

F I L R O U G E



## La gastronomie française en deuil

A l'âge de 88 ans, Gaston Lenôtre s'est éteint à la suite d'une longue maladie. Tout d'abord simple apprenti pâtissier, l'homme ouvre sa première boutique dans Paris en 1957. Proposant ses services en tant que traiteur, il joue avec les codes de la pâtisserie traditionnelle et devient une figure de la haute gastronomie française. Par voie de communiqué, Nicolas Sarkozy a salué « l'un des plus grands maîtres de la gourmandise. Il avait su, par son talent et sa créativité, par sa rigueur et son exigence, élever la pâtisserie au rang d'art. »

## La sélection 2009 du GaultMillau

L'édition GaultMillau 2009 du guide gastronomique met en avant Mauro Colagreco en l'élisant « cuisinier de l'année ». Chef du [Mirazur](#) à Menton (Alpes-Maritimes), cet Italien né en Argentine « a su agréger toutes les bonnes influences qui ont fait sa passion, des plus grandes écoles culinaires de Buenos Aires aux expériences chez les plus grands chefs » note le guide de référence. D'autres récompenses ont aussi été remises. Pascal Vuillemin, chef du restaurant La Rive Gauche à Tours, est la « révélation de l'année » alors qu'Alexandre Jean du restaurant de l'Astrance (Paris 16ème) est le « sommelier de l'année ». GaultMillau 2009 désigne aussi le Château de la Muire à Tinquieux comme l'établissement de l'année et donne 19/20 au Château de la Chèvre d'Or à Eze-Village (Alpes-Maritimes) et à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude) qui intègrent ainsi la catégorie très respectée des quatre toques. Pour finir, sept établissements sont hors catégorie, considérés comme des « icônes de la cuisine française ». Alors que Alain Senderens (Paris VIIIe) et Lasserre (VIIIe) sortent de ce classement prestigieux, L'Ambroise (IVe) et le restaurant d'Alain Ducasse au Plaza Athénée (VIIIe) font leur entrée. Les incontournables, eux, ne changent pas de place.

## « Le Chef » récompense les métiers de la restauration



Yannick Alleno a été élu chef de l'année 2008 à l'issue d'un vote secret. 6 000 chefs ont voté et sélectionné le chef des cuisines de l'hôtel Meurice à Paris qu'il dirige depuis cinq ans.

A 39 ans, Yannick Alleno a déjà derrière lui vingt-deux années de métier et une ribambelle de belles récompenses comme une première étoile Michelin en 2000, une deuxième en 2004 et une troisième en 2007. Philippe Rigollot, chef pâtissier à la Maison Pic à Valence, Antoine Petrus, sommelier du restaurant Les Ambassadeurs à l'hôtel Crillon, et Mathieu Guibert, second du restaurant Le Parc Franck Putelat à Carcassonne ont respectivement été récompensés par le prix du pâtissier de l'année, du trophée du sommelier et de l'Espoir de l'année.

### 34 - Cap d'Agde - Île des Loisirs

Vends droit au bail (tous commerces) 950m<sup>2</sup> - 2 ex-salles de cinéma situées devant grand parking. Emplacement de 1er ordre, convient pour établissement de nuit.

Loyer annuel 22 280€HT .

Prix 220 000€. Contact : [direction@ceneagde.com](mailto:direction@ceneagde.com)