



20 février 2019

Tags : AU BOEUF, yannick germain

Restauration et Gastronomie : Gault-Millau Tour 2019, Yannick Germain récompensé



Le Gault-Millau Tour vient récompenser les chefs les plus talentueux de leur région. On évoquera naturellement Yannick Germain, le grand de demain, mais aussi d'autres talents.

Gault-Millau braque ici ses projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine autour de (Gault-Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Espoirs, Innovation, Chef Pâtissier, POP), le service (Sommelier et Accueil en salle), et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission).

Des chefs et talents d'Alsace

Le lundi 11 février 2019 dernier, à la salle du Badhus à Kaysersberg (68), des chefs et talents d'Alsace étaient récompensés

– Grand de demain : Yannick Germain, Auberge au Boeuf à Sessenheim.

– Jeune talent service en salle : Cédric Kuster, La Casserole à Strasbourg.

– Tradition d'aujourd'hui : Bernard Leray, La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val.

– Pâtissier : Laurent Kieny, Pâtisserie Kieny à Riedisheim.

– Sommelier : Michaël Wagner, Restaurant 1741 à Strasbourg.

– Transmission : Benoît et Alexy Fuchs, Restaurant Gavroche à Strasbourg.

– POP : Yoan Jacquet et Pierre Moiso, Le Flamme & Co à Kaysersberg.

Parmi ceux-ci, comme ne pas avoir un mot pour la passion de Michaël Wagner que nous avons eu l'honneur de rencontrer.

Mais évoquons Yannick Germain ... Le voilà « Grand de Demain ».

Yannick Germain, grand de demain

Yannick Germain incarne la 4ème génération de restaurateurs à l'auberge Au Bœuf, (depuis 1893). Il y a rejoint sa maman Christiane en cuisine en 1998 pour reprendre le flambeau en 2005, avec son épouse Claudine.



Yannick Germain avait déjà été, en 2012, jeune talent d'Alsace. Cette nouvelle reconnaissance récompense un parcours construit autour d'un ADN familial, de rencontres, d'un parcours dans de belles adresses. Aujourd'hui, membre des Chefs d'Alsace, du Collège Culinaire de France et des Etoiles d'Alsace, il conforte la renommée de Sessenheim à sa façon, au travers de son Etoile Michelin... et sa fidélité envers les siens.

« Je suis encore ému, très heureux et extrêmement reconnaissant pour ce prix qui nous a été décerné par le Gault et Millau ! Un grand merci à toutes ces personnes extraordinaires que nous avons croisés sur notre chemin, qui nourrissent cette passion brûlante et encouragent cette volonté débordante de partager plaisirs et émotions !...Une énorme pensée à mon grand-père Wolfgang et mon ami Jean-Marc » écrivait-il dans la foulée du prix Gault et Millau.

Nul doute qu'aujourd'hui, L'alsacienne Frédérique Brion et Wolfgang von Goethe profiteraient d'une escale à Sessenheim pour savourer cette cuisine savamment rafraîchissante et finement Made in Alsace ! Comme nous, "L 'Oeuf, la Truffe & la Pomme de Terre", l'un des plats de l'hiver, leur semblerait et sublime et romantique !

De quoi prolonger la journée dans l'une des chambres des lieux !

Auberge au Bœuf
1 Rue de l'Eglise
67 770 Sessenheim

contact@auberge-au-boeuf.fr

Tél : 03 88 86 97 14

www.auberge-au-boeuf.fr