

## RÉGION

### Les promotions GaultMillau

**NANCY.-** Les guides gastronomiques commencent à présenter leur édition 2009 avec leur cortège de promotions, de nouveautés et de rétrogradations. GaultMillau ouvre le bal lundi en faisant sa présentation au Fouquet's à Paris. Quelques Lorrains sont invités car ils font partie du palmarès.

C'est le cas de Jean-Christophe Cordel, le chef du Bistrot Saint-Jean, à Bar-le-Duc qui est sacré dans la catégorie « *Jeunes talents* ». Le guide jaune rend hommage « *au dynamisme du chef-patron qui fait le succès de ce bistrot aux allures simples mais où cet ancien de chez Ducasse et Savoy propose une cuisine distinguée et gourmande* ».

Cette catégorie récompense les cuisiniers de moins de 32 ans qui « *devraient arrivés à des niveaux de reconnaissances élevés dans les prochaines années* », elle met également en avant Yoann Conte. Le chef des Jardins

du Mont-Blanc à Chamonix a passé de longues années à Dombasle-sur-Meurthe où son père, originaire de Badonviller, était cuisinier.

Du côté des notes régionales, le Restaurant Ernest Mathis à Sarrebourg monte à 15/20. La Maison du Parc à Nancy fait une entrée remarquée à 13/20.

Pour GaultMillau, le cuisinier de l'année est Mauro Colagreco, du [Mirazur](#) à Menton. Le Château de la Muire à Reims est promu « . Parmi les 6 « figure l'Alsacien Pascal Bastien de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach.

J.-C. V. établissement de l'année » grands de demain »