

Exclusif**GaultMillau 2009 sort jeudi**

Le guide GaultMillau France 2009 est présenté demain à Paris. En voici le meilleur. Les jeunes talents de la région Paca : Gilles Pradines du restaurant L'Espérance à Bandol : *"Son épouse en salle, lui en cuisine : le couple fonctionne aussi bien, sinon mieux qu'à Saint-Raphaël, et tout Bandol adopte cette cuisine cuisinée à petit prix"*, écrit le guide. En Corse, citons Laurent Michel (La Fleur de Sel, à Pinarello, Sainte-Lucie-de-Porto Vecchio) dont la cuisine mare e monti pleine de saveur et de netteté a séduit les inspecteurs. Grand de demain : autre chef sous les projecteurs de cette nouvelle édition : Geoffrey Poesson, La Badiane (6, rue Fernand-Bessy, à Sainte-Maxime) ; il est noté 15/20 et figure avec cinq autres cuisiniers parmi les grands espoirs du guide. Cuisinier de l'année : c'est Mauro Colagreco (Mirazur à Menton) qui décroche le titre. Les notes à Marseille : la

capitale de la région Provence-Alpes- Côte d'Azur romme.

Passédat conserve son 18/20, L'Epuisette 16/20 et Une table, au Sud, 15/20.

Les Trois Forts de Dominique Frérard passe à 14/20 et rejoint à ce niveau Michel aux Catalans et le Miramar sur le Vieux-Port. À 13/20, le Café des Epices, le Bouchon marseillais, le Cirque, la Garbure, la Karbonade, le Siam, Tiboulen de Maire, le Victor Café. A 12/20 : les Arcenaulx, l'Aromat, Axis, Ca Blanca, Chez Aldo, la Côte de bœuf, la Part des Anges, le Boucher, le Poisson qui marche et Péron. *pratique "Guide GaultMillau 2009", 1 376 pages ; 29 €. Mise en vente jeudi 23 octobre.*