# Francia, il mitico ristorante Bocuse perde la terza stella Michelin

paul-bocuse-82cd64b7

L'edizione 2020 della **guida Michelin** ha retrocesso il ristorante **Paul Bocuse**, fiore all'occhiello della gastronomia francese, **ritirandogli la terza stella**. Lo riferisce la France Presse. "La qualità del locale rimane eccellente ma non più a livello di tre stelle", questa la spiegazione fornita.

L'annuncio è stato dato giovedì dal patron della celebre guida rossa, **Gwendal Poullennec**, direttamente al ristorante Bocuse. Lo ha fatto sapere Elisabeth Boucher-Anselin, direttrice della comunicazione per le attività gastronomiche e turistiche della Michelin.

Già ben prima della morte di Paul Bocuse, due anni fa, alcuni critici gastronomici avevano osservato che il ristorante di Collonges-au-Mont-d'Or, nella regione di Lione, non era più all'altezza delle stelle attribuitegli.

"Dobbiamo essere onesti con i clienti, la guida Michelin è stata creata per coloro che vanno al ristorante", ha spiegato Boucher-Anselin. L'annuncio di questa retrocessione arriva dopo quella dello chef **Marc Veyrat**, che ha intentato e perso, l'anno scorso, una causa contro la guida che anche al suo locale aveva revocato una stella. Paul Bocuse è morto a 91 anni lasciandosi alle spalle un impero che includeva il famoso **Auberge du Pont de Collonges**, che ha costantemente tenuto tre stelle dal 1965. La guida Michelin svelerà la sua lista di punteggi il 27 gennaio.

In un comunicato, dopo l'annuncio della perdita delle terza stella sulla guida Michelin, i dipendenti dello storico ristorante Paul Bocuse fanno sapere di essere "sconvolti" ma determinati a proteggere "lo spirito di Monsieur Paul". "Sono 2 anni che Monsieur Paul ci ha lasciati - si legge nel comunicato - e anche se la stella non appartiene a uno chef, è ovvio che tutti si interrogano sul nostro futuro".