

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



Les lauréats alsaciens 2019 du Gault & Millau Tour Grand Est 2019 / © Jérémie / Hrvprod

Le prestigieux guide gastronomique Gault & Millau a dévoilé lundi à Kaysersberg son palmarès Grand Est 2019. Treize lauréats ont été récompensés, dont sept Alsaciens.

Par M.C. Publié le 12/02/2019 à 15:34 Mis à jour le 12/02/2019 à 15:44

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."

La Casserole, c'est évidemment un chef, Jean Roc et sa brigade.

Mais c'est aussi une équipe de salle aussi au sein de laquelle Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Le Gault&Millau, a choisi de mettre en avant son directeur Cédric Kuster en lui décernant Le Trophée Jeune Talent Service en Salle 2019 ce lundi 11 février.

Après le 1er prix du fameux Trophée des Frères Haeberlin l'an passé, La Casserole continue sa recherche d'excellence....

