



« Ça m'a donné un peu plus confiance en moi. » Photo Patrice SAUCOURT

C'est à l'âge de raison que La Maison du Parc a vu s'allumer sa constellation. L'année dernière, il y a tout juste un an, alors que le restaurant gastronomique en affichait sept, le guide Michelin lui servait sur un plateau cette fameuse étoile qui fait tant vagabonder les rêves des chefs cuistots. Plus qu'une consécration, Françoise Mutel y a vu alors « un encouragement extraordinaire ». « Je ne me suis surtout pas gonflée d'orgueil ! », assure la patronne de l'unique étoilé de Nancy. « Je ne suis d'ailleurs pas quelqu'un d'orgueilleux. Au contraire je passe mon temps à me remettre en question. Ce que ça m'a apporté en revanche, c'est un peu plus de confiance en moi... » Et plus de clients, comme il fallait s'y attendre.

Les quelques rares moments creux dans l'année se sont en effet tous comblés, les touristes Michelin (« une catégorie de clients assez exigeante d'ailleurs ») ayant découvert le 3, rue Ste-Catherine, voisin de l'Opéra de Nancy. Quant aux fidèles de la première heure, ils le sont restés, le restaurant restant pour sa part fidèle à lui-même...

Journées à rallonge

« Il n'était pas question de changer quoi que ce soit à nos habitudes », confirme la maîtresse des lieux. « Avec mon mari, on avait fait le choix d'un service attentif, de qualité, mais décontracté. Certains considèrent peut-être que ce n'est pas assez guindé, mais on tenait à rester décontracté. » Et cela malgré la pression inhérente à ce métier qui, 4 jours sur 7, fait démarrer les journées à 6h pour finir à minuit, ce à quoi il faut ajouter le déjeuner dominical.

« C'est lourd, il faut le reconnaître, mais je vous promets bien que ça n'altère en rien mon appétit pour la cuisine ! » De nouvelles recettes sont d'ailleurs régulièrement mises au point dans le secret de ses fourneaux (lire ci-contre).

Les prix non plus, n'ont subi aucune modification. En tout cas pas pour l'instant. « Pour être honnête, on y songe. Mais ce n'est pas lié à l'étoile. On a embauché, on a dû faire des travaux, et il faut bien reconnaître que les prix des matières premières ont sensiblement augmenté, je le constate chaque jour en faisant mes courses. »

« La perdre serait un désastre »

Le guide rouge Michelin 2015 vient tout juste de sortir, qui confirme son étoile. La chef nancéienne apprécie. Avec une angoisse rétrospective. « J'avoue que je ne m'étais pas trop inquiétée, mais peut-être aurais-je dû. Quand je vois que certains de mes confrères ont souffert dans cette nouvelle édition, ça me fait froid dans le dos. Autant comme se voir attribuer une étoile est euphorisant, autant comme la perdre est un désastre. »

Quant à la 2e étoile, Françoise Mutel dit ne pas y penser un instant. Arguant qu'il est « sans doute plus difficile encore de passer de 1 à 2 que de décrocher la première. Pas loin de chez nous d'ailleurs, j'ai un confrère (au château d'Adoménil pour ne pas le citer) qui la mériterait amplement, cette deuxième. Il ne l'a toujours pas, c'est dire si le palier est compliqué à franchir... » Françoise Mutel veille donc d'abord ce que son étoile reste bien accrochée dans son ciel à elle.

Lysiane GANOUSSE