

Le GaultMillau distingue Mauro Colagreco



Mise en vente le 23 octobre 2008, la 36^e édition du guide GaultMillau offre une fois de plus une sélection de restaurants de qualité. Parmi les 5000 adresses, certaines se distinguent dans le palmarès annuel. Le chef Mauro Colagreco qui tient le restaurant Mirazur à Menton a été sacré cuisinier de l'année 2009, tandis que Pascal Vuillemin est selon le guide la révélation de l'année. L'établissement promu cette année est le Château de la Muire à Tinquieux qui ne renie pas sa tradition champenoise et qui offre aujourd'hui trois toques à ses convives. Alexandre Jean est sacré sommelier de l'année, la cave de ce passionné ne pouvant que s'allier parfaitement avec la cuisine du restaurant très chic L'Astrance situé à Paris. La directrice de salle consacrée en 2009 est la bretonne Véronique Abadie, rejoignant ainsi son mari Jean-Paul Aba-

die, promu cuisinier de l'année 2004. Cent restaurants sont en hausse cette année, et certains progressent même d'une toque. Au sommet, Le Château de la Chèvre d'Or à Eze-Village et l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouze se hissent dans la catégorie des quatre toques à 19/20, tandis que l'Hostellerie de Plaisance entre dans la famille des trois toques à 18/20. Dans la sélection des « six grands de demain », GaultMillau place en tête le chef alsacien Pascal Bastian, qui enchante aussi bien les traditionalistes que les progressistes. Fabien Lefebvre le suit de près, offrant des assiettes tant esthétiques que gustatives. La modernité des chefs Geoffrey Poesson et Stéphane Froidevaux et la simplicité de la cuisine de Patrice Gelbart, sont également récompensées. Enfin, GaultMillau promet un avenir heureux à la cuisine bio de Laurent Rigal, devenue très en vogue.