

GaultMillau 2009 : **Mauro** Colagreco élu Cuisinier de l'année (embargo)

>>>INFORMATION SOUS EMBARGO JUSQU'AU LUNDI 20 OCTOBRE 7H<<<

(Relaxnews) - L'édition GaultMillau 2009, dont la présentation officielle est prévue lundi 20 octobre, consacre Mauro Colagreco, chef du Mirazur à Menton (Alpes-Maritimes), Cuisinier de l'Année. Pascal Vuillemin, chef du Rive Gauche à Tours (Indre-et-Loire) est élu Révélation de l'Année. L'édition 2009 de cette référence gastronomique sera disponible le 23 octobre.

Mauro Colagreco chef de Mirazur succède à Jean-Luc Rabanel en s'octroyant le prestigieux titre de Cuisinier de l'année. Cédric Béchade passe le relais à Pascal Vuillemin dans la catégorie Révélation de l'année tandis que le Château de la Muire est sacré Etablissement de l'année.

Le prix du Sommelier de l'année est décerné à Alexandre Jean de L'Astrance à Paris et Véronique Abadie de L'Amphitryon à Lorient (Morbihan) est promue Directrice de salle de l'année.

Dans cette nouvelle édition, deux restaurants rejoignent la catégorie des quatre toques à 19/20 : le Château de la Chèvre d'Or à Eze-Village (Alpes-Maritimes) et L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude). L'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion (Gironde) entre dans la catégorie des trois toques à 18/20.

La famille des trois toques à 17/20 gagne pour sa part cinq nouveaux établissements. L'Espadon à Paris (1er arrondissement), Lasserre à Paris (8e), Le Restaurant Jean-Luc Tartarin au Havre (Seine-Maritime), L'Auberge des Glazicks à Plomodiern (Finistère) et Jacques Decoret à Vichy (Allier) sont couronnés de trois toques.

Cette année encore, le GaultMillau distingue les six Grands de demain, les chefs représentants les espoirs culinaires : Pascal Bastian (Auberge du Cheval Blanc - Lembach), Fabien Lefebvre (Octopus - Béziers), Patrice Gelbart (Aux Berges du Cerou - Salles), Geoffrey Poesson (La Badiane - Sainte Maxime), Laurent Rigal (L'Alexandrin - Lyon) et Stéphane Froidevaux (Fantin Latour - Grenoble).

Le GaultMillau 2009 présente 3.500 restaurants dont 70 coups de coeur et 110 découvertes. 230 adresses sont nouvelles et 220 sont classées "Tables créatives. 22 Jeunes Talents de moins de 32 ans et sept incônes de la cuisine françaises sont également distingués.

Les lecteurs découvriront également 1.500 hôtels dont 40 nouveautés, 770 hôtels de charme et 120 chambres d'hôtes.

Guide France 2009 GaultMillau

1.376 pages

29 euros

Mis en vente le 23 octobre