

■ *Le Saint Clément à Arpajon a été distingué, pour la 6^e année, d'une étoile dans le célèbre guide Michelin*

La seule table étoilée de l'Essonne

Lundi 2 mars, Jean-Michel Delrieu se lève avec une seule idée en tête : savoir si son restaurant, Le Saint Clément à Arpajon, figure toujours au rang des établissements distingués dans le célèbre guide Michelin. Le restaurateur passe quatre coups de téléphone avant d'être enfin soulagé, peu avant 10h. Il conserve son étoile pour la sixième année consécutive. Ce qui fait du Saint Clément la seule table étoilée du département depuis la fermeture, le 1^{er} octobre 2007, du restaurant Corbeil-essonnois Aux armes de France.

30 % de "clientèle Michelin"

« *Quand on a une étoile au Michelin, c'est une fierté, reconnaît Jean-Michel Delrieu. L'enjeu est beaucoup plus important pour les restaurants qui risquent de perdre leur(s) étoile(s) que pour ceux qui espèrent en obtenir une* ». Une étoile au Michelin, c'est en effet l'assurance d'une clientèle de fins gourmets qui viennent parfois de loin pour s'asseoir à sa table. Le plus célèbre des res-



taurateurs d'Arpajon estime sa "clientèle Michelin" à « environ 30 % ». Au plan local, les amateurs de bonnes tables connaissent déjà Le Saint Clément. Pour autant, son propriétaire et chef-cuisinier sait qu'« on ne peut pas plaire à tout le monde ». Mais il s'agace vite quand il entend dire que "Le Saint Clément c'est cher". « *Il faut comparer ce qui est comparable* », rétorque-t-il. D'au-

tant qu'il tente de s'adapter à la conjoncture. « *Depuis le début de l'année, nous proposons un "menu de crise", une formule à 50 euros avec amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vin et café compris* ». A la carte, il faut davantage compter 90 euros par personne. Ainsi, Jean-Michel Delrieu ne cache pas que la crise a quelques répercussions sur la fréquentation de son établissement. Il est d'autant plus

satisfait d'avoir conservé son étoile car cela signifie qu'il a, malgré la conjoncture, su maintenir son exigence de qualité. « *Il faut constamment se remettre en question, ne jamais se contenter d'à peu près* », s'impose Jean-Michel Delrieu. La cuisine lui colle à la peau depuis toujours. « *J'ai toujours voulu faire ce métier, aujourd'hui j'ai 55 ans, et jusqu'à il y*

Jean-Michel Delrieu a repris Le Saint Clément il y a dix ans. A 55 ans, sa passion pour la cuisine reste intacte malgré le degré d'exigence qu'impose son rang.

a deux ou trois ans, j'ai passé mes vacances à travailler bénévolement dans des grands restaurants », raconte-t-il. Sa formule : « Les bons produits au bon moment. » Et il ne prépare que des produits issus des terroirs français. Ne comptez pas sur lui pour servir les premières fraises d'Espagne.

■ O.F.

• **Restaurant Le Saint Clément, 16, av. Hoche à Arpajon.**

Tél. : 01.64.90.21.01.