

Classement Food's Who par Atabula : Quatre bretons dans la liste



A l'initiative de Ézéchiél Zérah, chef de projet, la première édition de Food's Who, liste qui réunit de manière « subjective et non exhaustive » les 500 personnes les plus influentes dans l'univers de la gastronomie en France, a été lancée le 2 juillet 2018 par le site Atabula. Parmi les 500 professionnels cités, quatre bretons ont été sélectionnés, deux chefs cuisiniers, un pâtissier-Meilleur Ouvrier de France et un journaliste culinaire.

Ézéchiél Zérah coordonnateur du **Food's Who** et rédacteur en chef adjoint du média **Atabula**, a lancé le 2 juillet dernier le classement qui répertorie, dans 20 catégories, les 500 personnalités qui font preuve d'influence dans leur univers. 4 bretons cités dans le classement :

Olivier Bellin - L'**Auberge de Glazicks**** à Plomodiern - 29 Finistère

On parle ici d'un poids lourd parmi les prétendants à la troisième étoile Michelin. La raison ? Question identité et ancrage territorial, Olivier Bellin a un coup

d'avance sur ses concurrents. Il avait commencé par le travail autour du blé noir et valorise aujourd'hui les accords terre-mer avec les produits tripiers, que peu exploitent. Ce qui donne un élégant et pointu plat construit autour de poireaux fumés, huîtres, moelle de bœuf et persil. Car sous ses airs d'ogre-aubergiste de province, Olivier Bellin est un orfèvre délicat de l'assiette, élevé par Joël Robuchon auprès duquel il a gardé force de travail, rigueur et précision tout en s'éloignant du style géométrique du maître. L'adresse a été visitée près d'une demi-douzaine de fois en 2017 selon nos informations. Autant dire que cette Auberge coche toutes les cases du futur restaurant triplement étoilé. Une Auberge qui revendique de pratiquer une cuisine du Finistère voire de pointe-Finistère. Reste à savoir si Olivier Bellin n'est pas la toque trop parfaite pour le titre justement. En cas de récompense, ce serait la seconde fois qu'on célébrerait trois astres en Bretagne après Olivier Roellinger à Cancale en 2006.

Voir la fiche sur Food's Who

Baptiste Denieul - L'Auberge de Tiegezh* à Guer - 56 Morbihan

Après un bref apprentissage à Paris, Baptiste Denieul revient en Bretagne et s'installe en 2013 dans l'auberge familiale qu'il transforme en restaurant gastronomique. Jeune Talent 2015 pour le Gault et Millau, Meilleur jeune chef de France pour le guide Champérard en 2016, le jeune chef cumule les récompenses. En 2017, il est couronné par le Michelin et devient alors le plus jeune chef breton étoilé de l'histoire, à seulement 26 ans. À Guer, dans son Auberge Tiegezh, le rookie propose des plats marqués d'une forte empreinte bretonne. Bulots, boudins aux pommes et galettes de sarrasin partagent par exemple la carte avec des produits plus classiques comme les ris de veau ou la selle d'agneau. Il projette d'ouvrir un hôtel dans la forêt de Brocéliande été 2019.

Voir la fiche sur Food's Who

Laurent le Daniel - Pâtisseries Le DANIEL à Rennes - 35 Ille et Vilaine

Aux fourneaux depuis l'âge de 15 ans, Laurent Le Daniel est aujourd'hui à la tête de cinq boutiques bretonnes où il propose ses créations sucrées. Le MOF Pâtissier millésime 1997 crée, un an seulement après son sacre, sa maison qui comptabilise désormais pas moins de 50 salariés. Il est aussi l'auteur du livre « Ma Pâtisserie » aux éditions Brigitte Éveno.

Voir la fiche sur Food's Who

Olivier Marie - Goûts d'Ouest à Rennes - 35 Ille et Vilaine

Journaliste et critique culinaire depuis un vingtaine d'années, Olivier Marie est l'homme qui murmure à l'oreille des chefs bretons. Il écume chaque année la Bretagne à la découverte des nouveautés des chefs étoilés mais aussi des tables plus confidentielles et des produits locaux. On lui doit la création du site Goûts d'Ouest, qui s'est imposé comme la référence en matière de gastronomie bretonne.

Voir la fiche sur Food's Who

Lire l'interview d'Ézéchiél Zérah ici Nouvelles Gastronomiques de France

La liste des 500 professionnels sur Food's Who Atabula