

Good'

Alsace



**UN WEEK-END
GASTRONOMIQUE IDYLLIQUE**



**15 RECETTES
DE CHEFS**



**3 JEUNES TALENTS
À SCHILTIGHEIM**

6,80 €



0 111208 NG



Gilles Leininger est Masse d'or © Sandrine Kauffer



La casserole transporte le trophée des Frères Haeberlin © Sandrine Kauffer

La Revue des Vins de France

Le Restaurant Au Bon Coin à Sigolsheim obtient le prix de la meilleure carte des vins

Les concours et trophées, ils ont remporté :

Gilles Leininger, restaurant Le Jardin Secret à la Wantzenau : le Masse d'or,

L'équipe de La Casserole à Strasbourg : le trophée des Frères Haeberlin

Fabrice Thouret, le Buerehiesel à Strasbourg : le trophée Henri Huck 2018.

Raphaël Vetter, la boucherie Au Palais des Viandes à Vieux-Thann :

le Concours de la Meilleure Côte de bœuf

Tinh Tran et Philippe Hoffmann : le trophée des nouveaux entremets

Jonathan Lux, le Cerf à Marlenheim : le trophée Art et Saveurs 2018 organisé par le CEFPPA

Christian Acker, Chez Georgette à Eckwersheim : la Meilleure Bouchée à la reine 2018

Elena BUHL, Boucherie Charcuterie SIGRIST à Schleithal, est sacrée Meilleure Apprentie de France Charcutier Traiteur 2018

Jean Baptiste Klein, Le Chambard à Kaysersberg est Meilleur Ouvrier de France en Sommelier

Marina Espiller (amatrice) est la meilleure gastronome d'Alsace 2018 du Prosper Montagné



Fabrice Thouret tient le trophée Henri Huck

© Sandrine Kauffer

Ouvertures et reprises en 2018

Aurélia Graal a repris **L'Auberge de la Hühnelmühle** à Scherwiller.

À Strasbourg, ouverture de **Mademoiselle 10** (Céline et Jean-Luc Nopre), **la Brasserie Z** (Marc Vanthuyne et Virgile Schwarz), **Les Chauvins** (Yannick et Quentin Bangratz), **la brasserie le Tigre** (Geoffroy Lebold), **2 Faubourg** (Gregory Taille et Christophe Weber) et Lucile Weber et Alexy Fuchs succèdent Nathalie et Benoit Fuchs au **Gavroche**.

À Schiltigheim, Elodie Dreher et Pierre Irion s'installent à **l'Imaginaire** et Charlotte Gâté et Guillaume Scheer aux **Plaisirs Gourmands**.

Enfin, Laure et Romain Gutleben se sont établis à **l'Auberge du Froehn** à Zellenberg, Peggy et Olivier Lamard à **L'Olivier** à Munster, Jean Kuentz à **La Maison Rouge** à Colmar et **Il Cortile** à Mulhouse (ex 2* Michelin), a été vendu, géré aujourd'hui par Jean-Michel Feger, l'ancien chef de cuisine.