

Gault & Millau | TOUR

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



*Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler son palmarès régional 2024, au travers de son Gault&Millau Tour et **sous le parrainage exceptionnel du chef Marc Haeblerlin**. La dernière étape de l'année a eu lieu à la Collectivité Européenne d'Alsace. Lors de cette édition, 11 Trophées ont été attribués.*

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 Tours : 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 2024

Nicolas Stamm-Corby – La Fourchette des Ducs - Obernai

Grand de Demain Grand Est 2024

Tristan Weinling – Utopie – Gueberschwihr

Jeune Talent Grand Est 2024

Hugo Ehrhardt – Restaurant Partage – Andlau

Techniques d'Excellence Grand Est 2024

Guillaume Scheer – Les Plaisirs Gourmands – Schiltigheim

Terroir d'Exception Grand Est 2024

Frédéric Metzger – 48° Nord – Breitenbach

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Grand Est 2024

Paolo Boscaro – Le Royal - Royal Champagne Hotel & Spa – Champillon

Tradition d'Aujourd'hui Grand Est 2024

François Golla – Au Bœuf Rouge – Niederschaeffolsheim

Pâtissier Grand Est 2024

Grégory Masse – L'Assiette Champenoise – Tinqueux

Trophée Sommelière Grand Est 2024

Anne Humbrecht – La Table du Gourmet – Riquewihr

Accueil Grand Est 2024

Lionel Stolz – Le Petit Kembs – Kembs

Jeune Talent en Salle Grand Est 2024

Ana Bastian – L'Auberge de l'III – Illhaeusern

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



Gault&Millau d'Or Grand Est 2024
Nicolas Stamm-Corby – La Fourchette des Ducs - Obernai
 16/20



«Sans mon mari Serge Schaal, La Fourchette des Ducs n'aurait pas la même saveur, en tout cas pas la même envergure», tient à souligner Nicolas Stamm-Corby, Gault&Millau d'Or Grand Est 2023.

Tout commence à l'école hôtelière d'Illkirch-Graffenstaden, où le jeune apprenti fait ses classes à Colmar, chez Jean Schillinger, alors président des Maîtres cuisiniers de France. Audacieux, Nicolas Stamm-Corby a seulement 25 ans lorsqu'il décide d'investir toutes ses économies dans l'ouverture d'un petit restaurant de 16 couverts, La Fourchette, dans le centre-ville d'Haguenau (Bas-Rhin). «J'avais repéré un studio en rez-de-chaussée. J'ai transformé la salle de bains en cuisine et la chambre en salle à manger.» La même année, il rencontre Serge Schaal, son futur mari et associé. Alors ingénieur en environnement à la communauté urbaine de Strasbourg, celui-ci décide de tout plaquer pour s'engager totalement dans le restaurant de Nicolas.

En 2000, les deux entrepreneurs déménagent à Obernai (Bas-Rhin) pour y installer La Fourchette des Ducs, nichée dans une magnifique maison à colombages datant de 1921 (l'ancien Clos Sainte Odile, créé par Ettore Bugatti). Le succès est immédiat. «Pourtant formé auprès des Schillinger père et fils, je pratique une cuisine profondément ancrée dans le terroir alsacien, à l'opposé de celle de Jean-Yves.» Sur ses fourneaux, se joue une appétissante musique culinaire : «Ça fume, ça craque et ça gigote.»

En 2007, la famille Trimbach leur propose de racheter l'ensemble des murs, le restaurant et l'hôtel. Ils acceptent et partagent les 2000 m² en deux parties distinctes selon la saison : d'un côté, Le Salon d'Hiver, classé aux monuments historiques, avec marqueteries de Spindler, appliques Lalique et autres boiseries patinées ; de l'autre, Le Salon d'Été, un salon Baccarat plus sobre et ouvert sur une ravissante terrasse. Dans cette maison traditionnelle remise au goût du jour et gérée de main de maître par Serge Schaal, élu Directeur de Salle de l'Année 2020 par Gault&Millau, les odeurs de foie gras, de cuisses de grenouille, de sandres et de schniederspaetle à la choucroute ne mentent pas sur les lieux. Le client est bien en Alsace !



Grand de Demain Grand Est 2024
Tristan Weinling – Utopie – Gueberschwihr
14,5/20



«Au lycée, j'étais en filière scientifique, je me sentais un peu perdu. Un jour, mes parents et moi avons découvert le lycée hôtelier et ça m'a parlé», se souvient Tristan Weinling. Son BTS en poche et quelques stages à son actif, le jeune homme décroche un premier poste au Georges V, à Paris, aux côtés d'Éric Briffard. «J'y ai rencontré Juan Arbelaez, qui est parti travailler avec Jean Imbert. On s'entendait bien, alors, un an après, il m'a proposé de le rejoindre à L'Acajou.»

En 2013, il intègre la brigade de Pierre Gagnaire en tant que demi-chef de partie. «Je n'ai rencontré que des mecs super. On était une petite famille.» Puis Juan Arbelaez le recontacte et lui propose de prendre les commandes des cuisines de son restaurant La Plantxa, à Boulogne-Billancourt. «Il y avait un vrai travail de boucherie, du poisson levé chaque matin, c'était un resto où on mangeait vraiment bien, où tout était bien cuisiné.»

En 2016, il décroche sa première place de chef au restaurant de l'hôtel Marignan Champs-Élysées. Il y fait la rencontre de Camille Besson, sa future épouse. Deux ans plus tard, il part en Nouvelle-Zélande avec son meilleur ami, Lionel Lastouillat, travailler dans une ferme de houblon. L'expérience terminée, il revient en Europe, mais cette fois-ci en Suisse, au Floris, le restaurant de Claude Legras.

Depuis 2020, Tristan Weinling dirige sa propre cuisine, Utopie. D'abord situé à Strasbourg, le restaurant a déménagé à Gueberschwihr (Haut-Rhin). Le chef y propose un menu surprise unique composé de sept plats selon son inspiration et des produits de saison. Gault&Millau lui décerne d'emblée la jolie note de 14,5/20 et l'intègre dans l'édition 2024 du 109 – Le Sang neuf de la gastronomie française.



Techniques d'Excellence Grand Est 2024

Guillaume Scheer – Les Plaisirs Gourmands – Schiltigheim

16/20



Guillaume Scheer s'est installé à Schiltigheim après avoir fait ses classes au côté de grands chefs français. Il suit d'abord un cursus de formation complet, BEP, Bac pro et BTS, au lycée hôtelier Alexandre-Dumas d'Illkirch. Puis il quitte sa région natale pour la Normandie, où il commence sa carrière au Royal Barrière, à Deauville, avec le chef Éric Provost. «Il y avait cinq points de restauration et 36 cuisiniers. Moi, j'étais sous-chef à L'Étrier, le restaurant gastronomique, se souvient Guillaume Scheer. Arrivé pour une saison, j'y suis resté cinq ans.»

Guillaume rejoint ensuite à Paris, au Pavillon Ledoyen. Il y travaille avec Christian LeSquer, qui l'aide à se perfectionner encore davantage. Après quelques années dans la capitale, il décide avec sa femme, rencontrée à Deauville, elle aussi de la partie, en cuisine, de revenir sur Strasbourg. Il officie quelque temps à la brasserie à thème d'Olivier Nasti, le Flamme & Co, à Kayserberg. Mais Guillaume Scheer souhaite retourner à ses premières amours, la gastronomie. Il reprend les fourneaux du 1741, un établissement renommé, quai des Bateliers, à Strasbourg, pendant trois ans. Il le ramènera au plus haut niveau. En 2018, il ouvre avec son épouse Charlotte une adresse qui leur ressemble, Les Plaisirs Gourmands.



Jeune Talent Grand Est 2024
Hugo Ehrhardt – Restaurant Partage – Andlau
13/20



«Au collège, j'ai effectué mon stage d'observation dans un restaurant, et cela m'a confirmé que ma vie serait derrière les fourneaux», raconte Hugo Ehrhardt, qui intègre le lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher (Lozère). Pendant ces trois années de formation, il travaille chez Cyril Attrazic (Lozère), mais aussi au Plaza Athénée (Paris), au moment où Christophe Saintagne succédait à Christophe Moret. «Alain Ducasse était alors très présent, ce fut une formidable expérience pour moi.»

Une fois son bac pro en poche, Hugo Ehrhardt obtient une mention complémentaire de cuisinier en desserts de restaurant. «J'avais déjà en tête le projet d'ouvrir mon propre restaurant et je voulais en maîtriser le plus d'aspects possible, y compris en pâtisserie.» Il rejoint ensuite Emmanuel Renaut au Flocons de Sel, puis reste près de deux ans chez Lameloise, où il rencontre Julie Soiteur, sa future compagne.

Le jeune couple, lui en cuisine, elle en salle, rejoint ensuite Éric Balan à L'Ortensia (Hérault), puis passe plusieurs années à Colmar, à La Maison des Têtes. En 2022, ils se décident enfin à s'installer à leur compte, avec l'objectif d'être sur la route des vins. «Le Val d'Éléon à Andlau était à vendre, la table était reconnue par les guides et nous avons la possibilité d'acquérir les murs et le fonds de commerce. Nous n'avons pas hésité.» Gault&Millau leur décerne 2 toques seulement quelques semaines après l'ouverture. «Une fierté pour nous, qui va nous pousser à faire toujours mieux», se réjouit le lauréat du trophée Jeune Talent Grand Est 2023.



Terroir d'Exception Grand Est 2024
Frédéric Metzger – 48° Nord – Breitenbach
13/20



«C'est évidemment un peu cliché de raconter cela, mais c'est réellement auprès de ma mère que j'ai appris à aimer cuisiner. Le dimanche, elle nous préparait toujours des repas très gourmands, j'adorais les odeurs qui émanaient de la cuisine», raconte Frédéric Metzger.

L'adolescent voulait être cuisinier, mais ses parents ne l'entendaient pas ainsi. «J'ai commencé sans conviction un CAP de carrossier, puis j'ai obtenu par miracle un BEP de tourneur-fraiseur.» À 18 ans, il quitte la maison et, tout en travaillant à l'Hôtel des Vosges, à Birkenwald, puis Aux Douceurs Marines, à Romanswiller, il obtient un CAP de cuisinier.

À 20 ans, notre jeune Alsacien traverse la France pour rejoindre les cuisines de l'Hôtel du Palais, à Biarritz, aux côtés de Jean-Marie Gautier : «J'y suis entré comme commis et, cinq ans après, j'en ressortais comme chef de partie poissons. Une formidable aventure.» De retour dans sa région, après un passage rapide au Soldat de l'An II, Frédéric Metzger entre chez Erckmann Chatrian, le restaurant de la famille Richert, à Phalsbourg, où il va rester dix ans. «Une longue période pour un jeune cuisinier comme moi, c'est vrai. J'aurais sans doute dû partir plutôt, mais je profitais d'un certain confort et j'y ai tenu le poste de chef les trois dernières années.»

Quelques mois après avoir quitté Phalsbourg, Frédéric Metzger rejoint Loïc Villemin chez Toya, à Faulquemont. Il n'y reste que six mois, mais qui influencent fortement sa cuisine dans son restaurant 48° Nord, à Breitenbach. À bientôt 40 ans, l'ancien tourneur-fraiseur se réalise aujourd'hui en proposant une cuisine bio et locavore (l'établissement possède notamment son propre potager), où fermentations et extractions se taillent la part du lion. «Au 48° Nord, je peux faire la cuisine que j'aime, une cuisine de saison, de produits locaux. J'ai choisi de renouveler ma carte fréquemment, car je m'ennuie vite. Je déteste la routine en cuisine.» Il se dit «épanoui» dans cet étonnant ensemble de huttes juchées à flanc de colline. Nous n'en doutons pas une seconde. Gault&Millau lui remet d'emblée la jolie note de 14/20 et le trophée Terroir d'Exception Grand Est 2023.



Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Grand Est 2024
Paolo Boscaro – Le Royal - Royal Champagne Hotel & Spa – Champillon
15,5/20



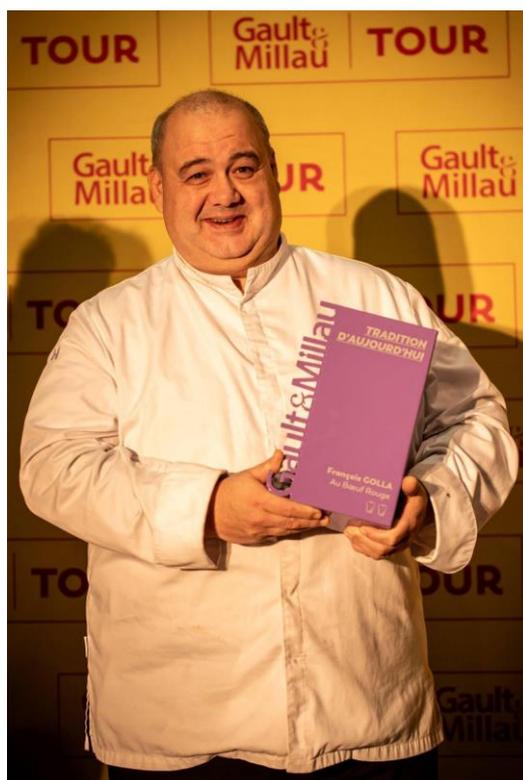
Né à Londres en 1985 d'une mère normande et d'un père italien, Paolo Boscaro a baigné tout petit dans le monde de la restauration. «Mon père tenait un restaurant où il proposait une cuisine qu'on qualifierait aujourd'hui de bourgeoise. Très jeune, je l'ai observé, aidé parfois, mais j'étais surtout passionné de dessin.»

À 7 ans, Paolo traverse la Manche avec ses parents pour s'installer à Paris. Ces derniers se séparent et son père part à Saint-Tropez, comme chef privé. «De mon côté, au collège, j'étais un élève moyen. J'aimais bien sortir avec les copains. J'ai finalement été recalé dans les écoles de dessin auxquelles je postulais.»

Pendant ses vacances scolaires, le jeune homme rejoint son père à Saint-Tropez. «Il travaillait chez des milliardaires qui organisaient régulièrement des fêtes somptueuses. J'étais fasciné par ce monde, sans en être envieux, mais je trouvais cette vie agréable.» Paolo Boscaro décide donc d'entrer au lycée hôtelier Jean Drouant à Paris et passe un mois et demi en stage chez Jean-Louis Nomicos au Lasserre, avec Arnaud Donckele comme sous-chef. «Un choc, six semaines extrêmement difficiles physiquement pour moi. J'y retournerai quelques mois plus tard, après m'être mis au sport !»

Des passages au Carré des Feuillants, puis, pendant trois ans, au Grand Véfour, vont permettre à Paolo Boscaro d'entrer au Meurice, aux côtés de Yannick Alléno. «Un rêve pour moi, j'étais prêt à tout pour travailler avec lui.» Il rejoint ensuite Kei Kobayashi, un restaurant avec une petite équipe, où le chef accepte de lui apprendre tout ce qu'il sait. «Je lui dois énormément.» Paolo Boscaro obtient son premier poste de chef à L'Escargot 1903 à Puteaux, où il reste un an, avant de rejoindre le restaurant d'Anne-Sophie Pic à Lausanne. Le chef est alors à la tête d'une équipe importante.

Après un court passage à Cognac, dans le superbe Hôtel Chais Monnet, Paolo Boscaro succède à Jean-Denis Rieubland aux commandes du luxueux Royal Champagne, où ses débuts très prometteurs sont d'emblée récompensés de 3 toques et du trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Grand Est 2023.



Tradition d'Aujourd'hui Grand Est 2024
François Golla – Au Bœuf Rouge – Niederschaeffolsheim
13/20



Fils de restaurateur, François Golla tombe dans la marmite dès le plus jeune âge, puis part se former l'école hôtelière de Strasbourg. «Mon papa m'a envoyé m'aérer!» dit-il en riant. Le BTH et son stage à l'Auberge du Cheval Blanc achevés, il poursuit avec un BTS en gestion hôtelière.

En 1993, il décroche son premier poste chez Bernard Loiseau, au restaurant La Côte d'Or à Saulieu. «J'adorais sa manière d'aller à l'essentiel du goût, d'aller au fond des choses... C'est le chef qui m'a peut-être le plus marqué professionnellement.» Par la suite, ce dernier l'envoie faire ses armes au Restaurant Guy Savoy à Paris. Puis, le temps d'une saison, il rejoint La Terrasse à l'Hôtel Juana, à Juan-les-Pins, comme chef de partie.

En décembre 1994, alors que son père, Paul, rencontre des problèmes de santé, vient le temps du retour à Niederschaeffolsheim (Bas-Rhin). Chef de partie, puis chef du restaurant familial Au Bœuf Rouge, François Golla reprend les rênes de cette propriété appartenant à la famille depuis 1880. «J'ai eu la chance d'avoir un père qui m'a vraiment fait confiance. Il avait sa touche à lui, mais il ne m'a jamais bridé.» Épaulé par son épouse, Catherine, et sa sœur, Anne, François Golla remporte le trophée Tradition d'Aujourd'hui Grand Est 2023.



Pâtissier Grand Est 2024
Grégory Masse – L'Assiette Champenoise – Tinqueux
19/20



«J'ai toujours aimé manger, alors j'ai décidé de devenir cuisinier», raconte Grégory Masse. Pourtant, un essai dans un restaurant ne lui plaît pas autant qu'il l'espérait. C'est finalement dans la boulangerie du village qu'il trouve sa voie: la pâtisserie.

Le CAP en poche, il enchaîne avec une mention complémentaire. «La boulangerie, c'était bien, mais cela n'avait rien de passionnant. Je savais faire du pain, mais je voulais faire de la pâtisserie.» C'est ainsi qu'à l'âge de 15 ans il décide d'aller à la rencontre du meilleur pâtissier de la région: Sylvain Suty. Durant les deux ans de son brevet technique, ce dernier pousse le jeune pâtissier à se confronter aux concours. «Dès qu'il y avait une compétition de pièces en sucre, de pièces en chocolat, de pièces montées, etc., j'y allais. En trois ans, j'en ai fait une vingtaine.»

Pendant son BTM, il fait une immersion en restauration, au Château Les Crayères, avec Didier Elena. «Je n'avais jamais fait de dressage à l'assiette de ma vie.» Pourtant, lors d'un service, il prend en main l'équipe et est remarqué par ses supérieurs, qui lui proposent une place. Il y reste deux années jusqu'à ce que Sylvain Suty lui propose de le rejoindre à Dormans (Marne). «J'ai accepté et j'ai géré une équipe de sept personnes pendant trois ans.»

En 2012, le monde de la restauration lui manque. C'est ainsi qu'il rejoint L'Assiette Champenoise, à Tinqueux (Marne), d'abord comme second puis comme chef pâtissier. En 2023, Gault&Millau le félicite en lui remettant le trophée Pâtissier Grand Est.



Trophée Sommelière Grand Est 2024
Anne Humbrecht – La Table du Gourmet – Riquewihr
17/20



Avec un grand-père forgeron, une grand-mère viticultrice et des parents propriétaires d'une ferme-auberge, Anne Humbrecht a grandi avec un «goût pour le vrai et l'authentique». «J'aime bien dire que je suis sommelière-vigneronne», souligne-t-elle.

Ce «parcours tout tracé» l'entraîne à l'école hôtelière de Guebwiller (Haut-Rhin). Ses stages en Angleterre et en Allemagne achevés, elle enchaîne avec une mention complémentaire au lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden auprès du célèbre sommelier Paul Brunet.

Fraîchement sortie de l'école, elle intègre le Domaine du Kaegy, à Steinbrunn-le-Bas (Haut-Rhin). «C'était une création de poste, Bernard Begat m'a fait confiance. Ce passionné de vin est mon mentor.» Après trois ans au sein de l'établissement, elle part pour l'Auberge de Schoenenbourg travailler auprès de François Kiener afin de mettre en avant «des vins vrais, les plus respectueux du lieu et du terroir». Elle y reste seize ans, jusqu'au départ du chef à la retraite.

Une nouvelle opportunité ne tarde pas à arriver: «Les Brendel cherchaient un sommelier, j'ai téléphoné et l'aventure était partie !» C'est ainsi que, depuis 2011, Anne Humbrecht officie en tant que cheffe sommelière à La Table du Gourmet, à Riquewihr (Haut-Rhin). Gault&Millau la récompense du trophée Sommelier Grand Est 2023.



Accueil Grand Est 2024

Lionel Stolz – Le Petit Kembs – Kembs

14/20

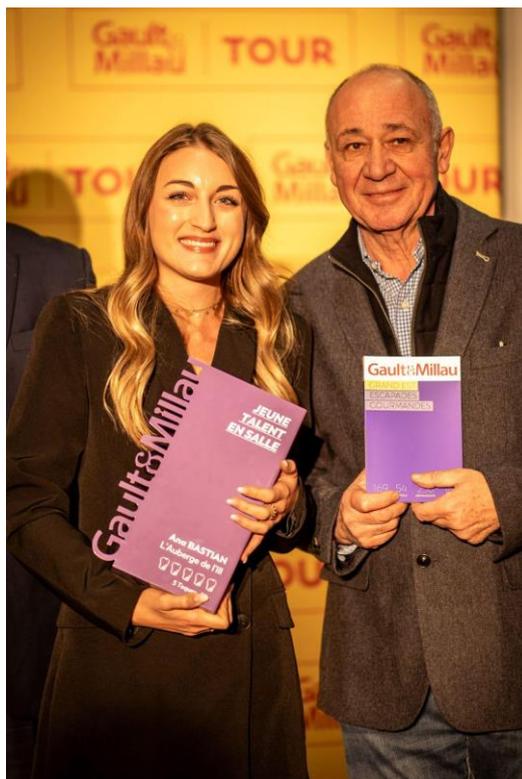


«Ma mère travaillait le mercredi, il fallait donc que je fasse à manger pour nous. D'un besoin de nécessité est né un plaisir de faire», raconte Lionel Stolz. Le jeune homme intègre alors l'école hôtelière, où il passe son BEP, son bac pro et son BTS et enchaîne les expériences à Maison Gaertner, au Tire-Bouchon à Riquewihr, ou encore à l'hôtel Verte Vallée à Munster.

Les études terminées, l'envie de voyager se fait sentir. Direction le Québec pour quelques mois, jusqu'à ce que la crise de 2009 mette fin à ses plans. Les projets reprennent en 2010, lorsqu'il intègre, le temps d'une saison, La Palme d'Or à Cannes, auprès de Christian Sinicropi. «Ça a été ma première entreprise avec une telle rigueur, une telle intensité de travail et d'attention portée aux produits.»

L'année suivante, il devient chef de partie au restaurant Senderens, à Paris, aux côtés de Jérôme Banctel. «C'est mon chef de référence. Toutes les touches légèrement asiatiques qu'il peut y avoir dans ma cuisine viennent de là.» En 2013, il rejoint l'Auberge des Glazicks chez Olivier Bellin, à Plomodiern (Finistère). Puis un ami l'appelle et lui fait part de son projet au Luxembourg, à La Cristallerie. S'ensuivent trois mois au sein du restaurant Bon-Bon de Christophe Hardiquet à Bruxelles, puis cap en Suisse, au restaurant Georges Wenger. «C'est là-bas que j'ai appris la pâtisserie.» Dernière étape au sein d'Aux Couleurs du Terroir, à Montfaucon (Suisse), jusqu'à ce que l'envie d'ouvrir son propre restaurant ne le prenne.

C'est ainsi que depuis 2021, Lionel Stolz et son épouse sont propriétaires du restaurant-chambres d'hôte Le Petit Kembs. C'est là qu'il s'épanouit, aussi bien en salle qu'en cuisine. Gault&Millau lui remet d'emblée la jolie note de 14/20 et le Trophée Accueil Grand Est 2023.



Jeune Talent en Salle Grand Est 2024
Ana Bastian – L'Auberge de l'III – Illhaeusern



Marc Haerberlin est Académicien Gault&Millau

Avant de se tourner vers le monde de la restauration, Ana Bastian souhaitait devenir infirmière. «Mais mon dossier n'a pas été retenu. J'ai alors pris un travail dans une pizzeria à Stosswihr.» Tout de suite, le métier lui plaît. «Le contact avec les gens, discuter avec eux, leur donner le sourire... Je me suis rendu compte que c'était un milieu qui m'intéressait beaucoup.» Ni une ni deux, la jeune femme intègre le lycée Guebwiller (Haut-Rhin) et passe son BTS en alternance à la prestigieuse Auberge de l'III de Marc Haerberlin. «Il n'y a pas vraiment eu d'intermédiaire, je suis passée d'une pizzeria à l'Auberge, c'était incroyable pour moi !»

L'expérience se déroule si bien que, dès octobre 2022, elle est engagée comme demi-chef de rang en salle au sein de l'établissement. «Au début, j'étais très impressionnée par l'endroit, je rentrais dans un milieu totalement différent de ce que je connaissais. Aujourd'hui, je me sens super épanouie dans mon travail. Le contact avec le client, l'équipe de L'Auberge de l'III... C'est vraiment enrichissant.» Un amour pour le métier rapidement remarqué par Gault&Millau, qui lui remet le trophée Jeune Talent en Salle Grand Est 2023.



Marc Haerberlin, parrain du Gault&Millau Tour Grand Est 2024

Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement l'ensemble de ses partenaires, son parrain Marc Haerberlin ainsi que les équipes de la Collectivité Européenne d'Alsace 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 dénicheurs de jeunes talents. Aujourd'hui, présent dans 15 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses selections, 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.

