

LE QUOTIDIEN

LEQUOTIDIEN.ORG

Gastronomie : qui sont les sept Alsaciens distingués par le guide Gault et Millau ?

12 FÉVRIER 2019 0 0



Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de "récompenser les **chefs les plus talentueux**, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur **cuisine** (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Pâtissier, POP), le **service** (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en salle), et le **savoir-faire** (Tradition d'aujourd'hui et Transmission)", précise le guide dans un communiqué.

Pour la première étape de sa **8e saison**, le Gault&Millau Tour est passé lundi 11 février à Kaysersberg (Haut-Rhin) pour y dévoiler le palmarès 2019 Grand Est. Treize lauréats ont été récompensés, dont **sept Alsaciens**.

Yannick Germain, Auberge au Boeuf à Sessenheim
" L'Auberge au Boeuf, à Sessenheim, incarne ces maisons familiales qui, sous l'impulsion des nouvelles générations, ont su prendre le virage de la modernité sans se couper de leurs racines. Aux manettes, Yannick Germain propose une cuisine à la fois sophistiquée et pleine d'assurance qui mérite bien notre **trophée Grand de Demain**". (extrait du communiqué du Gault&Millau)

Bernard Leray, La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val

"Dans sa Nouvelle Auberge, à Wihr au Val, le chef interprète le terroir alsacien avec doigté et une certaine distance. Il repart de Kaysersberg avec le trophée **Tradition d'Aujourd'hui**" (extrait du

Laurent Kieny, Pâtisserie Kieny à Riedisheim

"La famille Kieny, depuis six générations, a placé l'hôtel de la Poste, à Riedisheim, sur la carte des plus belles tables de la région. Laurent , qui a fondé sa pâtisserie fin 1994, reçoit le trophée Pâtissier pour l'excellence de la gamme qu'il propose rue du Général de Gaulle".

Michaël Wagner, Restaurant 1741 à Strasbourg

"Cuisinier de formation et passionné par l'oenologie, Michaël Wagner est à la fois directeur et sommelier du 1741, la belle maison strasbourgeoise de Cédric Moulot. Passé notamment par l'Arnsbourg, Meilleur Sommelier du Luxembourg en 2010, Michaël est autant récompensé pour ses connaissances que pour son aisance en salle." Il décroche le **trophée Sommelier**. (extrait du communiqué du Gault&Millau)

Benoît et Alexy Fuchs, Restaurant Gavroche à Strasbourg

"Benoît Fuchs n'a pas seulement placé son Gavroche parmi les incontournables strasbourgeois. Il a aussi su transmettre sa passion de la cuisine à Alexy, son fils, qui pilote désormais la maison de la rue Klein après s'être formé chez les meilleurs, au Crocodile ou au Buerehiesel". Le duo reçoit le **trophée Transmission**.

Yoan Jacquet et Pierre Moiso, Le Flamme & Co à Kaysersberg

"Ils sont venus en voisins du Flamme and Co, à Kaysersberg, qu'ils ont racheté il y a quelques semaines à Olivier Nasti. Yoan Jacquet et Pierre Moiso reçoivent le **trophée POP** qui encourage également deux jeunes entrepreneurs débordant d'enthousiasme."

Cédric Kuster, La Casserole à Strasbourg

" La Casserole, rue des Juifs, ce n'est pas qu'une jolie cuisine qui se maintient à deux toques au gré des chefs qui s'y succèdent régulièrement. C'est aussi une équipe de salle aussi discrète que compétente, au sein de laquelle nous avons choisi de mettre en avant Cédric Kuster. Il rentre à Strasbourg avec le **trophée Jeune Talent Service en salle**."