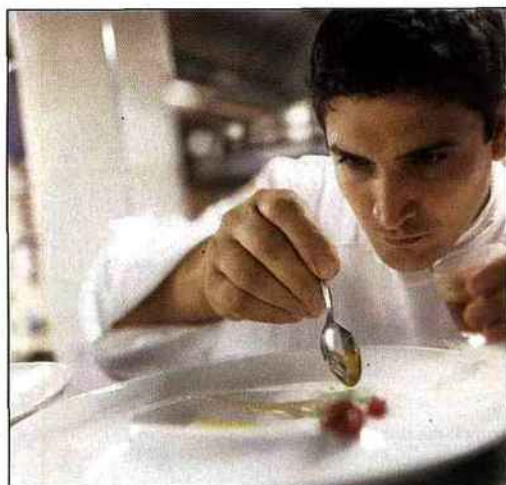


Gastronomie

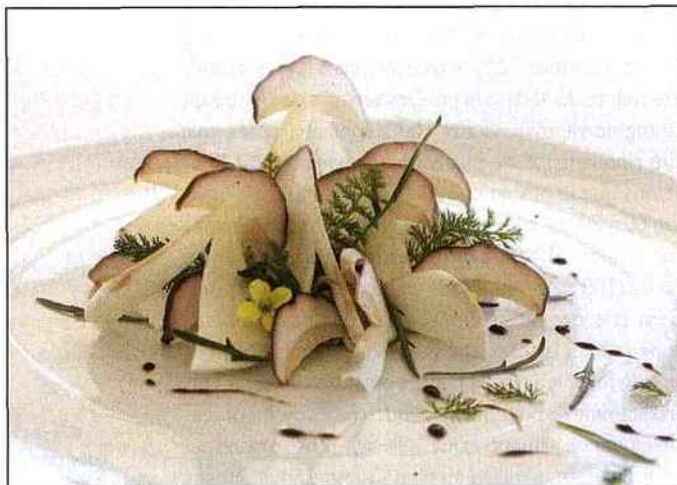
Philippe Colombet

GaultMillau 2009

Mauro Colagreco couronne



À Menton, Mauro Colagreco est cuisinier de l'année.



Notamment pour son carpaccio cèpes quinoa caviar.

Pour sa 36^e édition, le Gault affiche un plaisant optimisme. 5 000 adresses sélectionnées notées par des enquêteurs anonymes et qui règlent leurs notes.

Adresses commentées pour évaluer styles, ambiances, décors, accueils, cartes de vins, cuisines et prix. Une écriture, un style, chaque adresse raconte une histoire, une lecture comme un roman qui met l'eau à la bouche. Découverte à un coin de rue, au détour d'une route, créativité à tous les prix, Gault veut le bonheur du palais. Cent restaurants en hausse. Quatre-vingt-dix en baisse. Au sommet, deux restaurants se hissent dans les trois toques à 19/20, la Chèvre d'Or à Eze et l'au-

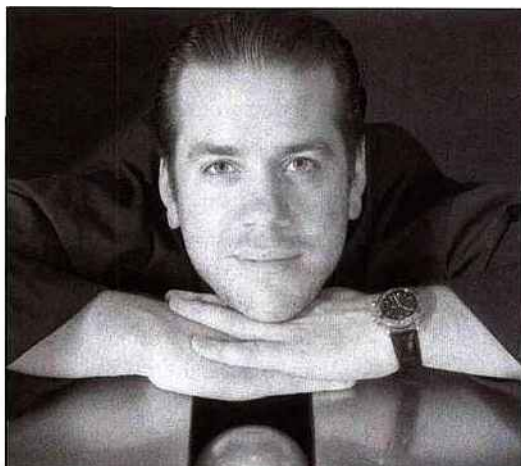
berge du Vieux Puits à Fontjoncouse. Un se hisse en trois toques à 18/20, l'hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion. Cinq nouveaux entrent en trois toques à 17/20, l'Espadon et Lasserre à Paris, Jean-Luc Tartarin au Havre, les Glazicks à Plomodiern et Jacques Decoret à Vichy. 2008 recentre goût et produit. Les chefs doivent une cuisine authentique. Le temps du "copié collé" est révolu. Même dans des régions peu touristiques, on découvre des pros attachés au terroir, travaillant avec les producteurs donnant les moyens de belles choses, chefs aux plats simples et généreux.

Mauro Colagreco : cuisinier de l'année

Italien, Argentin, il agrège les influences qui font sa passion, de grandes écoles culinaires de Buenos Aires aux chefs français, Loiseau, Passard, Ducasse, Martin, pour



À Tours, Pascal Vuillemin est révélation de l'année.



À Tinquex, Arnaud Lallement est établissement de l'année.



À Paris, Alexandre Jean est sommelier de l'année.

devenir Mauro, le jeune prodige qui sent la cuisine comme un virtuose saisit l'âme fugitive d'une fugue. Comme Jean-Luc Rabanel l'an passé, Mauro Colagreco ouvre les fenêtres. Les siennes, posées sur une frontière, donnent sur Italie et France, sources pour une cuisine libre. L'assiette raconte une histoire. Il peut parler de criée à San Remo, partager les parfums de jardins, cueillir les citrons, passeur entre nature et assiette, révélateur de saveurs.

Pascal Vuillemin : révélation

Alors que Jean Bardet, sur l'autre rive, songe à débrayer, son second, Pascal Vuillemin, qui travaille avec lui depuis cinq ans, trouve une opportunité, il sera le chef du Rive Gauche qui, en un an, s'installe en pôle. Il y a un peu de Bardet dans cette carte, dans cette manière onctueuse et précise de rendre familières des saveurs pourtant originales, dans ce qu'on pourrait appeler un classicisme moderne, fédérateur, et qui privilégie le produit et la manière. Pascal Vuillemin est un grand qui apporte autant de fluidité que de sécurité, que l'on s'évade avec une vapeur de cabillaud à la citronnelle soupe thaïe au curry et lait de noix de coco ou que l'on reste au chaud avec le pigeon farci de foie gras, le voyage est en première.

Le château de la Muire : établissement

Arnaud Lallement a succédé à son père aux commandes des cuisines. Il offre trois toques à ses convives, des assiettes racées, qui ne renient pas la tradition champenoise, mais viennent percuter le siècle par des présentations audacieuses. Jean-Pierre Lallement serait fier.

Alexandre Jean : sommelier

Avec la cuisine bouillonnante de Pascal Barbot, dans le style moderne de ce salon de haute culture parisienne, il faut pour la cave un passionné. Pour suivre la rafale de plats, de saveurs, d'étonnements, il faut un virtuose. Christophe Rohat fait le chef d'orchestre, Alexandre Jean est un soliste brillant. Il semble avoir, comme un champion, analysé les situations avant de sortir un côte rôtie Villard sur l'agneau tendre, comme si le chef avait construit le menu pour lui et non l'inverse. Un sommelier comme celui-là, il faut le laisser faire. Il y ajoute érudition et enthousiasme. Pour l'expertise, acquise avec Alain Senderens, il laissera baba des idées arrêtées.

Véronique Abadie : directrice de salle

Cuisinier de l'année 2004, Jean-Paul Abadie doit la moitié du titre à Véronique, qui elle-même pourra partager cette distinction avec son époux. Ces deux-là sont aussi complémentaires dans la vie que professionnellement et cette histoire de couple exemplaire dont les sentiments mutuels contiennent autant de respect que d'admiration est émouvante. Directrice de salle de l'année, Véronique pourrait l'être tous les ans, sa relation avec chaque table, sa douceur, son érudition en matière de vins comme de la cuisine de Jean-Paul s'accompagnent de tact, d'écoute, d'intérêt pour autrui que l'on rencontre nulle part. Et ceux qui ont eu la chance du moment de grâce à Lorient savent que sa présence en salle rend la sardine ou le turbot encore meilleurs. Véronique rayonne de l'intérieur, et irradie l'extérieur. L'intuition féminine est intelligence du cœur.



À Lorient, Véronique Abadie est directrice de salle de l'année.

Sept icônes de la cuisine

Cette année Gault a classé en "Icônes de la cuisine française" sept maisons. Elles sont hors catégorie. Ce sont l'Auberge de l'III, l'Ambroisie, la Tour d'Argent, Laurent, Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or et Alain Chapel à Mionnay.

Six grands de demain

En Alsace, c'est Pascal Bastian. Sa cuisine est dans la douce transition, respectueuse et déjà personnelle, elle enchante autant les traditionalistes que les progressistes, en plaçant dans la lumière du jour des plats de haute technicité. En Languedoc, c'est Fabien Lefebvre. On n'avait rien d'aussi révolutionnaire en Languedoc depuis l'avènement des frères Pourcel. Fabien Lefebvre et Olivier Bontemps écrivaient l'histoire de la modernité. Si les deux font aujourd'hui la route séparément, à une vingtaine de kilomètres, le talent de chacun est une lumière. La cuisine de Fabien étonne autant qu'elle ravit. MOF 2004 après sept ans au Bristol avec Fréchon, il sait tout des textures et des techniques, il devine et sent la bonne idée dans ces assiettes esthétiques et gustatives. En Midi Pyrénées, c'est Patrice Gelbart. Un pari pour cette maison simple proche de Cordes. Aujourd'hui, c'est un modèle qui vit grâce et avec sa région, militante, produits bio, légumes et herbes d'ici, viticulteurs favorisant la biodynamie. Patrice reçoit la récompense de huit années d'efforts pour son village. L'ancien relais de poste retrouve sa vocation d'assistance au voyageur. La cuisine du chef est inspirée, subtile et pourtant très gourmande, dans un esprit créatif qui semble s'être libéré ces années. Ce n'est pas seulement la technique, ni la

qualité des cuissons, des émulsions et des bouillons, mais aussi la faculté de rendre un généreux terroir à la fois lisible et plein d'idées. En Provence, c'est Geoffrey Poesson, une surprise. Après Roger Vergé, Geoffrey a poursuivi aux USA et au service du prince de Monaco, avant de trouver cette échoppe des vieux quartiers de Sainte-Maxime. En deux ans, il a bouleversé le paysage en apportant fraîcheur et ambition de sa jeunesse avec une équipe qui se réduit parfois à lui-même et son épouse. Ou seul, prouesse qui n'atténue pas cette prestation à deux toques. En Rhône Alpes, c'est Laurent Rigal. Formé au Clavé à Clermont-Ferrand, il rejoint Alain Alexanian en 1997. Apôtre du beau légume et d'une cuisine maraîchère, Laurent a l'opportunité de reprendre l'Alexandrin. Piano en solo, épouse en salle, technique sans faille, il prend de la hauteur, joue avec le répertoire lyonnais. En remonte aux plus purs bouchons sur les quenelles. Il fut jeune talentueux, c'est à 35 ans un grand de demain. Rhône Alpes encore, les lecteurs attentifs avaient repéré Stéphane Froidevaux à Serre-Chevalier. Il descend vers eux. Sa cuisine est parfumée, pleine de panache. On ne travaille pas huit ans avec Veyrat sans goût de la nature. Les épices lointaines se rapprochent des herbes de montagne. Midi c'est brasserie, petits plats petits prix. Le soir, la scène change, l'opéra commence.

Vingt-deux jeunes talents

Gault les accompagne dans leur projet en donnant un coup de projecteur. En Alsace, Thomas Berry à Strasbourg est un espoir sérieux. En Aquitaine, Patxi Massonde à Ainhoa prend un bain de jouvence. En Auvergne, Rodolphe Regnaud à Pont-du-Château est un jeune Breton qui s'affirme à l'aise. En Bourgogne, Frédéric Doucet à Charolles est un nouveau deux toques avec une cuisine inventive protégeant le patrimoine. En Bretagne, Mathieu Aumont aux Pesked montre un savoir-faire. Dans le centre, Amandine Gachet à Plaimpied est une toute jeune cuisinière de 23 ans qui offre une carte enjouée dans un moderne bistrot de campagne. En Ardenne, Brice Buffet à Mouzon s'épanouit. En Corse, Laurent Michel à Pinarello propose une cuisine pleine de saveur. En Franche-Comté, Marc Tupin à Saint-Germain-les-Arlay a mis un ancien relais de poste sur le succès. En Île-de-France, Bertrand Grébaut de l'Agape à Paris 17^e, formé chez Passard, participe à l'un des grands "buzz" de l'année. En Languedoc, Mathieu de Lauzun à Gignac retrouve des couleurs, formé chez Bras. En Limousin, Sébastien Proux propose une cuisine précise. En Lorraine, Jean-Christophe Cordel à Bar-le-Duc fait le succès, ancien de Ducasse et Savoy. En Midi Pyrénées, Romain Brard

à Toulouse a vu du pays, Asie et États-Unis, avant de poser ses valises. Au Nord, David Bève à Lille a des influences revendiquées. En Basse-Normandie, Christophe Bourlettas à Auderville offre un voyage savoureux préparé par un bourlingueur des océans. En Haute-Normandie, Christophe Poirier à Lyons-la-Forêt redonne un chef. En Pays de Loire, Alexandre Arnaud à Saint-Georges-Buttavent propose une nou-

velle oasis. En Picardie, Richard Baima à Senlis, pour avoir travaillé avec Senderens, connaît les secrets des associations. En Poitou, Xavier Taffart à Breuillet travaille le marché. En Provence, Gilles Pradines à Bandol adopte une cuisine à petit prix, en plein centre. Enfin, en Rhône-Alpes, Yoann Conte à Chamonix, dans un hôtel montagnard, surfe avec brio sur les traditions régionales.

Incredible dégustation Huit vins légendaires de 1959 à 1998



Michel Bettane et Thierry Desseauve, fins connaisseurs organisateurs d'une incroyable dégustation. 200 euros pour deux heures de rêve, au Carrousel du Louvre à Paris.

le grand millésime du demi-siècle en France. En Bourgogne, le pinot a atteint une maturité des peaux et des pépins

remarquables. Ce Volnay Caillerets, issu des vignes de la famille Carnot, devrait présenter toute la somptuosité de saveur et texture.

Château Léoville las Cases 1985

On boit trop jeunes les vins du Médoc et on mesure rarement leur véritable noblesse. Le 1985 du Léoville est parvenu à son apogée avec une subtilité que seuls les plus grands terroirs de graves sont capables d'atteindre.

Château Gilette 1975

Les sauternes sont faits pour vieillir. La garde de château Gilette est un quart de siècle en petite cuve, sans bois, il exalte le fruité des terroirs de Preignac, en conservant le bénéfice d'une constitution. 1975 est l'un des plus complets, avec une fin de bouche fastueuse.

Clos Sainte Hune vendanges tardives Trimbach 1989

Le clos Sainte Hune est le plus célèbre des vins secs de riesling grâce au caractère de son terroir. 1989, millésime légendaire en Alsace, les raisins étaient tellement riches que toute la récolte, cas unique dans l'histoire, a produit un vendanges tardives, préservant le caractère du cru. C'est un privilège que de pouvoir le déguster à son apogée.

Château de Beaucastel 1981

Beaucastel est un cru à part en Châteauneuf-du-Pape en raison de son encépagement. L'âge métamorphose complètement le bouquet. 1981 est l'archétype de l'évolution. Il atteint un automne glorieux.

Château Pavie 1998

1998 fut une année "rive droite" avec des merlots exceptionnels à Saint-Émilion et à Pomerol. Des vendanges au sommet de l'évolution du raisin.

Porto Taylor's 1985

Le monde des portos vintage est méconnu. On ne sait ni les acheter, ni les servir, ni les attendre. Un vieillissement déploie un bouquet complexe parfois envahissant.

Le "Grand tasting" offre de goûter des vins introuvables.

Michel Bettane et Thierry Desseauve réunissent le 22 novembre huit vins à leur apogée. Des vins qui illustrent la capacité qu'ont les grands à vieillir de façon somptueuse. Deux heures magiques commentées pour explorer les facettes du génie des vins les plus célèbres du demi-siècle.

Dom Pérignon Oenothèque 1962

C'est un trésor pour comprendre le mystère du vieillissement des champagnes. 1962, millésime rare, finesse éblouissante et suite en bouche inoubliable.

Volnay Caillerets Bouchard 1959

1959 est, toutes régions confondues,