

Les prix 2017 décernés par les Grandes Tables du Monde



Le 18 octobre 2017, Les Grandes Tables du Monde ont tenu leur Congrès à New-York (USA) élisant lors de leur soirée de gala, le meilleur directeur de salle du monde, le Meilleur Pâtissier de restaurant au monde, le meilleur restaurateur

Français du monde, le meilleur restaurateur étranger du monde et un prix d'honneur.

Sous la présidence de David Sinapian, pendant la 63ème Assemblée Générale, 10 nouveaux membres ont également fait leur entrée dans la prestigieuse association qui réunit 170 restaurants dans 24 pays et sur 5 continents.



Cédric Grolet, chef pâtissier de l'hôtel Meurice à Paris a été élu Meilleur Pâtissier de restaurant au monde. Un prix décerné par Jean-François Piège.

Chef pâtissier du Meurice, Cédric Grolet, jeune trentenaire formé chez Fauchon, intègre la brigade du Meurice en 2011. De la noisette au St-Honoré, du Rubik's Cube aux fruits sculptés, ses créations font succès.

Cédric Grolet a été choisi à l'unanimité des membres du jury pour son apport essentiel à la pâtisserie de restaurant. Cédric trace sa route en concevant et réalisant au Meurice (Paris) les desserts à l'assiette du restaurant d'Alain Ducasse, ainsi que les pâtisseries servies au Dali lors du tea-time. Il a connu une ascension rapide avec à la clé l'obtention d'une notoriété indéniable. Le jury composé d'experts et de professionnels réunis à l'initiative du Chef Jean-François Piège : le pâtissier Pierre Hermé, Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, Catherine Roig, directrice de la rédaction de Version Femina, a voulu saluer l'audace tant stylistique que technique de ce virtuose de la pâtisserie. En s'écartant pour partie des grands classiques, il a mis l'accent sur des formes nouvelles comme ses emblématiques fruits sculptés, devenus l'une de ses signatures. Visuellement saisissantes, ses créations se révèlent aussi techniques et gourmandes. Cédric Grolet est aujourd'hui un fer de lance d'une pâtisserie française dynamique et audacieuse, et inaugure ainsi ce prix en partenariat avec Valrhona, décerné pour la première fois.



Daniel Humm (g) et Will Guidara de l'Eleven Madison Park posent avec leur trophée récompensant le meilleur restaurant du monde, le 5 avril 2017 à

Melbourne en Australie / AFP

Will Guidara du restaurant Eleven Madison Park a été élu Meilleur restaurant étranger du monde

A 38 ans, Will Guidara est avec son associé Daniel Humm à la tête d'une des adresses gastronomiques les plus emblématiques de New York : Eleven Madison Park. Couronné des plus hautes récompenses, le restaurant a su se distinguer par l'art du service et de l'hospitalité. Progressivement, au cours des années, Will a su repenser une vision du service à 360° en partant des attentes exprimées par ses clients. Et pour mieux les surprendre, il a su également insuffler une dimension nouvelle et spectaculaire aux découpes et prestations réalisées en salle. Pour le Conseil d'Administration, récompenser Will Guidara du titre du meilleur restaurateur étranger c'est honorer un des meilleurs exemples de restaurateur à part entière dont nous sommes très fiers.



Jean-Pierre Vigato restaurant Apicius © Stéphane de Bourgies

Jean-Pierre Vigato restaurant Apicius a été élu Meilleur Restaurant Français du Monde

Jean-Pierre Vigato a su faire de son Apicius un des restaurants incontournables de la scène parisienne. A travers deux adresses successives, à partir de 1984, Jean-Pierre a su créer un univers fort autour d'une immense convivialité et d'une grande gourmandise. Se partageant entre la salle et la cuisine, cet amoureux fou des abats comme des gibiers, régale un club de fidèles qui ne rateraient pour rien au monde de venir à sa table pendant la saison de la chasse et se damneraient pour sa fameuse tête de veau cuisinée entière. Pour le conseil d'administration des Grandes Tables du Monde, il incarne à merveille et depuis longtemps le cuisinier français dans le sens le plus noble du terme. Il était par conséquent évident pour tous de lui remettre ce prix du restaurateur français 2017.



Maguy Le Coze

Maguy Le Coze du Bernardin à New-York s'est vue décerner le prix d'honneur

de l'année 2017 par les Grandes Tables du Monde

La carrière de Maguy Le Coze est époustouflante. Dans une industrie dominée jusque récemment par les cuisiniers, Maguy a tracé sa route à la fois féminine et courageuse. Bretonne, Maguy a fait ses premières armes en salle à l'enseigne des Bernardins (déjà !) quai de la Tournelle à quelques mètres seulement de la Tour d'Argent. Son frère Gilbert est en cuisine. Il régale avec une cuisine marine, simple mais précise. Le succès les conduit à s'installer dans le 17ème rue Troyon où ils obtiennent deux étoiles Michelin. L'appel de l'aventure est plus fort et ils saisissent la chance d'ouvrir à New York. Pendant un temps, le Bernardin existe de part et d'autre de l'Atlantique. Le succès américain est total. Là-bas ils initient la clientèle à la cuisine du poisson et des fruits de mer... Gilbert est radical et Maguy développe des trésors d'ingéniosité pour convaincre ses clients de s'essayer au thon cru ou aux huîtres. Lors du décès brutal de Gilbert, Maguy réinvente son duo historique avec Eric Ripert, chef formé notamment par Joël Robuchon. Bien lui en a pris : le duo fait encore les beaux jours du Bernardin qui ne compte plus ni les récompenses, ni les clients fidèles. Compte tenu de ce parcours absolument extraordinaire, le Conseil d'Administration a décidé à l'unanimité de remettre - fait exceptionnel - un prix d'honneur pour l'ensemble de sa carrière.



De G à D ; Antonio Santini, Yannick Alleno, Jean-François Piège, Maryse Trama, David Sinapien, Laurent Gardinier, Marc Haerberlin, Sylvie Buhagiar, Serge Schaal et Heiner Finkbeiner,

Les Grandes Tables du Monde revendiquent leur singularité dans l'univers de la gastronomie en remettant à l'honneur le métier de restaurateur. Ces congrès annuels permettent à tous les membres de se réunir, rencontrer, retrouver, partager, échanger sur la gastronomie et comment la faire rayonner. Pour renforcer notre visibilité, nous accentuons, année après année, notre présence sur tous les continents et confirmons que la gastronomie réunit toutes les cultures et toutes les saveurs.

www.lesgrandestablesdumonde.com



