

ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

La région Grand Est, première étape du Gault&Millau Tour 2019 : le palmarès

Restauration - mercredi 13 février 2019 18:16

[Ajouter l'article à mes favoris](#)

[Suivre les commentaires](#) [Poser une question / Ajouter un commentaire](#) [Partager :](#)

Kaysersberg (68) Gault&Millau a commencé son Tour de France 2019 en faisant étape, le 11 février, dans la région Grand Est, à la Salle du Badhus à Kaysersberg.



© Jérémie / Hrvprod

Geoffrey Geslin - Directeur Régional CHR France Est - Maison Thiénot, Sophie Hesse - Directrice Marketing - De Buyer, Clémence Tallon - Responsable Horeca - Alessi, Jacques Bally - Président - Gault&Millau, Frédéric Doucet - Restaurant Frédéric Doucet - Gault&Millau d'Or et Marc Esquerré - Rédacteur en chef et Directeur des sélections - Gault&Millau.



© Jérémie / Hrvprod

Frédéric Doucet remporte le Gault&Millau d'or 2019 pour la région Grand Est.



© Jérémie / Hrvprod

Geoffrey Geslin - Directeur Régional CHR France Est - Maison Thiénot, Sophie Hesse - Directrice Marketing - De Buyer, Clémence Tallon - Responsable Horeca - Alessi, Jacques Bally - Président - Gault&Millau, Frédéric Doucet - Restaurant Frédéric Doucet - Gault&Millau d'Or et Marc Esquerré - Rédacteur en chef et Directeur des sélections - Gault&Millau.



© Jérémie / Hrvprod

Frédéric Doucet remporte le Gault&Millau d'or 2019 pour la région Grand Est.

PrevNext

*" Gault&Millau goûte, partage et fait connaître. Avec le Gault&Millau Tour, nous nous déplaçons à la rencontre des chefs que nous avons découverts, pour les honorer. C'est un moment convivial qui rassemble la profession, favorise la transmission. Les cooking démos au cours desquelles se succèdent Chefs aînés et les Jeunes Talents favorisent le partage du savoir-faire. Le Gault&Millau Tour, c'est aussi des Trophées régionaux pour consacrer, encourager et impulser... », dit **Jacques Bally**, nouveau patron de Gault&Millau.*

Gault&Millau d'Or Grand Est 2019

Lauréat : Frédéric Doucet – Restaurant Frédéric Doucet

Grand de Demain Grand Est 2019

Lauréat : Yannick Germain – Auberge Au Boeuf

Jeune Talent Grand Est 2019

Lauréat : Christopher Aubry – Le Saisonnier

Tradition d'aujourd'hui Grand Est 2019

Lauréat : Bernard Leray – La Nouvelle Auberge

Pâtissier Grand Est 2019

Lauréat : Laurent Kieny – Pâtisserie Kieny

Sommelier Grand Est 2019

Lauréat : Michaël Wagner – Restaurant 1741

Accueil Grand Est 2019

Lauréats : David Zuddas – DZ'envies

Cuisine de la mer Grand Est 2019

Lauréat : Nicolas Isnard et David le Comte – Auberge de la charme

Techniques d'Excellence Grand Est 2019

Lauréat : Philippe Zeiger – Le Pot d'étain

Transmission Grand Est 2019

Lauréat : Benoît et Alexy Fuchs – Gavroche

POP Grand Est 2019

Lauréat : Yoan Jacquet et Pierre Moiso – Le Flamme and Co

Jeune Talent Service en Salle Grand Est 2019

Lauréat : Cédric Kuster – La Casserole

Naturalité Grand Est 2019

Lauréat : Jérôme Raymond – Restaurant du Morvan