

GASTRONOMIE

Gault & Millau aime l'Alsace

L'équipe du Gault & Millau a fait une halte ce lundi à Kaisersberg, dévoilant un palmarès des talents régionaux complémentaire du célèbre guide jaune. Sur les treize prix attribués dans le Grand Est, sept Alsaciens ont été distingués.



Bernard Leray, de la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val, décroche le prix Tradition. Photo DNA



Le trophée Pop revient à Yvan Jacquet et Pierre Moiso, du Flamme and Co à Kaisersberg. Photo DNA/Julien Kauffmann



Prix du pâtisseries pour Laurent Kiény, à Riedisheim. Photo DNA

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 Kaysersberg, Pascal Lohr, ce 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.

« De la fourche à la fourchette »

Si le 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 : les distinctions du guide jaune sont, elles aussi, une grande fierté pour les chefs qui en bénéficient. Par ailleurs, les responsables du guide, outre leur pertinence, ont le mérite de se déplacer à la rencontre des chefs pour les honorer dans leurs régions, créant un mo-

ment de rencontre et d'échange comme cela a été le cas ce lundi à Kaysersberg pour la première étape du « Gault & Millau Tour 2019 ». Chaque année, six « régions » 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 revient, après Strasbourg en 2017 et Obernai en 2018. Le nouveau président du guide, Jacques Bally, a pu en apprécier la générosité et les talents dès dimanche soir, lors d'un dîner à La Table d'Olivier Nasti, à Kaysersberg, auquel les responsables du guide jaune ont convié les professionnels primés. Il a annoncé ses projets : sanctuariser son guide, bien sûr, qui « *ne gagne pas d'argent* », mais aussi valoriser 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 ex-*

cellent atout », a estimé Marc Esquerré, rédacteur en chef au palais affûté du guide national.

Sept Alsaciens ont été mis à l'honneur sur les treize prix attribués (lire ci-dessous). Yannick Germain, de l'auberge Au Bœuf à Sessenheim, a été désigné Grand de demain, avec deux toques et une note de 14/20. Ému, le chef a partagé 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 faire briller cette maison*. » Et de dédier le prix à son grand-père Wolfgang et à son ami disparu, le regretté chef Jean-Marc Kieny.

« L'Alsace est un grand restaurant »

La famille Kieny a d'ailleurs été à l'honneur en la personne du frère de Jean-Marc, Laurent Kieny, dont la pâtisserie est installée juste à côté du restaurant familial, à Riedisheim. Il a été honoré du prix du Pâtissier du Grand Est 2019. Autre prix convoité, celui du Sommelier, raflé par Michaël Wagner, qui œuvre depuis sept ans au 1741, à Strasbourg. Il a été récom-

pensé « *pour ses connaissances et son aisance en salle* ». Le trophée Pop, qui révèle des adresses populaires qui ne sont pas notées au guide jaune, distingue Yoan Jacquet et Pierre Moiso, qui ont tout récemment racheté le Flamme and Co de Kaysersberg 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**

Les lauréats du Grand Est

- **Gault & Millau d'Or** : Frédéric Doucet, du restaurant Frédéric Doucet à Charolles (71).
- **Grand de demain** : Yannick Germain, de l'auberge Au Bœuf à Sessenheim (67).
- **Jeune Talent** : Christopher Aubry, du Saisonier à Roye (70).
- **Jeune talent service en salle** : Cédric Kuster, de la Casserole à Strasbourg (67).
- **Tradition d'aujourd'hui** : Bernard Leray, de la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val (68).
- **Transmission** : Benoît et Alexy Fuchs, du Garvoche à Strasbourg (67).

- **Pâtissier** : Laurent Kieny, pâtisserie Kieny à Riedisheim (68).
- **Sommelier** : Michaël Wagner, du 1741 à Strasbourg (67).
- **Trophée Pop** : Yoan Jacquet et Pierre Moiso, du Flamme and Co à Kaysersberg (68).
- **Cuisine de la mer** : Nicolas Isnard et David Le Comte, auberge de la Charme à Prenoys (21).
- **Accueil** : David Zuddas, du DZ'Envies à Dijon (21).
- **Techniques d'excellence** : Philippe Zeiger, du Pot d'étain à Danjoutin (90).
- **Naturalité** : Jérôme Raymond, de l'hôtel-restaurant Morvan à Luzy (58).