



Cyril Leclerc est le chef de l'année du Pudlo LORRAINE 2017

Lundi 12 décembre 2017, Gilles Pudlowski annonce le palmarès du nouveau guide PUDLO LORRAINE 2017 qui s'est déroulé au DOMAINE DE LA KLAUSS à Montenach (57). Un événement organisé par Sonia Dupuis-agence Cook and Com.

Cette nouvelle édition 2017 est de retour après 7 années d'absence et le critique gastronomique annonce la sortie du prochain guide PUDLO ALSACE pour le premier trimestre 2017. L'auteur ne contribue plus aux Dernières Nouvelles

d'Alsace, mais renforce ses publications sur son blogs et sa visibilité via les guides.

Dans son nouveau palmarès, Gilles Pudlowski consacre Cyril Leclerc, chef de l'année du PUDLO LORRAINE 2017. « Ce chef magicien, inconnu au bataillon des grands, mérite l'attention des gourmets », s'exclame l'auteur du guide.

Hôtels, restaurants, boutiques de produits, rendez-vous dans 400 ETABLISSEMENTS des plateaux vosgiens aux côtes de Meuse et de Moselle, de Metz la conviviale à Nancy la royale, d'Epinal à Verdun, de Gérardmer à Thionville, suivez les conseils de Gilles Pudlowski, Lorrain revenu sur ses terres, heureux de redécouvrir sa région si gourmande.

Auberges de charme, tables de tradition, restaurants gastronomiques, relais de montagne, bistrots de bon ton, brasseries historiques, salons de thé et bars à bière font ici florès. Faites vos emplettes chez les artisans de bouche (pâtisseries, bouchers, charcutiers), sans oublier les vigneron et les distillateurs.

Pour découvrir les macarons de Nancy ou de Boulay, la bergamote, le baba et les meilleures eaux-de-vie de mirabelle : un guide indispensable. Pour ce nouveau millésime 2017, Cyril Leclerc du Chateaux d'Adoménil à Luneville est sacré chef de l'année, tandis que Laure et Fabien Mengus ont créé l'événement en reprenant l'Arnsbourg à Baerenthal.

Palmarès PUDLO LORRAINE 2017

Chef de l'année



Cyril Leclerc CHATEAU D'ADOMENIL, LUNEVILLE

« Nous sommes très honorés et ravis de recevoir ce prix », soulignent Sophie et Cyril Leclerc, « que nous partageons avec nos équipes », rajoutent-ils désignant les

deux bras droit qui les ont accompagnés; le second Gonzague et Mélanie, la réceptionniste. « Après 7 ans d'absence du guide, c'est une très bonne initiative pour la promotion de la région et la valorisation de la profession », reconnaît Sophie Leclerc.

« Il a été formé en pâtisserie à Lunéville, chez l'expert Valence, puis à Nancy, chez le roi Lalonde, s'est retrouvé propulsé chez son beau-père Michel Millon chef de cuisine, au château d'Adoménil, où après avoir été le pâtissier de la maison, il fit longtemps des plats ciselés comme de la dentelle. Mais la chrysalide s'est faite papillon. Maître chez lui, relayé en salle par son épouse Sophie, qui disserte des vins avec ferveur, comme le fit jadis sa mère Bernardette, vantant les grands bourgognes et les vertueux alsaces avec chaleur, Cyril Leclerc crée désormais à sa mesure et à son rythme. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Laure et Fabien Mengus L'ARNSBOURG, BAERENTHAL

Événement de l'année

Laure et Fabien Mengus L'ARNSBOURG, BAERENTHAL « Du néo-classicisme du Cygne au modernisme effréné de l'Arnsbourg, il y a un pont à tracer. Fabien Mengus, qui a investi l'Arnsbourg, revu la déco avec chaleur, trace son chemin, jouant la sobriété contemporaine dans le salon d'entrée, gardant le bois du plafond dans la grande salle vitrée, misant sur la moquette et les tissus muraux dans les tons gris, évoquant un univers neuf. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Loïc Villemin TOYA, FAULQUEMONT

Révélation de l'année

Loïc Villemin TOYA, FAULQUEMONT « Ce garçon, on vous en avait parlé à ses débuts, on a récidivé. On ne l'a pas oublié, mais mis de côté. Loïc Villemin, qui a aujourd'hui 29 ans, a travaillé chez Jean-Georges Klein à l'Arnsbourg de Baerenthal, Nicolas le Bec à Lyon, au Relais Bernard Loiseau à Saulieu, à l'Assiette Champenoise chez Arnaud Lallement, sans omettre Laurent Peugeot, à Pernand-Vergelesses. Il continue son train-train créatif, jouant sans détour les plats du moment, de l'instant, du marché, de tous les terroirs réunis. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Delphine et Christophe Dufossé LA BRASSERIE, METZ

Brasserie de l'année

Delphine et Christophe Dufossé LA BRASSERIE, METZ « C'est l'événement messin du moment: un lieu drôle, sobre, moderne, bruyant, mouvant, créé par les Dufossé au coeur de leur bel hôtel de la Citadelle. On sait que l'endroit, qui appartient à la chaîne « M Gallery », dans la mouvance d'Accor, regroupant des lieux historiques et de caractère, tels le Winter Palace à Louxor et le Grand Hôtel de Cabourg, joue les maillons hôteliers modernes dans un ancien magasin de victuailles de garnison du XVIIe siècle, face au palais du gouverneur.

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Olivier Lapôte CHALET-HOTEL LE COLLET, XONRUPT-LONGEMER

Auberge de l'année

Olivier Lapôte CHALET-HOTEL LE COLLET, XONRUPT-LONGEMER« Cette maison de charme, perdue ou presque en montagne, joue les perles lorraines à la porte de l'Alsace. Gérardmer est à côté, comme le col de la Schlucht, les parages de Xonrupt-Longemer, le lac de Retournemer. La demeure? Elle a été créée en 1968 par Maïe et Gaëtan Lapotre. Le fiston Olivier, qui la tient depuis 1987, a été formé aux Abbesses à Remiremont, au Gourmet Sans Chiqué strasbourgeois, puis à la Bourride à Caen avec le double étoilé Michel Bruneau, avant les Crayères à Reims du temps de Gérard Boyer et des trois étoiles, avant de jouer ici la modeste grand genre, faisant simple avec malice, bon avec chaleur et gentillesse. Il a revu en 2003 la décoration du lieu façon chalet façon très « Fermes de Marie ».

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Bruno Ballureau L'INSTITUT, NANCY

Bistrot de l'année

Bruno Ballureau L'INSTITUT, NANCY « L'Institut? La maison Ballureau! Ce beau bistrot millésimé 1903 avec fresques, stucs et tutti quanti, drivé avec charme par cette grande gueule souriante de Bruno Ballureau draine le tout Nancy qui mange, sort, aime rire et boire de bonnes choses, autour de plats de ménage fort sérieux. On vous en a plusieurs fois parlé. La maison fait partie de France Bistrots, vaste album sur le genre décrit en quarante versions. Il y a toute sa place, avec sa belle gueule d'atmosphère, son air de toujours, sa mine à la fois à la fois savoureuse et pas prétentieuse.

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Jean-Luc et Danièle Mengin VINS ET TARTINES, NANCY

Bistrot à vin de l'année

Jean-Luc et Danièle Mengin VINS ET TARTINES, NANCY « On descend à la cave pour goûter les tartines, croustades, petites assiettes qui arrosent les petits et grands crus du moment choisis par Danièle. Des exemples ? Un cabernet d'Anjou, un côte de Toul auxerrois du domaine Régina ou un saint véran de chez Martin accompagnera avec alacrité les rillettes de volaille au gingembre ou de saumon frais et fumé, la crème de chèvre aux tomates confites servis en mini tapas façon ramequins. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Table étrangère de l'année

Jean-Pierre Panza MAISON BACI, METZ « Il y avait la Maison Baci place Saint Louis. Il y a désormais aussi, sous les arcades médiévales, l'épicerie Baci. Chez les Panza, on aime le travail en famille; Jean-Pierre, Roselyne, Adeline, plus Hélène Wolff en salle, l'associée de toujours, qui fait merveille en salle, ne se sont pas trompés. Après le Café Rubis et le Baci, l'idée d'ouvrir une épicerie spécialisée dans la gastronomie italienne arrive à point nommé, doublée, sur le principe d'une « tavola calda » italienne, une table chaude, douce et relaxe, où l'on déjeune ou l'on grignote en continu. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Rapport qualité-prix de l'année

Emilie Durand et Romain Tournissoux L'EPICURIEN, SARREBOURG « Ce fut Mathis, l'étoilé de Sarrebourg, puis, un bref temps, le Bocal Gourmand. C'est devenu, depuis près d'un mois, l'Epicurien, sous la houlette de Emilie Durand et de Romain Tournissoux, couple à la scène, comme à la ville, venus - tenez-vous bien - de chez Philippe Chevrier, le deux étoiles genevan du Domaine de Châteaueux à Péney-Dessus. Romain, qui a travaillé cinq années dans l'orbite Chevrier, a tenu le Café de Péney, de ce dernier durant un an. Tandis qu'Emilie faisait la salle. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)



Hélène et Alexandre Keff DOMAINE DE LA KLAUSS, MONTENACH

Hôtel de l'année

Hélène et Alexandre Keff DOMAINE DE LA KLAUSS, MONTENACH Erigé au

milieu des sept collines de Montenach, au cœur du Pays des Trois Frontières, Le Domaine de la Klauss et son prestigieux SPA Gemology vous transporteront dans un univers hors du temps. Son imposante architecture en pierre de taille issue des terres du Domaine et sa charpente à ciel ouvert en font un écrin à l'image des vestiges féodaux environnant

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#):://

Chambre d'hôte de l'année

Isabelle et Dominique Dréan L'ÉPICERIE DE MANGIENNES, MANGIENNES« Isabelle et Dominique Dréan, elle instit', lui journaliste au Répu en retraite, ont racheté en juillet 2012, cette épicerie doublée d'un café à l'ancienne, qu'ils ont transformée en maison d'hôtes avec charme et sobriété. L'ancienne salle de bal avec sa cheminée est devenue une salle de restaurant qui peut accueillir 15 personnes. On ne peut dîner que si on dort sur réservation. Mais on peut débarquer à l'improviste à 18h s'il y a de la place et profiter des charmes de la demeure.

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Confiseur de l'année

Justin et Manuel Weller CONFISERIE GEROMOISE-VOSGES ESSENTIA, GERARDMER« Ils sont deux frères, Justin et Manuel Wexler, natifs de la région, le premier, pâtissier de métier, formé chez Gilg à Munster qui tenait son salon de thé-pâtisserie à St Dié, le second, as de l'informatique, se sont reconvertis en confiseurs bios dans un vaste bâtiment moderne en lisière de Gérardmer sur la route d'Epinal. Leur propos: recréer un bonbon des Vosges à la fois artisanal et naturel.

»

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Charcutière de l'année

Stéphanie Pierrat LE VOSGIEN GOURMET, LE THOLY« Stéphanie Pierrat a repris avec allant l'entreprise fondée par son grand-père Emile, qui fut boucher-charcutier à Gérardmer en 1892, déplaçant l'activité de sa maison côté Le Tholy, après un intermède de 25 ans à Jussarupt. Dans ses ateliers soignés, elle rend hommage au fumé vosgien au sapin local avec le sel non iodé, bien terrien, d'Einville en Meurthe-et-Mosell. Saucisse au couteau, poitrine braisée, fuseau lorrain, terrine du Sagard (le scieur de bois) aux mirabelles ou aux bluets, jambon

au foin, boudin aux oignons ou andouille du Val d'Ajol sont l'art du lard. Dans un vaste espace de vente, elle propose, avec son équipe nombreuse, les produits de la région: mirabelles, confitures, bonbons des Hautes Vosges, bières de Lorraine, tisanes et vins de fruits de qualité. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Fromager de l'année

Patrice, Philippe et Eric Marchand MAISON MARCHAND, NANCY ET METZ « 9 boutiques et tables : le soleil ne se couche jamais sur l'empire Marchand. Philippe, Patrice, Eric, frères fromagers, rois de Nancy, dont on connaît la belle vitrine complice dans la grand-rue, avec leur table créée en réunissant le P'Cuny et le Léz'art, sont des as du produit laitier tout azimut. Mais c'est Halles centrales qu'on découvrira leur stand et donc leur talent. Toutes les pâtes fermières affinées au mieux de leur forme, issues de toutes les régions françaises, sont au garde à vous. Langres, roquefort, bleu de Termignon, fourme de Montbrison, munsters et chèvres de Loire sont au rendez-vous »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Chocolatier de l'année

Franck Kestener FRANCK KESTENER, SARREGUEMINES « Beaucoup ciseleur, un peu sorcier, c'est Franck Kestener. Ce MOF 2004 chocolatier confiseur, champion du monde de pâtisserie 2006, est un trentenaire aguerri et passionné. Sa boutique, accolée à son vaste labo, sise dans une zone industrielle de Sarreguemines, ne fait pas la retape. Mais on ne vient pas là pour le décor! Sa perle de Lorraine (mirabelle façon massepain avec liqueur) fait un bel hommage à la région »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Distillateurs de l'année

Sabine et Christophe Grallet-Dupic LA MAISON DE LA MIRABELLE, ROZELIEURES « Chez les Grallet, où l'on est distillateur depuis cinq générations, depuis 1860, on distille patiemment la mirabelle qui est l'or jaune de la Lorraine. Hubert et son épouse Anne-Marie sont désormais relayés par Sabine leur fille et son mari Christophe Dupic qui poursuivent le chemin. Michel, l'ancêtre aux belles moustaches apparaît, lui, en filigrane sur l'étiquette de la « très vieille réserve » maison de 25 ans d'âge, avait planté ici ses premiers mirabelliers à Rozelieures

en 1895 »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Distillatrice de l'année

Mélanie Demange DISTILLERIE DE MELANIE, VEZON« Mélanie Demange, qui fut géomètre puis l'assistante de Pierre Maucourt à Vezon, a racheté la distillerie de ce dernier sans rien toucher à ce qui faisait le prix de cette maison d'artisan soigneux. Tout ce qui est ici distillé vient de ses propres vergers. Jolie reine-claude, charmeuse quetsche, poire Williams très prenante ou encore fruité marc de raisin sont là des morceaux choisis. »

LIRE LA SUITE [EN CLIQUANT ICI](#)

Photo de Une : Les lauréats du PUDLO LORRAINE 2017 ©M. Rougemont