

Palmarès 2016

Le Guide 2016

A la découverte des nouveaux cuisiniers partout en France !

3 800 tables dont :

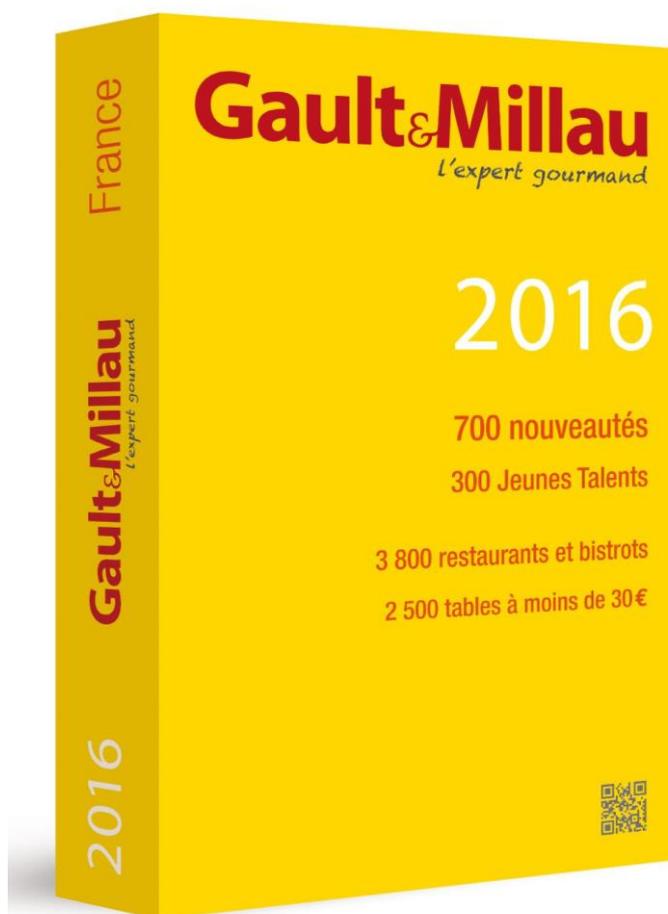
- **700 nouvelles adresses**

- 300 jeunes cuisiniers de moins de 30 ans

- 2 500 tables à moins de 30€, soit 70% du total

Les tables qui viennent d'ouvrir ! Celles qui vont faire le buzz !

EN LIBRAIRIE
LE 22 OCTOBRE 2015
29€



Les Nouveautés du Guide France 2016

Un guide pour toutes les envies, le quotidien comme l'exceptionnel et pour toutes les bourses

Dans le Guide Gault&Millau 2016 :

- 3 800 adresses sélectionnées
- 2 500 adresses donc 70% (2500 sur 3800) **à moins de 30€ !**
- 700 nouveaux restaurants dont 300 n'ont jamais été publiés dans aucun guide

Les 20 enquêteurs de Gault&Millau sillonnent la France et ont **à cœur de ne pas « sortir » seulement les adresses déjà connues et référentes.**

La ville de **Nevers** en est un parfait exemple :

Dans les Guides précédents, on trouvait deux adresses, dont Jean-Michel Couron, un restaurant gastronomique triplement toqué. Dans le Guide 2016, il y a trois nouvelles tables référencées :

- *Gambrinus (1 toque), un bistrot tradi tenu par un fringant octogénaire qui connaît la viande*
- *Tomate et chocolat (1 toque), une nouvelle et jolie table tendance idéale pour les soirées à deux*
- *Une Note de Vin, un authentique bar à vins avec une sélection remarquable de charcuterie et fromages*

*Ce qui est vrai pour **Nevers** l'est pour de multiples et moyennes villes où fleurissent les nouvelles bonnes adresses.*

Le retour des notes « .../20 »

Les notes avaient disparu il y a quelques années, elles reviennent pour le millésime 2016 en plus des toques.

Dans tous les autres pays où le Guide Gault&Millau est présent, les établissements sont présentés avec des notes et des toques.

Par ailleurs la note permet de s'exprimer de manière plus précise. Les demi-points (gagnés ou perdus) illustrent l'évolution du jugement du Guide au sein d'une même « toque ». Gagner un demi-point, ça a du sens !

Gault&Millau aime les chefs

L'objectif de Gault&Millau au travers de ses publications comme des réunions de chefs organisées tout au long de l'année dans la France entière, telle la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents est :

- De déceler très vite et très tôt les chefs qui ont un potentiel et méritent d'être aidés
- D'accroître leur notoriété en apportant à leurs établissements un maximum de visibilité pour les faire connaître à la presse et à la communauté gourmande de Gault&Millau qui grandit de jour en jour

Gault&Millau est aussi dans une **démarche de bienveillance** vis-à-vis de tous les chefs que ses enquêteurs anonymes découvrent toute l'année.

Qu'est-ce qu'un cuisinier pour Gault&Millau

Pour Gault&Millau, un cuisinier, c'est « un cuisinier qui cuisine », c'est-à-dire quelqu'un qui, à partir d'aliments bruts, par son bagage technique sur les cuissons, les assaisonnements, les apprêts et les associations, compose une assiette personnelle qui a du goût, du sens, qui reflète sa sensibilité et son travail.

Pour nous, le terme de « cuisine cuisinée » donne un sens actif à la cuisine en doublant le concept. On pourrait dire que la cuisine, ce sont toutes les bases communes, et que celui qui « cuisine sa cuisine » rajoute sa propre signature.

Quand un cuisinier est à maturité, au sommet de son art, il est capable de se débarrasser de la technique pour aller vers la simplicité, la pureté. Cette démarche, qui n'est pas une simplification, mais bien un élan vers la quintessence, n'est à la portée que des plus grands. Alexandre Gauthier s'inscrit dans cette démarche, avec sa propre personnalité.

A l'inverse, et dans la mode des bistrot d'aujourd'hui, le public, et quelques observateurs bienveillants, confondent des assiettes basiques avec ce sens de l'épure. Un plat d'Alexandre est tout le contraire de simple. C'est parce qu'il est la résultante d'une énorme technique qu'il apparaît simple. Le fameux exemple du « cabillaud / concombre / ricotta » des lieux à la mode où il ne s'agit que de juxtaposer trois ingrédients, fussent-ils le mieux choisis et le mieux cuits du monde, reste un modèle où l'acte culinaire est réduit à très peu. C'est-à-dire tout le contraire de la « cuisine cuisinée », que nous défendons.

Un chef est cuisinier et capitaine. Le restaurant ne se réduit pas à la cuisine. Un chef est aussi un capitaine qui organise le travail de sa brigade, règle la cadence et les process pour parvenir à la réalisation idéale du plat qu'il a imaginé. Cela fait partie du métier, comme de bien acheter ses produits et de bien gérer son économie. Cela vient compléter le métier de cuisinier.

Marc Esquerré
Directeur du Comité de dégustation Tables

L'éthique de Gault&Millau

Depuis les années soixante, Gault&Millau est en quête permanente de l'alchimie magique qui s'opère dans un grand restaurant ou dans un bistrot de quartier, dans un vin de terroir ou dans un grand cru, dans un hôtel classique ou dans un haut lieu du design, quand savoir-faire, ingrédients et personnalités sont réunis pour le meilleur.

La sélection des établissements recommandés par Gault&Millau repose sur la qualité objective des évaluations de ses enquêteurs.

Cette objectivité est garantie par :

1. l'indépendance totale vis-à-vis des établissements ;
2. le recrutement d'enquêteurs exigeants, gourmets et gourmands ;
3. l'anonymat des enquêteurs lors des évaluations ;
4. la visite dans des conditions normales de fréquentation ;
5. le règlement des additions ;
6. la mise à jour régulière par des évaluations annuelles ;
7. le croisement des informations avec les nombreux courriers de lecteurs.

Les citations, les distinctions, les notations et les classements des restaurants et hôtels dans le guide Gault&Millau sont totalement gratuits. C'est une sélection engagée, réalisée par nos enquêteurs anonymes et validée par la rédaction de Gault&Millau.

SOMMAIRE

Les Nouveautés du Guide France 2016 ?	2
Qu'est-ce qu'un cuisinier pour Gault&Millau ?	4
L'éthique de Gault&Millau	5
Le palmarès Guide France 2016	9
- Le Cuisinier de l'année 2016 : Pourquoi Alexandre Gauthier ?	11
- Alexandre Gauthier : Une cuisine de dialogue	12
- Les Trophées des 6 Grands de demain 2016	13
- Les Trophées des 26 Jeunes Talents 2016	19
- Le Trophée Entrepreneur 2016	24
- Le Trophée du Directeur de salle de l'année 2016	25
- Le Trophée sommelier de l'année 2016	26
- Les pâtisseries de l'année 2016	27
- Les nouvelles Grandes Toques 2016	28
Les partenaires du Guide France 2016	29
Gault&Millau : bien plus qu'un guide	30
La Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents	31
Gault&Millau et les artisans	32
L'équipe du Gault&Millau	33

2016 : ça bouillonne !



Nos équipes d'enquêteurs sont les champions de la découverte. 700 nouveaux restaurants entrent dans le guide Gault&Millau 2016 ! La moitié ne figurent dans aucun guide...

A l'heure des avis truqués, au moment où tous les sites acceptent la publicité des restaurants qu'ils notent, notre position est claire :

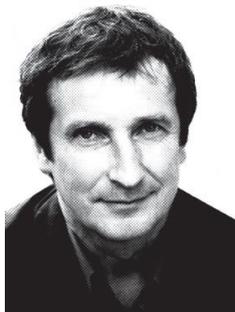
- des enquêteurs anonymes qui payent leurs additions
- aucune publicité de restaurants dans le guide ou sur le site
- nous ne publions que les restaurants que nous aimons et refusons de devenir un portail sur lequel n'importe qui peut s'inscrire
- une communauté de lecteurs et internautes engagée : vos avis sont motivés et sincères

C'est la garantie pour vous de trouver un restaurant sans vous tromper grâce à une vraie sélection, pour toutes les occasions et tous les prix

La gastronomie pour tous est dans ce guide : 3 800 tables dont 2 500 à moins de 30 €, 700 jeunes talents ! Et, cette année, nous revenons aux notes sur 20. Une évaluation fine pour vous aider à mieux choisir.

Côme de Chérisey
Directeur de la rédaction
Directeur Général

Un coup de jeune !



Une fois de plus, Gault&Millau innove, détecte, encourage. Les jeunes cuisiniers comme les moins jeunes, ceux qui se vouent à ce merveilleux métier de partage qu'est la restauration, ceux qui apparaissent pour la première fois comme ceux qui nous accompagnent depuis la création du guide.

Plus de 700 nouveautés cette année encore, le record est dépassé, preuve de la vitalité de la cuisine française. Chaque jour de nouvelles idées, de nouveaux concepts se font jour, des jeunes chefs plongent pour écrire leur propre histoire dans le grand livre.

Gault&Millau est depuis toujours proche de ces jeunes cuisiniers, les mettant en avant avec ses trophées Jeunes talents et Grands de demain, les récompensant lors des Gault&Millau Tours organisés en six manifestations dans l'année à travers toutes les régions, ou les aidant à s'installer grâce à la Dotation Gault&Millau. Mais nous sommes aussi présents auprès de tous ceux qui, avec leurs qualités et leur énergie, souvent sans aucun autre soutien, se lancent dans l'aventure. Ils trouvent alors en Gault&Millau un puissant relais média pour les aider dans leur démarrage.

Avec près de 4 000 adresses, et plus encore sur le site gaultmillau.fr, le lecteur saura où trouver la petite adresse près de chez lui, la nouveauté indispensable à connaître, les meilleures des grandes tables de sa région, avec un commentaire suffisamment précis et détaillé pour se faire une idée exacte de ce qui s'y passe.

La communauté Gault&Millau ne cesse de croître, et les chiffres de progression sur la fréquentation du site le prouvent. Ce qui nous rassemble tous, utilisateurs, lecteurs, mais aussi enquêteurs, qui sont aussi des clients comme tout le monde, c'est la curiosité et l'envie d'un moment privilégié à table, que ce soit pour un petit salé aux lentilles dans un bistrot accueillant ou un pavé de turbot dans un cinq toques. Brillat-Savarin disait de l'Alsace que c'était l'endroit où il avait le plus salivé.

Espérons que cet endroit se trouve pour vous quelque part dans les pages de votre guide Gault&Millau.

Bon appétit ! Marc Esquerré Dégustateur !

Cuisinier de l'Année :

Alexandre Gauthier (La Grenouillère) - La Madeleine sous Montreuil – Nord-Pas-De-Calais

Passage de 4 à 5 toques :

L'Arnsbourg - Baerenthal - Lorraine
La Vague d'Or – Saint-Tropez – PACA
Le Cinq – Paris – Ile-de-France

Passage de 3 à 4 toques :

Auberge du Jeu de Paume – Chantilly - Picardie
Akrame – Paris – Ile-de-France
La Table du Gourmet – Riquewihr - Alsace
Alain Ducasse au Plaza Athénée - Paris – Ile-de-France

Directeur de Salle de l'Année :

Thierry di Tullio (La Vague d'Or) - Saint-Tropez - PACA

Sommelier de l'Année :

Pierre Colin (Restaurant Michel Sarran) – Toulouse – Midi-Pyrénées

Pâtissier de l'Année :

Steve Moracchini (Belles Rives) - Juan les Pins – PACA
Christophe Boucher, Dessance – Paris – Ile-de-France

Grands de Demain :

Nicolas Borombo (Le Kaiku) - Saint-Jean de Luz – Aquitaine
Virginie Basselot (Saint-James) – Paris – Ile-de-France
Yoric Tièche (Belles Rives) - Juan les Pins – PACA
Jérôme Roy (Le Cloître) – Mane – PACA
Jimmy Coustel (La Palmeraie Château Valmer) - La Croix Valmer - PACA
Tanguy Laviale (Garopapilles) – Bordeaux - Aquitaine

Jeunes Talents :

Alsace - Romain Creutzmeyer (Le Colbert) – Strasbourg

Aquitaine - Luke Dolphin (L'Antre) – Bidart

Auvergne - Michel Bastid (La Coulemelle) - Saint-Bonnet-le-Froid

Bourgogne - Mathieu Mazoyer (Le Millésime) - Chambolle Musigny

Bretagne - Anthony Jehanno (Terre Mer) - Auray
Mathieu Kergourlay (Lan Kerellec) - Trébeurden

Centre - Eric Rialland (La Caillère) - Candé sur Beuvron

Champagne - Kazuyuki Tanaka (Racines) - Reims

Franche Comté - François Eeckhoute (Hôtel des Capucins) - Belfort

Ile de France - Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani (La Table du 11) - Versailles
Guillaume Sanchez (Nomos) - Paris

Languedoc Roussillon - Michel Christmann (La Bégude Saint-Pierre) - Pont du Gard

Lorraine - Guillaume Raith (Imaginarium) - Metz

Midi Pyrénées - Manuel Godet (L'Empreinte) - Tarbes

Yohann Travostino (Solillesse) - Toulouse

Nord - Benjamin Bajoux (Balsamique Restaurant) - Wambrechies

Basse-Normandie - Sébastien Rémy (L'Angle Saint-Laurent) - Bayeux
Sébastien Godefroy (L'Auberge de la Sélune) - Ducey

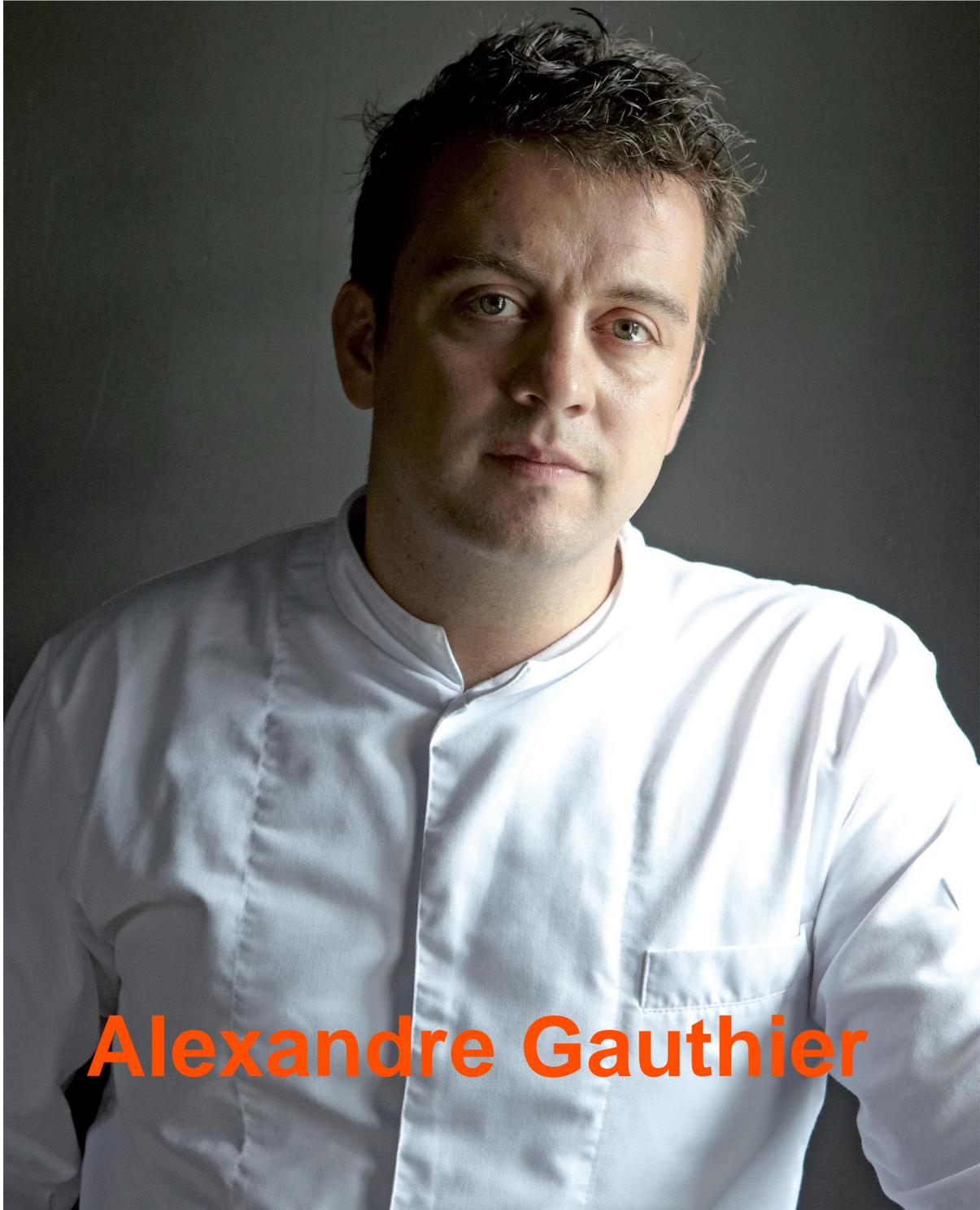
Haute-Normandie - Rodolphe Pottier (Rodolphe) - Rouen

Pays de la Loire - Nicolas Ferré (Quai des Saveurs) - Sables d'Olonne
Dominic Quirke (Pickles) - Nantes

Poitou Charentes - Loïc Valet (Thiers Temps) - La Rochelle
David Royer (Les Orangeries) - Lussac les Châteaux

PACA - Pierre Hochart (les Vieilles Canailles) - Aix
Martial Merlino (l'Aromate Provençal) - Toulon

Rhône Alpes - Connie Zagora et Laurent Ozan (Kitchen Café) - Lyon



Alexandre Gauthier

Une cuisine de dialogue

Quand c'est le moment, c'est le moment. On peut être général à 25 ans, comme Lazare Hoche ou avoir le bac à 75. Tout est une question de tempo. Pour Alexandre Gauthier, le moment est venu ! Sa progression est fulgurante. La quatrième toque en 2013, la cinquième en 2015, et le titre cette année. Pourquoi cette accélération ? Elle n'est pas de notre fait, c'est la cuisine d'Alexandre Gauthier qui a changé. Il était créatif, visionnaire, un peu chien fou, il étudiait tous les courants, s'en servait, s'en nourrissait, et propulsait les idées du jour sur la table. Depuis quelques années, il fait la même chose mais en ajoutant une rareté dans sa cuisine : le dialogue.

La nouvelle salle l'a bien aidé, ouverte autant sur les cuisines que sur la nature, privilégiant les beaux matériaux, le bois, le cuir, le verre des grandes baies qui vous projettent au cœur de la campagne.

Cette cuisine organique, pour reprendre un terme cher aux Anglo-Saxons, qui y mettent tout ce qui est bio, est avant tout aujourd'hui une cuisine de dialogue. De nombreux chefs, fiers de leur savoir, se contentent de distribuer leurs plats à leurs clients en attendant que ceux-ci s'émerveillent, applaudissent et remercient.

La cuisine d'Alexandre est différente, elle propose une séquence totalement inédite (vous ne goûterez nulle part ailleurs la vive et le romanesco, le coussin d'orties, le pourpier et la guimauve, le rognon blanc et la truffe...) dont vous êtes acteur. Les cuisiniers sont tous proches, Alexandre projette un regard circulaire, croise le vôtre. L'échange s'instaure, il propose, vous disposez, vous goûtez, vous pouvez adhérer, ou attendre le plat suivant. La nature fait le reste, le respect est mutuel entre le cuisinier et son produit, entre celui qui fait la cuisine et celui qui la goûte.

Il se passe quelque chose dans cette salle, d'un peu miraculeux, où chacun cherche à comprendre l'autre.

C'est ce message qui transparait dans ce flot généreux d'assiettes toutes différentes, qui marque un moment dans votre vie et dans la sienne.

A chaque étape, Alexandre Gauthier a pris des risques, et des virages.

L'accompagner est un plaisir et un privilège, car si le chauffeur est concentré sur la route, le passager profite du paysage. Alexandre est sans doute le premier chef à inventer le covoiturage culinaire pour vous transporter dans son monde à part.

■ **La Grenouillère** 19/20 

19 rue de la Grenouillère

62170 La Madelaine-sous-Montreuil

Nicolas Borombo



La force basque habite ce chef inspiré par son environnement. Depuis longtemps, la maison est connue et appréciée, spot toujours dans la tendance, installée dans une jolie demeure du XVII^e siècle au cœur de Saint-Jean-de-Luz, arrangée d'une façon contemporaine pour des Luziens gourmands qui ont l'habitude des beaux endroits.

La cuisine de Nicolas ne les déçoit pas : bien au contraire, dans son style, terroir malin et haute modernité, elle assure elle aussi la passerelle entre tradition régionale et envie de modernité, du glamour basque dans des assiettes brillantes où il n'hésite pas à convoquer le maquereau et le cochon, délaissant les codes habituels de la gastronomie amidonnée. Il orchestre ainsi, en imposant son rythme et sa personnalité, les plus belles soirées du moment, offrant à cette maison qui a permis de le découvrir les trois toques qu'elle n'avait encore jamais reçues.

Nicolas Borombo est un jeune chef plein de talent, qui transforme en assiettes inventives des produits respectés.

■ **Kaiku** 15/20 🍷🍷🍷

17 rue de la République,
Saint-Jean-de-Luz, 05 59 26 13 20

Virginie Basselot



La seule femme MOF de la dernière promotion, et la seule depuis Andrée Rosier en 2007, est une battante qui montre beaucoup d'énergie et de bonnes ondes dans sa cuisine du Saint-James.

Cette jeune cuisinière normande allie la délicatesse à un esprit très structuré, l'idéal pour une cuisine de palace à dimension humaine comme l'est ce très bel hôtel Napoléon III du chic seizième versant résidentiel.

Formée notamment chez Eric Fréchon et Guy Martin, elle possède une très solide technique classique qu'elle sait égayer avec des

assiettes d'inspiration, sur le marché, apportant même parfois une pointe de fantaisie.

Ce qui nous fait penser, et prédire, que cette « Grande de demain » n'a pas dit son dernier mot et que, après les parfaites rosaces exécutées à la pointe fine, elle saura ouvrir la palette pour nous étonner de ses bouillons enjôleurs et de ses associations déjà étonnantes.

■ **Saint-James** 15/20 🍷🍷

Paris 16^e, 01 44 05 81 81

Yoric Tièche

Ne vous fiez pas à son air de bon élève : Yoric Tièche sait où il va et ce qu'il fait. En trois saisons, il s'est affirmé dans le palace fitzgeraldien installé au bord de la baie de Juan-les-pins et a donné une vraie direction à ce bateau qui souffrait de tangage depuis quelques années. Sa cuisine a du tonus, de la vivacité, elle s'inscrit bien dans l'ADN maison.

Sa technique est sûre, sa formation de haute école, mais nous savons tous que cela ne suffit plus pour franchir la barre du très haut niveau. Ce qui distingue le second du chef, le répétiteur de l'original, le besogneux de l'artiste.

Yoric Tièche est assurément de cette trempe-là. Et la meilleure preuve est sans doute que ses plats ne sont pas tous encore parfaits et lisses comme des exercices d'école. Il y a de la chair, de l'humain, de la recherche et du risque dans ces assiettes à trois toques qui vont encore grandir.

Avec son compère Steve à la pâtisserie, c'est un duo de choc, très performant qui est en train de s'imposer sur cette partie de Riviera et l'on ne peut que s'en réjouir.



■ **La Passagère** 15/20 🍴🍴🍴
Juan-les-Pins (06), 04 93 61 02 79

Jérôme Roy



Une prouesse, presque un treizième travail d'Hercule. Jérôme Roy réussit là où pas mal d'autres se sont cassés les dents, à savoir assurer, dans ce coin reculé de la Haute-provence, dans ce cloître reconditionné en palazzo pour happy few en retraite campagnarde, une cuisine de haut niveau, reconnue donc partagée, et qui dure plus longtemps qu'une demi-saison.

pari gagné pour ce jeune chef très prometteur, passé naguère chez Pierre Gagnaire, qui relance singulièrement ce couvent des Minimes, villégiature certes très agréable, mais qui avait besoin de ce fer de lance. Il a la maîtrise créative et le sens des arrangements.

La cuisine est à la fois vive, assurée et pleine de finesse, une cuisine de chef moderne qui utilise toutes les facettes de son talent, ce qui inclut autant la technique que la recherche de produits locaux et leur mise en avant. Par chance, le coin est prodigue et, s'il n'a pas le bord de mer, l'agneau de Sisteron, les herbes et les légumes ont ici tous les parfums du Sud.

■ **Le Cloître** 16,5/20 🍴🍴🍴

Mane, 04 92 74 77 77

Jimmy Coutel



Il est rare de voir un jeune cuisinier, à peine trentenaire avoir en lui cette abnégation, cette probité alors que les astres lui ont souri suffisamment pour le faire déjà briller au soleil.

Jimmy Coutel est conscient de la chance qui lui est offerte et cette lucidité est un atout. Calme, posé, déterminé, celui qui fut le bras droit de Thierry Thiercelin a beaucoup appris avec son mentor à Belrose. Apprendre, c'est bien, retenir, c'est mieux. Dans le très beau cadre du Château de Valmer, en pleine quiétude provençale et pourtant à un gros quart d'heure de la rumeur tropézienne (et un peu moins par la mer), il pourrait avoir la tête

tournée par cet outil un peu magique qui lui est offert.

Au contraire, il avance avec prudence, et avec talent, car il sait que les sunlights des palaces peuvent aussi brûler. Sa cuisine est inspirée par la sagesse et l'à propos. Pile dans la saison, il trouve les idées du marché, et les adapte à une clientèle internationale qui aime découvrir, se laisser surprendre et guider, sans prise de risque à l'excès. Le parti pris du naturel est évident, les fanfreluches Riviera sont laissées au vestiaire et le produit est superbement mis en avant.

■ **Château de Valmer** 15/20 🍴🍴🍴

La Croix-Valmer (83), 04 94 55 15 15

Tanguy Laviale



Un Grand de demain dans un bistrot ? Ne vous y fiez pas.

Derrière l'enseigne de bar à vins, il y a une table et un chef. Et quel chef ! Tanguy Laviale vit dans son époque, désacralise la gastronomie, « envoie du bois » sans s'occuper de savoir dans quelle case les exégètes vont le placer. En quelques mois, il avait séduit les Bordelais en visite au

Château Haut-Bailly, puis il les a attirés dans cette belle salle zen du côté de Gambetta, pour produire une cuisine très séduisante, dans le toucher, la sensibilité, le respect des

saveurs.

Son parcours complet (Le Squer, Dutournier, Guy Martin) lui a apporté le bagage, mais c'est avant tout sa personnalité et sa signature qu'il transmet dans chacune de ses assiettes. Une apparente simplicité, mais au fond de l'assiette, du punch, de l'harmonie, des saveurs percutantes et très joliment associées. La « promenade gustative » proposée chaque soir dans un menu en liberté en est une preuve éclatante.

■ **Garopapilles** 14,5/20 🍷🍷

62 rue de l'Épée, Bordeaux,
09 72 45 55 36

Ils sont plutôt jeunes, représentent leur région, honorent leur terroir, font appel aux producteurs locaux ou montrent simplement une personnalité naissante. Ce sont nos 28 Jeunes talents, choisis dans les régions de France.

Alsace

Strasbourg (68)

Romain Creutzmeyer, Le Colbert

La carte change au gré du marché et des saisons tout en saveurs et en fraîcheur.

Les idées fusionnelles ne manquent pas chez cet ancien du Buerehiesel qui a appris l'amour des légumes et des poissons bien faits.

Aquitaine

Bidart (64)

Luke Dolphin, L'Antre

Luke Dolphin, Australien d'une trentaine d'années, est aux commandes de ce petit établissement, seul en cuisine, tandis que sa compagne Laetitia s'affaire en salle. Ce couple charmant propose une cuisine de bistrot très joliment tournée.

Auvergne

Saint-Bonnet-le-Froid (43)

Michel Bastid, La Coulemelle

L'auberge première de Régis Marcon ne pouvait revêtir une autre enseigne qu'un champignon. Sa Coulemelle est emblématique. Un service impeccablement pro pour un moment où la rusticité domine, dans une prestation de grande maison, où l'on retrouve Michel Bastid en cuisine.

Bourgogne

Chambolle-Musigny (21)

Matthieu Mazoyer, Le Millésime

Le style n'est plus celui d'un bistrot de village mais d'une restauration plus ampoulée. L'assiette proposée par Matthieu Mazoyer est pourtant plus personnelle et intéressante, privilégiant le visuel. Gault&Millau récompense aujourd'hui ses nombreux efforts.

Bretagne

Auray (56)

Anthony Jehanno, Terre Mer

Une table discrète et intéressante, où Anthony Jehanno, chef bien formé (école Ducasse notamment), joue une belle partition mêlant le terroir à quelques effets de mode de bon goût, dans un élégant cadre contemporain.

Trébeurden (22)

Mathieu Kergourlay, Manoir de Lan Kerellec

Cette demeure de tradition s'est offert les services d'un jeune chef plein d'énergie et d'idées. Mathieu Kergourlay a succédé l'an passé à Marc Briand, apportant des idées personnelles et une solide volonté d'innovation.

Centre

Candé-sur-Beuvron (41)

Eric Rialland, La Caillère

On a retrouvé du plaisir, du charme même et du talent dans cette Caillère nouveau siècle. Le chef, Eric Rialland, formé chez Jacques Thorel, vole désormais dans les sphères à deux toques... Il ne manque plus qu'une cuisine personnelle pour trouver la bonne voie.

Champagne-Ardenne

Reims (51)

Kazuyuki Tanaka, Racine

Kazuyuki Tanaka a joué les chefs à domicile avant de se poser chez lui. La cuisine est d'un esthétisme remarquable, mais pas seulement ! Les cuissons, les saveurs, les alliances sont d'une précision horlogère. En trois mots, c'est vif, équilibré et ciselé !

Franche-Comté

Belfort (90)

François Eeckhoutte, Les Capucins

Arrivé en 2014, François Eeckhoutte a conquis son public d'affaires avec ses menus-cartes. Sa cuisine audacieuse et tonique, pleine d'enthousiasme, est servie avec le sourire d'un personnel féminin, dans une salle vieille France rafraîchie à la mode actuelle.

Île-de-France

Versailles (78)

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, La Table du 11

Un jeune chef, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, passé chez Gordon Ramsay et Yannick Alléno, après les cuisines de ce nouvel établissement, axé sur les légumes et les produits de saison. Le bouche-à-oreille a fait le reste.

Paris, 18e (75)

Guillaume Sanchez, Nomos

Guillaume Sanchez, 24 ans, avoue peu goûter ses plats mais travailler à l'odorat. Il s'exprime chez lui après avoir conseillé autrui, au pied de labutte Montmartre, sachant qu'il n'a pas encore lâché toute sa puissance : voilà de quoi mériter ses galons pour un démarrage remarqué.

Languedoc-Roussillon

Vers-Pont-du-Gard (30)

Michel Christmann, La Bégude Saint-Pierre

Voilà moins d'un an que le jeune chef Michel Christmann est à la tête de sa brigade à La Bégude Saint-Pierre.

Au bilan ? Une grande réussite et un travail de qualité pour ce jeune trentenaire.

Lorraine

Metz (57)

Guillaume Raith, L'Imaginarium

L'ex-Dinanderie va redevenir à la mode gastronomique messine. Un jeune chef s'y est installé l'an passé et la ville en parle. Dans l'assiette, c'est du joli, du classique habillé moderne et signé par Guillaume Raith. Du relativement sobre, qui va bien avec le décor feutré et contemporain.

Midi-Pyrénées

Tarbes (65)

Manuel Godet, L'Empreinte

Manuel Godet, qui travaille chez Alain Dutournier, est revenu au pays ouvrir ce bistrot à la déco très contemporaine, en partie grâce à la Dotation Gault&Millau.

Nous avons donc naturellement suivi de près les débuts, qui sont fort prometteurs dans la préfecture pyrénéenne.

Toulouse (31)

Yohann Travostino, Solillesse

L'essayer, c'est l'adopter. Yohann Travostino se lève tôt pour faire plaisir à tout le quartier. L'homme à la crête rouge (c'est devenu une marque de fabrique) cuisine en fonction du marché, et vous ne risquez pas de savoir la veille ce que vous mangerez le lendemain.

Nord-Pas-de-Calais

Wambrechies (59)

Benjamin Bajoux, Balsamique Restaurant

Benjamin Bajoux est venu rebondir, et plutôt bien. Le fils des "Bajoux de La Baratte", à Tourcoing, a grandi et mûri. On l'a parfois dit trop moderne, on pourrait presque lui reprocher ici de ne l'être pas assez. Pourtant, l'ambiance familiale-affaires convient très bien à cette salle pleine de chaleur.

Basse-Normandie

Bayeux (14)

Sébastien Rémy, L'Angle Saint-Laurent

Le jeune chef, passé par le groupe Ducasse, maîtrise la cuisine de son époque et apporte une touche créative à une carte bien ancrée dans sa Normandie.

Ducey (50)

Sébastien Godefroy, L'Auberge de la Sélune

Patrice et Sandra Girres ont trouvé un bon chef en la personne de Sébastien Godefroy, jeune et appliqué, et qui conforte la toque acquise l'an passé avec son menu à 23,50 €, étonnant par sa variété et sa qualité.

Haute-Normandie

Rouen (76)

Rodolphe Pottier, Rodolphe

Un chef ambitieux, une nouvelle table, on se précipite, bien sûr ! Le menu du déjeuner donne envie de revenir le soir. La première toque assurée pourrait bien, pour Rodolphe Pottier, brillant sujet passé chez Eric Fréchon au Bristol, se doubler assez vite.

Pays de la Loire

Les Sables-d'Olonne (85)

Nicolas Ferré, Quai des Saveurs

Nicolas Ferré, bousculant les convenances, n'a pas froid aux yeux, on le sait. Il est bien présent dans le paysage des Sables-d'Olonne ainsi que son épouse Marjorie qui, en salle, sait commenter une cuisine décidément intéressante.

Nantes (44)

Dominic Quirke, Pickles

Dans la cuisine de cet autodidacte qui changea de métier à 38 ans, il y a cette spontanéité créative vraiment intéressante, acquise notamment chez Grégory Marchand et Inaki Aizpitarte, mais surtout chez Gilles Choukroun, avec lequel il s'est vraiment formé à l'école du bon goût.

Poitou-Charentes

La Rochelle (17)

Loïc Valet, Le Thiers Temps

Cette table qui ne fait pas de chichis, dans un style bistrot pour étudiants, a un potentiel qui va au delà du genre, de l'entrée jusqu'aux desserts, dans la même veine... originale.

Lussac-les-Châteaux (86)

David Royer, Les Orangeries

Une adresse qui monte, fait parler d'elle, engrange les succès. Et qui, au quotidien, offre une cuisine bien présentée, intéressante et actuelle, grâce à son chef David Royer, qui s'appuie sur son potager bio et ses producteurs locaux.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Aix-en-Provence (13)

Pierre Hochart, Les Vieilles Canailles

Pierre Hochart, tout jeune chef passé notamment au Louis XV et au Westminster du Touquet avec William Elliott, a les idées claires, la tête bien faite et les mains agiles. Circuits courts, réseau de producteurs dévoués, charpentent une carte excitante dans laquelle on mesure autant le travail que le plaisir.

Toulon (83)

Martial Merlino, L'Aromate provençal

C'est la bonne petite nouvelle de l'année pour cette ville aux trois cents restaurants, qui ne compte pas que des merveilles. Pierre Andréini et Martial Merlino, qui se sont rencontrés au lycée hôtelier, ont ouvert cette charmante échoppe. Martial, passé par L'Oasis, conserve de bons réflexes, avec le respect des bonnes choses.

Rhône-Alpes

Lyon (69)

Connie Zagora et Laurent Ozan, Kitchen Café

L'adresse la plus tendance depuis son ouverture il y a un an, et dont on se refait le bon plan avec délectation. Connie est Suédoise, Laurent est Français ; l'une fait le salé, l'autre le sucré. Et leur façon d'inventer une autre restauration et de faire de leur salle au décor chiné et aux accents nordiques un lieu de vie et d'événements a changé la face du paysage lyonnais.

Cédric Moulot



C'est une success story à l'alsacienne.

Cédric Moulot, 36 ans a bâti en douze ans à peine un petit empire de restauration dont la diversité étonne et provoque l'admiration. Il existe des spécialistes de la brasserie, d'autres des palaces ou des bouchons. Mais ce Lorrain qui est entré dans le métier en 2003 en achetant une première affaire bien connue des Strasbourgeois, le Tire-Bouchon, tout près de la cathédrale, a montré deux qualités primordiales, la vision et l'appétit. petit à petit, il rachète de bons emplacements pour faire des winstubs à sa façon, de la qualité régionale sans chercher à copier les institutions (comme Yvonne ou le Saint-sépulcre) mais en donnant une prestation carrée, à prix serré, pour accueillir aussi bien les touristes que les locaux. Aujourd'hui, il possède ainsi quelques winstubs, dont certaines figurent dans le guide (Tire-Bouchon, Meiselocker...).

Mais sa passion pour le métier ne s'arrête pas là. Depuis quelques années, il a diversifié son offre sur deux axes apparemment opposés mais en fait complémentaires de son pôle terroir : une chaîne de burgers qui se développe à grandes enjambées, 231, East Street, présente en Alsace, mais aussi à Paris et région parisienne, Bordeaux, Lyon, Marseille, Grenoble, Rouen..., déjà près d'une quinzaine d'enseignes (et plus sans doute au moment où vous lisez) ; ensuite, une percée dans le monde de la gastronomie, avec l'excellent 1741, quai des Bateliers à Strasbourg, propulsé à trois toques depuis l'an passé avec le concours d'Olivier Nasti.

Dernier haut fait en date : au printemps dernier il annonce la reprise du légendaire

Crocodile strasbourgeois, pour faire revivre la fameuse enseigne de la rue de l'Outre et lui redonner tout son lustre, en reboostant l'équipe en place avec l'objectif d'assurer à nouveau un haut niveau de prestations.

Thierry di Tullio



Frédéric Kaiser, qui fut lauréat de ce trophée l'an passé, est, dans ses commentaires sur les plats proposés aux convives, un adepte du futur.

Thierry Di Tullio aime pour sa part le passé simple. Il emmène chaque plat dans une histoire romancée, souvent poétique, où interviennent le producteur, le cuisinier, la vie des animaux, la genèse de l'assiette.

Avec brio, passion, et érudition, ce fidèle d'entre tous, qui a connu l'irrésistible ascension d'Arnaud Donckèle et peut cette année partager avec lui deux récompenses, raconte et fait vivre l'assiette, en animateur intègre et en grand professionnel. Qui

partage son savoir, qui communique ses émotions, qui donne le point de détail important ou au contraire fait la synthèse avec malice, prodigant le bon conseil au bon moment.

Pour le chef, Thierry est une pièce maîtresse indispensable, un mur porteur de tout l'édifice créé dans ce lieu idyllique face à la baie de Saint-Tropez. Qualité d'accueil et qualité d'écoute, Il sait mettre à l'aise aussi bien la clientèle étrangère en quête d'explications que les foodies traquant la moindre épice dans les complexes compositions du chef.

■ **La Vague d'Or** 19/20 🍷🍷🍷🍷
Saint-Tropez (83), 04 94 55 91 00

Pierre Colin



Pierre Colin ou l'école moderne de la sommellerie. Vous voulez apprendre ? il vous donne les clés. Vous voulez jouer ? Il joue. Vous voulez découvrir ? il écarte les fagots pour regarder derrière.

Mais avant tout, Pierre Colin écoute, interprète les goûts de chacun, module, aiguille ou s'efface. Il part du principe qu'il n'y a pas d'accord imposé, rigide, tonitruant.

Il aide chacun à trouver le flacon qui lui convient, à cet instant, donnant des pistes, mais pas davantage, pour trouver le mariage le plus heureux.

A son service, la cave formidable forgée par Michel Sarran et lui-même, véritable catalogue des vignobles du Sud très fort en

Languedoc et en Roussillon, très présent sur les grandes étiquettes, du Bordelais à la Vallée du Rhône. Une telle opulence aide à ouvrir des pistes, mais complique aussi parfois le choix final.

Avec diplomatie et douceur, cet érudit tranquille installe les bons rails, donne les bonnes passerelles entre la cuisine de Michel qu'il connaît si bien et le plaisir du dégustateur, entre verre et assiette.

■ Restaurant Michel Sarran

17/20 

Toulouse (31), 05 61 12 32 32

Christophe Boucher

■ Dessance 13,5/20 🍷🍷
Paris (3^e), 01 42 77 23 62



Etre chef dans un restaurant de desserts, voilà un challenge.

Nous avons été intrigués, nous voilà séduits par l'aisance avec laquelle ce jeune chef sait varier les impressions en bouche, d'un bout à l'autre de la séquence, en passant par la palette d'impression qui lui est offerte, l'acidulé d'un fruit, l'amertume d'un cacao, la douceur secrète d'un légume, et la possibilité de mariages à l'infini en déplaçant le curseur sucré-salé à volonté.

Cette table à part entière est une découverte délicieuse pour nombre de convives ravis de l'expérience dans cet espace moderne et très innovant.

Steve Moracchini

■ La Passagère 15/20 🍷🍷🍷
Juan-les-Pins, 04 93 61 02 79



il est fort, très fort même, ce chef pâtissier qui anime avec la même énergie le gastro côté passagère et une version plus brasserie-bistrot du Juana.

De la haute voltige dont il se tire à merveille, avec aisance et technique, mais surtout avec une grande inspiration.

Il a PARTICULIEREMENT le goût juste, comme certains ont l'oreille absolue. De la verveine, exactement ! La pêche, comme sur l'arbre, dans des textures et des formes variées, qui sont toujours à la pointe de la fraîcheur et de la vérité de chaque produit. Un complément idéal à la cuisine de Yoric Tièche, lauréat comme lui cette année avec le titre de Grand de demain, pour un tandem de haute qualité.

Passage de 4 à 5 toques :

L'Arnsbourg - Baerenthal – Lorraine



La Vague d'Or – Saint-Tropez - PACA



Le Cinq – Paris – Ile-de-France



Passage de 3 à 4 toques :

Auberge Jeu de Paume – Chantilly – Picardie



Akrame – Paris – Ile-de-France



La Table du Gourmet – Riquewihr – Alsace



Alain Ducasse au Plaza Athénée – Paris - Ile-de-France



Les partenaires du guide France 2016

CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE



LAVAZZA



Gault&Millau : bien plus qu'un guide

Les guides régionaux



Le guide des champagnes

L'international : Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Hollande, Luxembourg, Hongrie, Pologne, Suisse

Il y a aujourd'hui onze éditions du Guide Gault&Millau dans le monde, y compris la France. Dans tous ces pays, le Guide Gault&Millau est LE Guide leader et référent.

Les prochains pays.

Après le grand succès des Guides Australie et Pologne, le Guide Gault&Millau Maroc sortira fin 2015 et les Guides Gault&Millau Japon et Canada, sont prévus au printemps 2016, ce qui portera à treize le nombre de pays couverts.

La Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents

L'idée a germé dans la tête de Côme de Chérissey, directeur général de Gault&Millau, il y a un peu plus de 3 ans. Elle part d'un constat simple : "Les banques aident facilement les artisans, mais elles suivent beaucoup plus difficilement les restaurateurs." D'où l'idée de ce projet de dotation qui réussit à contrer la frilosité des banquiers avec les futurs "grands" de la gastronomie française.

Cette dotation, en matériel, en services et en produits, a pour but d'aider à la première installation de jeunes chefs. Au-delà de la dotation, parrainée par de grands chefs, le repérage par Gault&Millau d'un jeune chef à fort potentiel est une caution formidable auprès des banques et des fournisseurs car bien entendu, c'est l'assurance d'être suivi par Gault&Millau et donc au final par toute la profession.

Comment ça se passe ?

Gault&Millau a démarré, en 2014, un Tour de France en quatre étapes. A chacune de ces quatre étapes, Gault&Millau réunit, lors d'un déjeuner chez un chef aîné-parrain impliqué dans la transmission, 30 jeunes talents de la région qui comptent et remet une dotation à 3 lauréats. Ces trois lauréats sont de jeunes chefs de cuisine repérés par Gault&Millau depuis plusieurs années pour leur potentiel de futurs grands chefs, mais aussi de chefs d'entreprise.

Les trois lauréats reçoivent un "package" en produits et en matériel d'une valeur de 25 000 euros environ, adapté aux besoins de chacun. Douze jeunes chefs de cuisine seront ainsi récompensés en France chaque année par une dotation Gault&Millau pour les Jeunes talents. Après le succès de la saison 1, la saison 2 de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes talents a démarré à Paris le 9 mars 2015, sous le patronage d'Alain Ducasse

Les partenaires

Tous les partenaires de la dotation Gault&Millau pour les Jeunes talents sont déjà engagés auprès de la restauration et très soucieux de faire profiter les jeunes chefs de leur expertise. La diversité des enseignes partenaires reflète aussi la volonté d'un pari sur l'avenir par des marques et des créateurs qui se sont eux-mêmes illustrés dans l'excellence. Actuellement, 10 partenaires, dont 5 nouveaux en 2015 (Evian Badoit Professionnels, Lehmann Glass, Lavazza et Winterhalter France SAS, les Vergers Boirons) partagent les valeurs de Gault&Millau avec Bonnet-Thiriod, Kaviari, Mauviel 1830, Métro et Rougié. Ils seront bientôt rejoints par d'autres.

Le Digital/ les réseaux sociaux

Avec une audience qui progresse chaque mois, Gault&Millau poursuit son développement sur le web et prend le virage du social.

Nouveau : Depuis juin, une véritable communauté de milliers de gourmands s'est développée sur le site Gaultmillau.fr : les membres peuvent désormais donner leur avis, lister un restaurant, ou encore suivre un membre de la communauté, tout en gagnant des points pour chacune de leurs actions.

Gault&Millau est également disponible sur mobile (m.gaultmillau.fr) et permet de découvrir facilement les meilleures tables autour de soi.



Gault&Millau et les artisans

Après plus de 40 ans dans l'évaluation des bons produits et des bons artisans, Gault&Millau (avec la Maaf) a créé la première et unique application dédiée aux Artisans Métiers de Bouche.

Grâce à la géolocalisation, l'application Gault&Millau « Artisans Métiers de Bouche » permet de trouver facilement les meilleures adresses autour de soi et de conserver ses adresses préférées. On peut aussi explorer la carte pour visualiser la sélection en un clin d'œil.

Gault&Millau a sélectionné 3 000 adresses : les meilleurs charcutiers-traiteurs, fromagers, boulangers, pâtisseries-chocolatiers, cavistes, fromagers, poissonniers et bouchers. Ces artisans de l'excellence constituent un élément clef de l'attractivité touristique des territoires en participant à l'image gastronomique de la France.

Pour Gault&Millau, la gourmandise est aussi un moyen de stimuler l'offre touristique en valorisant les territoires et les savoir-faire de ces artisans que le monde nous envie.

Chiffres clés :

- 700 adresses à Paris et plus de 1 300 pour l'Île-de-France
- Plus de 100 adresses dans la région Lyonnaise
- Et aussi à Marseille, Bordeaux, Lille, Strasbourg, Rennes, Toulouse, Nice et Rouen
- Plus de 900 communes représentées

L'équipe Gault&Millau

40 ans après sa création, Gault&Millau révèle en permanence l'avenir de la gastronomie française

Côme de Chérisey, Directeur Général

Fondateur du Guide des Etats-Majors et du mensuel Newzy, co-fondateur de l'hebdomadaire culturel Zurban, il est arrivé comme directeur général de Gault&Millau en 2011. Aujourd'hui, il accélère le développement de la marque après 4 ans de restructuration et de redéploiement.

Marc Esquerré, Directeur du Comité de dégustation tables depuis plus de 15 ans

Chez Gault&Millau depuis 1996, il est la langue de Gault&Millau, dans la dégustation comme dans l'écriture, c'est-à-dire celui qui, avec son équipe d'enquêteurs anonymes, détecte, goûte, sélectionne et décrit chaque année les tables du Guide.

Marie-Laure Jarry, Directrice Commerciale, Marketing et Communication

Chez Gault&Millau depuis janvier 2010 – 12 ans passés chez Danone à différentes fonctions commerciales et marketing. Depuis 3 ans chez Gault&Millau, elle accélère le développement des revenus. En 2014, elle lance l'Agence Gault&Millau, spécialisée dans la production de brand content, un axe fort pour le développement de la marque.

Eric Riewer Directeur du Comité de dégustation vins

Originaire des Etats-Unis, Eric Riewer a une longue expérience de dégustation, approfondie depuis son installation en 1976. Pendant 20 ans, il a animé les dégustations pour FICOFI, référence internationale en matière d'événements de prestige à l'honneur des plus Grands crus français et internationaux. Il est président du Comité de dégustations vins chez Gault&Millau depuis novembre 2014.