

GASTRONOMIE À Kaysersberg, hier

Gault&Millau en tournée

L'équipe du guide Gault&Millau a fait une halte lundi à la salle du Badhus de Kaysersberg. La première des six étapes de son « Gault&Millau Tour » qui dévoile un palmarès complémentaire du célèbre guide jaune, mettant en valeur les talents régionaux. Sur les treize prix attribués pour le Grand Est, sept Alsaciens ont été distingués.

Ici, on ne parle pas d'étoiles, mais de toques. La couleur dominante n'est pas le rouge, mais le jaune. Alors n'allez pas parler d'une célèbre marque de pneumatiques aux représentants du Gault&Millau ! C'est ce qu'a fait, sans penser à mal, le maire de Kayserberg, Pascal Lohr, dans son discours d'entrée lundi, en évoquant fièrement « les restaurants étoilés » de son secteur. L'assemblée lui a gentiment fait comprendre qu'il avait... mis les pieds dans le plat.

La générosité et le talent de l'Alsace

Si le guide du Gault&Millau est un peu moins connu par le grand public que celui de son concurrent, il n'en est pas moins fiable. Et respecté par la profession : les distinctions du Gault&Millau sont, elles aussi, une grande fierté pour les chefs qui en bénéficient. Par ailleurs, les responsables du guide jaune, outre leur pertinence, ont le



Michael Wagner, du 1741 à Strasbourg, rafle le trophée du Sommelier.

mérite de se déplacer à la rencontre des chefs pour les honorer dans leurs régions, créant un moment de rencontre et d'échange comme ce fut le cas ce lundi à Kayserberg pour la première étape du «Gault&Millau Tour 2019».

Chaque année, six « régions » – au sens large du terme – sont choisies comme étapes de cette tournée nationale. Et autant dire que l'Alsace est un point de chute apprécié puisque l'équipe du Gault&Millau y

LE PALMARÈS GRAND EST 2019

Gault&Millau d'Or - Frédéric Doucet - Restaurant Frédéric Doucet à Charolles (71). **Grand de demain** - Yannick Germain - Auberge Au Bœuf à Sessenheim (67). **Jeune Talent** - Christopher Aubry - Le Saisonnier à Roye (70). **Jeune Talent service en salle** : Cédric Kuster - La Casserole à Strasbourg (67). **Tradition d'aujourd'hui** : Bernard Leray - La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val (68). **Pâtissier** : Laurent Kiény - Pâtisserie Kiény à Riedisheim (68). **Sommelier** : Michaël Wagner - 1741 à Strasbourg (67). **Transmission** : Benoît et Alexy Fuchs - Gavroche à Strasbourg (67). **Trophée « Pop »** : Yoan Jacquet et Pierre Moïso - Flamme and Co à Kayserberg (68). **Cuisine de la mer** : Nicolas Isnard et David Le Comte - Auberge de la Charme à Prenois (21). **Accueil** : David Zuddas - DZ Envies à Dijon (21). **Techniques d'excellence** : Philippe Zeiger - Le Pot d'étain à Danjoutin (90). **Naturalité** : Jérôme Raymond - Hôtel-restaurant Morvan à Luzuy (58).



Lauréat du prix « Grand de demain », Yannick Germain, de l'Auberge Au Bœuf à Sessenheim, a tenu à faire monter son équipe sur scène. PHOTOS DNA - JULIEN KAUFFMANN

revient, après Strasbourg en 2017 et Obernai en 2018.

L'Alsace était un baptême du feu pour le nouveau président de Gault&Millau, Jacques Bally. Il a pu en apprécier la générosité et les talents dès dimanche soir, lors d'un dîner à La Table d'Olivier Nas-titi à Kayserberg, auquel les responsables du guide jaune ont convié les professionnels primés cette année. Il a profité de son passage pour annoncer les différents projets : sanctuariser son guide bien sûr, mais celui-ci, comme il l'a rappelé, « ne gagne pas d'argent ». Mais aussi développer d'autres activités, comme la valorisation des producteurs et des produits de qualité. « Faire la promotion des terroirs et des talents de la France, du patrimoine et du patriotisme culinaire.

De la fourche à la fourchette », a-t-il indiqué. « Le Gault&Millau découvre. Avoir de l'avance est un excellent atout », a quant à lui commenté Marc Esquerré, rédacteur en chef au palais affilé du guide national.

« L'Alsace est un grand restaurant »

Sept Alsaciens ont été mis à l'honneur ce lundi sur les treize prix attribués (lire ci-contre). Yannick Germain, de l'Auberge Au Bœuf à Sessenheim, a été désigné « Grand de demain », avec deux toques et une note de 14/20. Très ému, le chef a tenu à partager cette distinction avec toute son équipe. Issu d'une lignée de restaurateurs, il a eu une pensée pour sa famille : « Déjà dans les jupons de ma grand-mère, j'ai toujours rêvé de



Prix du Pâtissier pour Laurent Kiény, de Riedisheim.

Flamme and Co de Kayserberg à Olivier Nasti.

Le trophée Transmission a quant à lui été attribué à Benoît et Alexy Fuchs, du Gavroche à Strasbourg, qui figure selon Marc Esquerré « parmi les incontournables strasbourgeois ».

Autre incontournable à Strasbourg, La Casserole, reprise il y a un peu plus de trois ans par Cédric Kuster, qui reçoit le prix Jeune talent du service en salle. « La Casserole c'est une histoire de cœur, une maison que j'espérais avoir. On y a rajouté un peu de fougue et de jeunesse », a lancé celui qui souhaite proposer un service « accessible, proche du client ».

Enfin, Bernard Leray, de la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val, s'est vu remettre le trophée Tradition, pour sa façon « d'interpréter le terroir alsacien avec doigté et une certaine distance », selon Marc Esquerré. Bernard Leray pour qui « l'Alsace est un grand restaurant ». Difficile de lui donner tort... ■

Sophie DUNGLER