

ROYE - GASTRONOMIE Haute-Saône : Christopher Aubry, chef à Roye, reconnu comme jeune talent par le Gault & Millau 2019

- VU 6485 FOIS
- LE 12/02/2019 À 05:03
- [ORÉAGIR](#)



Christopher Aubry affectionne tout particulièrement de créer, de marier les saveurs. Photo d'archives DR

Le palmarès du célèbre guide gastronomique Gault & Millau Tour Grand Est 2019 a été révélé ce lundi, à Kaysersberg, dans le Haut-Rhin. Une cérémonie organisée salle Badhus, en présence de Jacques Bally, nouveau président du guide jaune. Ces trophées distinguent des professionnels des métiers de bouche. Christopher Aubry, chef et propriétaire du restaurant Le Saisonnier à Roye (70) figure parmi les lauréats « Jeunes talents » 2019. Il est le seul représentant de la Bourgogne-Franche-Comté dans cette catégorie. Formé dans de grandes maisons comme le Kasbür à Saverne (67) ou le restaurant de Georges Wenger au Noirmont, en Suisse, il figure dans le prestigieux guide depuis l'année suivant son installation à Roye. Un restaurant qu'il a ouvert, il y a trois ans. Le jeune chef de 27 ans, fait une cuisine assez épurée, basée sur le respect des produits, avec des cuissons basse température mais aussi sur de la braise.

Les lauréats du Grand Est

Yannick Germain, Auberge au Bœuf à Sessenheim (Grand de demain), Bernard Leray, La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val (tradition d'aujourd'hui), Laurent Kiény, Pâtisserie Kiény à Riedisheim (pâtissier), Michaël Wagner, Restaurant 1741 à Strasbourg (sommelier), Benoît et Alexy Fuchs, Restaurant Gavroche à Strasbourg (Transmission), Yoan Jacquet et Pierre Moisi, Le Flamme & Co à Kayserberg (POP), **Cédric Kuster, La Casserole à Strasbourg (jeune talent service en salle)**