



Christophe Bacqué est le Chef de l'année 2018

Les Trophées du Magazine Le Chef ont réuni lundi 24 septembre 2018 les plus grandes personnalités de la gastronomie française dans le cadre mythique du Pavillon Gabriel, au cœur des jardins des Champs-Élysées à Paris.



Christophe Bacqué

Christophe Bacquié, Hôtel du Castellet***

Chef de l'année 2018



Originaire de l'Île de Beauté, Christophe Bacquié découvre la gastronomie grâce à l'hôtel-restaurant familial du village de Lumio (Haute-Corse). Il intègre par la suite l'école hôtelière de l'Île Rousse pour apprendre le service en salle, avant de constater que la cuisine lui correspond davantage. Après avoir fait ses classes au Méridien Montparnasse, il se perfectionne dans différents établissements dont l'hippodrome de Vincennes. A tout juste 25 ans, il retourne sur son île natale et rejoint les commandes de La Villa à Calvi où il officie pendant 12 ans. Il obtient sa première étoile au Guide Michelin en 2002 et sa seconde en 2007, devenant ainsi le premier chef doublement étoilé sur l'île de Beauté.

En 2004, Christophe Bacquié remporte le titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France. En 2009, il décide de relever un nouveau défi en s'installant aux commandes des cuisines de l'Hôtel du Castellet, dans l'arrière-pays varois. Entre Terre et Mer, sa cuisine se tourne vers les produits de la Méditerranée, les maraîchers, les fromagers et les producteurs locaux. En 2018, il obtient sa 3ème étoile au Guide Michelin.



Ce qui plaît le plus à Aleksandre Oliver dans la pâtisserie ? « Assembler des saveurs et des couleurs. » Qui précise : « C'est comme faire du design, un domaine qui m'intéresse beaucoup. » Pourtant, cette passion lui apparaît tardivement, presque par hasard. Adolescent, Aleksandre Oliver hésite, tergiverse. Son père Bruno, restaurateur et propriétaire d'un établissement à Bordeaux, l'y fait travailler. C'est là qu'il découvre la pâtisserie. À 18 ans, il passe son CAP Pâtisserie chez les Compagnons du devoir, au Grand Hôtel de Bordeaux. En 2009, il rallie le restaurant Dubern. Le chef, Daniel Gallacher, lui confie le poste de chef pâtissier alors qu'il n'a que 23 ans. Après avoir suivi ce même Daniel Gallacher dans son aventure entrepreneuriale, Aleksandre Oliver se lance un nouveau challenge loin de ses terres girondines. À Annecy, il rejoint l'établissement de Yoann Conte en novembre 2016, comme chef pâtissier. Son talent et sa passion s'y épanouissent, et le Bordelais passe beaucoup de temps à observer le chef, pour comprendre et saisir l'essence de sa cuisine. Il sert lui-

même ses créations, afin de préserver le contact humain avec les clients.

Lionel Schneider, Restaurant Jean Sulpice à L'Auberge du Père Bise à Talloires-Montmin (74), Sommelier de l'année 2018**



C'est dans la ville de Colmar que la passion de Lionel Schneider pour les métiers de la restauration a éclos. Il s'oriente vers un CAP effectué dans un restaurant traditionnel alsacien de Beblenheim, L'Agneau blanc. Il poursuit son cursus avec un bac pro validé au restaurant Aux Armes de France (Corbeil-Essonnes), avant de s'orienter vers une mention sommellerie à La Verte Vallée (Munster). « C'est là que j'ai rencontré Romain Iltis, qui est aujourd'hui Meilleur Sommelier de France », se souvient-il. Ensuite, il prend la direction de Vienne, en Isère, pour rallier le Relais & Châteaux La Pyramide, avant de passer chef sommelier en 2011. Deux ans plus tard, il rejoint sa femme, à Paris. Après deux expériences au restaurant de l'hôtel Park Hyatt, le Pur', puis au Ritz aux côtés de Nicolas Sale, il intègre le restaurant L'Auberge du Père Bise, où il travaille avec Jean Sulpice.

« La sommellerie est un métier de transmission et de partage, je n'ai jamais la sensation de stagner ou de m'ennuyer », conclut-il.

Hervé Parmentier, Pierre Gagnaire* à Paris (75), Prix du Service de l'année 2018**



Dès l'âge de 14 ans, Hervé Parmentier débute en tant qu'apprenti à La Côte Saint Jacques à Joigny. Très vite pris de passion pour les métiers de salle, il intègre un CAP Service en salle en alternance au CFA d'Auxerre. Il est ensuite embauché au Château d'Artigny à Montbazou où il rencontre son mentor, Alain Rabier. C'est en 1998 qu'Hervé Parmentier commence à travailler pour Pierre Gagnaire, à Paris, initialement en tant que chef de rang puis comme maître d'hôtel et enfin comme directeur de salle. Modeste, Hervé Parmentier travaille dans l'ombre pour offrir un service réactif et une meilleure expérience client. Également passionné, il redoute la disparition des métiers de la salle et agit pour valoriser ces pratiques

et mettre en avant le service.

Les Tremplins de l'Année 2018

Afin de saluer la détermination et le courage des entrepreneurs qui se sont installés à leur compte cette année, le magazine le Chef a remis les Tremplins de l'année à :

Clément Bouvier - Ursus (Tignes, 49)

Nicolas Choquet - Octopus (Lille, 59)

Amélie Darvas - Aponem (Vailhan, 34)

Adrien Descouls - Origines (Le Broc, 06)

Guillaume Sanchez - Neso (Paris, 75)

Eric Briffard, Le Cordon Bleu, Paris (75) Prix de la transmission 2018



Né à Auxerre en 1961, le Chef Éric Briffard garde de sa Bourgogne natale, le goût du produit et du terroir authentique et débute comme apprenti au Relais Saint Fiacre à Appoigny. Après avoir exercé le poste de Chef de cuisine au Palazzo, restaurant du Royal Park Hôtel de Tokyo, il est le second de Joël Robuchon au restaurant Jasmin à Paris. En 1991, il crée sa propre cuisine et reçoit sa première étoile au Château de Fère-en-Tardenois. En 1994, il devient Meilleur Ouvrier de France. En 2000, il obtient sa seconde étoile au Guide Michelin au Plaza Athénée à Paris. En janvier 2016, il intègre l'école de cuisine Le Cordon Bleu en tant que Chef exécutif et Directeur des Arts Culinaires, il en est depuis septembre le nouveau directeur. Il a choisi l'enseignement car pour lui un chef de cuisine est toujours dans la transmission.

Marc Mantovani, Maison Pic *, à Valence (26) Espoir de l'Année 2018**



Technicité, savoir-faire, originalité et sang-froid ont dû être de rigueur en ce lundi

24 septembre à l'Ecole Ferrandi Paris où les 5 candidats au titre d'Espoir de l'Année se sont affrontés face à un jury d'exception de 13 chefs étoilés. Marc Mantovani a su conquérir le jury et remporte le Trophée d'Espoir de l'année 2018 grâce à ses créations :

Plat : Daurade royale, artichaut, pomme de terre croustillante, salade d'herbes marines, jus de feuilles safrané

Dessert : Meringue craquante, Manjari, mûre grué de cacao

Il succède ainsi à Charles-Antoine Jouxte, Hôtel du Castellet*** (83).