

GAULTMILLAU

Les toques montent en cote



Grands de demain 2010 (de g. à d.) : Lisa Muncan, La Table de Lisa – Vers-Pont-du-Gard (30); Olivier Arlot, Restaurant Olivier Arlot – Tours (37); Serge Vieira, Le Couffour – Chaudes-Aigues (15); David Ducassou, Cap e Tot – Morlanne (64); Adeline Grattard, Yam' Tcha – Paris 1^{er} (75); Mickaël et Gaël Tourteaux, Flaveurs – Nice (06).

Que de nouveautés pour cette édition 2010... Le guide GaultMillau – passé depuis six mois dans le giron d'un nouvel actionnaire, Smart & Co – abat de nouvelles cartes. La plus notable étant sans doute la fin des notations (sur 20) pour se limiter au système de classification par toques. Une nouvelle

catégorie « 5 toques » fait d'ailleurs son apparition à cette occasion, pour désigner 12 tables remarquables. « *Aller déjeuner ou dîner dans l'un de ces établissements, c'est un souvenir que l'on garde toute sa vie* », commente ainsi Patricia Alexandre, directrice de GaultMillau. Autre événement : l'annonce de trois

nommés au titre de Cuisinier de l'année. C'est William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie et **KGB** à Paris) qui décroche la timbale cette année, devant Arnaud Lallement (L'Assiette champenoise, à Tinquieux, 51) et Édouard Loubet (Édouard Loubet, à Bonnieux, 84). Tous les trois auréolés de quatre toques. ■