

26/10/09

## Le Gault Millau 2010 consacre un chef parisien



Photo : DR/Relaxnews

Photo : DR/Relaxnews

Le prestigieux titre de **Cuisinier** de l'Année 2010, décerné par le guide Gault Millau, revient à William Ledeuil et à son restaurant parisien Ze Kitchen Galerie. Le chef succède donc pour cette nouvelle édition entièrement repensée à **Mauro Colagreco**, le chef du **Mirazur** à **Menton** (Alpes-Maritimes). Ce nouveau cru, disponible en librairie dès le 29 octobre, a sélectionné pas moins de 5.100 adresses à travers toute la France, dont 3.650 restaurants.

William Ledeuil était en lice pour recevoir le prix du Cuisinier de l'Année, aux côtés d'Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise à Tinquieux, dans la Marne) et d'Edouard Loubet (La Bastide de Capelongue à Bonnieux, dans le Vaucluse).

L'ouvrage de référence dans l'univers de la **gastronomie** consacre cette année 3.560 restaurants dont 84 coups de coeur, 460 nouvelles adresses, 220 tables créatives et 2.000 tables offrant au moins une formule ou un menu à moins de 30 euros. Bien qu'entièrement

## Évaluation du site

Version internet du quotidien Metro. Comme dans la version papier, on y trouve quelques dépêches concernant les actualités internationales, nationales et locales pour les grandes villes françaises.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** :19

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

revue avec l'abandon des notes au profit de "toques", l'édition 2010 permet aux lecteurs de retrouver les "6 Grands de demain et les 22 "Jeunes talents" de moins de 32 ans dans 22 régions différentes. A retenir donc cette année, entre autres, David Ducassou (trois toques), du Cap e Tot - Carrère-du-Château, en Aquitaine, ou encore Adeline Grattard (deux toques), du Yam'Tcha à Paris, tous deux "Grands de demain".

Parmi les "22 Jeunes talents", Jacques Marcon (cinq toques) du Régis et Jacques Marcon - Larsiallas en Auvergne, Sébastien Buecher (trois toques) de l'Auberge Frankembourg en Alsace et Alexandre Bousquet de L'Atelier à Biarritz sont à surveiller comme les talents de demain. Ce millésime compile au total sur 1.440 pages pas moins de 5.100 restaurants, hôtels de charme et chambres d'hôtes en France, introduit un nouveau système de classification ainsi qu'une catégorie "5 Toques", consacrant 12 chefs parmi l'élite gastronomique française.

Jean-Paul Abadie (L'Amphitryon à Lorient), Yannick Alleno (Le Meurice à Paris), Pascal Barbot (l'Astrance à Paris), Alain Ducasse et son chef Christophe Moret (Plaza Athénée à Paris), Pierre Gagnaire (à Paris), Gilles Goujon (Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse), Michel Guérard (Les Près d'Eugénie à Eugénie-les-Bains), Régis et Jacques Marcon (à Saint-Bonnet-le-Froid), Thierry Marx (Château Cordeillan-Bages à Pauillac), Alain Passard (l'Arpège à Paris), Guy Savoy (à Paris) et Michel Troisgros (à Roanne) sont les premiers chefs français à obtenir la plus haute distinction nouvellement créée. Guide France 2010 Gault Millau 1.440 pages Prix : 29 euros Mise en vente le 29 octobre 2009 Site : [www.gaultmillau.fr](http://www.gaultmillau.fr)