

## L'actu du jour

### Mon métier : chef étoilé dans un grand restaurant

Chaque année, le guide Michelin attribue des notes aux meilleurs restaurants de France et du monde. Une, deux ou trois étoiles récompensent les cuisiniers pour leur talent. Les p'tits journalistes de France Info Junior ont interrogé Adeline Grattard, chef étoilé d'un grand restaurant parisien.



Adeline Grattard, cheffe d'un grand restaurant, répond aux questions des P'tits journalistes de France info Junior. (François Guillot / AFP)

**Depuis plus d'un siècle**, chaque hiver, la sortie d'un petit livre rouge est très attendue par les chefs cuisiniers... Un livre de nouvelles recettes ? Et non ! Le guide Michelin donne la liste des meilleurs restaurants à découvrir en France, mais aussi dans le monde.

Découvre dans cet article comment ces étoiles sont attribuées.

Le guide Michelin attribue chaque année un nombre d'étoiles (de 1 à 3) aux tables les plus savoureuses. L'édition 2016 vient de sortir et elle donne la liste de 600 restaurants étoilés ! **Seulement 26 ont la récompense suprême, 3 étoiles, dont 2 nouveaux, à Paris.**

C'est d'ailleurs dans la capitale française que se trouve le Yam'Tcha, le restaurant d'Adeline Grattard. Colombe, Louis et Matteo, les p'tits journalistes de France Info Junior, ont « cuisiné » Adeline et l'ont interrogé sur son métier de chef.



Il y a 6 ans, **Adeline Grattard a obtenu une étoile au guide**

**Michelin pour sa cuisine d'origine asiatique.** Elle aime particulièrement utiliser une poêle chinoise qui s'appelle un wok. Les aliments sont cuits très rapidement sur un feu puissant. Elle a travaillé 2 ans à Hong-Kong : sa cuisine a été marquée par les goûts et les odeurs des aliments d'Asie. Dans cette vidéo, Adeline donne sa recette de riz cantonnais à réaliser avec un adulte dans un wok :

**Tu aimes la cuisine asiatique ? Alors dévore vite ce diaporama photo !**

**Ce week-end, découvre l'univers de la cuisine et de la gastronomie française** à l'occasion du festival Taste of Paris, au Grand Palais : cours de cuisine par de grands chefs, dégustations, rencontre avec les meilleurs cuisiniers du moment sont au programme !

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)