

Frédéric Doucet décroche sa deuxième étoile Michelin

18 mars 2026, Charolles (Saône-et-Loire)

Le Michelin distingue la Maison Doucet de 2 étoiles lors de l'édition 2026 du guide rouge dont le palmarès a été dévoilé lundi 16 mars à Monaco. Une récompense qui consacre le travail du chef Frédéric Doucet et de toute son équipe engagée à ses côtés.



Cette reconnaissance honore une cuisine profondément enracinée dans le Charollais, une attache territoriale assumée et un art de recevoir célébré depuis 1978 dans l'auberge familiale fondée par les parents du chef, Daniel et Maryse Doucet. « On l'a fait ! Cette deuxième étoile arrive au bon moment. Elle fait du bien à l'âme », s'enthousiasme Frédéric Doucet.

L'histoire d'un déclic

Le chemin vers cette distinction s'amorce en 2020 au cœur d'une période de totale remise en question. Frédéric Doucet ressent alors la nécessité de revenir à l'essentiel : son territoire, ses artisans, ses producteurs, ses paysages. « Nous avons renforcé nos liens avec ceux qui font vivre le Charollais. Dans l'assiette, nous avons épuré et affiné le trait. Cette deuxième étoile couronne une progression qui donne toujours plus de sens et de profondeur à l'expérience des convives. »

Jardin en permaculture, engagements forts pour une gastronomie durable, transmission vivante, hospitalité de tous les instants, la Maison Doucet est la preuve que « la sincérité est un clin d'œil du cœur. »

Une cuisine singulière et identitaire

Installée depuis bientôt 50 ans à Charolles, la Maison Doucet porte haut les couleurs de son territoire. Formé chez Pierre Orsi, Paul Bocuse et la Maison Troisgros, Frédéric Doucet signe une cuisine identitaire et singulière. A la fois locavore et contemporain, son style reflète son attachement viscéral aux trésors du Charollais et de la Bourgogne.

« Rien que de beaux produits de Saône-et-Loire (bœuf charolais, escargots, brochet ou fromage de chèvre) servis par une technique classique rigoureuse qui n'exclut jamais l'inspiration. Les « jambonnettes de grenouilles aux couleurs de nos prairies » ou « le bœuf est dans le pré » s'affirment ainsi comme des incontournables, tout comme le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan, crème glacée au foin », salue le Michelin dans le guide 2026.

Une aventure collective

Ces 2 étoiles sont celles d'une aventure collective et d'un esprit d'équipe sans faille où l'humain est au centre de tout. « Je suis entouré de passionnés devenus amoureux de la Maison. Leur fiabilité et leur rigueur sont une chance. J'ai de jeunes collaborateurs motivés qui grandissent à nos côtés, et des artisans, hommes et femmes de talent, qui font vivre le Charollais avec la même flamme que nous », remercie Frédéric Doucet.

À propos de la Maison Doucet

La Maison Doucet est née au cœur de Charolles, dans l'ancienne auberge familiale où Frédéric Doucet a grandi entre cuisine, accueil et art de vivre. Avec son épouse Anne, ils ont transformé cette maison de village en une adresse d'exception sans jamais perdre l'esprit de famille et la douceur de vivre qui en font un lieu unique. Aujourd'hui, l'ensemble réunit un hôtel Relais & Châteaux 5 étoiles, une table gastronomique 2 étoiles Michelin et un bistrot surplombant la rivière de l'Arconce. Chaque espace est animé par la même authenticité, générosité et convivialité qui font la signature de la Maison Doucet.