetti**, thionvillois, talentueux et créatif, engagé et responsable, il est le chef pâtissier exécutif au Georges V, Four Seasons à Paris.

De nombreux **talents sont à surveiller** et plusieurs restaurants mosellans ont déjà été repéré, dont certains encore dernièrement par le critique gastronomique Gilles Pudlowsky.

- **Le bout des canards** à Lorquin. Depuis quelques mois, Pierre Frost en cuisine et Pauline Schohn en salle, ont travaillé à la villa Lalique de Wingen-sur-Moder, doublement étoilée. Le chef propose aujourd'hui une cuisine de terroir avec malice ;
- **La Lanterne** à Metz. La cheffe Célia Bertrand, originaire de Metz, entourée de son compagnon Romain Bouchesèche, jurassien, présent en salle et en sommellerie, propose une cuisine moderne, assortie de clins d'œil au Jura ;
- **L'Argousier** à Volmunster. Jonathan Birkenstock, jeune talent de Lorraine 2014 du Gault & Millau, valorise les produits de saison : des cuissons et assaisonnements justes, présentations soignées !
- **Le M** à Niederviller. Pour Pauline, en salle et Julien Mutschler, en cuisine, proprité aux producteurs locaux et artisans locaux... jusqu'au mobilier et à la vaisselle. Ils ont développé une cuisine saine, équilibrée et élaborée à partir de produits issus des circuits-courts.
- **La Table de l'An 2**. Véritable institution locale, ce restaurant accueille ses hôtes sous la houlette de Philippe Jégo, MOF et ancien étoilé.

Et c'est sans compter les chefs mosellans engagés, à l'instar de Loïc Villemin, dans une **démarche écoresponsable** :

- **À la 12** à Dieuze avec son menu flexitarien et son approche engagée et locale de la cuisine. Thomas François, représentant de la 3^e génération de la famille, formé à L'Arnsbourg à Baerenthal, chez Bras à Laguiole et au Ritz à Paris, réalise une cuisine du marché fine et légère qui ne manque ni de maîtrise ni d'idées ;
- **Avec Amour** à Terville. Avec deux macarons au label Ecotable, le restaurant *Avec amour* marie sagement engagement éco-responsable et savoir-faire. A l'écoute de la terre et de ses producteurs, la cheffe Jodie Givert y propose une cuisine créative, décomplexée et gourmande qui met à l'honneur des produits essentiellement issus de l'agriculture biologique ou de filières durables.

Cette nouvelle étoile Michelin, la pérennité du travail de qualité de nombreux chefs mosellans, ces « nouvelles tables émergentes, ces nouveaux projets hôteliers touristiques traduisent indéniablement le dynamisme et l'excellence de tout un territoire soutenu sans limite par le Département de la Moselle », affirme Alexandre Keff, vice-président de Moselle Attractivité en charge du tourisme.