

Alexandre Gauthier est Le Cuisinier de l'Année 2016 du Guide France Gault&Millau



Découvrez sans plus attendre le palmarès officiel du Guide France 2016 par Gault&Millau, dévoilé quelques jours avant la grande soirée parisienne du lundi 26 octobre 2015.

Le Cuisinier de l'Année est Alexandre Gauthier Restaurant La Grenouillère (5 toques - 19/20) à La Madeleine-sous-Montreuil (62). Découvrez également les 6 Grands de Demain, L'entrepreneur de l'année, le directeur de salle de l'année, le sommelier de l'année, les deux pâtisseries de l'année, les Jeunes Talents régionaux.

Nouveauté Les notes avaient disparu il y a quelques années, elles reviennent pour le millésime 2016 en plus des toques. La note permet de s'exprimer de manière plus précise. Les demi- points (gagnés ou perdus) illustrent l'évolution du jugement du Guide au sein d'une même « toque ». Gagner un demi-point, ça a du sens.

L'avis de Gault&Millau sur le restaurant La Grenouillère

« Quand c'est le moment, c'est le moment! » s'exclame Marc Esquerré. « On peut être général à 25 ans, comme Lazare Hoche ou avoir le bac à 75. Tout est une question de tempo. Pour Alexandre Gauthier, le moment est venu ! Sa progression est fulgurante. La quatrième toque en 2013, la cinquième en 2015, et le titre cette année. Pourquoi cette accélération ? Elle n'est pas de notre fait, c'est la cuisine d'Alexandre Gauthier qui a changé. Il était créatif, visionnaire, un peu chien fou, il étudiait tous les courants, s'en servait, s'en nourrissait, et propulsait les idées du jour sur la table. Depuis quelques années, il fait la même chose mais en ajoutant une rareté dans sa cuisine : le dialogue.

La nouvelle salle l'a bien aidé, ouverte autant sur les cuisines que sur la nature, privilégiant les beaux matériaux, le bois, le cuir, le verre des grandes baies qui vous projettent au cœur de la campagne.

Cette cuisine organique, pour reprendre un terme cher aux Anglo-Saxons, qui y mettent tout ce qui est bio, est avant tout aujourd'hui une cuisine de dialogue. De nombreux chefs, fiers de leur savoir, se contentent de distribuer leurs plats à leurs clients en attendant que ceux-ci s'émerveillent, applaudissent et remercient. La cuisine d'Alexandre est différente, elle propose une séquence totalement inédite (vous ne goûterez nulle part ailleurs la vive et le romanesco, le coussin d'orties, le pourpier et la guimauve, le rognon blanc et la truffe...) dont vous êtes acteur. Les cuisiniers sont tous proches, Alexandre projette un regard circulaire, croise le vôtre. L'échange s'instaure, il propose, vous disposez, vous goûtez, vous pouvez adhérer, ou attendre le plat suivant. La nature fait le reste, le respect est mutuel entre le cuisinier et son produit, entre celui qui fait la cuisine et celui qui la goûte.

Il se passe quelque chose dans cette salle, d'un peu miraculeux, où chacun cherche à comprendre l'autre.

C'est ce message qui transparaît dans ce flot généreux d'assiettes toutes différentes, qui marque un moment dans votre vie et dans la sienne. A chaque étape, Alexandre Gauthier a pris des risques, et des virages. L'accompagner est un plaisir et un privilège, car si le chauffeur est concentré sur la route, le passager profite du paysage. Alexandre est sans doute le premier chef à inventer le covoiturage culinaire pour vous transporter dans son monde à part. ».

La Grenouillère

19 rue de la Grenouillère

62170 LA MADELAINE SOUS MONTREUIL

lagrenouillere.fr

www.gaultmillau.fr/

Les 6 Grands de Demain

Nicolas Borombo Le Kaiku (3 toques - 15/20) à Saint-Jean-de-Luz (64)

La force basque habite ce chef inspiré par son environnement. Depuis longtemps, la maison est connue et appréciée, spot toujours dans la tendance, installée dans une jolie demeure du XVIIe siècle au cœur de Saint-Jean-de-Luz, arrangée d'une façon contemporaine pour des Luziens gourmands qui ont l'habitude des beaux endroits.

La cuisine de Nicolas ne les déçoit pas : bien au contraire, dans son style, terroir malin et haute modernité, elle

assure elle aussi la passerelle entre tradition régionale et envie de modernité, du glamour basque dans des assiettes brillantes où il n'hésite pas à convoquer le maquereau et le cochon, délaissant les codes habituels de la gastronomie amidonnée. Il orchestre ainsi, en imposant son rythme et sa personnalité, les plus belles soirées du moment, offrant à cette maison qui a permis de le découvrir les trois toques qu'elle n'avait encore jamais reçues.

Nicolas Borombo est un jeune chef plein de talent, qui transforme en assiettes inventives des produits respectés.

Virginie Basselot Le Saint-James (2 toques - 15/20) à Paris 16e

La seule femme MOF de la dernière promotion, et la seule depuis Andrée Rosier en 2007, est une battante qui montre beaucoup d'énergie et de bonnes ondes dans sa cuisine du Saint-James.

Cette jeune cuisinière normande allie la délicatesse à un esprit très structuré, l'idéal pour une cuisine de palace à dimension humaine comme l'est ce très bel hôtel Napoléon III du chic seizième versant résidentiel.

Formée notamment chez Eric Fréchon et Guy Martin, elle possède une très solide technique classique qu'elle sait égayer avec des assiettes d'inspiration, sur le marché, apportant même parfois une pointe de fantaisie

Ce qui nous fait penser, et prédire, que cette « Grande de demain » n'a pas dit son dernier mot et que, après les parfaites rosaces exécutées à la pointe fine, elle saura ouvrir la palette pour nous étonner de ses bouillons enjôleurs et de ses associations déjà étonnantes.

Yoric Tièche Restaurant La Passagère de l'Hôtel Belles Rives (3 toques - 15/20) à Juan-les-Pins (06)

Ne vous fiez pas à son air de bon élève : Yoric Tièche sait où il va et ce qu'il fait. En trois saisons, il s'est affirmé dans le palace fitzgeraldien installé au bord de la baie de Juan-les-pins et a donné une vraie direction à ce bateau qui souffrait de tangage depuis quelques années. Sa cuisine a du tonus, de la vivacité, elle s'inscrit bien dans l'ADN maison.

Sa technique est sûre, sa formation de haute école, mais nous savons tous que cela ne suffit plus pour franchir la barre du très haut niveau. Ce qui distingue le second du chef, le répétiteur de l'original, le besogneux de l'artiste.

Yoric Tièche est assurément de cette trempe-là. Et la meilleure preuve est sans doute que ses plats ne sont pas tous encore parfaits et lisses comme des exercices d'école. il y a de la chair, de l'humain, de la recherche et du risque dans ces assiettes à trois toques qui vont encore grandir.

Avec son compère Steve à la pâtisserie, c'est un duo de choc, très performant qui est en train de s'imposer sur cette partie de Riviera et l'on ne peut que s'en réjouir.

Jérôme Roy Le Cloître (3 toques - 16,5/20) à Mane (04)

Une prouesse, presque un treizième travail d'Hercule. Jérôme Roy réussit là où pas mal d'autres se sont cassés les dents, à savoir assurer, dans ce coin reculé de la Haute-provence, dans ce cloître reconditionné en palazzo pour happy few en retraite campagnarde, une cuisine de haut niveau, reconnue donc partagée, et qui dure plus longtemps qu'une demi-saison.

Pari gagné pour ce jeune chef très prometteur, passé naguère chez pierre

Gagnaire, qui relance singulièrement ce couvent des Minimés, villégiature certes très agréable, mais qui avait besoin de ce fer de lance. Il a la maîtrise créative et le sens des arrangements.

La cuisine est à la fois vive, assurée et pleine de finesse, une cuisine de chef moderne qui utilise toutes les facettes de son talent, ce qui inclut autant la technique que la recherche de produits locaux et leur mise en avant. Par chance, le coin est prodigue et, s'il n'a pas le bord de mer, l'agneau de Sisteron, les herbes et les légumes ont ici tous les parfums du Sud.

Jimmy Coutel La Palmeraie (3 toques - 15/20) - Château Valmer à La Croix-Valmer (83)

Il est rare de voir un jeune cuisinier, à peine trentenaire avoir en lui cette abnégation, cette probité alors que les astres lui ont souri suffisamment pour le faire déjà briller au soleil.

Jimmy Coutel est conscient de la chance qui lui est offerte et cette lucidité est un atout. Calme, posé, déterminé, celui qui fut le bras droit de Thierry Thiercelin a beaucoup appris avec son mentor à Belrose. Apprendre, c'est bien, retenir, c'est mieux. Dans le très beau cadre du Château de Valmer, en pleine quiétude provençale et pourtant à un gros quart d'heure de la rumeur tropézienne (et un peu moins par la mer), il pourrait avoir la tête tournée par cet outil un peu magique qui lui est offert.

Au contraire, il avance avec prudence, et avec talent, car il sait que les sunlights des palaces peuvent aussi brûler. Sa cuisine est inspirée par la sagesse et l'à propos. Pile dans la saison, il trouve les idées du marché, et les adapte à une clientèle internationale qui aime découvrir, se laisser surprendre et guider, sans prise de risque à l'excès. Le parti pris du naturel est évident, les fanfreluches Riviera sont laissées au vestiaire et le produit est superbement mis en avant.

Tanguy Laviale Garopailles (2 toques - 14,5/20) à Bordeaux (33)

Un Grand de demain dans un bistrot ? Ne vous y fiez pas.

Derrière l'enseigne de bar à vins, il y a une table et un chef. Et quel chef ! Tanguy Laviale vit dans son époque, désacralise la gastronomie, « envoie du bois » sans s'occuper de savoir dans quelle case les exégètes vont le placer. En quelques mois, il avait séduit les Bordelais en visite au Château Haut-Bailly, puis il les a

attirés dans cette belle salle zen du côté de Gambetta, pour produire une cuisine très séduisante, dans le toucher, la sensibilité, le respect des saveurs.

Son parcours complet (Le Squer, Dutournier, Guy Martin) lui a apporté le bagage, mais c'est avant tout sa personnalité et sa signature qu'il transmet dans chacune de ses assiettes. Une apparente simplicité, mais au fond de l'assiette, du punch, de l'harmonie, des saveurs percutantes et très joliment associées. La « promenade gustative » proposée chaque soir dans un menu en liberté en est une preuve éclatante.

Entrepreneur de l'Année Cédric Moulot

Cédric Moulot Le Crocodile, 1741 (3 toques - 15/20), Le Meiselocker (10/20), Au Bon Vivant et 231, East Street à Strasbourg (67).

C'est une success story à l'alsacienne. Cédric Moulot, 36 ans a bâti en douze ans à peine un petit empire de restauration dont la diversité étonne et provoque l'admiration. Il existe des spécialistes de la brasserie, d'autres des palaces ou des bouchons. Mais ce Lorrain qui est entré dans le métier en 2003 en achetant une première affaire bien connue des Strasbourgeois, le Tire-Bouchon, tout près de la cathédrale, a montré deux qualités primordiales, la vision et l'appétit. Petit à petit, il rachète de bons emplacements pour faire des winstubs à sa façon, de la qualité régionale sans chercher à copier les institutions (comme Yvonne ou le Saint-sépulcre) mais en donnant une prestation carrée, à prix serré, pour accueillir aussi bien les touristes que les locaux. Aujourd'hui, il possède ainsi quelques winstubs, dont certaines figurent dans le guide (Tire-Bouchon, Meiselocker...).

Mais sa passion pour le métier ne s'arrête pas là. Depuis quelques années, il a diversifié son offre sur deux axes apparemment opposés mais en fait complémentaires de son pôle terroir : une chaîne de burgers qui se développe à grandes enjambées, 231, East Street, présente en Alsace, mais aussi à Paris et région parisienne, Bordeaux, Lyon, Marseille, Grenoble, Rouen..., déjà près d'une quinzaine d'enseignes (et plus sans doute au moment où vous lisez) ; ensuite, une percée dans le monde de la gastronomie, avec l'excellent 1741, quai des Bateliers à Strasbourg, propulsé à trois toques depuis l'an passé avec le concours d'Olivier Nasti.

Dernier haut fait en date : au printemps dernier il annonce la reprise du

légendaire Crocodile strasbourgeois, pour faire revivre la fameuse enseigne de la rue de l'outre et lui redonner tout son lustre, en reboostant l'équipe en place avec l'objectif d'assurer à nouveau un haut niveau de prestations.

Directeur de Salle de l'Année

Thierry Di Tullio La Vague d'Or (5 toques - 19/20) à Saint-Tropez (83).

Frédéric Kaiser, qui fut lauréat de ce trophée l'an passé, est, dans ses commentaires sur les plats proposés aux convives, un adepte du futur.

Thierry Di Tullio aime pour sa part le passé simple. Il emmène chaque plat dans une histoire romancée, souvent poétique, où interviennent le producteur, le cuisinier, la vie des animaux, la genèse de l'assiette.

Avec brio, passion, et érudition, ce fidèle d'entre tous, qui a connu l'irrésistible ascension d'Arnaud Donckèle et peut cette année partager avec lui deux récompenses, raconte et fait vivre l'assiette, en animateur intègre et en grand professionnel. Qui partage son savoir, qui communique ses émotions, qui donne le point de détail important ou au contraire fait la synthèse avec malice, prodigant le bon conseil au bon moment.

Pour le chef, Thierry est une pièce maîtresse indispensable, un mur porteur de tout l'édifice créé dans ce lieu idyllique face à la baie de Saint-Tropez. Qualité d'accueil et qualité d'écoute, Il sait mettre à l'aise aussi bien la clientèle étrangère en quête d'explications que les foodies traquant la moindre épice dans les complexes compositions du chef.

Sommelier de l'année

Pierre Colin Restaurant Michel Sarran (4 toques - 17,5/20) à Toulouse (31).

Pierre Colin ou l'école moderne de la sommellerie. Vous voulez apprendre ? il vous donne les clés. Vous voulez jouer ? Il joue. Vous voulez découvrir ? il écarte les fagots pour regarder derrière.

Mais avant tout, Pierre Colin écoute, interprète les goûts de chacun, module,

aiguille ou s'efface. Il part du principe qu'il n'y a pas d'accord imposé, rigide, tonitruant.

Il aide chacun à trouver le flacon qui lui convient, à cet instant, donnant des pistes, mais pas davantage, pour trouver le mariage le plus heureux.

A son service, la cave formidable forgée par Michel Sarran et lui-même, véritable catalogue des vignobles du Sud très fort en

Languedoc et en Roussillon, très présent sur les grandes étiquettes, du Bordelais à la Vallée du Rhône. Une telle opulence aide à ouvrir des pistes, mais complique aussi parfois le choix final.

Avec diplomatie et douceur, cet érudit tranquille installe les bons rails, donne les bonnes passerelles entre la cuisine de Michel qu'il connaît si bien et le plaisir du dégustateur, entre verre et assiette.

2 Pâtissiers de l'Année

Steve Moracchini Restaurant La Passagère de l'Hôtel Belles Rives (3 toques - 15/20) à Juan-les-Pins (06).

il est fort, très fort même, ce chef pâtissier qui anime avec la même énergie le gastro côté passagère et une version plus brasserie-bistrot du Juana.

De la haute voltige dont il se tire à merveille, avec aisance et technique, mais surtout avec une grande inspiration.

Il a PARTICULIEREMENT le goût juste, comme certains ont l'oreille absolue. De la verveine, exactement ! La pêche, comme sur

l'arbre, dans des textures et des formes variées, qui sont toujours à la pointe de la fraîcheur et de la vérité de chaque produit. Un complément idéal à la cuisine de Yoric Tièche, lauréat comme lui cette année avec le titre de Grand de demain, pour un tandem de haute qualité.

Christophe Boucher Dessance (2 toques - 13,5/20) à Paris 3e

Etre chef dans un restaurant de desserts, voilà un challenge.

Nous avons été intrigués, nous voilà séduits par l'aisance avec laquelle ce jeune chef sait varier les impressions en bouche, d'un bout à l'autre de la séquence, en passant par la palette d'impression qui lui est offerte, l'acidulé d'un fruit, l'amertume d'un cacao, la douceur secrète d'un légume, et la possibilité de mariages à l'infini en déplaçant le curseur sucré-salé à volonté.

Cette table à part entière est une découverte délicieuse pour nombre de convives ravis de l'expérience dans cet espace moderne et très innovant.

3 NOUVEAUX 5 TOQUES

Philippe Labbé - L'Arnsbourg (Baerenthal)

Christian Le Squer - Le Cinq (Paris)

Arnaud Donckele - La Vague d'Or (Saint-Tropez)

5 NOUVEAUX 4 TOQUES

Joël Robuchon - La Grande Maison (Bordeaux)

Jean-Luc Brendel - La Table du Gourmet (Riquewihr)

Alain Ducasse - Restaurant Alain Ducasse Plaza Athénée (Paris)

Akrame Benallal - Akrame (Paris)

Arnaud Faye - Auberge du Jeu de Paume (Chantilly)

Les Jeunes Talents 2016

Alsace

Romain Creutzmeyer

Le Colbert (2 toques) à Strasbourg

« La carte change au gré du marché et des saisons tout en saveurs et en fraîcheur.

Les idées fusionnelles ne manquent pas chez cet ancien du Buerehiesel qui a appris l'amour des légumes et des poissons bien faits. »

Aquitaine

Luke Dolphin

L'Antre (1 toque) à Bidart

Luke Dolphin, Australien d'une trentaine d'années, est aux commandes de ce petit établissement, seul en cuisine, tandis que sa compagne Laetitia s'affaire en salle. Ce couple charmant propose une cuisine de bistrot très joliment tournée.

Auvergne

Michel Bastid

La Coulemelle (2 toques) à Saint-Bonnet-le-Froid

L'auberge première de Régis Marcon ne pouvait revêtir une autre enseigne qu'un champignon. Sa Coulemelle est emblématique. Un service impeccablement pro pour un moment où la rusticité domine, dans une prestation de grande maison, où

l'on retrouve Michel Bastid en cuisine.

Bourgogne

Matthieu Mazoyer

Le Millésime à Chambolle Musigny

Le style n'est plus celui d'un bistrot de village mais d'une restauration plus ampoulée. L'assiette proposée par Matthieu Mazoyer est pourtant plus personnelle et intéressante, privilégiant le visuel. Gault&Millau récompense aujourd'hui ses nombreux efforts.

Bretagne

Anthony Jehanno

Terre Mer (2 toques) à Auray

Une table discrète et intéressante, où Anthony Jehanno, chef bien formé (école Ducasse notamment), joue une belle partition mêlant le terroir à quelques effets de mode de bon goût, dans un élégant cadre contemporain.

Bretagne

Mathieu Kergourlay

Lan Kerellec (1 toque) à Trébeurden

Cette demeure de tradition s'est offert les services d'un jeune chef plein d'énergie et d'idées. Mathieu Kergourlay a succédé l'an passé à Marc Briand, apportant des idées personnelles et une solide volonté d'innovation.

Centre

Eric Rialland

La Caillère (2 toques) à Candé-sur-Beuvron

On a retrouvé du plaisir, du charme même et du talent dans cette Caillère nouveau siècle. Le chef, Eric Rialland, formé chez Jacques Thorel, vole désormais dans les sphères à deux toques... Il ne manque plus qu'une cuisine personnelle pour trouver la bonne voie.

Champagne

Kazuyuki Tanaka

Racines (2 toques) à Reims

Kazuyuki Tanaka a joué les chefs à domicile avant de se poser chez lui. La cuisine est d'un esthétisme remarquable, mais pas seulement ! Les cuissons, les saveurs, les alliances sont d'une précision horlogère. En trois mots, c'est vif, équilibré et ciselé !

Franche-Comté

François Eeckhoutte

Hôtel des Capucins (1 toque) à Belfort

Arrivé en 2014, François Eeckhoutte a conquis son public d'affaires avec ses menus-cartes. Sa cuisine audacieuse et tonique, pleine d'enthousiasme, est servie avec le sourire d'un personnel féminin, dans une salle vieille France rafraîchie à la mode actuelle.

Île-de-France

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani

La Table du 11 (2 toques) à Versailles

Un jeune chef, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, passé chez Gordon Ramsay et Yannick Alléno, apris les cuisines de ce nouvel établissement, axé sur les légumes et les produits de saison. Le bouche-à-oreille a fait le reste.

Guillaume Sanchez

Nomos (2 toques) à Paris 18e

Guillaume Sanchez, 24 ans, avoue peu goûter ses plats mais travailler à l'odorat. Il s'exprime chez lui après avoir conseillé autrui, au pied de labutte Montmartre, sachant qu'il n'a pas encore lâché toute sa puissance : voilà de quoi mériter ses galons pour un démarrage remarqué.

Languedoc-Roussillon

Vers-Pont-du-Gard (30)

Michel Christmann, La Bégude Saint-Pierre

Voilà moins d'un an que le jeune chef Michel Christmann est à la tête de sa brigade à La Bégude Saint-Pierre.

Au bilan ? Une grande réussite et un travail de qualité pour ce jeune trentenaire.

Lorraine

Guillaume Raith

L'Imaginarium (1 toque) à Metz

L'ex-Dinanderie va redevenir à la mode gastronomique messine. Un jeune chef s'y est installé l'an passé et la ville en parle. Dans l'assiette, c'est du joli, du classique habillé moderne et signé par Guillaume Raith. Du relativement sobre, qui va bien avec le décor feutré et contemporain.

Midi-Pyrénées

Manuel Godet

L'Empreinte (1 toque) à Tarbes

Manuel Godet, qui travaille chez Alain Dutournier, est revenu au pays ouvrir ce bistrot à la déco très contemporaine, en partie grâce à la Dotation Gault&Millau. Nous avons donc naturellement suivi de près les débuts, qui sont fort prometteurs dans la préfecture pyrénéenne.

Yohann Travostino

Sollesse (1 toque) à Toulouse

L'essayer, c'est l'adopter. Yohann Travostino se lève tôt pour faire plaisir à tout le quartier. L'homme à la crête rouge (c'est devenu une marque de fabrique) cuisine en fonction du marché, et vous ne risquez pas de savoir la veille ce que vous mangerez le lendemain.

Nord

Benjamin Bajeux

Balsamique Restaurant (2 toques) à Wambrechies

Benjamin Bajeux est venu rebondir, et plutôt bien. Le fils des « Bajeux de La Baratte », à Tourcoing, a grandi et mûri. On l'a parfois dit trop moderne, on pourrait presque lui reprocher ici de ne l'être pas assez. Pourtant, l'ambiance familiale-affaires convient très bien à cette salle pleine de chaleur.

Normandie-Basse

Sébastien Rémy

L'Angle Saint-Laurent (1 toque) à Bayeux

Le jeune chef, passé par le groupe Ducasse, maîtrise la cuisine de son époque et apporte une touche créative à une carte bien ancrée dans sa Normandie.

Sébastien Godefroy

L'Auberge de la Sélune (1 toque) à Ducey

Patrice et Sandra Girres ont trouvé un bon chef en la personne de Sébastien Godefroy, jeune et appliqué, et qui conforte la toque acquise l'an passé avec son menu à 23,50 €, étonnant par sa variété et sa qualité.

Normandie-Haute

Rodolphe Pottier

Rodolphe (1 toque) à Rouen

Un chef ambitieux, une nouvelle table, on se précipite, bien sûr ! Le menu du déjeuner donne envie de revenir le soir. La première toque assurée pourrait bien, pour Rodolphe Pottier, brillant sujet passé chez Eric Fréchon au Bristol, se doubler assez vite.

Pays de la Loire

Nicolas Ferré

Quai des Saveurs (2 toques) aux Sables-d'Olonne

Nicolas Ferré, bousculant les convenances, n'a pas froid aux yeux, on le sait. Il est bien présent dans le paysage des Sables-d'Olonne ainsi que son épouse Marjorie qui, en salle, sait commenter une cuisine décidément intéressante.

Dominic Quirke

Pickles (2 toques) à Nantes

Dans la cuisine de cet autodidacte qui changea de métier à 38 ans, il y a cette spontanéité créative vraiment intéressante, acquise notamment chez Grégory Marchand et Inaki Aizpitarte, mais surtout chez Gilles Choukroun, avec lequel il s'est vraiment formé à l'école du bon goût.

Poitou-Charentes

Loïc Valet

Thiers Temps (1 toque) à La Rochelle

Cette table qui ne fait pas de chichis, dans un style bistrot pour étudiants, a un potentiel qui va au delà du genre, de l'entrée jusqu'aux desserts, dans la même veine... originale.

Lussac-les-Châteaux (86)

Poitou-Charentes

David Royer

Les Orangeries (2 toques) à Lussac-les-Châteaux

Une adresse qui monte, fait parler d'elle, engrange les succès. Et qui, au quotidien, offre une cuisine bien présentée, intéressante et actuelle, grâce à son chef David Royer, qui s'appuie sur son potager bio et ses producteurs locaux.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pierre Hochart

Les Vieilles Canailles (1 toque) à Aix-en-Provence

Pierre Hochart, tout jeune chef passé notamment au Louis XV et au Westminster du Touquet avec William Elliott, a les idées claires, la tête bien faite et les mains agiles. Circuits courts, réseau de producteurs dévoués, charpentent une carte excitante dans laquelle on mesure autant le travail que le plaisir.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Martial Merlino

L'Aromate Provençal (1 toque) à Toulon

C'est la bonne petite nouvelle de l'année pour cette ville aux trois cents restaurants, qui ne compte pas que des merveilles. Pierre Andréini et Martial Merlino, qui se sont rencontrés au lycée hôtelier, ont ouvert cette charmante échoppe. Martial, passé par L'Oasis, conserve de bons réflexes, avec le respect des bonnes choses.

Rhône-Alpes

Connie Zagora et Laurent Ozan

Kitchen Café (1 toque) à Lyon

L'adresse la plus tendance depuis son ouverture il y a un an, et dont on se refile le bon plan avec délectation. Connie est Suédoise, Laurent est Français ; l'une fait le salé, l'autre le sucré. Et leur façon d'inventer une autre restauration et de faire de leur salle au décor chiné et aux accents nordiques un lieu de vie et d'événements a changé la face du paysage lyonnais.

GAULT MILLAU 2016

3 800 tables dont :

- 2 500 adresses donc 70% (2500 sur 3800) à moins de 30€ !
- 700 nouveaux restaurants dont 300 n'ont jamais été publiés dans aucun

guide

- 300 jeunes cuisiniers de moins de 30 ans
- 2 500 tables à moins de 30€, soit 70% du total

Les tables qui viennent d'ouvrir ! Celles qui vont faire le buzz ! Les 20 enquêteurs de Gault&Millau sillonnent la France et ont à cœur de ne pas « sortir » seulement les adresses déjà connues et référentes.