

GAULT MILLAU

GUIDE FRANCE 2010
Les 5100 meilleurs restaurants,
hôtels de charme, hôtels design & chambres d'hôtes de France



Guide édité par les éditions Gault Millau S.A.
1440 pages
Prix public : 29 euros TTC
Mise en vente le 29 octobre 2009
En librairies et grandes surfaces
Pour obtenir le visuel de la couverture,
et ceux des chefs lauréats,
merci d'envoyer un courriel à
iramdane@gaultmillau.fr

Pour sa 38^e édition, Gault Millau est optimiste.

5100 adresses sont sélectionnées (3560 restaurants dont 2 000 tables à moins de 30 € et 1580 hôtels) **et classées par une équipe d'enquêteurs anonymes** dont l'expertise est reconnue et qui règlent leurs notes. Ils s'attachent avant tout à la qualité des produits, au goût, aux cuissons justes, à la créativité et à la qualité de l'accueil et de l'ambiance. Ces **adresses sont commentées** pour que le lecteur évalue facilement le style de restaurant, tant en matière d'ambiance, de décor, d'accueil, de carte des vins, de type de cuisine que de niveau de prix. Une écriture, un style, chaque adresse raconte une histoire différente : une lecture qui met l'eau à la bouche ! Dans la sélection d'hôtels et de chambres d'hôtes, la recherche de qualité va de pair avec une certaine ambiance conviviale et chaleureuse. Ainsi aux côtés d'une sélection quasi exclusive d'hôtels de charme, **le repérage des hôtels design est devenu une évidence depuis l'année dernière.**

Le plaisir et la découverte à chaque coin de rue, ou au détour d'une route de campagne, l'excellence et la créativité à tous les prix... Plus que jamais, Gault Millau met les bonheurs du palais à la portée de tout gastronome !

Octobre 2009

Contact presse

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL - Céline PECH
Tél. 01 42 61 51 64
Fax. 01 47 03 43 94
E-mail : jptuil@orange.fr

GAULT MILLAU

Patricia ALEXANDRE
Directrice
Tél. 01 41 40 99 80
E-mail : contact@gaultmillau.fr

UNE VOCATION DEPUIS PLUS DE 40 ANS : DÉNICHER DES TALENTS

« Tous les grands chefs d'aujourd'hui, lorsqu'ils évoquent leurs débuts, parlent de Gault Millau, souvent avec tendresse et reconnaissance », écrit dans son édito Patricia Alexandre, directrice du guide. « Ils s'appellent Marc Meneau, Michel Bras, Pierre Gagnaire, Marc Veyrat, Ferran Adrià, Alain Passard, Michel Trama, Régis Marcon, Alain Dutournier... Ils sont les plus connus des chefs français, et aujourd'hui les ambassadeurs du prestige gastronomique national. Mais pour en arriver là, il a fallu un déclic. « "Tout a commencé quand je suis rentré dans le guide Gault Millau", "Ma vie professionnelle a changé quand j'ai été nommé Grand de demain Gault Millau", "J'ai eu mon premier article dans le magazine Gault Millau en..." », "Depuis mi-octobre, on est complets midi et soir..." »

Guy Savoy, lui, a cette superbe formule à la Kennedy : « Nous sommes tous des enfants de Gault Millau ».

GUIDE JAUNE, GUIDE ROUGE, ACTION-RÉACTION - Dans la profession, il est d'usage de dire « Gault Millau découvre, Michelin consacre ». Nous ne contesterons pas, bien sûr, l'impact des récompenses du Guide Rouge. Pas plus que nous ne trouvons à redire à cet ordonnancement. Si notre vocation, depuis quarante ans, est de dénicher les talents de demain, de faire passer de l'ombre à la lumière les jeunes chefs qui nous paraissent les plus prometteurs, nous nous réjouissons avec eux quand, après avoir été poussés par Gault Millau, ils trouvent aussi une reconnaissance de nos confrères pneumatiques... même si cette reconnaissance arrive longtemps après... Olivier Roellinger avait 19/20 en 1990, il fut Cuisinier de l'année en 1994, mais il lui faudra patienter douze ans de plus pour décrocher sa troisième étoile... peu de temps avant d'arrêter la haute gastronomie. Il s'est passé quatorze années entre le 19/20 de Guy Savoy en 1988 et l'obtention de sa troisième étoile en 2002. Michel Trama, Cuisinier de l'année 1986 obtient chez Gault Millau 19,5/20 dès 1987 ; il patientera jusqu'en 2004 pour décrocher la troisième. Pierre Gagnaire, découvert à Saint-Etienne par Gault Millau et porté au firmament en 1986 (Cuisinier de l'année en 1986, à égalité avec Bernard Loiseau, Michel Bras et Lorain père et fils, excusez du peu !) reçoit la troisième étoile en 1993.

JUSTE 10 ANS PLUS TARD... - Michel Bras, Gault Millau est allé le trouver un jour, caché dans une maisonnette au fond de l'Aubrac, sa maison portait le nom de Lou Mazuc. Aujourd'hui, un vaisseau futuriste, posé sur une colline, domine toute la région, et le monde entier réserve sa table plusieurs mois à l'avance pour avoir la chance d'y être installé le temps d'un repas. Son parcours ? Cuisinier de l'année en 1986 et 1988, troisième étoile en 1999. Juste 10 ans plus tard...

Nicolas Le Bec, Cuisinier de l'année en 2002, a reçu une deuxième étoile en 2007. Bruno Oger, Cuisinier de l'année en 2000, a obtenu une deuxième étoile en 2005. Le parcours de Michel Portos, repéré à Perpignan par Gault Millau, s'est poursuivi à Bordeaux au Saint-James. Avec 15/20 dans le guide 2003, il obtient sa première étoile la même année. Puis Gault Millau le promet : 16/20 en 2004, puis 17/20 en 2006, il ne recevra une deuxième étoile que cette année, dans la dernière édition du Guide Rouge. Une escalade aussi logique que réussie pour Pascal Barbot, le jeune chef de l'Astrance : Grand de demain Gault Millau en 2002, deuxième étoile Michelin en 2003, Cuisinier de l'année en 2005, troisième étoile en 2007...

Un dernier exemple ? En 2001, figuraient parmi les Grands de demain Yves Camdeborde, le coinventeur de la bistronomie, Alexandre Bourdas et Yannick Delpéch, qui touchera sa troisième toque en 2006 et sa deuxième étoile deux ans plus tard.

UN GUIDE PÉPINIÉRISTE - Cette répartition des tâches n'est pas due au hasard, elle est historique, presque génétique. Lorsque Gault et Millau, au milieu des années 70, proclament la charte de la Nouvelle Cuisine, ils entraînent dans leur sillage une génération de jeunes chefs, tous entre vingt et trente ans, qui sont devenus, presque naturellement, les tauliers d'aujourd'hui. Dès lors, le mécanisme, le rôle, la vocation, la démarche de Gault Millau ne variera pas : chaque année, les enquêteurs n'ont pas pour tâche principale d'aller congratuler les grandes toques, mais de parcourir des milliers de kilomètres à la rencontre des nouvelles pousses. Ce sont des centaines de dossiers nouveaux qui sont traités et des centaines de visites de nouveaux établissements qui sont effectuées afin de nourrir un Guide France dont chaque observateur attend les découvertes avec impatience. Si l'on n'invente pas chaque année une Nouvelle Cuisine, Gault Millau continue d'être un catalyseur d'énergie et un moteur à impulsion. Les Grands de demain qui sont nommés chaque année témoignent de cette émulation : en 2004, par exemple, ils s'appelaient Jean-Marie

Baudic, Fabrice Biasiolo, David Zuddas... Cette promotion leur permet de se rencontrer, de se connaître, et de fonder avec quelques autres de nos chouchous, Éric Guérin, Gilles Choukroun, Alexandre Gauthier, et bien d'autres, une association de jeunes chefs très dynamique, Générations.C. qui s'est étendue à tous ceux qui prônent une cuisine personnelle et différente, position que Gault Millau défend depuis toujours.

MÉMOIRE COURTE - Parfois la mémoire est courte mais c'est ainsi ! Nous n'attendons ni hommage, ni reconnaissance ! Ce que l'on a envie de redire aujourd'hui, c'est que Gault Millau ne se met pas en avant mais choisit de mettre en avant les jeunes chefs les plus prometteurs, ceux dont le talent, la créativité et le savoir-faire font évoluer tous les jours la cuisine française. C'est dans cette logique que Gault Millau fait son travail, et lorsque nos confrères « découvrent » à leur tour ceux dont nous parlons parfois depuis plusieurs années, ou lorsqu'un de nos Jeunes talents d'hier apparaît en grand format sur la scène médiatique, semblant être né la veille dans sa cuisine... nous pensons juste qu'une traçabilité efficace (un label « Découvert par Gault Millau en... ») serait peut-être utile pour éclairer le grand public, curieux d'apprendre que cette nouvelle étoile qui brille dans le ciel gastronomique a été repérée pour la première fois des années avant par nos propres astronomes. On parle par exemple beaucoup d'Alexandre Bourdas, qui explose au SaQuaNa à Honfleur, coqueluche de maints chroniqueurs et critiques qui voient aujourd'hui en lui le Gagnaire ou le Bras de demain. La plupart ignorent que ce jeune chef n'est pas né à Honfleur, mais qu'un jour d'automne, il y a bien longtemps, un enquêteur de Gault Millau poussait la porte du Château de Sully et, conquis par le talent d'un jeune chef de 23 ans, fit un rapport si élogieux qu'il entraîna d'autres visites et sa nomination comme Grand de demain en 2001, il y a huit ans ! Il s'appelait, vous l'aurez compris, Alexandre Bourdas. Et nous suivons, sans tapage, sa carrière depuis ce temps, étant là dès son ouverture à Honfleur et le mentionnant dès sa première année d'activité, comme nous le faisons pour tous les autres restaurants qui font bouger la gastronomie française. C'est juste ça l'ADN de Gault Millau !

UNE CERTAINE FIERTÉ - Aujourd'hui, la vocation pépiniériste de Gault Millau est non seulement affirmée mais renforcée. Le Guide France sort ces jours-ci, il compte près de 450 adresses nouvelles, dont 350 restaurants, soit une centaine de plus que l'an passé. Parmi eux, parmi nos Jeunes talents et nos Grands de demain, il y a sans doute un Pascal Barbot, un Édouard Loubet, un Yannick Alléno, un Jean-François Piège... Car la répartition des tâches et la chronologie des récompenses n'ont pas changé aujourd'hui. Comme il y a trente ans, les découvertes de Gault Millau sont observées et suivies... et c'est pour nos lecteurs que chaque jour, avec le même niveau d'exigence, nous recherchons de nouveaux restaurants, suivons les autres, comme des clients anonymes qui règlent leur note. Notre passion, c'est justement de trouver le meilleur, toujours, et on en est fier.

PALMARÈS ET TOQUES MONTANTES

L'édition 2010 a été l'objet de changements historiques chez Gault Millau :

- un nouveau système de classification
- **la catégorie « 5 toques » fait son apparition consacrant 12 chefs**, parmi les meilleurs ambassadeurs du prestige gastronomique national
- l'abandon des notes
- la nomination de trois chefs pour le titre de « Cuisinier de l'année » avec une annonce faite le jour du lancement du guide, en présence des plus grands chefs de France !

Certaines **adresses se distinguent dans le palmarès annuel.**

Le millésime 2010 met ainsi à l'honneur :

Nominés pour le titre de « Cuisinier de l'année Gault Millau » :

- **William Ledeuil, Ze Kitchen Galerie à Paris**
- **Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise à Tinquieux**
- **Édouard Loubet, La Bastide de Capelongue à Bonnieux**
- **Le nom du Cuisinier de l'année sera révélé lundi 26 octobre, lors du lancement du guide à Paris, au Fouquet's.**

Sans oublier **6 Grands de demain, 22 Jeunes talents** de moins de 34 ans dans 22 régions différentes, ainsi que près de 350 nouvelles adresses de restaurants, soit une centaine de plus que l'année dernière, et 226 tables créatives.

Au sommet :

- **12 établissements sont en 5 toques**
- 52 dans la catégorie des quatre toques
- 340 dans la catégorie des trois toques
- 1321 dans la catégorie deux toques
- 1253 dans la catégorie une toque
- 594 dans la catégorie bonnes adresses

SÉLECTION GAULT MILLAU 2010

Pour faciliter le repérage, cette sélection s'accompagne de **73 plans de ville** dont Paris, Lyon et Marseille et en fin de guide de l'indispensable **index des établissements**. Pour toutes les grandes tables, la cuisine, le service, l'ambiance et la carte des vins sont spécifiquement commentés. Plus de 100 photos illustrent hôtels et restaurants, pour mieux savoir où réserver !

✓ **3560 RESTAURANTS**

dont 84 coups de cœur, 460 nouvelles adresses, **220 tables créatives et 2 000 tables offrant au moins une formule ou un menu à moins de 30 €**). Au palmarès : le **Cuisinier de l'année**, les **6 Grands de demain**, les **22 Jeunes talents** de moins de 32 ans dans 22 régions différentes.

✓ **1580 HÔTELS**

dont 102 nouveautés, 776 hôtels de charme et 136 chambres d'hôtes. La tendance se confirme : l'hôtellerie en France se la joue charme et design. Les hôtels de petite capacité et chambres d'hôtes font dans l'intime, dans la personnalisation. La sélection de Gault Millau est clairement orientée vers ces établissements dont on se passe secrètement l'adresse. Dans l'édition 2010, **136 chambres d'hôtes, 102 nouveaux hôtels, 507 hôtels design et 776 hôtels de charme !**

LE PALMARÈS 2010

LE CUISINIER DE L'ANNÉE - TROIS NOMINÉS

ARNAUD LALLEMENT

CHAMPAGNE-ARDENNE

Il aurait pu être l'héritier B.C.B.G, brûlant la chandelle par les deux bouts, jouant avec l'auberge familiale comme dans un coupé sportif, en faisant vroom-vroom. Arnaud Lallement n'est pas de cette essence-là. Non seulement il a le respect du patrimoine, mais c'est un bossueur qui veut réussir par lui-même. Et sa cuisine aujourd'hui, prend une personnalité qu'on n'avait pas connue depuis longtemps en terre champenoise. Cuisinier de son époque, Arnaud Lallement ose tout et ne s'interdit rien. Si la maison et l'environnement prêtent aux manières de prestige, si la truffe y vient volontiers chatouiller les narines, la sardine ou le cochon n'y sont pas frappés d'ostracisme, dans des compositions chaque jour plus affirmées et signées. Imprégnée d'une profonde culture « maison », il en garde le meilleur - la cohésion familiale, son épouse, sa sœur et sa maman à ses côtés, l'esprit d'entreprise et accessoirement une cave d'exception - pour aménager le paquebot à sa manière, dans un décor complètement rajeuni, frappé d'une élégance contemporaine bien mariée avec les tournures bourgeoises de l'Assiette Champenoise. Parce qu'elle est un modèle unique, empruntant à des influences variées, du Mexique à la Thaïlande en passant par l'Italie et revenant toujours un peu chez nous, cette brillante cuisine a autant de qualités que d'avenir. En se débarrassant des modèles convenus en palace, elle redonne vie et seconde jeunesse à une grande maison indépendante.

Quatre toques

L'Assiette Champenoise - 40 avenue Paul-Vaillant-Couturier - 51430 Tinquieux - 03 26 84 64 64

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à iramdane@gaultmillau.fr

WILLIAM LEDEUIL

ÎLE-DE-FRANCE

« Le XXI^e siècle sera fusionnant ou ne sera pas », aurait dit Malraux. D'accord, le terme ne veut pas dire grand-chose, et il est à la fois galvaudé et démodé. Utilisé à toutes les sauces, et pas les meilleures, au début du nouveau siècle, il a finalement disparu du langage moderne quand est apparue la merveilleuse tarte à la crème de la cuisine moléculaire. Elle nous aura bien fait rire celle-là. Pas dans ses applications, pas dans la recherche culinaire qui utilise la chimie et la thermodynamique depuis des siècles avec une technologie qui s'affine chaque jour, mais par sa ridicule médiatisation, entre Alphonse Allais et Monsieur Jourdain. William Ledeuil, quoique l'on puisse en penser, est le contraire d'un cuisinier « à la mode ». Sa formation classique, et sa sensibilité, le poussent tout simplement vers la saveur juste, comme sa curiosité l'amène à parfumer sa cuisine d'impressions de voyage. Et si fusion il y a, elle est dans ce rapprochement de cultures qui est l'apanage d'un artiste accompli, tourné vers un monde dont les portes s'ouvrent aujourd'hui sur une profusion de saveurs naguère inconnues.

S'il est féru d'art contemporain, c'est autant pour la liberté que pour la rigueur, dans un rapprochement évident avec son travail : comme dans un Pollock ou un Picasso, aucune assiette n'est jamais improvisée dans cette Kitchen Galerie. William aime la citronnelle, soit, mais ne la badigeonne pas systématiquement histoire de rendre acides tous les poissons de l'océan. Mieux même, c'est un « nez », un expert en parfum qui a sans doute l'un des dosages les plus savants de France. C'est à ce titre que l'on peut parler de fusion réussie. L'ancien chef de Guy Savoy connaît tout de la grande cuisine française, il y ajoute une science des herbes et des épices, plus particulièrement d'Asie du Sud-Est, qui donne autant de mystère que d'originalité à un bouillon, un wok de légumes ou même de simples pâtes.

Dans une salle dépouillée, dont les codes urbains sont plus proches d'autres grandes métropoles, New York ou Tokyo, que d'une sous-préfecture, il invente des passerelles et courbe l'espace-temps en rapprochant les continents. De liane en liane, on passe d'une jungle culinaire à une autre dans une totale maîtrise technique. Lointaine et pourtant accessible, en particulier dans ses tarifs (le menu « Découverte » qui fait le tour de la terre Ledeuil vaut un ticket de brasserie), sa carte est d'une extravagance calculée et d'une volupté onirique : raie marinée, crevettes obsidienne mangue verte et coriandre, ravioli de veau aux herbes thaïes condiment estragon, porc noir de Bigorre condiment miso rouge citronnelle... Chez William Ledeuil, chaque convive est en partance.

Quatre toques

Ze Kitchen Galerie - 4 rue des Grands-Augustins - Paris 6^e - 01 44 32 00 32

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à iramdane@gaultmillau.fr

ÉDOUARD LOUBET

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Pour la première fois depuis le début de sa jeune carrière - vingt ans, ce n'est rien pour faire un chef - Édouard Loubet s'est posé, a pris le temps de regarder grandir ses enfants, de réfléchir à son métier. Car cet hyperactif qui va toujours de l'avant possède un talent et une vigueur qui ne demandent qu'à s'exprimer. Sa cuisine est proche de ses racines savoyardes, mêlée à une intelligence du goût et une prodigalité qui en font toute la richesse. Il sent le produit tel qu'il est, mixant dans une carte de proximité provençale, au cœur du Luberon, toute sa connaissance des herbes, des collines et des montagnes.

La grande bastide de pierre blonde est une terre de cocagne où l'accueil d'Isabelle et Édouard en fait une maison d'amis. Sur la terrasse lumineuse où l'on regarde le village dans le coucher de soleil, ou dans la salle sobrement élégante, le *carpe diem* des anciens devient un onzième commandement. Et les assiettes ont la couleur de Cézanne, avec le parfum et la saveur. Édouard Loubet est un gourmand de la vie qui dévale son chemin comme une piste noire. Mais la maturité lui apporte un recul, une souplesse et une lucidité qui lui font prendre aujourd'hui les bonnes portes dans un total contrôle de la glisse. La même vivacité, dans la fluidité et l'harmonie.

Quatre toques

Restaurant Édouard Loubet - La Bastide de Capelongue - Les Claparèdes - 84480 Bonnieux - 04 90 75 89 78

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à iramdane@gaultmillau.fr

LES 6 GRANDS DE DEMAIN

AQUITAINE

David Ducassou (24 ans) trois toques

Quelle pétulance, quelle personnalité, quelle joie de vivre et de partager ! Ducassou, c'est déjà un choc : il faut le voir se draper dans son identité régionale, se poser le béret sur la tête, sourire avec cette franchise désarmante... Et surtout il faut goûter la cuisine totalement rafraîchissante et totalement identitaire de David Ducassou. Des trucs de grand-mère économe avec une technique d'aujourd'hui et, disons-le, la grâce de jeter trois légumes sur un bout de lard et d'en faire un peu de magie. Son velouté de morue au chorizo est une splendeur avec trois fois rien, sa crépinette de pied de cochon vous culbute de plaisir, ses abricots confits glace romarin un délice, de simplicité et de justesse. Cette cuisine inscrite dans le développement durable (produits d'ici, recyclage et imagination) est tout simplement, d'un certain point de vue, la plus originale et porteuse d'avenir que nous ayons rencontrée cette année.

Cap e Tot - Carrère-du-Château - 64370 Morlanne - 05 59 81 62 68

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à iramdane@gaultmillau.fr

AUVERGNE

Serge Vieira (32 ans) trois toques

Ce n'est pas une posture parisienne que d'aller chercher un Grand de demain à Chaudes-Aigues et cette pointe du Cantal aux confins de l'Auvergne, plantée entre Languedoc et Midi-Pyrénées et aussi très proche de la petite cité de Laguiole, prouvant s'il en était besoin que cette magnifique région constitue un terrain favorable pour l'épanouissement de fines spatules. Serge Vieira n'a que 32 ans et un palmarès déjà éloquent, qui lui a sans doute permis une installation dans les meilleures conditions. Bocuse d'Or 2005, il a cherché et trouvé ce petit paradis auvergnat sous la forme d'un authentique château XV^e qu'il a prolongé d'une extension contemporaine aussi hardie que réussie, offrant quelques chambres d'hôtes très design. La cuisine de Serge Vieira est tout naturellement à l'image du site : de solides fondations, une technique hors pair et une sensibilité très actuelle, cuissons à basse température et grand respect du produit : l'entrée dans le guide est fracassante et ce premier titre en appelle certainement d'autres.

Restaurant Serge Vieira - Le Château du Couffour - 15110 Chaudes-Aigues - 04 71 20 73 85

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à iramdane@gaultmillau.fr

ÎLE-DE-FRANCE

Adeline Grattard (25 ans) deux toques

Deux femmes obtenant le titre de Grand de demain, c'est la révolution dans le monde très masculin de la cuisine de haut niveau. C'est d'ailleurs dans ce sens que la brèche s'ouvre. Si la grande tradition classique

reste exclusivement mâle depuis la Mère Brazier, l'évolution vers une restauration moins codifiée et hiérarchisée ouvre enfin l'espoir d'une égalité de chances.

Adeline Grattard en est la preuve éclatante puisqu'elle s'impose à Paris, en quelques mois, dans une mouvance évidemment moderne de la cuisine au naturel, puisant à toutes les sources d'inspiration sans préjugés. Comme le prouve son itinéraire : trois ans chez Pascal Barbot, deux ans en Chine, retour à Paris avec Chi Wa, son époux hongkongais pour ouvrir Yam'Tcha, qui représente une sorte de petit déjeuner convivial en Chine. Esprit d'nette et décontraction, avec la rigueur et la précision apprise auprès du chef de l'Astrance et la profusion d'idées personnelles issues de ses voyages, le mix est une révélation pour tous ceux qui poussent la petite salle de pierre brute réservée à une poignée de veinards : avec une vingtaine de couverts, il faut savoir prendre son tour, particulièrement en soirée.

Yam'Tcha - 4 rue Sauval - Paris 1^{er} - 01 40 26 08 07

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à ramdane@gaultmillau.fr

PAYS-DE-LA-LOIRE

Olivier Arlot (28 ans) trois toques

Un vent de bonnes ondes souffle sur la Vallée des Rois : après Pascal Vuillemin l'an passé, c'est au tour d'Olivier Arlot de connaître la consécration avec ce titre de Grand de demain. Deux jeunes couronnés à Tours en deux ans, voilà la véritable relève de Bardet et Barrier. On n'attend plus qu'un troisième mousquetaire pour pouvoir clamer : « Tours pour un, un pour Tours ! »

Ce que ce jeune chef produit dans cette petite salle d'une rue très gourmande (les tables ethniques et mode se bousculent rue Colbert) est à la fois prometteur et déjà très au point. Après des passages chez Piège et Rouquette notamment, il a montré en quelques menus bien campés qu'il faudrait désormais compter sur lui. Rien d'échevelé, mais de la précision, du ressenti, une forme d'intelligence du produit qui dégage, entre les murs bruts de tuffeau, une grande impression de sérénité. Un plat emblématique goûté cette année : un rouget, jus de tomate à l'hibiscus, clafoutis de légumes du Sud, piment d'Espelette montrant science des cuissons et des mariages, qualité et choix des produits, cohésion entre les terroirs.

Restaurant Olivier Arlot - 33 rue Colbert - 37000 Tours - 02 47 66 33 08

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à ramdane@gaultmillau.fr

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Mickaël (27 ans) et Gaël Tourteaux (31 ans) deux toques

Nice est un vivier, un bassin de pépites qui nous réserve chaque année de belles surprises. Nous avons découvert les frères Tourteaux lors du Spécial Nice de mars dernier dans le magazine. Nous les avons retrouvés cet été avec la même simplicité malicieuse qui donne à cette petite table du centre-ville, près de l'avenue Médecin, des allures de grande sans sortir l'argenterie. Car leur véritable atout est bien cette sensibilité moderne qui leur fait comprendre les envies d'aujourd'hui. Certaines tables de valeur, poussées par de jeunes chefs, sont apparues cette année sur la baie des Anges. Mais Flaveur est la plus juste, la moins cérémonieuse, la plus ouverte, la plus modeste et pas la moins talentueuse. Qu'ils ne se prennent pas plus que cela au sérieux n'est pas un manque d'ambition, mais au contraire la preuve de têtes bien faites et d'une vision actuelle et souriante de la restauration. Et s'il faut la rapprocher de quelques précédents évocateurs, cette cuisine nous fait penser à celle de Petter Nilsson à La Gazzetta ou d'Inaki Aizpitarte au Chateaubriand, à Paris. Il ne reste plus à cette jeune équipe, complétée par Xavier en salle, qu'à poursuivre sur la même voie.

Flaveur - 25 rue Gubernatis - 06000 Nice - 04 93 62 53 95

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à ramdane@gaultmillau.fr

RHÔNE-ALPES

Lisa Muncan (33 ans) trois toques

On peut à nouveau invoquer Petter Nilsson et les dieux vikings que l'on ne connaissait que grâce à Astérix. Car voilà Lisa et, par Thor, il y a quelque chose d'excellent au royaume du Danemark. Lisa Muncan partage avec le chef suédois une attirance certaine pour la garrigue gardoise. Il s'est fait connaître à Uzès, elle a débuté en France au Château de Saint-Maximin avant de dénicher cette jolie maison d'hôtes où elle développe une cuisine tout en naturel et spontanéité, gavée de bons sentiments, de produits bio et d'une technique acquise chez elle auprès de grands chefs danois. Ses assiettes semblent sorties du potager du matin, quelques idées jetées ainsi et qui vous font un repas mémorable, dans la quintessence et la fraîcheur du produit. Pas d'œillères ni d'interdits, la chance de ne pas être alourdie d'un patrimoine gastronomique trop lourd, et la sensibilité d'une chef au féminin qui joue des arômes et des textures avec une aisance qui semble innée.

La Table de Lisa - 3 place de la Madone - 30210 Vers-Pont-du-Gard - 04 66 22 92 12

Pour obtenir le visuel, merci d'envoyer un courriel à ramdane@gaultmillau.fr

DIX ANS DE GRANDS DE DEMAIN

Palmarès de 1999 à 2005 :

Guide France 1999 : Philippe Etchebest

Guide France 2000 : Franck Putelat, Frédéric Anton, Jacques Decoret

Guide France 2001 : Alexandre Bourdas, Yves Camdeborde, Yannick Delpech

Guide France 2002 : Pascal Barbot

Guide France 2003 : Éric Guérin, Stéphane Carrade

Guide France 2004 : David Zuddas, Jean-Marie Baudic, Fabrice Biasiolo

Guide France 2005 : Petter Nilsson, Arnaud Lallement, David Bisetto

Palmarès de 2006 à 2009 :

Guide France 2006 :

Boris Campanella - Château de Candie - Chambéry-le-Vieux (Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Valère Diochet - Le Pont aux Chats - Strasbourg (Alsace)

Lionel Giraud - La Table Saint Crescet - Narbonne (Languedoc-Roussillon)

Christophe Roure - Le Neuvième Art - Saint-Just-Saint-Rambert (Rhône-Alpes)

Fabrice Salvador - La Table du Lancaster - Paris 8^e (Île-de-France)

Davy Tissot - Les Terrasses de Lyon - Lyon (Rhône-Alpes)

Guide France 2007 :

Inaki Aizpitarte - Le Chateaubriand - Paris (Île-de-France)

Alexandre Gauthier - Auberge de la Grenouillère - (Nord-Pas-de-Calais)

Alexandre Klimenko - Le Chapon Fin - Perpignan (Languedoc-Roussillon)

Laurent Peugeot - Le Charlemagne - Pernand-Vergelesses (Bourgogne)

Benjamin Tournel - Auberge du Prieuré - Moirax (Aquitaine)

Sylvestre Wahid - L'Ousteau de Baumanière - Les Baux-de-Provence (Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Guide France 2008 :

Benoit Bernard - La Laiterie - Lambersart (Nord-Pas-de-Calais)

Alexandre Couillon - Restaurant la Marine - Noirmoutier en l'Île (Pays-de-la-Loire)

Julien Gleize et Cyril Fressac - Le Domaine du Colombiers - Malataverne (Rhône-Alpes)

Nicolas Isnard - La Cédraie - Curzay-sur-Vonne (Poitou-Charentes)

Sébastien Richard - La Table de Sébastien - Istres (Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Jérôme Mamet - O Flaveurs - Douvaine (Rhône-Alpes)

Guide France 2009 :

Pascal Bastian - Auberge du Cheval Blanc à Lembach (Alsace)

Fabien Lefebvre - Octopus à Béziers (Languedoc-Roussillon)

Patrice Gelbart - Aux Berges du Cérou à Salles (Midi-Pyrénées)

Geoffrey Poesson - La Badiane à Sainte-Maxime (Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Laurent Rigal - L'Alexandrin (Rhône-Alpes)

Stéphane Froidevaux - Fantin Latour à Grenoble (Rhône-Alpes)

22 JEUNES TALENTS GAULT MILLAU

ALSACE - Sébastien Buecher - trois toques

Dans l'auberge de famille, au cœur des Vosges alsaciennes, Sébastien Buecher élève la cuisine traditionnelle au rang d'art contemporain. Une découverte dans un nouveau cadre et avec de nouvelles ambitions.

Auberge Frankembourg - 13 rue du Gén.-de-Gaulle - 67730 La Vancelle - 03 88 57 93 90

AQUITAINE ~ Alexandre Bousquet - trois toques

Ils sont jeunes, pleins d'énergie, et leur installation à Biarritz est une belle réussite. Dans le calme quartier Saint-Charles, Isabelle et Alexandre rénovent les habitudes de la ville dans une vision rajeunie des classiques.

L'Atelier - 18 rue de la Bergerie - 64200 Biarritz - 05 59 22 09 37

AUVERGNE ~ Jacques Marcon - cinq toques

Les cinq toques attribuées aujourd'hui à la maison lui reviennent évidemment aussi. En travaillant à quatre mains avec son père Régis, le jeune chef montre déjà une grande maturité et la carte produite par leurs deux talents conjugués est plus excitante que jamais.

Régis et Jacques Marcon - Larsiallas - 43290 Saint-Bonnet-le-Froid - 04 71 59 93 72

BOURGOGNE ~ Florian Giraud - deux toques

Douceur bourguignonne dans un village viticole : Florian Giraud montre une belle technique, acquise notamment chez Bernard Loiseau, et des produits remarquablement traités dans un esprit d'auberge à conserver absolument.

Le Relais d'Ozenay - Le Bourg - 71700 Ozenay - 03 85 32 17 93

BRETAGNE ~ Mickaël Tanguy - trois toques

L'hôtel Agapa a retrouvé en Mickaël Tanguy un remarquable jeune chef. Son expérience chez Thierry Marx notamment apporte une vision à la fois rigoureuse et imaginative à une cuisine naturellement tournée vers la mer.

Le Belouga - 12 rue des Bons-Enfants - 22700 Perros-Guirec - 02 96 49 01 10

CENTRE ~ Sébastien Hervé - deux toques

Il possède toute la panoplie du cuisinier d'aujourd'hui. Bien formé et possédant une belle créativité, Sébastien Hervé utilise toutes les techniques, mais aussi les épices lointaines et les mariages audacieux dans une cuisine châtelaine revitalisée.

Château de Noizay - route de Chançay - 37210 Noizay - 02 47 52 11 01

CHAMPAGNE-ARDENNE ~ André Vaquero - une toque

Les Ardennes nous réservent chaque année de belles surprises : André Vaquero, dans sa maison simple aux portes de Charleville, offre aux Ardennais la chaleur basque, forgée notamment chez André Daguin aux Platanes.

Auberge du Laminak - route de Nouzonville - 08090 Montcy-Notre-Dame - 03 24 33 37 55

CORSE ~ Simon Andrews - deux toques

Cette belle terrasse au bord de l'eau pourrait n'être qu'une table touristique de plus sur la route des Sanguinaires. Simon Andrews lui donne un véritable air de fête gastronomique, avec des produits de première qualité, enveloppés de parfums méditerranéens.

Palm Beach - route des Sanguinaires - 20000 Ajaccio - 04 95 52 01 03

FRANCHE-COMTE ~ Philippe Zeiger - deux toques

Les Francs-Comtois attendaient beaucoup de l'arrivée de Philippe Zeiger aux commandes du Pot d'Étain et ils n'ont pas été déçus. L'ancien chef des Armes de Champagne a retrouvé son rang dès sa première année en Territoire-de-Belfort.

Le Pot d'Étain - 4 rue de la République - 90400 Danjoutin - 03 84 28 31 95

ÎLE-DE-FRANCE ~ Florian Coignée - trois toques

Une belle histoire de famille que l'installation de Florian Coignée, aidé par papa et maman, dans ce petit village de la vallée de la Seine. L'ancien élève de Veyrat et Piège apprend vite : sa cuisine est flamboyante et déjà très personnelle.

Le Relais des Saveurs - 2 Grande-Rue - 77670 Vernou-La-Celle-sur-Seine - 01 64 23 15 78

LANGUEDOC-ROUSSILLON ~ Stéphane Delsuc - deux toques

Découvert l'an passé, Stéphane Delsuc confirme son talent dans son agréable auberge proche d'Alès. De belles idées, un sens du plat de tradition revisité, avec une fraîcheur et une maîtrise technique étonnantes.

Le Vertige des Senteurs - 35 chemin de l'Usclade - 30340 Saint-Privat-des-Vieux - 04 66 91 08 84

LIMOUSIN ~ Jean-Philippe Cousin - une toque

Sans complexe et avec enthousiasme, Jean-Philippe Cousin redonne vie à cette fameuse institution au sud de Limoges. De ce temple viandard où s'arrêtaient les voyageurs, il a fait une maison plus moderne en conservant la qualité de la sélection et de la cuisson.

Le Gril de l'Anneau - Le Bourg - 87220 Boisseuil - 05 55 58 69 01

LORRAINE ~ Lutz Janisch - deux toques

Lui aussi grimpe dans les sondages, entre Lorraine et Alsace. Lutz Janisch arrive à maturité avec cette cuisine pleine de saveurs et de parfums, dosés avec délicatesse sur un fond classique acquis notamment à l'Arnsbourg et à l'Auberge de l'Ill.

Le Strasbourg - 24 rue Teyssier - 57230 Bitche - 03 87 96 00 44

MIDI-PYRÉNÉES ~ Samuel Breux - deux toques

Surveillez bien ce jeune chef qui a su en quelques saisons révolutionner cette jolie maison et ses habitudes de terroir chic. Une cuisine de produits, très joliment personnalisée qui s'affirme un peu plus chaque année dans cette jolie maison des gorges du Tarn.

*Grand Hôtel de la Muse et du Rozier - Lieu-dit la Muse - route des Gorges-du-Tarn - 12720 Mostuejous
05 65 62 60 01*

NORD-PAS-DE-CALAIS ~ Grégory Burgeat - deux toques

Il fut second, puis chef durant quelques saisons chez Benoît Bernard à la Laiterie de Lambersart. Volant aujourd'hui de ses propres ailes, il propose avec son épouse une ligne simple et moderne, dans le cadre comme dans l'assiette.

Le B. - 19 rue de la Neuville - 59551 Petit-Attiches - 03 20 90 06 97

BASSE-NORMANDIE ~ Charles Thuillant - deux toques

Et si Deauville s'éveillait à la gastronomie d'aujourd'hui. Charles Thuillant, passé chez Robuchon et Ledeuil, apporte la preuve qu'il y a la place, et la clientèle, pour une cuisine sans appareil et sans lourdeur de style, basée sur la justesse des saveurs.

L'Essentiel - 29-31 rue Mirabeau - 14800 Deauville - 02 31 87 22 11

HAUTE-NORMANDIE ~ Pierre Caillet - deux toques

Il aura fallu pour Pierre Caillet mûrir un peu sa cuisine d'inspiration pour trouver la reconnaissance et un succès régulier. Mais sa belle auberge normande de la campagne fécampoise a aujourd'hui bien des atouts pour séduire, à commencer par une assiette débordante de vitalité.

Le Bec au Cauchois - route de Fécamp - 76540 Valmont - 02 35 29 77 56

PAYS-DE-LA-LOIRE ~ Guillaume Brisard - deux toques

Guillaume Brisard mène ce noble paquebot face à la mer avec dextérité. Le Fort de l'Océan a un rang et une réputation, confortés par les assiettes pleines de maîtrise de ce jeune chef rigoureux dans son traitement du poisson.

Le Fort de l'Océan - La Pointe du Croisic - 44490 Le Croisic - 02 40 15 77 77

PICARDIE ~ Nicolas Gautier - une toque

Tout près de Chauny, fief gastronomique d'importance, Nicolas Gautier a rénové et rebaptisé l'auberge familiale (l'ancien Relais Saint-Sébastien) en apportant nombre d'idées nouvelles et décoiffantes à un terroir qui le mérite, sans trahir ses racines.

L'Ardoise - 26 avenue de la Liberté - 02300 Ognés - 03 23 52 15 77

POITOU-CHARENTES ~ Marion Monnier - deux toques

Avoir travaillé aux côtés de Jean-Luc Rabanel donne une autre approche de la restauration, même aux jeunes chefs les mieux formés. Marion Monnier a bénéficié de ce parrainage et propose aujourd'hui dans sa petite maison saintaise une cuisine de fraîcheur, épurée et savoureuse.

La Table de Marion - 10 place Blair - 17100 Saintes - 05 46 74 16 38

PACA ~ Stéphane Arnal - deux toques

Après un intérim de quelques mois au Moulin de Mougins, Stéphane Arnal se retrouve en première ligne, sur les remparts d'Antibes, dans une maison réputée, les Vieux Murs. Coup d'essai, coup de maître, sa cuisine est vive, construite et personnelle.

Les Vieux Murs - 25 promenade Amiral-de-Grasse - 06600 Antibes - 04 93 34 06 73

RHÔNE-ALPES ~ Sébastien Eyraud - deux toques

« Beaucoup de cuisses de grenouilles », « Koi de neuf docteur ? », sont quelques-uns des intitulés de cette cuisine en liberté proposée par Sébastien Eyraud. Il offre une vision bouleversée et décontractée de la restauration, avec talent et imagination.

Le Rochetoirin - Le Village - 38110 Rochetoirin - 04 74 97 60 38