

Gault & Millau | TOUR

GAULT&MILLAU TOUR GRAND EST, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS À REIMS



Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler son palmarès régional 2022, au travers de son Gault&Millau Tour. La dernière étape de l'année a eu lieu au Centre des Congrès de Reims sous le parrainage exceptionnel d'Olivier Nasti, tout récemment élu Cuisinier de l'Année Gault&Millau 2023. Lors de cette édition, 11 Trophées ont été attribués pour la région.

GAULT&MILLAU TOUR EN RÉGION, LES TALENTS DE LA RÉGION GRAND EST

Depuis toujours, Gault&Millau sillonne les routes de France pour partir à la **découverte des meilleurs restaurants, des plus beaux produits, des meilleurs vins et des plus belles adresses**, dans un objectif unique : **faire rayonner la gastronomie des terroirs aux quatre coins de la France.**

C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tour : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...)



LE PALMARÈS

Gault&Millau d'Or GRAND EST 2022

Thierry Schwartz – Thierry Schwartz (Obernai)

Jeune Talent GRAND EST 2022

Julien Raphanel – La Grande Georgette (Reims)

Terroir d'Exception GRAND EST 2022

David Degoursy & Jeanne Satori – DéJa (Strasbourg)

Pâtissier GRAND EST 2022

Claire Andreux – Les Funambules (Strasbourg)

Grand de Demain GRAND EST 2022

Charles Coulombeau – La Maison dans le Parc (Nancy)

Techniques d'Excellence GRAND EST 2022

Yves Kieffer – Kasbür (Monswiller)

Tradition d'Aujourd'hui GRAND EST 2022

Fabrice Arnould – Brasserie des Arts et Métiers (Metz)

Jeune Talent Service en salle GRAND EST 2022

Sandie Ling – Au Gourmet (Drusenheim)

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières GRAND EST 2022

Chatchai Klanklong – Orchidée (Altkirch)

Sommelier GRAND EST 2022

Charlotte Leray – La Nouvelle Auberge (Wihr-au-Val)

Accueil GRAND EST 2022

Christelle & Cédric Deckert – La Merise (Laubach)

L'ensemble des portraits détaillés du palmarès est à retrouver à la suite du communiqué de presse

PARRAIN DE L'ÉVÉNEMENT



“Parce qu’il a assimilé, et qu’il a en lui, tous les codes alsaciens, les vertus du travail, de la famille, du respect des traditions, tout en allant toujours de l’avant, Olivier Nasti a conquis autant le cœur que le palais des Alsaciens. Dans cette maison séculaire, Le Chambard Kayzersberg, dont il a fait un palais gourmand et une grande étape du savoir-vivre à la française, ce Belfortin de naissance est un infatigable chercheur de la saveur juste.”

**Olivier Nasti a reçu le 28 novembre dernier
le titre de Cuisinier de l’Année 2023 par Gault&Millau**

GAULT&MILLAU TOUR GRAND EST : FOCUS SUR LES LAURÉATS 2022



Gault&Millau d'Or GRAND EST 2022

Thierry Schwartz – Thierry Schwartz, Le Restaurant (Obernai)

16/20 🍷 🍷 🍷

Il représente aussi bien la tradition alsacienne du bien-vivre que l'avenir et la modernité. Installé depuis vingt ans à Obernai, Thierry Schwartz incarne en visionnaire cette harmonie si recherchée avec la nature et tous ses artisans, ceux qui travaillent la terre et créent un lien durable. « On a tissé une toile. Aujourd'hui, je collabore avec 60 artisans, dans tous les domaines. » Car la vérité, sa vérité, s'exprime au quotidien : un travail minutieux et prolifique pour valoriser la production régionale dans une cuisine aussi technique que généreuse, aussi ancrée dans la tradition que personnelle et progressiste. « Parler de terroir, parfois, ça fait un peu rétrograde. En réalité, le renouveau est bien là : on est en train de construire un avenir écologique et humain, mais également économique. »



Grand de demain GRAND EST 2022

Charles Coulombeau – La Maison dans le Parc (Nancy)

15,5/20 🍷 🍷 🍷

Si Charles Coulombeau est chef, c'est en partie grâce à un accident de basket qui lui casse la main. « *J'étais en seconde, je n'ai pas pu écrire pendant trois mois, j'ai totalement décroché scolairement* », explique-t-il. Élevé par un père amateur de cuisine, il décide de se lancer dans le métier et rejoint un ami au lycée hôtelier de Biarritz. « *Quand j'ai réalisé mon premier stage en cuisine, j'ai su que c'était ce qu'il me fallait.* »

En 2020, c'est l'apothéose, il remporte le Taittinger, le célèbre prix international de cuisine d'auteur. Fort de cette victoire, le chef est contacté par Françoise Mutel pour devenir chef de La Maison dans le Parc, à Nancy. Il accepte et obtient, six mois après, les 3 toques Gault&Millau et le trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Gault&Millau Grand Est 2021.



Jeune Talent GRAND EST 2022

Julien Raphanel – La Grande Georgette (Reims)

13/20 🍷🍷

Aujourd'hui chef passionné, Julien Raphanel ne se destinait pourtant pas à la restauration. (...) En 2014, il devient chef de partie au Domaine Les Crayères, à Reims, auprès du MOF Philippe Mille. Sept ans et demi plus tard, il en sort sous-chef, puis prend la tête des cuisines de La Caserne Chanzy, et de son restaurant bistrannique La Grande Georgette.



Trophée Techniques d'Excellence GRAND EST 2022

Yves Kieffer – Kasbür (Monswiller)

15/20 🍷🍷🍷

Yves Kieffer fait ses débuts à La Vieille Enseigne, à Strasbourg, puis à La Tour d'Argent, à Paris, sous la direction du MOF Manuel Martinez. Après un service militaire à Matignon comme cuisinier d'Édith Cresson, alors Premier ministre, il intègre les cuisines du Château de Divonne. En 1993, il devient chef de partie de L'Espérance, à Saint-Père-sous-Vézelay, auprès de Marc Meneau, avant son départ au Canada. À son retour en France, il devient chef exécutif à l'Hôtel Cosmos, à Contrexéville, où il rencontre son épouse, Béatrice. En 1999, ils décident ensemble de redonner vie au restaurant de son arrière-grand-mère, à Monswiller, près de Saverne, fermé depuis 1978.



Cuisine de la mer des lacs et des rivières, GRAND EST 2022

Chatchai Klanklong – Orchidée (Altkirch)

15,5/20 🍷🍷🍷

Né en Thaïlande, Chatchai Klanklong grandit en Alsace, où il découvre la cuisine et la pâtisserie française. En 2007, il décroche le titre de Meilleur apprenti du Grand Est, suivi, deux ans plus tard, par la deuxième place au concours de Meilleur apprenti de France. En 2017 son frère lui propose de venir l'aider sur le projet de L'Orchidée, depuis il n'en est jamais parti.



Terroir d'exception, GRAND EST 2022

David Degoursy & Jeanne Satori – De:Ja (Strasbourg)

13/20 🍷 🍷

David Degoursy et Jeanne Satori se sont rencontrés sur les bancs de l'école. En 2018 David entre au Maïence, à Strasbourg, sous les ordres du MOF Gilles Goujon. Une reconversion qui titille sa compagne. Le binôme débute ensuite une nouvelle aventure à l'Auberge au Bœuf, à Sessenheim. Depuis octobre 2021, le couple a concrétisé cette passion commune dans son propre restaurant à Strasbourg.



Tradition d'aujourd'hui, GRAND EST 2022

Fabrice Arnould – Brasserie des Arts et Métiers (Metz)

12,5/20 🍷

Fabrice Arnould débute son parcours professionnel au sein de l'enseigne Bistro Romain, à Metz, dont il est originaire. Il part ensuite au Domaine de la Grange aux Ormes, à Marly, sous la direction d'Alexis Baudin. « *C'est là où j'ai fait mes armes* », se souvient-il. Cinq ans plus tard, il prend les rênes du restaurant Aux Saveurs du Terroir, à Guéret (Creuse), comme chef et gérant, mais la restauration finit par lui manquer. Depuis 2015, Fabrice Arnould est chef à la Brasserie des Arts et Métiers de Metz.



Pâtissier, GRAND EST 2022

Claire Andreux – Les Funambules (Strasbourg)

15/20 🍷 🍷 🍷

Après être passée par les cuisines du Signoria, de La Grange à Sel, de la Table du Kilimandjaro, puis au Palace La Réserve, ainsi qu'au Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio, elle rejoint L'Atelier Joël Robuchon de Londres. Un an et demi plus tard, elle part en Suisse. En 2020, départ pour l'Asie pour un long voyage, interrompu par le Covid. De retour à Strasbourg, elle prend la place de sous-chef de Guillaume Besson, au restaurant Les Funambules. « *C'est une expérience incroyable, le chef a su me faire aimer la pâtisserie, ce qui n'était pas gagné vu mon parcours* ».



Sommelier, GRAND EST 2022

Charlotte Leray – La Nouvelle Auberge (Wihr au Val)

15/20 🍷🍷🍷

Cette fille de restaurateurs prend la même voie que ses parents, et fait ses débuts comme cheffe de rang à La Villa Florentine, à Lyon. « J'ai passé beaucoup de temps avec des sommeliers et des sommelières qui m'ont beaucoup appris, qui étaient super généreux, des gens passionnés et passionnants. ». Depuis 2020, Charlotte Leray officie auprès de ses parents à La Nouvelle Auberge, un restaurant 3 toques à Wihr-au-Val (Haut-Rhin).



Accueil, GRAND EST 2022

Christelle & Cédric Deckert – La Merise (Laubach)

15,5/20 🍷🍷🍷

C'est en 1998, sur les bancs du lycée hôtelier, que Christelle et Cédric Deckert se rencontrent. « On s'est dit "Pourquoi pas un jour créer notre propre restaurant ?". Le couple passera notamment dix-sept années auprès de Jean-Georges et Cathy Klein, jusqu'en 2016, où il décide d'ouvrir son propre restaurant, La Merise, à Laubach (Bas-Rhin).



Jeune Talent Service en salle, GRAND EST 2022

Sandie Ling – Au Gourmet (Drusenheim)

14/20 🍷🍷

C'est pendant sa licence en marketing-communication que Sandie Ling se découvre un réel intérêt pour la restauration. Au cours de ses études, elle est amenée à travailler dans le groupe Les Restaurants Alsaciens. C'est à cette occasion qu'elle fait la rencontre du chef Ludovic Kientz, son futur compagnon qui a pour projet d'ouvrir son restaurant. S'opère alors une reconversion. Sandie Ling passe en 2017 une mention complémentaire en sommellerie, ainsi qu'un BEP. Elle est notamment formée par les MOF service et arts de la table Antoine Woerlé et Chantal Wittmann. Depuis 2018, la sommelière et maître d'hôtel officie au sein de son hôtel-restaurant Au Gourmet, à Drusenheim.



Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement ses partenaires, le parrain du Gault&Millau Tour Île-de-France, Olivier Nasti, ainsi que le Centre des Congrès de Reims pour leur accueil.



À propos de Gault&Millau

Gault&Millau a été fondé il y a plus de 50 ans par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine et d'écumeurs de jeunes talents. Aujourd'hui, présent dans plus de 20 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses sélections, toujours impartiales mais bienveillantes, la rigueur de son expertise et l'éthique de ses enquêtes. Gault&Millau a su développer des événements fédérateurs, nationaux et régionaux, afin de célébrer les talents à travers ses guides, trophées et dotations. Gault&Millau : dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.