



Installé près de Blois, ce restaurant français est le deuxième meilleur du monde selon TripAdvisor



Grâce à ce classement, La Maison d'à côté espère attirer de nouveaux clients de passage dans la région. (illustration)

Pixabay / Olaf Bröker

Le site TripAdvisor a publié cet été son classement des meilleurs restaurants du monde en s'appuyant sur les avis des internautes. Dans le Top 20, on retrouve trois établissements français. La Maison d'à côté, située près de Blois (Loir-et-Cher), a décroché la deuxième place.

La France, pays de la gastronomie, peut toujours s'enorgueillir du talent et du savoir-faire de ses chefs si l'on en croit le dernier classement du site TripAdvisor. Dans le Top 20 des meilleurs restaurants du monde, on remarque la présence de trois établissements situés dans l'Hexagone.

Parmi ceux-là, La Maison d'à côté à Montlivault (Loir-et-Cher) arrive deuxième derrière The Old Stamp House (Royaume-Uni), le grand vainqueur. Les Plaisirs Gourmands installé à Schiltigheim (Bas-Rhin) décroche la 5e place vient ensuite l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude) qui se hisse à la 11e place du classement.

« Une grande fierté »

Une belle récompense attribuée uniquement en fonction des derniers avis des clients déposés sur TripAdvisor. « C'est une grande fierté, reconnaît le chef Christophe Hay à La Maison d'à côté. Tous nos clients locaux nous en ont parlé. Dans la profession, cela se sait aussi. Nous sommes tous attentifs à ce classement. »



L'établissement, deux étoiles au Guide Michelin, a reçu la note la plus élevée à savoir cinq. Sur les 1 145 avis, 936 personnes jugent le restaurant « excellent ». Certains évoquent des « saveurs originales », relèvent la présence de « produits locaux » dans les plats, d'autres parlent d'un « service parfait ».

Un classement fiable ?

Le critique gastronomique pour le guide « [Tables et Auberges de France](#) » Christophe Stuber ne remet pas en cause la fiabilité du classement mais précise que « les avis sont donnés sur l'instant T ». Les clients, qui ne s'appuieraient que sur ces informations avant de réserver dans un restaurant, pourraient rencontrer quelques déconvenues. « Si l'avis date de trois mois et que le chef est parti entre-temps... », la qualité sera-t-elle toujours au rendez-vous ? Un argument balayé par le chef Christophe Hay : « C'est le cas pour tous les classements. [...] Et chez nous, nous avons eu aucun départ depuis un an. »

Ce dernier avoue « être attentif à l'image » de son restaurant qu'il a créé en 2014 après avoir fait ses armes aux côtés de Paul Bocuse. Il demande d'ailleurs à son équipe de regarder les retours d'expérience des clients postés sur Internet. « Nous essayons de lire chaque avis et d'y répondre. Nous prenons en considération toutes les remarques et nous échangeons entre nous. »

« TripAdvisor est un bon indicateur mais... »

Christophe Hay, élu « Meilleur cuisinier de l'année en 2021 » par le célèbre guide gastronomique Gault & Millau, estime que les classements des clients sont « complémentaires » mais admet que les opinions ne sont pas aussi pointues que celles des inspecteurs. « La plupart ne jugent pas l'assaisonnement ou la cuisson mais c'est un avis sur une expérience et sur ce qu'ils ont retenu de leur venue de notre maison. »

Grâce à sa deuxième place (le restaurant était classé 7e en 2020, comme le rappelle ce post Facebook), il s'attend à quelques retombées économiques notamment des « personnes de passage » qui consulteraient ce classement pour faire leur choix. Le critique culinaire Christophe Stuber met d'ailleurs en garde les clients. « TripAdvisor est un bon indicateur mais ce n'est pas le seul. Il faut en consulter d'autres », conseille-t-il tout en rappelant que « certains labels sont des labels commerciaux ».

Miser sur les conseils des passants

Christophe Stuber sillonne la France depuis deux ans à la recherche des meilleurs établissements que ce soit des bistrotts ou des gastronomiques pour le guide « Tables et Auberges de France ». Il nous a glissés quelques astuces pour dénicher de bonnes adresses. « Quand j'arrive dans une ville, je vais au gré du vent, je regarde l'accueil des restaurants et l'affluence, explique-t-il. Je demande aux passants quel est le meilleur restaurant de la ville. Le mieux est la recommandation de la rue. »

Pour faire son choix, il observe et est sensible à l'accueil. C'est l'un des critères le plus important pour juger un établissement, selon le spécialiste. Le chef de la Maison d'à côté met l'accent sur « la bienveillance » en prenant en considération toutes les demandes des clients à l'instar des allergies alimentaires, des habitudes... Son objectif : faire partager sa philosophie aux clients. Une recette qui semble fonctionner.



www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 793



[Visualiser l'article](#)

0kPXYsWYy_u_GueIM4MOVcvBLLFBXNK15UairQPfLi_agZuAcv0LFa48BuysgIDyglqNAzNnXIZvftcSOV.JXbiENZEZzDoSOCwUcWIFTyGgu8YWWj