

Adresses préférées



Ancien étoilé au Guide Michelin, à Villefranche-sur-Saône, Fabrice Roche est à présent à la tête de L'Opaline (Lyon 4^e). Dans les assiettes, une cuisine inventive et savoureuse. Digne de la meilleure bistronomie 2019. Photo Progrès/Joël PHILIPPON



Baptiste Gauthier, meilleur sommelier 2019, officie à Valence, chez Anne-Sophie Pic. Photo DR



Frédéric Fass, le créateur du restaurant F2 (Lyon 2^e) reçoit le trophée du meilleur accueil 2019. Photo Progrès/Christel REYNAUD



Hervé Varron, directeur général de FCH, et José Sanchez, ancien directeur général de FCH, encadrent Matthieu Gisard et Gaspard Roques. Photo Progrès/M. J.



Erik Murgier, président du groupe Murgier et Baptiste Gauthier. Photo Progrès/Maxime JEGAT



Eric Bouzard, directeur général de Weiss et Maxime Frédéric. Photo Progrès/Maxime JEGAT



Jean-Michel Wetsch, directeur régional groupe Ricard et Anthony Baud. Photo Progrès/Maxime JEGAT



Paul-Etienne Carillon, président directeur général de Acnis international et Renato Herzmann-Carioni. Photo Progrès/Maxime JEGAT

Les meilleurs apprentis

Matthieu Gisard et Gaspard Roques

C'est la deuxième année que les Trophées de la gastronomie consacrent un prix à cette catégorie pour promouvoir la transmission. Cette fois encore, ce sont deux jeunes prometteurs qui sont mis en lumière, l'un en cuisine, à la Belle Meunière (63), Matthieu Gisard ; l'autre en salle, à La Pyramide (Vienne), Gaspard Roques.

Le meilleur sommelier

Baptiste Gauthier (Maison Pic)

Il voulait être cuisinier, il est devenu sommelier « par manque de talent, pour avoir le contact de la salle et l'opportunité d'aller chez les vignerons », dit-il. Le (bon) hasard des rencontres. Aujourd'hui, Baptiste Gauthier officie dans la cave du restaurant Pic, à Valence.

■ **Les nommés** : Mehdi Benhamida (Villa Florentine), Mathieu Aubert (Christian Têtedoie), Marc Henry (Albert 1^{er}).

Le meilleur pâtissier

Maxime Frédéric

Il a travaillé au Meurice et au George V. Bientôt, on retrouvera Maxime Frédéric au Cheval-Blanc (Paris). À nos yeux, c'est le maître absolu du sucré. D'où son titre de meilleur chef pâtissier.

■ **Les nommés** : Eléna Masettan (Le Jardin alpin), Julien Gugourd (La Chèvre d'or), Michaël Bartocetti (Shangri-La Paris), Louis-Maxence Dubois (L'Escargot 1903).

Le chef espoir

Anthony Baud (La Quintessence)

À 19 ans, Anthony Baud déposait son CV pour le poste de commis dans ce lieu et il était refusé car « trop jeune ». Cinq ans après, il rachetait La Quintessence (31, rue du Bât d'Argent, Lyon).

■ **Les nommés** : Benjamin Bouvard (Le Zest gourmand), Adrien Zedda (Culina Hortus), Florent Poulard (Monsieur P), Léonie Gauthier (Le Château de Saint-Priest), Nicolas Seibold (La Mutinerie).

La meilleure table internationale

Renato Herzmann-Carioni (Le Così, Sao Paulo)

Il a ouvert son premier Così à Sao Paulo il y a dix ans. Cet été, un autre a vu le jour à Braxilia. Le Brésilien Renato Herzmann-Carioni y sert une cuisine aux forts accents italo brésiliens mais avec une base française. C'est que le chef cuisinier a passé presque six ans de sa vie dans l'Hexagone.

Le chef de l'année

Virginie Bassetot, Le Negresco.

Heureuse de cette distinction reçue à Lyon, dans « la cité où de grandes femmes, les mères, ont marqué la gastronomie ». Dans une brigade, « le métier est difficile pour les hommes comme pour les femmes, j'apporte une façon de manager différente et une cuisine d'émotion, rassurante, qui reconforte ».



Grégoire Dasse, directeur régional du groupe Renault et Virginie Bassetot. Photo Progrès/M. J.

La grande table de l'année

Le Taillevent, Paris



Dominique Piron, président de l'Inter Beaujolais, Antoine Pétrus et David Bizet, chef du Taillevent. Photo Progrès/M. JEGAT

« Mon parcours est essentiellement lyonnais. Je suis un pur produit Paul Bocuse, a rappelé Antoine Pétrus, j'ai fait mes armes chez à l'auberge de Colonges. Puis j'ai rencontré Georges dos Santos, d'Antic Wine (caviste dans le Vieux Lyon) », a rappelé le sommelier MOF, âgé de 36 ans et aujourd'hui directeur général du groupe Taillevent.