



David Toutain est le cuisinier de l'année du Pudlo Paris 2017

Mardi 2 mai 2017, plus de 600 personnes se sont pressées au George V à Paris pour découvrir le nouveau palmarès de Gilles Pudlowski. La cérémonie organisée comme chaque année par Sonia Dupuis (Cook and Com) a mis à l'honneur le nouveau palmarès révélé par Gilles Pudlowski.

Avec la présence remarquée sur scène de **Marc Veyrat, Christian Le Squer et Alain Passard**, sans oublier **Yannick Alleno, Thierry Marx, Vincent Farniot**,

Guillaume Gomez, nombreux chefs non promus sont venus applaudir ce palmarès millésimés 2017.

Et **Gilles Pudlowski** énonce son podium, narrant l'ouverture du Ritz en grande pompe l'été dernier avec le talentueux **Nicolas Sale** ou encore les jeunes pâtissiers chics souvent formés dans les palaces qui ouvrent boutiques avec un succès incroyable comme **Yann Couvreur**.

Paris reste une fête, mais Paris est un modèle, un exemple, un symbole ! Reine de la gastronomie mondiale, Paris abonde en juins chefs créatifs », dit-il prenez par exemple **David Toutain**, le cuisinier de l'année et **Akrame** au come back retentissant, **Laurent Magnin** (-30 ans) formé chez Violier qui éclate à l'Arcane, sans omettre **David Bizet** à l'Orangerie du Georges V.



Cuisinier de l'année David Toutain restaurant David Toutain



David Toutain est le cuisinier de l'année du Pudlo Paris 2017
On l'a sacré à ses débuts - il fut la révélation de l'année au Pudlo 2012 alors à l'Agapé Substance - retrouvé rue Surcouf, salué d'emblée, comme il se doit. L'enthousiasme ne faiblit pas avec celui qui paraît lancer des éclairs de génie dès sa mise sur orbite comme chef à part entière. Ce Normand de l'Orne, passé successivement chez Bruneau, Veyrat, Passard, Corton, Mugaritz, a poursuivi son chemin, voyagé, regardé, compris. Chez lui, il réalise des menus de haute voltige. L'élève surdoué est devenu un maître, égale, avec son menu mystère, son ami Barbot de l'Astrance, passé lui aussi à l'Arpège, jouant ici la déclinaison du produit, au plus près de sa fraîcheur, de sa rigueur, de sa limpidité. Ce que livre ces temps-ci, David Toutain est non seulement du grand art virtuose, mais dépasse les limites. Un repas, ici, est comme une sonate, une fugue, une symphonie. Il est temps de chanter la gloire de David Toutain !

Révélation de l'année 2017 David Bizet L'Orangerie



« Il a réussi son déménagement au sein du somptueux hôtel de la Monnaie. On monte désormais les grandes marches solennelles de ce palais xviii^e et l'on découvre ce cadre sobre revu contemporain dans les tons noirs, ces salles élégantes, qui ont vue sur la Seine. La décoration de Jean-Michel Wilmotte sait faire modeste pour laisser toute la place au fleuve de Paris. Tons gris ardoise, oeuvres d'art contemporaines, mise de table soignée, cuisines vastes - de vrais labos qui contrastent avec les fourneaux étriqués de la rue Troyon : la cuisine qu'on aimait rue Troyon prend ici une nouvelle dimension. Pas seulement grâce au design côté vaisselle et objets de table de Bruno Moretti et aux belles assiettes de présentation de Virginia Mo, mais parce que la manière Guy Savoy, jouant le juste, le vrai, le frais, le distingué jamais guindé, le rustique chic et le flamboyant raisonnable éclate ici en pleine lumière. Le service est au petit point, le public aux anges, Guy Savoy a son meilleur. Bref, la fête est garantie. »

Come Back de l'année 2017 : Akrame



Akrame Benallal ? Une boule de feu, un concentré d'énergie, une pile 100 000 volts. On avait laissé ce jeune homme bondissant qui fut le « jeune chef de l'année » du Pudlo 2012 rue Lauriston. Il s'était, entre-temps, installé dans un lieu « provisoire » à fond de cour, avec sa collection d'art. Le lieu est désormais le sien. Il reçoit dans son nouveau chez lui avec une faconde seigneuriale, délivrant de belles idées, neuves, lucides, limpides, singulières, qui sont d'un vrai créateur au fait de son temps, sans négliger la saison et les envies du moment. Il sait jouer le classique allégé, composer un menu surprise à sa manière séductrice. Tout est dominé, compté, pesé, mesuré, sans surcharge, ni gras inutile. Les douceurs jouent le côté digeste. On sort de là non apaisé, mais revigoré, comme tonifié. « Akrame Power », son surnom de guerre, est bien au sommet de sa forme.

Événement de l'année 2017 Nicolas Sale

La Table de l'Espadon



Revu dans les tons roses, pourvu d'un jardin sous verrière, doté d'un service ultra-performant, ce nouvel Espadon frappe par son air de jeunesse retrouvée. On pratique ici l'art du guéridon, le service en gants blancs, redonnant vie au beau geste, avec ce boulanger qui glisse son pain à l'ancienne, muni de sa grande spatule en bois. Bref, c'est grand, c'est bon, c'est chic, Ritzy en diable ! Mais ça n'oublie pas d'être bon. Nicolas Sale, qu'on suit depuis ses débuts au M du Hyatt Madeleine, en passant par le Castellet et Courchevel, connaît la musique. Il insuffle lui aussi un air de pure gourmandise au lieu. Son style : le plat disséqué en trois temps, avec la finesse, la légèreté, la subtilité bien présentes. C'est sage, net, précis, avec beaucoup d'habileté et de maîtrise. Bref, ce Ritz, signé Nicolas Sale est une fête. Comme le Paris d'Hemingway à qui il rend un hommage très conscient. Cela s'appelle un événement.

Rapport qualité prix de l'année 2017

Daniel Rose Chez la Vieille « Adrienne »



La Vieille ? C'était Adrienne Biasin, au cœur des anciennes Halles, qui promouvait sa cuisine de mère, qu'adoraient les grands chefs qui ne la faisaient pas chez eux, mais en rêvaient. Raymond Oliver, Michel Guérard, Edouard Carlier et quelques autres étaient des aficionados qui figurent encore sur les murs, en noir et blanc, au rez-de-chaussée. Ce dernier fait bar à vin, QG de copains. Le « vrai » restaurant est au premier étage. Et Daniel Rose, petit gars de Chicago, devenu le cador de Spring - juste en face -, de la Bourse et la Vie, rue N.-D.-des-Victoires, sans omettre le Coucou à New York, a redonné du tonus au lieu. Hareng pommes à l'huile, salade de Morteau, tête de veau gribiche (à 9 € !), blanquette de veau en cocotte, rognon de veau cuit entier sont pleins de goût, de tonus et de nerf. Soldés à bon compte. A ne pas laisser passer.

Table étrangère de l'année 2017 Maria et Dina Nikolaou Evi Evane



D'une taverne en pierres et poutres du cœur de Saint-Germain-des-Prés, les sœurs Nikolaou, Maria en salle, Dina aux fourneaux, ont fait une ambassade discrète de la Grèce gourmande. Les meilleures huiles d'olive, les vins du Péloponnèse et des îles, les recettes d'antan, allégées, revues, magnifiées avec art : voilà ce qui se propose là avec discrétion, sagesse, gaieté et modestie. On fait confiance aux mezzés du jour. Et on goûte avec plaisir la fine purée de pois chiches ou « fava », servie avec poulpes et fraises, le tarama - le meilleur de Paris ! - relevé de poutargue et de zestes de citron, les dolmades ou feuilles de vignes farcies au riz et raisins secs, tomates séchées et yaourt grec ou encore les jolis keftedes de morue qui font les plus délicates des mises en bouche à partager. Bref, avec l'ouzo de bienvenue, voilà un lieu qui vous emmène directement aux Cyclades.

Table étrangère de l'année 2017 Denny Imbroisi IDA



Gai, drôle, plein d'esprit... et coloré : le nouveau décor de Denny Imbroisi lui ressemble. Ce Calabrais bondissant, passé au Dal Pescatore des Santini à Canneto Sul l'Oglio, chez Perbellini à Isola Rizza, Ledeuil au Ze Kitchen Galerie et Ducasse au Jules Verne, fut candidat Top chef, avant de créer cette demeure contemporaine aux airs de loft new-yorkais. Il en a renforcé le côté kitsch et coloré, proposant un menu surprise le soir, avec des propositions en 5 ou 7 services, de belles idées d'antipasti en folie, de pâtes alertes, avec des mets vedettes, dont les délicieux spaghettoni alla carbonara qui font là un tabac légitime. On ajoute l'offre de vins italiens élargie, avec des crus au verre de qualité. L'inspiration est franco-italienne, vive, légère, séductrice. Le service féminin tout sourire, la salle complice, l'ambiance douce. Vous allez aimer cette Italie moderne en technicolor !

Jeune chef de l'année 2017 Laurent Magnin L'Arcane



Laurent Magnin, 29 ans, formé par Benoît Violier à Crissier, Philippe Mille aux Crayères, ex-sous-chef chez Mathieu Pacaud à l'Hexagone, prend son envol dans l'ex Bistrot Poulbot revue avec chic. Avec sa jeune équipe, Nicolas Montceau chef en second, et Elise Guiroy chef pâtissière, il décline ses menus à l'aveugle en 3, 4 ou 5 services dans ce cadre sobre, avec grandes banquettes en moleskine noire courant le long des murs, chaises noires surfilés de blanc, tables de bistrot. Sophie Keller, œil pétillant de malice, annonce les mets qui séduisent. Sa cuisine ? De la haute précision. Comme ce pigeon rôti, salsifis glacés, chutney, sauce foie gras, dont on aime la cuisson millimétrée, la chair juteuse, les légumes croquants. Gageons que ce chef, fier de son équipe, saura faire de cette table l'un des fleurons de la butte dans cette rue qui monte.

Sommelière de l'année 2017 Caroline Furstoss □ Jean-François piège et Paz Levinson Virtus



Que Jean-François Piège soit l'un des tous meilleurs chefs de Paris, on le savait. Que son service était au diapason, on ne l'ignorait pas. Mais on n'a pas oublié non plus les grands vins servis au verre par la malicieuse Caroline Furstoss, sa sommelière d'élite, déjà en sa compagnie chez Thoumieux, qui connaît tous les vignobles comme sa poche et sait assortir vins/mets avec rigueur. Caroline n'a pas oublié son Alsace natale, mais sait aller au-delà : avec le riesling de Boxler à Niedermorschwihr, le clos de la roche de David Duband, le château d'Yquem 2008 et bien d'autres merveilles, elle vous épate et vous éblouit. Grâce à elle, on sort étourdi de ce « grand restaurant » si charmeur, sachant simplement avec certitude qu'on y a fait, à coup sûr, l'un des grands repas de l'année.

Paz Levinson

La sensation du moment : cadre façon couloir, mobilier high-tech dépareillé, faux couple argentino-nippon en cuisine, qui a travaillé chez Mauro Colagreco, plus,

bien sûr, une sommelière fortiche en salle, meilleure sommelière d'Amérique et récente 4e au concours du meilleur sommelier du monde. Accrochez-vous. Chiho Kanzaki et Marcelo Di Giacomo vont vous épater avec leurs assiettes, fines, fraîches, pleines de tonus et sans chichis. Quant à Paz Levinson, elle va vous éblouir avec ses flacons surprises qui font merveille sur les mets du moment. Pernand-vergelesses du Moulin aux Moines, riesling 100 Hügel d'Hesse-Rhénanie signé Wittmann, jerez d'El Maestro Sierra, gamay de Fully en Valais ou sangiovese il nero de Casanova jouent sous sa houlette experte les contrepoints racés. Une grande dame du vin.

Boulangier de l'année 2017 Anis Bouabsa « Au Duc de la Chapelle »

Il a fait ses classes chez Simon à Biscarosse avant de devenir le plus jeune « MOF » de son registre. Lauréé de la meilleure baguette de Paris, Anis Bouabsa, star discrète de la boulange, est l'un des tout bons de son registre. Cet artisan roi des longues fermentations, livre une des baguettes les plus brillantes de Paris, avec sa croûte craquante, sa mie parfumée et alvéolée. On accomplit le détour vers la Chapelle pour découvrir son pain bio, celui aux grains traditionnels, comme son pain à l'orge, sa fougasse, sa variété aux tomates séchées, lard et chorizo. Toutes ses pâtisseries de boulanger sont de qualité grande, comme la tarte chocolat aux framboises et, bien sûr, les viennoiseries. Sa brioche aux pralines, sa bressanne, sa tarte au sucre moelleuse, sa galette à la crème d'amande, ses beignets frits, donnent envie de venir à jeun pour dévorer dès potron-minet.

Poissonnier de l'année 2017 Christophe Hierax □ La Vendéenne



Alain Ducasse, Eric Fréchon, Alain Passard, Pascal Barbot et quelques autres cuisiniers stars viennent en douce, juste pour eux, acheter le merlan, le rouget, le petit bar ou le homard qu'ils cuisineront chez eux à leur manière. Ils font confiance à Christophe Hierax pour l'approvisionnement, sachant que les petits bateaux de Noirmoutier, des Sables-d'Olonne, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ou du

Finistère amèneront là le meilleur de leurs prises. Christophe, présent avec Jocelyne, sa mère, au marché de Passy, a ouvert une annexe traiteur au 35, rue de l'Annonciation. Plus cette belle échoppe de la rue de la Pompe qui délivre sole, merlu, pagre, bar, lieu jaune, lotte, barbue et autre saint-pierre selon les arrivages du jour. Dégustation d'huîtres sur l'arrière et saumon d'Ecosse Label rouge en prime.

Boulangier de l'année 2017 Joël Defives MOF / Thierry Marx la Boulangerie



On savait qu'il savait tout faire. Voilà qu'en compagnie du MOF boulanger Joël Defives, Thierry Marx ne se contente pas de jouer les créateurs azimutés. Il rend d'abord hommage aux grands classiques de la pâtisserie, proposant une tarte au chocolat renversante ou une version de la tarte alsacienne aux pommes (et crème pâtissière), proprement à fondre. On trouve là, bien sûr, en grignotage, à emporter, à croquer sur place, des sandwiches au gré de la saison, des viennoiseries craquantes (croissants, pains aux raisins et au chocolat, chausson aux pommes), sans omettre, bien sûr, ses fameux « breadmakis » - club sandwich roulé, avec œuf dur, pain de mie, mayonnaise, Savora, jambon de volaille-. Mais le pain complet et la baguettesont pile-poil. Bref, côté produits popus, il faut compter avec le bouillonnant Thierry Marx.

Chocolatier de l'année 2017 Maison Chaudun Alexia Santini



C'était l'antre de Michel Chaudun. C'est devenu l'annexe rive gauche et chocolatière de Gilles Marchal. Ce Lorrain de Lunéville qui fait florès sur la Butte Montmartre, entre la pâtisserie qui porte son nom, la compagnie des biscuits et le Bistrot de la Galette, propose là, discrètement, ses bonbons chocolatés d'exception, parfumés au thé Darjeeling, comme au café Moka, sans omettre ses entremets pâtisseries déclinés en pavés noir ou blanc à se purlécher. Les fameux « pavés » truffés, rochers craquants, pralinés fondants, gianduja, tartes au chocolat amer, tablettes d'exception, comme celle aux fèves broyées, ganaches au poivre, café, citron, pâtes de truffe (Merida à la fleur d'oranger), San-Yago (au

basilic), Campeche (praliné pistaches) et Esmeralda (amère), sans omettre saucissons de chocolat, coquille d'œuf noir ou au lait et timbres postes en cacao valent le voyage.

Chercheur de miel de l'année 2017 Alexandre Stern



Il cherche les miels rares, les sélectionne, les marie en mélanges rares et précieux, façon zen ou détox, black forest (avec ses notes finement boisées), miel des Merveilles (balsamique et fruité), Matin en Provence (aux notes fleuries) ou encore Routes des Indes (aux fragrances épicées). Il livre aussi des chocolats de toute beauté, frottés au miel comme le Bocognano, chocolat au lait au miel de châtaignier, New Orleans, praliné rocher noir au miel de sapin ou encore Bamako, ganache noire au miel d'eucalyptus. La boutique de la rue Vignon, avec son mur façon ruche, a du chic, l'accueil est gracieux, les choix variés, les tentations nombreuses. On peut goûter avant d'acheter. Il y a en plus ces bonbons soyeux et ces madeleines discrètement parfumées, comme ces craquants au miel de lavande. A découvrir !

Pâtissier de l'année 2017 Yann Couvreur



Le phénomène pâtissier du moment: l'ouverture de la boutique de Yann Couvreur. L'ancien pâtissier du Prince de Galles, où il faisait merveille avec son mille-feuille vanille en « cinq feuilles », aux côtés de Stéphanie Le Quellec à la Scène, s'est fait plaisir en introduisant le plus subtil de son art des douceurs dans un quartier populaire guère habitué au genre. Juste en face du métro Goncourt et à la brasserie marine et tendance le Floréal, le doux Yann raconte ses gâteaux à lui: merveilleux au chocolat, fraisier inversé, tarte aux framboises pleine de parfum et de couleurs, éclair tout chocolat de forme géométrique, cake au citron vert et menthe, paris-brest avec crème praliné amandes/noisettes, mais aussi millefeuille à la vanille de Madagascar ou jolie Pavlova, ces deux derniers présentés en « desserts minute »



