



100 vins d'été | Du rhum pour  
à partir de 4,50€ | tous les goûts

# Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°61 ÉTÉ 2013

## 100 jeunes chefs qui bougent les lignes

**ENOTOURISME  
EN BORDELAIS**  
6 jours de balade

**ROSÉS**  
Les bouteilles  
des vacances



Florent Ladeyn  
Auberge du Vert Mont

L 12679 61 S F 7.00 € RD



David Ducassou, Cap et Tot,  
à Morlanne (64)

Cette nouvelle  
génération est  
aussi celle de la  
diversité, comme  
le prouve le chef  
Jan Schwittala,  
à Bordeaux.



Jan Schwittala, Septième Pêché, à Bordeaux (33)

### Pierrick Célibert, C'Yusha, à Bordeaux (33)

Du goût, des textures, des créations. C'est le credo de Pierrick Célibert dans ce lieu qui surprend, étonne, et séduit les Bordelais. Une nouvelle étoile est née.

### David Ducassou, Cap et Tot, à Morlanne (64)

Irréductible Béarnais, il n'en fait qu'à sa tête. David Ducassou est un chef libre, qui cuisine dans son village, fait plaisir, offre et partage. Son auberge près du château est une table ouverte sur un monde meilleur.

### Yannick Fauriès, Les Remparts, à Bazas (33)

Yannick Fauriès, dont nous apprécions le talent au Bois Saint-Georges, retrouve brio et gnac dans cette salle rafraîchie. Nouveau chef, nouveau pâtissier, et deux toques d'emblée pour une équipe qui mord dans la balle. Jeune talent régional 2013.

### Jan Schwittala, Septième Pêché, à Bordeaux (33)

Le jeune chef allemand, qui a passé cinq ans auprès du célèbre Christian Lohse au restaurant berlinois Fischer Fritz, déroule une technique remarquable au service d'une cuisine de fraîcheur qui pense en premier lieu au produit. Grand de demain 2011.

## Bourgogne

### TOP 10 Thomas Collomb, La Maison des Cariatides, à Dijon (21)

Un jeune chef à la tête bien faite qui bouscule les codes, gentiment mais irrémédiablement. Le Jeune talent 2013 n'a pas d'allergie, et sa cuisine lui appartient, vive et curieuse, touche-à-tout.

### Frédéric Doucet, Restaurant Frédéric Doucet, à Charolles (71)

Une cuisine élaborée, recherchée, mais aussi aujourd'hui plus posée. Son père lui a transmis les bonnes valeurs et l'envie de cuisiner de la viande de bœuf dans la capitale.

### So Takahashi, So, à Dijon (21)

So Takahashi, jeune chef japonais bien formé, a ouvert il y a quelques mois ce bistrot aux nombreux atouts, à commencer par la modestie et la modération.