



.FR

Lundi 11 février 2019 à 19:26Par [Guillaume Chhum](#), [France Bleu Alsace](#) et [France Bleu Elsass](#)

Le Gault et Millau Tour a fait étape ce lundi à Kayserberg. Le célèbre guide jaune a récompensé 13 restaurateurs et artisans des métiers de bouche. Sept Alsaciens ont décroché un prix dans ce palmarès du Grand Est.



Yoan Jacquet et Pierro Moiso de la Flamme and Co à Kayserberg ont reçu une récompense © Radio France - Guillaume Chhum

[Kayserberg, France](#)

Le [Gault et Millau Tour](#) a fait étape ce lundi à Kaysersberg. Un tour de France, pour décerner des récompenses gastronomiques, dont la première étape était dans le Grand Est. Treize chefs et des artisans de la gastronomie ont été récompensés.

Il y a **7 récompenses pour l'Alsace**. Des prix décernés après la parution du Gault et Millau version papier au mois de novembre.

L'Alsace se distingue avec 7 récompenses

Parmi les 13 lauréats, on peut féliciter Yannick Germain, de [l'Auberge au Boeuf à Sessenheim qui décroche le titre de Grand de Demain](#). Il y a aussi Bernard Leray de la [Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val](#) qui obtient le titre de Tradition d'aujourd'hui Grand Est. Tous les deux sont **déjà étoilés au Guide Michelin**.

Distinction également pour Benoît et Alexy Fuchs pour [le Gavroche à Strasbourg](#), il décroche le titre : Transmission Grand Est. Michaël Wagner est distingué Sommelier Grand Est, il exerce au [restaurant 1741 à Strasbourg](#).

Le titre de Jeune Talent Service en Salle pour Cédric Kuster qui est [au restaurant La Casserole à Strasbourg](#).

La pâtisserie n'a pas été oubliée . Laurent Kieny de [la pâtisserie Kieny à Riedisheim](#) décroche le titre de **Pâtissier Grand Est**.



Informations sur les Publicités Twitter et confidentialité

Enfin les jeunes trentenaires Yoan Jacquet et Pierre Moiso, qui viennent de reprendre le ["Flamme and Co" d'Olivier Nasti à Kaysersberg](#) ont obtenu le **titre de Pop Grand Est** qui récompense les établissements originaux et les "petites tables".

Des distinctions qui permettent à ces établissements d'avoir une **belle reconnaissance du "guide jaune"**, l'un des guides les plus influents dans le milieu de la gastronomie après le **Guide Michelin**. Il attribue chaque année des toques de 1 à 5 et distingue les meilleurs restaurants

Des prix qui vont attirer **encore plus de public** dans leurs restaurants ou pâtisserie.