

EXCLUSIF. Alexandre Gauthier, "cuisinier de l'année" Gault & Millau

Le chef de La Grenouillère est sacré par le guide jaune. Le Squer, Donckele et Labbé décrochent 5 toques. Le Point.fr vous révèle le palmarès complet.



C'est le chef qui monte, qui monte, qui monte et qui n'est pas près de redescendre. Alexandre Gauthier sera couronné lundi 26 octobre "Cuisinier de l'année" 2016 par le Gault & Millau. Une consécration à seulement 36 ans pour la toque de La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil, près du Touquet, qui a décroché il y a un an 5 toques dans le guide jaune.

"Nous avons décidé de récompenser la sincérité profonde d'un homme qui a pris des risques en s'installant loin de tout. Alexandre Gauthier est un visionnaire créatif qui a fait éclore dans son petit paradis une cuisine de dialogue. Chez lui, il se passe quelque chose de miraculeux", confie Côme de Chérissey, directeur général et directeur de la rédaction du Gault & Millau. Dans sa maison hors du commun bordant la Canche, l'enfant de Boulogne-sur-Mer rend un hommage vibrant à son territoire. Celui du Pas-de-Calais qu'il met en permanence sur le devant de l'assiette : saint-jacques, grenouilles, pigeon, colvert, herbes des marais, roquette des dunes, pommes de terre, mûre, mélasse... Une cuisine pertinente et impertinente à vous donner des frissons.

Concernant le reste du palmarès du Gault & Millau 2016, trois maestros des fourneaux grimpent à 5 toques - rejoignant ainsi les dix-sept autres chefs déjà au niveau suprême : Christian Le Squer au V à l'hôtel Georges V-Four Seasons à Paris ; Arnaud Donckele à La Vague d'Or à la Résidence de la Pinède à Saint-Tropez ; Philippe Labbé à L'Arnsbourg à Baerenthal. Six chefs sont promus à 4 toques (62 au total) : Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris ; Joël Robuchon à La Grande Maison à Bordeaux ; Akrame Benallal à Akrame à Paris ; Alexandre Couillon à La Marine à Noirmoutier ; Arnaud Faye à La Table du Connétable au Jeu de Paume à Chantilly ; Jean-Luc Brendel à La Table du Gourmet à Riquewihr.

Du côté des jeunes, le Gault & Millau sort de ses casseroles six grands de demain ainsi que vingt-six jeunes talents dans les vingt-deux régions de France. Enfin, cette édition 2016 qui recense 3 800 adresses (700 nouvelles), dont 2 500 tables



à moins de 30 euros, marque le retour aux notes sur 20. Une nouvelle qui à coup sûr enchantera le Landerneau culinaire !

Retrouvez notre reportage consacré à Alexandre Gauthier dans le numéro 2 250 du *Point* disponible dans les kiosques à partir de jeudi 22 octobre.

Le palmarès complet du Gault & Millau 2016 :

Cuisinier de l'année : Alexandre Gauthier (La Grenouillère, La Madeleine-sous-Montreuil)

Nouveaux 5 toques : **Christian Le Squer** (Le V, Paris) ; **Arnaud Donckele** (La Vague d'Or, Saint-Tropez) ; **Philippe Labbé** (L'Arnsbourg, Baerenthal)

Nouveaux 4 toques : **Alain Ducasse** (Plaza Athénée, Paris) ; **Joël Robuchon** (La Grande Maison, Bordeaux) ; **Akrame Benallal** (Akrame, Paris) ; **Alexandre Couillon** (La Marine, Noirmoutier) ; **Arnaud Faye** (La Table du Connétable, Chantilly) ; **Jean-Luc Brendel** (La Table du Gourmet, Riquewihr)

Meilleurs chefs pâtisseries : **Christophe Boucher** (Dessance, Paris), **Steve Moracchini** (La Passagère, Juan-Les-Pins)

Meilleur sommelier : **Pierre Colin** (Michel Sarran, Toulouse)

Meilleur directeur de salle : **Thierry Di Tullio** (La Vague d'Or, Saint-Tropez)

Meilleur entrepreneur : Cédric Moulot

Les six grands de demain : **Nicolas Borombo** (Kaiku, Saint-Jean-de-Luz) ; **Virginie Basselot** (Saint-James, Paris) ; **Yoric Tièche** (La Passagère, Juan-les-Pins) ; **Jérôme Roy** (Le Cloître, Mane) ; **Jimmy Coutel** (Château de Valmer, La Croix-Valmer) ; **Tanguy Laviale** (Garopapilles, Bordeaux)

Les vingt-six jeunes talents : **Romain Creutzmeyer** (Le Colbert, Strasbourg) ; **Luke Dolphin** (L'Antre, Bidart) ; **Michel Bastid** (La Coulemelle, Saint-Bonnet-le-Froid) ; **Matthieu Mazoyer** (Le Millésime, Chambolle-Musigny), **Anthony Jehanno** (Terre Mer, Auray) ; **Mathieu Kergourlay** (Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden) ; **Éric Rialland** (La Caillère, Candé-sur-Beuvron) ; **Kazuyuki Tanaka** (Racine, Reims) ; **François Eeckhoutte** (Les Capucins, Belfort) ; **Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani** (La Table du 11, Versailles) ; **Guillaume Sanchez** (Nomos, Paris) ; **Michel Christmann** (La Bégude Saint Pierre, Vers-Pont-du-Gard) ; **Guillaume Raith** (L'Imaginarium, Metz) ; **Manuel Godet** (L'Empreinte, Tarbes) ; **Yohann Travostino** (Solillesse, Toulouse) ; **Benjamin Bajeux** (Balsamique, Wambrechies) ; **Sébastien Rémy** (L'Angle Saint-Laurent, Bayeux) ; **Sébastien Godefroy** (L'Auberge de la Sélune, Ducey) ; **Rodolphe Pottier** (Rodolphe, Rouen) ; **Nicolas Ferré** (Quai des Saveurs, Les Sables-d'Olonne) ; **Dominic Quirke** (Pickles, Nantes) ; **Loïc Valet** (Le Thiers Temps, La Rochelle) ; **David Royer** (Les Orangeries, Lussac-les-Châteaux) ; **Pierre Hochart** (Les Vieilles Canailles, Aix-

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 422



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

en-Provence) ; **Martial Merlino** (L'Arôme Provençal, Toulon) ; **Connie Zagora et Laurent Ozan** (Kitchen Café, Lyon)