

**Gastronomie / GaultMillau 2009****Le temps des jeunes chefs**

**Deux jeunes chefs alsaciens à l'honneur dans cette promotion 2009 du GaultMillau (\*) : Pascal Bastian, le repeneur de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach, et Thomas Berry, l'étoile montante de la rue Finkwiller à La Cuiller à pot à Strasbourg.**

GaultMillau n'a pas perdu de temps. Dans son édition 2009, la 36e du guide fondé par Henri Gault et Christian Millau, il consacre deux jeunes chefs, 30 ans chacun, tout juste installés à la tête de leurs propres affaires.

Distingué « Grand de demain » avec la note plus qu'honorable de 16/20, Pascal Bastian l'est depuis six mois à l'Auberge du Cheval Blanc de Lembach qu'il a reprise en mai dernier avec Carole. Dans la catégorie des « 22 jeunes talents », un par région, Thomas Berry amorce pour sa part son second « exercice » à la Cuiller à pot, l'ancienne winstub de Yannick Bangratz qu'il a transformée, avec l'aide de son associé Fabrice Mopin en joli gastro des quais. Ensemble derrière les fourneaux Les deux jeunes chefs ne sont pas des inconnus. Pascal Bastian et Thomas Berry ont appris le métier, ensemble dans les Vosges du Nord, au mitan des années 1990 derrière les fourneaux de Fernand Mischler à Lembach. Le premier, originaire de Pfaffenhoffen, devait être commis, il y reviendra en

propriétaire. Le second était apprenti en brevet professionnel. Pascal Bastian écumera ensuite les plus belles maisons, Les Crayères à Reims, chez Boyer, le Pont de Brent à Montreux, l'Hostellerie de Plaisance - il y seconde son « maître en cuisine », Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France - puis l'Arnsbourg, dans l'ombre de Jean-Georges Klein dont il conserve le parti pris : « Jamais plus de deux ou trois saveurs dans l'assiette, mais puissantes ». Son tour de force du moment ? Le cannelloni de foie gras poêlé, champignons des bois et émulsion de truffe noire. Pascal Bastian imprime par ailleurs de nouvelles orientations à l'Auberge, crée de nouvelles chambres avec spa, rénove peu à peu l'établissement, remplaçant le mobilier par touches. «Toujours goûter » Thomas Berry a également fait son tour de France, partant de Lembach à Montargis, puis à l'Élysée durant son service militaire, jusqu'à Honfleur avant de revenir en Alsace, à l'Auberge du Schoenenbourg de Riquewihr. Entré comme chef de partie en 2001, il y prendra la responsabilité de la cuisine jusqu'en juillet 2007. Le chef de la Cuiller à pot, déjà coup de cœur du Petit Futé, y pratique une cuisine fraîche du marché, avec un goût particulier pour le poisson, les cuissons justes. De son apprentissage à Lembach, il conserve les mots de son père

en cuisine : « Goûter, goûter, toujours goûter pour ne servir que des choses juste magnifiques ». L'Auberge de l'Ill d'Illhauesem, cette année sans le patriarche Paul Haerberlin, est classée « icône de la cuisine française », au côté de l'institution de Paul Bocuse à Collonges ou du restaurant d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, comme L'Ambroisie, Laurent et la Tour d'Argent. Mauro Colagreco (Mirazur à Menton) est promu cuisinier de l'année. Plus proche de nous, Le Château de la Muire (L'Assiette Champenoise à Tinqueux) est promu établissement de l'année. Le Château de la Chèvre d'Or à Eze et l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse se hissent dans la catégorie quatre toques à 19/20. L'hostellerie de Plaisance de St-Émilion passe à trois toques avec 18/20. (\*) 5 000 adresses. 23 €. Mis en vente le 23 octobre.

**P.R**