



Alexandre Gauthier consacré cuisinier de l'année 2016 par le Gault Millau

Lundi 26 octobre 2015 pour la seconde année consécutive, le guide Gault Millau met l'honneur ses lauréats et le cuisinier de l'année Alexandre Gauthier au théâtre du Trianon à Paris. Même si le palmarès avait été révélé quelques jours plus tôt, la soirée s'est déroulée en dîner de gala, où plusieurs centaines d'invités ont profité d'un

diner-spectacle alternant mets, vidéos et mises à l'honneur des talents de l'année 2016. La cérémonie s'est déroulée en présence du Ministre Laurent Fabius et les trois derniers cuisiniers de l'année ; Yannick Yalleno, Arnaud Lallement et Philippe Labbé.



Le Trianon a été le théâtre de la cérémonie

«Nous sommes fiers cette année de vous présenter plus de 700 nouvelles adresses dans le guide 2016, dont la moitié n'ont encore jamais été répertoriées dans aucun guide», souligne **Come de Cherisey**, le directeur de la publication. «Nous allons les chercher, nous parcourons la France pour découvrir et dénicher de nouveaux talents», adresse-t-il devant l'assemblée des professionnels.

«C'est le seul guide qui n'affiche aucune publicité dans les pages de son guide ni sur son site Internet. Nous sommes indépendants et la notation n'est pas soumise aux publicités. »



«Cette année nous rétablissons la notation», poursuit **Marc Esquerré** directeur de la rédaction du guide et du magazine Gault Millau. «Nous maintenons les toques, mais nous revenons aussi aux notes/20. Cela nous permet non seulement d'affiner le jugement, mais de l'harmoniser avec les guides Gault Millau à l'étranger qui ne fonctionnent qu'avec les notes», rajoute-t-il.

Comme l'an dernier c'est par le biais de différentes vidéos que les partenaires sont mis à l'honneur présentés par **Marie-Laure Jarry**, en charge de la commercialisation et du développement.

La soirée a été rythmée par la montée sur scène des bénéficiaires de la dotations, des Magnifiques (4 et 5 toques présents dans la salle), 6 Grands de Demain, les Gault Millau d'or région, les trois derniers Cuisiniers de l'année, l'entrepreneur de l'année, le directeur de salle de l'année, le sommelier de l'année, les deux pâtisseries de l'année, et les Jeunes Talents régionaux avant d'accueillir le Cuisinier de l'année.



Alexandre Gauthier est le cuisinier de l'année 2016

Alexandre Gauthier Restaurant La Grenouillère (5 toques - 19/20) à La Madeleine-sous-Montreuil (62) est le cuisinier de l'année 2016. Ovation de la salle. Le chef dédie son trophée à son père, son épouse Magalie et à toutes leurs équipes.

Au menu de la soirée



le tourteau gourmand aux petites perles et curry précieux



le veau confit saupoudré de gremolata, croustades des sous-bois



chocolat, caramel et croustillant en XXL