

Infos

GaultMillau 2009 : optimiste !

Le guide France 2009 des 5000 meilleurs restaurants, hôtels de charme, hôtels design et chambres d'hôtes affiche un optimisme à toute épreuve en ces temps de morosité. Notre beau pays recèle encore de belles émotions à prix accessibles !

Cette année est belle, très belle ! Ce n'est pas Madame la marquise qui parle mais le GaultMillau 2009. La 36^e édition du guide, assure que la surprise est toujours au coin de la rue comme au détour des petites routes de campagne. Ainsi, dans l'ensemble du guide 100 restaurants sont en hausse et 90 en baisse. C'est le retour aux valeurs sûres : on assiste, selon le guide, à un recentrage de la cuisine sur le goût et le produit. Dans les plus reculées des campagnes, les jeunes professionnels, attachés à leur terroir, pratiquent la cuisine comme une profession de foi. Ils proposent des plats goûteux, simples et généreux en symbiose avec les producteurs et la terre nourricière !

Les chefs du GaultMillau réunis pour le lancement de l'édition 2009 du guide avec au premier plan Mauro Colagreco, cuisinier de l'année



Photo : C. de Brosses

Haut la toque !

Parmi les 5000 adresses sélectionnées on compte 3500 restaurants. Certaines adresses se distinguent, c'est la loi du genre, et c'est le chef du Mirazur à Menton, **Mauro Colagreco**, sacré Cuisinier de l'année, qui attire les feux de la rampe. **Pascal Vuillemin** (Le Rive Gauche à Tours) est élu Révélation de l'année, tandis que le Château de la Muire qui abrite l'Assiette Champenoise d'**Arnaud Lallement** est promu Établissement de l'année. GaultMillau a classé cette année pas moins de sept maisons en « Icônes de la cuisine française ». Ces maisons (Auberge de l'Île, L'Ambroisie, La Tour d'Argent, Laurent, Restaurant Alain Ducasse au Plaza



Les grands de demain

De gauche à droite **Pascal Bastian**, Auberge du Cheval Blanc a Lembach en Alsace - **Laurent Rigal**, L'Alexandrin à Lyon - **Fabien Lefebvre**, L'Octopus à Béziers - **Patrice Gelbart**, Aux Berges du Cérou a Salles dans le Tarn - **Geoffrey Pesson**, La Badiane a Sainte-Maxime - **Stéphane Froidevaux**, Fantin Latour à Grenoble

Athénée, Paul Bocuse, Alain Chapel) font depuis plusieurs décennies partie du patrimoine de la cuisine française. Elles sont donc considérées par le guide comme étant « hors catégorie ». Un statut dérogatoire confortable pour tout le monde.

Les grands de demain

Fidèle à sa vocation première, le Gault Millau demeure un authentique découvreur de talent. Il sélectionne les « 6 Grands de demain » et distingue dans chacune de nos régions, 22 « Jeunes talents » qui devraient dans les années futures parvenir à un niveau de « reconnaissance élevée ».