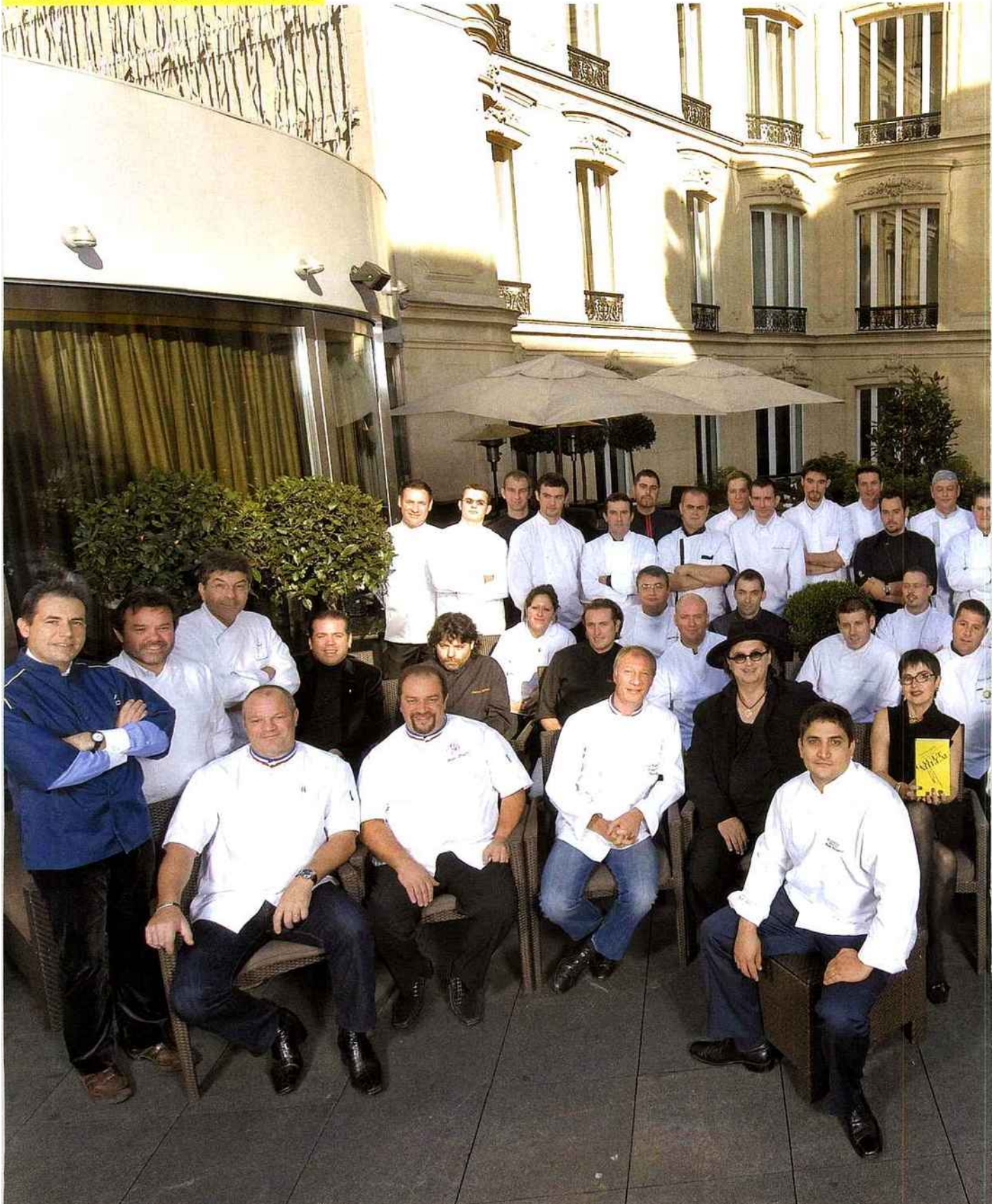
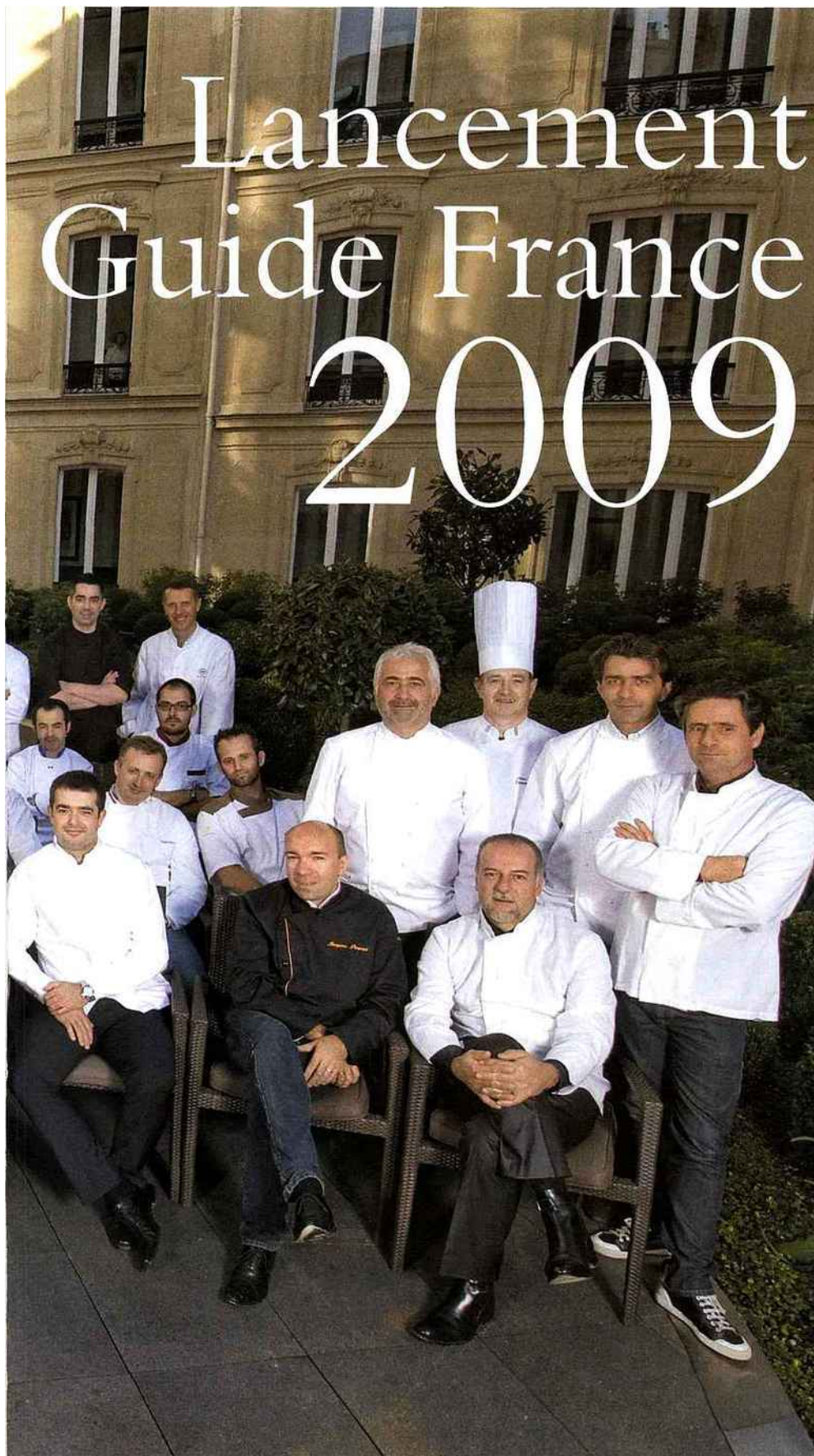


## BLOC-NOTES GUIDE FRANCE 2009





TRÈS BEAU MILLÉSIME QUE CELUI DE L'ÉDITION 2009 DU GUIDE GAULTMILLAU QUI RÉVÈLE COMBIEN AUJOURD'HUI LES JEUNES CHEFS REVIENNENT AUX FONDAMENTAUX DE LA GASTRONOMIE : LE PRODUIT, LA TECHNIQUE, LE GOÛT ET L'ÉMOTION ! DE BELLES DÉCOUVERTES, DES MAISONS DE PLUS EN PLUS ACCUEILLANTES, DE GRANDS MOMENTS DE PLAISIR EN PERSPECTIVE ! POUR LE LANCEMENT DU GUIDE AU FOUQUET'S À PARIS, DE NOMBREUX CHEFS TOQUÉS ENTOURAIENT LES NOUVEAUX PROMUS. *Marc Esquerré*

*Photos Christian de Brosse*

## LE GUIDE GAULTMILLAU VIENT DE SORTIR

# Les jeunes chefs prennent le pouvoir

LA NOUVELLE ÉDITION DU GUIDE FRANCE GAULTMILLAU MARQUE UN RENVERSEMENT DE TENDANCE SPECTACULAIRE. ON CROYAIT LA PROFESSION TIMORÉE, LÉTHARGIQUE, ANESTHÉSÉE PAR LA BAISSSE DU POUVOIR D'ACHAT ET L'HYPOTHÉTIQUE CAROTTE D'UNE BAISSSE DE TVA. IL N'EN EST RIEN : CETTE NOUVELLE ÉDITION MARQUE L'AVÈNEMENT D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS, SENSIBLE AUX VALEURS QUE NOUS PRÔNONS DEPUIS DES ANNÉES. UN VRAI BONHEUR !

**L**es chiffres parlent d'eux mêmes : 60 tables labellisées « découverte » en 2008, 110 en 2009 ! Ce qui sous-entend des créations récentes, des tables entreprenantes et attractives, dans l'esprit GaultMillau, celles que nous souhaitons valoriser, parmi plus de 200 nouveautés apparaissant dans cette nouvelle édition du Guide France.

## La saveur juste et authentique

C'est la preuve d'une vitalité que nous avons déjà signalée l'an passé et qui se confirme aujourd'hui de façon éclatante. Dans toutes les régions, des jeunes s'installent, prennent le pari de durer, non pas par une rente de situation mais en amenant une clientèle nouvelle vers cette cuisine de vérité dont nous sommes les défenseurs, une cuisine où le produit est mis en avant, parfois avec simplicité, parfois avec inventivité, mais toujours avec le même souci de la saveur juste et authentique. Un dynamisme qui mobilise aussi les jeunes producteurs, les jeunes artisans : ils trouvent en face d'eux des cuisiniers enthousiastes qui offrent une si belle vitrine à leurs produits !

Et si, comme tous les ans, les talents individuels sont reconnus et récompensés, c'est à cette force et à cette présence collective que nous souhaitons tout d'abord rendre hommage : cette énergie qui permet de récompenser 22 jeunes talents, et de choisir, dans une liste qui n'a jamais été aussi copieuse que cette année, les six Grands de demain et la Révélation de l'année.

## Tradition et modernité

Il est de bon ton d'opposer la cuisine classique à celle d'aujourd'hui, de confronter dans une simplification répandue le mironton et les espumas, les plats de grand-mère et les essais moléculaires. Pourtant les thuriferaires de l'une ou l'autre obédience et les journalistes pourfendeurs qui en font commerce, devraient commencer à avaler leur sabre et à ranger leur goupillon. Sans en rajouter dans le cliché « qui n'a pas de mémoire n'a pas d'avenir », il apparaît de façon décisive que la cohabitation est non seulement souhaitable mais fructueuse et que GaultMillau n'a jamais été aussi légitime dans son rôle rassembleur, qui peut consacrer Grand de demain un Pascal Bastian enfilant les chaussons alsaciens de Fernand Mischler, un Pascal Vuillemin venu tout droit de chez Jean Bardet, comme un Patrice Gelbart ou un Fabien Lefebvre, superbes créateurs passionnés dont la maîtrise technique ne sort pas d'une pochette surprise.

Parmi tous les jeunes chefs que nous avons croisés cette année, et dont nous vous racontons l'aventure dans ces pages, l'immense majorité est pleine de respect et de bon sens. Si, dans une période un peu débridee, la posture du jeunisme et de la table rase du passé a fait flores, le retour aux valeurs fondatrices de ce que peut être véritablement une cuisine d'auteur, de celle qui ne s'appuie pas sur des sables mouvants est consommée. On sait d'où l'on vient pour comprendre où l'on va.



## Une hiérarchie qui bouge vers le haut

Deux nouveaux quatre toques à 19/20, une élite qui se rejoint sur l'essentiel Gilles Goujon (à Fontjoncouse), comme Philippe Labbé (à Eze) savent magnifier, chacun à sa manière, un terroir régional et une école française pour créer des compositions sublimes qui ont autant de sens que de goût, autant de cœur que de chair. Ils rejoignent leurs aînés au firmament de notre notation, les Bras, Rocllinger, Guérard ou Veyrat, autant de maîtres qui ont su sculpter en majesté leurs indéfectibles racines paysannes.

Il en est ainsi de toutes ces progressions qui font plaisir, celle de Philippe Etchebest à Saint-Émilion ou le retour à trois toques de Jacques Decoret (Vichy), Michel Roth (Le Ritz), Jean-Louis Nomicos (Lasserre) et Jean-Luc Tartarin dans son nouveau challenge havrais. Quant au titre de Cuisinier de l'année décerné à Mauro Colagreco, nos lecteurs avertis, qui suivent la carrière du très brillant chef italo-argentin depuis son titre de Révélation 2007, savent qu'il est en droite ligne du sacre de Jean-Luc Rabanel l'an passé. Enfin, les récompenses attribuées à Veronique Abadie comme Directrice de salle de l'année, à Alexandre Jean, merveilleux sommelier d'un restaurant merveilleux, l'Astrance, et au Château de la Muire comme Établissement de l'année, remarquablement modernisé par Arnaud Lallement, au-delà du plaisir de leur apporter une reconnaissance on ne peut plus légitime, sont aussi symboliques d'une excellence française qui sait se renouveler.

## PALMARÈS GUIDE FRANCE 2009

### *Cuisinier de l'année*

Mauro Colagreco 17/20

**Mirazur** - 30 av Aristide-Briand  
06500 Menton - 04 92 41 86 86

### *Etablissement de l'année*

Château de la Muire

40 av Paul-Vaillant-Couturier  
51430 Tinquieux - 03 26 84 64 64  
Arnaud Lallement

### *Directrice de salle de l'année*

Véronique Abadie

L'Amphitryon - 127 rue du Col-Müller  
56100 Lorient - 02 97 83 34 04

### *Sommelier de l'année*

Alexandre Jean

L'Astrance - 4 rue Beethoven  
Paris 16<sup>e</sup> - 01 40 50 84 40

### *Révélation de l'année*

Pascal Vuillemin 15/20

Le Rive Gauche - 23 rue du Commerce  
37000 Tours - 02 47 05 71 21

### *6 Grands de demain (en page 16)*

### *22 Jeunes talents (en page 18)*

## BLOC-NOTES GUIDE FRANCE 2009



**MAURO COLAGRECO,  
CUISINIER DE L'ANNÉE**

# Du goût.

## de la passion et de l'humain

**C**omme disait le père Bugatti: « Les voitures sont faites pour rouler, pas pour s'arrêter ». Le Belmondo d'*À Bout de souffle* aurait pu utiliser la même métaphore pour la cuisine, celle d'hier, celle d'aujourd'hui comme celle de demain. Et Mauro Colagreco ressemble un peu à la Bugatti. Il n'est pas du tout fait pour s'arrêter

L'homme est passionné, sensible, curieux, attentif aux autres. Les produits sont sa passion et c'est à travers les hommes et les femmes qui lui permettent d'y avoir accès, à travers les hommes et les femmes qui lui ont transmis son savoir qu'il puise ses forces et nourrit sa créativité. On ne dressera donc pas une biographie exhaustive et figée du Cuisinier de l'année 2009. Ce serait inutile, imprécis, déjà plus d'actualité : la photo serait floue, il aura déjà bougé. Italien né en Argentine, il a su agréger toutes les influences qui ont fait sa passion, des plus grandes écoles culinaires de Buenos Aires aux expériences chez les plus grands chefs français, Passard avant tout, mais aussi Loiseau, Ducasse, Martin, pour devenir Mauro, le jeune prodige qui sent la cuisine comme un virtuose saisit l'âme fugitive d'une fugue.

Comme Jean-Luc Raponel l'an passé, Mauro Colagreco ouvre les fenêtres.

Les siennes, posées à Menton sur un poste frontière, donnent à la fois sur l'Italie et la France, deux sources d'inspiration pour une cuisine d'auteur libre de ses mouvements.

### Cuisine de produits et de goût

L'assiette d'un grand chef raconte toujours une histoire : Mauro peut évoquer celle de sa voisine, rencontrée par hasard, et qui lui livre aujourd'hui ce très rares courgettes, de la variété qui ont du goût... Il peut parler de la criée de San Remo, du denti qui sort de l'eau et qu'il enveloppe d'un voile suave d'une aubergine légèrement fumée, il peut faire partager les parfums des jardins exotiques tout proches, ou aller cueillir les citrons dans le jardin. Il a parfaitement compris son métier de passeur, d'intermédiaire entre la nature et l'assiette, de catalyseur et de révélateur de saveurs. Un Cuisinier de l'année qui est loin d'avoir dit son dernier mot... et qui invite tous les lecteurs de Gault-Millau à son menu de fêtes dont il nous livre recettes et secrets en page 80.

**Mirazur 30 av Aristide-Briand - 06500 Menton - 04 92 41 86 86**



Au déjeuner et à l'apéritif le champagne Mumm Cordon Rouge et la magnifique cuvée R. Lalou, particulièrement appréciée.



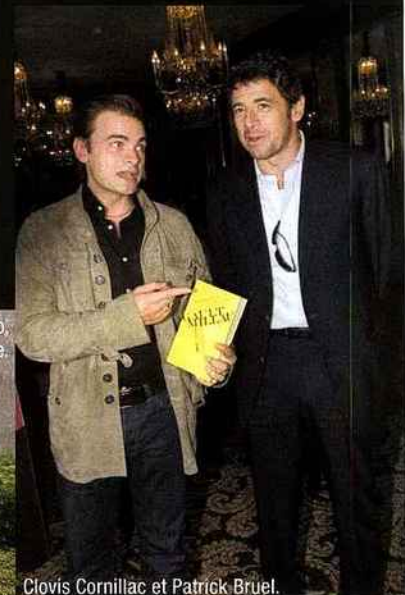
Autour de Mauro Colagreco, Cuisinier de l'année, Thierry Marx, Frédéric Anton, Marc Veyrat, Vincent Perrot, Patricia Alexandre, directrice GM, et Gérard Klein.

## Des chefs très entourés au Fouquet's

BEAU TEMPS, BELLE AMBIANCE, BELLE TABLE, TRÈS BEAUX VINS ET BEAU MONDE POUR LE LANCEMENT DU GUIDE FRANCE 2009 AU FOUQUET'S ! JEUNES CHEFS PROMUS, SOMMELIER, DIRECTRICE DE SALLE ET CUISINIER DE L'ANNÉE, ÉTAIENT ENTOURÉS DES PLUS GRANDS CHEFS DE FRANCE ET DE PERSONNALITÉS DU SPECTACLE QUI POUR CERTAINS SE SONT LANCÉS DANS LA RESTAURATION, POUR D'AUTRES, SONT DE FERVENTS AMATEURS DE GRANDS VINS ET BELLES TABLES.



Autour de Mauro Colagreco, Arnaud Lallemand, Véronique Abadie, Alexandre Jean, et Pascal Vuillemin.



Clovis Cornillac et Patrick Bruel.



On parle casseroles avec Jacques Pourcel, Nicolas Boch (Seb) et Yannick Besson (All-Clad).



Bruno Borie, Mauro Colagreco, Patricia Alexandre.



CETTE ANNÉE ENCORE, GAULTMILLAU A REMIS LE TITRE DE GRAND DE DEMAIN À SIX JEUNES CHEFS EN PASSE DE DEVENIR ENCORE PLUS «GRANDS» ! DES PERSONNALITÉS CULINAIRES BIEN TREMPÉES, DE L'AUDACE POUR CERTAINS, DE LA FULGURANCE POUR D'AUTRES, DU TALENT ET DE LA PASSION POUR TOUS CES CUISINIERS QUI ONT DÉFINITIVEMENT PLACÉ LE PRODUIT AU CŒUR DE LEUR MÉTIER. BELLES ÉMOTIONS GUSTATIVES EN PERSPECTIVE. À DÉCOUVRIR AU PLUS VITE !

# Grands de demain

## Trophée Mumm

**N**ous les connaissons depuis plusieurs années et nous les suivons de près. C'est toujours un grand bonheur pour GaultMillau de mettre sur le devant de la scène de tels jeunes professionnels. Six chefs dans cinq régions sont cette année promus. Six chefs que nous avons réunis le temps d'une soirée en Champagne, à l'invitation de G.H. Mumm. Instant privilégié le temps de la visite privée des caves ponctuée de dégustations commentées par Didier Mariotti, Chef de cave de Mumm : Mumm Cordon Rouge - Mumm Millésimé 2002 - Mumm Demi-Sec - Mumm Rosé - Mumm Grand Cru - Mumm de Cramant et la Cuvée R. Lalou. Aujourd'hui, les six chefs «Grands de demain Trophée Mumm» connaissent parfaitement l'ensemble de la gamme. Les questions fusaient, les échanges étaient denses, tant entre les jeunes chefs qui partagent la même passion qu'avec l'ensemble de l'équipe de G.H. Mumm qui les accueillait. Olivier Cavil, le directeur de la communication de Mumm fut assailli de questions, l'occasion pour lui de dire combien G.H. Mumm entendait être aux côtés des chefs les plus créatifs avec la cuvée R. Lalou en particulier : «Le Champagne G.H. Mumm est naturellement destiné à la gastronomie : moments rares et privilégiés rencontrés lors de ces associations gustatives, où on ne sait plus qui du vin ou du plat met l'autre le mieux en exergue.»

Il a également salué «la quête de l'excellence, l'audace et la passion qui anime ces jeunes chefs dans l'approche de leur métier. Autant de valeurs partagées par la Maison G.H. Mumm depuis près de 180 ans» C'est à l'Assiette Champenoise (Établissement de l'année 2009 GaultMillau), que tous se retrouvèrent autour de la table d'Arnaud Lallemand qui n'avait pas ménagé sa créativité !

### De gauche à droite:

**Pascal Bastian** 16/20  
Auberge du Cheval Blanc - 67510 Lembach

**Laurent Rigal** 15/20  
L'Alexandrin - 69003 Lyon

**Fabien Lefebvre** 15/20  
Octopus - 34500 Béziers

**Patrice Gelbart** 15/20  
Aux Berges du Cérou - 81640 Salles

**Geoffrey Poesson** 15/20  
La Badiane - 83120 Sainte-Maxime

**Stéphane Froidevaux** 15/20  
Fantin Latour - 38000 Grenoble

## BLOC-NOTES GUIDE FRANCE 2009

# 22

## Jeunes talents



Ils étaient tous là, dès le dimanche soir, répondant ainsi à l'invitation de Chomette Favor qui les réunissait pour les féliciter de leur nomination. En début de soirée, les yeux brillaient, un peu d'intimidation ; quand on a l'habitude d'être derrière les fourneaux et que subitement, on doit passer devant les projecteurs, il faut un peu de temps pour se détendre... Thierry Dreoq, président du directoire du Groupe E. CF (Ecolot - Chomette Favor), Jean-François Pétri, directeur général de Chomette Favor et Fabrice Herlax, directeur marketing, ont immédiatement su mettre à l'aise l'ensemble des chefs. Le trophée connut un franc succès, signé Thierry Deroche, il était fabriqué à partir de cafetières italiennes. Une réception organisée au Plaza Athénée, un repas somptueux, beaucoup d'échanges entre les cuisiniers, beaucoup d'émerveillements autour des arts de la table (chaque table dressée était différente). La nuit venue, nos jeunes talents avaient fait connaissance, les cartes de visite s'échangeaient et tous se promettaient de se rendre visite très vite. Le lendemain, ils étaient encore intimidés de se retrouver aux côtés de Patrick Bruel, Clouis Cornillac, et des plus grands chefs toqués de France, les appareils photo crépitaient... Vingt-deux Jeunes talents que l'on espère bien retrouver dans quelques années dans notre palmarès... prochaine étape : Grand de demain ! Mais en attendant, 22 adresses sur lesquelles il faut miser et réserver au plus vite. Des jeunes installés dans toute la France, qui ont choisi une cuisine de produits, à des prix sages, parfois très sages... Des professionnels qu'il faut encourager pour leur permettre de progresser ! ♦

PARCE QUE DEPUIS SA CRÉATION GAULTMILLAU EST DÉCOUVREUR DE TALENTS, CHAQUE SORTIE DU GUIDE FRANCE EST L'OCCASION DE METTRE EN AVANT DE TRÈS JEUNES CHEFS. COUP DE PROJECTEUR SUR 22 JEUNES TALENTS DE MOINS DE 32 ANS, UN PAR RÉGION !

- Alsace* **Thomas Berry** - La Cuiller à Pot à Strasbourg (67)
- Aquitaine* **Patxi Massonde** - La Maison Oppoca à Ainhoa (64)
- Auvergne* **Rodolphe Regnaud** - Auberge du Pont à Pont-cu-Château (63)
- Bourgogne* **Frédéric Doucet** - Restaurant Frédéric Doucet à Charolles (71)
- Bretagne* **Mathieu Aumont** - Aux Pesked à Saint-Breuc (22)
- Centre* **Amandine Gachet** - Aux Marais à Plaimpied-Givaudins (18)
- Champagne-Ardenne* **Brice Buffet** - Les Echevins à Mouzon (08)
- Corse* **Laurent Michel** - La Fleur de Sel à Pinarello (20), Sainte-Lucie-de-Porto Vecchio
- Franche-Comté* **Marc Tupin** - Hostellerie Saint-Germain à Saint-Germain-lès-Arly (39)
- Île-de-France* **Bertrand Grébaut** - L'Agape à Paris 17<sup>e</sup>
- Languedoc-Roussillon* **Mathieu de Lauzun** - Restaurant de Lauzun à Gignac (34)
- Limousin* **Sébastien Proux** - Château de la Cazine à Noth (23)
- Lorraine* **Jean-Christophe Cordel** - Le Bistrot Saint-Jean à Bar-le-Duc (55)
- Midi-Pyrénées* **Romain Brard** - Le Genty Magre à Toulouse (31)
- Nord-Pas-de-Calais* **David Bève** - N'Autre Monde à Lille (59)
- (Basse-)Normandie* **Christophe Bourlettas** - La Malle aux Épices à Auderville (50)
- (Haute-)Normandie* **Christophe Poirier** - La Licome Royale à Lyons-la-Forêt (27)
- Pays-de-la-Loire* **Alexandre Arnaud** - La Forge à Saint-Georges-Buttavent (53)
- Picardie* **Richard Baima** - Le Julianon à Senlis (60)
- Poitou-Charentes* **Xavier Taffart** - L'Aquarelle à Breuillet (17)
- Provence-Alpes-Côte d'Azur* **Gilles Pradines** - L'Espérance à Bandol (83)
- Rhône-Alpes* **Yvan Conte** - Les Jardins du Mont-Blanc à Chamonix (74)