

Gault & Millau

N°75 OCTOBRE - NOVEMBRE 2015

GOURMA

Cuisinier de l'année

Alexandre Gauthier

Chapeau l'artiste !

Grands de demain

6 CHEFS SUR LE PODIUM

27 jeunes talents

L'ÉTOFFE DES GRANDS



L 12679 - 75 S - F: 8,90 € - RD





Gault & Millau
l'expert gourmand

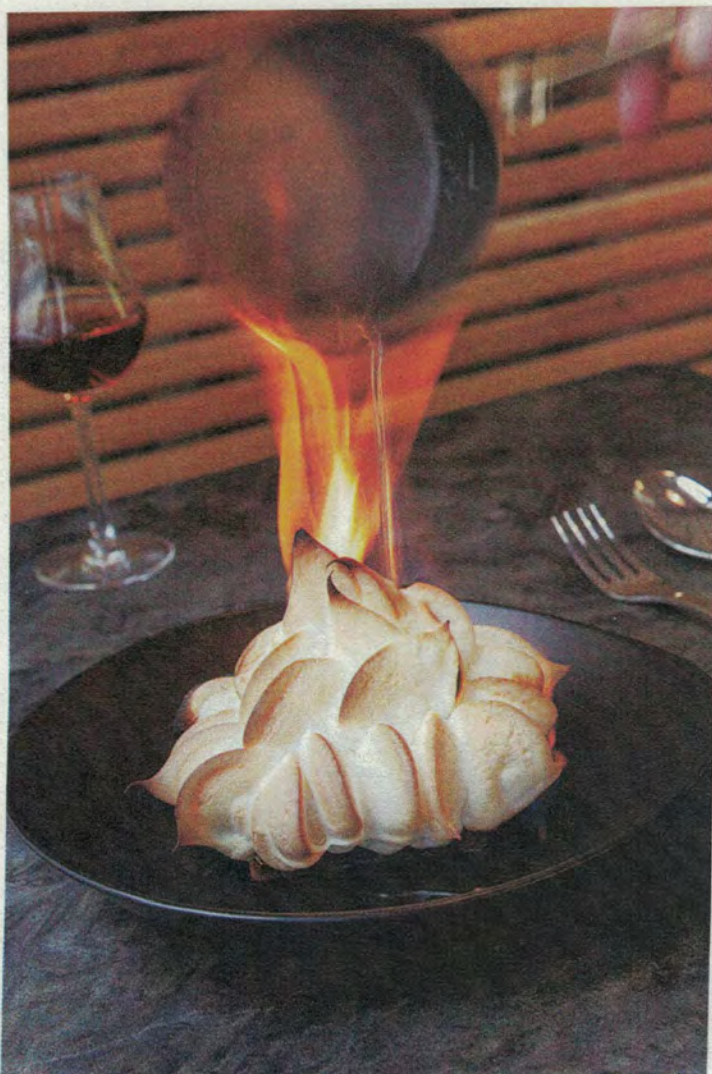
2016



L'entrepreneur qui a pas le temps d'investir dans une affaire, qui s'trouve le bon concept, celui en adéquation avec la demande du moment et à venir. C'est surtout, finalement, comme à chaque fois, Gault & Millau a tenu à récompenser ceux qui sans être directement derrière les fourneaux ont plus que leur part dans la réussite d'une table. S'ils sont moins cités que les chefs, certains sont pourtant de véritables stars dans leur profession, et les cuisiniers prennent garde de les oublier et savent parfaitement ce qu'ils leur doivent.

QUATRE CATÉGORIES

Nous avons donc choisi cinq lauréats pour quatre trophées, représentant ces professions qui occupent à leur façon une place prépondérante : entrepreneur, directeur de salle, sommelier et deux pâtisseries (voir encadré).



© F. DORELLI



Une omelette norvégienne flambée au whisky (à g.) de Christophe Boucher, une pêche soufflée entremets glacé à la vanille et cassis de Steve Moracchini.

L'entrepreneur qui a pris le risque d'investir dans une affaire, qui a trouvé le bon concept, celui en adéquation avec la demande du moment et à venir. C'est surtout, finalement, la personne qui a misé sur le talent d'un chef et qui a l'intelligence de le laisser s'exprimer afin qu'il puisse donner toute la mesure de son talent.

Le directeur de salle qui sait à la fois mettre à l'aise son client dans n'importe quelle circonstance et en même temps possède assez de sensibilité pour comprendre l'esprit de la cuisine et pour la raconter avec justesse à chaque table. Il est le pendant indispensable et harmonieux du chef.

Le sommelier qui non seulement connaît le monde du vin et des vigneron, les grands classiques comme les petits vignobles, mais qui sait aussi accompagner n'importe quel plat de la carte avec la bouteille idoine. Et qui aura toujours une deuxième, voire une troisième proposition pour le client exigeant. ■

SUCRÉ-SALÉ

La polyvalence caractérise de plus en plus les pâtisseries d'aujourd'hui, à l'image de nos deux lauréats, Christophe Boucher et Steve Moracchini. Ils sont souvent amenés à préparer des mignardises comme des viennoiseries. La tendance est aux douceurs moins sucrées, avec des produits de saison, jusqu'aux légumes et aux herbes

(basilic, thym). On est moins dans le dessert d'apparat et l'échafaudage brillant, davantage dans l'esprit de la cuisine, sur le goût et les textures. Nombre de chefs pâtisseries deviennent chefs de cuisine – ce qui était rare auparavant –, grâce à leur précision et à leur côté méthodique. Il est en revanche plus difficile pour un cuisinier de passer au sucré.

L'AVIS

Gault & Millau

Tout est ici (légèrement) sucré avec brio, dans une carte aussi originale que savoureuse qui joue avec le fruit un peu partout. Ce lieu soigné, qui n'est pas un restaurant de desserts, vous déroule une farandole de saveurs, un catalogue d'originalités salées-sucrées, avec une maestria dans les assemblages, les cuissons et les dressages. Merlu snacké à la glace sésame ; pastèque, cacahuètes et concombres en tzatziki ; foie gras mi-cuit aux graines de fenouil ; madeleines au roquefort ; fraises au sorbet roquette et à la mousse de chèvre frais à la menthe, dans un festival de saveurs et de textures maîtrisées. Ajoutez des suggestions brillantes de boissons pour chaque plat et des liqueurs bio surprenantes. Un coup de cœur.