



Gault et Millau 2017, le palmarès en région Paca

Le contenu du guide Gault et Millau millésime 2017 a été dévoilé ce 19 octobre. A l'égal du guide Michelin, les commentaires et distinctions décernés par la bible jaune, de plus en plus distancée par le guide du Fooding, reste un moment fort de l'année gastronomique. Dans la région Provence Alpes, Côte-d'Azur, le Grand de demain est Mathieu Desmarest (La Vieille Fontaine à Avignon, lire ici). Dans cette nouvelle édition, on retrouve 3 820 tables (dont 1 000 nouvelles adresses), 300 jeunes cuisiniers et 2 500 tables.

A Marseille, le guide distingue 3 « Jeunes Talents »

Pour Coline Faulquier (La Pergola, Marseille 2e arr.), le guide écrit : « *Pour Coline Faulquier, finaliste de la dernière saison de Top Chef, l'effet médiatique est décoiffant. Dans un quartier excentré, elle s'offre ainsi le « luxe » avec Julien Costa d'investir, au fond d'une cour, un ancien atelier de fabrication de billards. Et manifestement les Marseillais s'y pressent !* »

Ippei Uemura (Tabi no Yume, Marseille 8e arr.) : « *Ippei Uemura, jeune cuisinier japonais, a enseigné la culture culinaire de son pays avant d'ouvrir son propre restaurant où il démontre une énorme exigence du produit et une grande finesse dans ses compositions.* »

Noël Baudrand (Le Relais 50, Marseille 2e arr.) : « *C'est Noël Baudrand, ex-Bras, Ducasse, Portos, ex-second au Saint-James, qui prend la relève de cette maison, avec autorité. La carte fait de belles envolées tout en contrôlant la réalisation, mélange de séduction et de saveurs méditerranéennes.* »

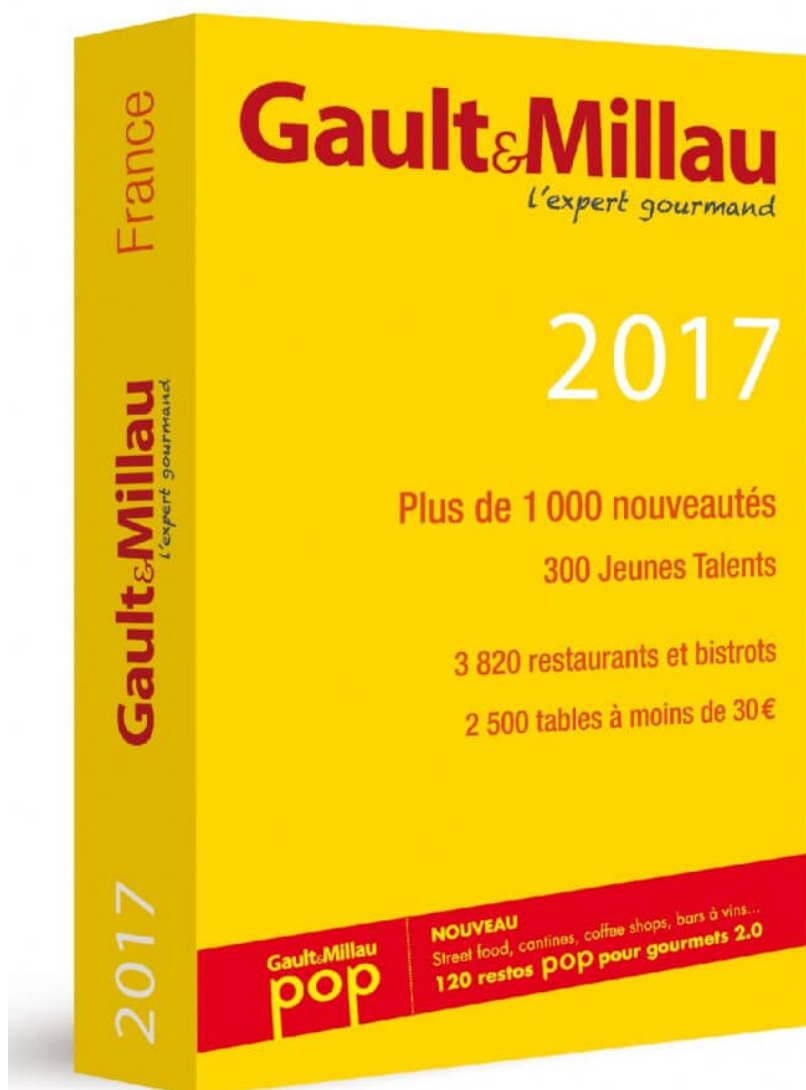
www.le-grand-pastis.com

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)



Du côté des Grandes Toques

Passage de 19 à 19,5/20 pour Arnaud Donckele, Résidence de la Pinède – La Vague d'Or (Saint-Tropez) :
« D'un plat, il fait une oeuvre ; dans cette démarche légèrement gagnairienne du tout-en-un, Arnaud Donckele puise dans l'enfance, la nôtre comme la sienne, dans l'origine du monde, dans la genèse des sens, cette transcendance panoramique ajoutant au passage hommages et contributions à la grande cuisine française, dont il explore les richesses »

Il passe de 3 à 4 toques

www.le-grand-pastis.com

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

AM par Alexandre Mazzia (Marseille 8e arr.) : « *Le secteur de la restauration marseillaise n'a jamais été aussi dynamique et Alexandre Mazzia en est aujourd'hui l'un des principaux moteurs, presque un chef de file. Lauréat de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents, Grand de demain, il est à l'évidence l'un des cuisiniers avec lesquels il faudra compter pendant les prochaines décennies* »

4 toques et la note de 17/20

Villa Archange (Le Cannet, 06) : « *Alors certes les préparations ne sont ni surprenantes, ni particulièrement épurées mais ce plaisir d'un beau turbot à l'arête ou d'un jarret de veau confit 24h vaut bien le retour des quatre toques pour Bruno Oger, un cuisinier discret qui continue à nous enchanter* ».

Champ des Lunes (Lauris, 84) : « *Quel coup d'éclat il nous a fait cette année ! Jérôme Faure frappe fort : le bistrot à deux toques, et le gastro qui prend les quatre toques dès la première année, cela valait la peine de descendre les pentes du Vercors pour trouver le soleil du Luberon* ».

Guide Gault et Millau 2017, 30 € en vente dès le 20 octobre.