

Cuisinier de l'année

Alexandre Gauthier

Chapeau l'artiste !

Grands de demain

6 CHEFS SUR LE PODIUM

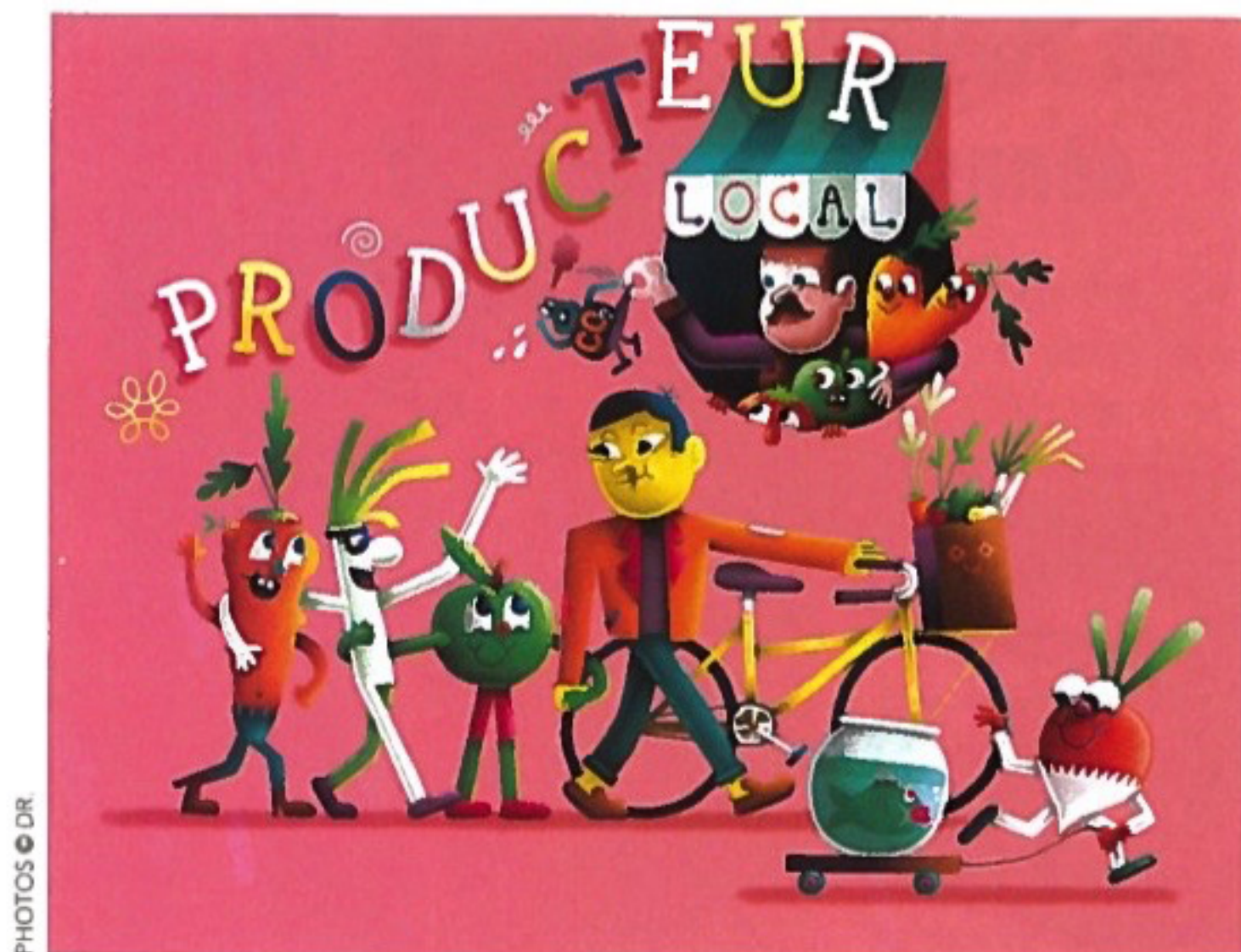
27 jeunes talents

L'ÉTOFFE DES GRANDS



News gastronomie

PAGE RÉALISÉE PAR JEAN-LOUIS GALESNE ET MARIE GILLES



Sauvons la planète !

En France, l'alimentation représente 27 % de l'empreinte carbone des ménages, devant les transports et le logement. Partant de ce constat, la fondation GoodPlanet et divers partenaires dont le chef Alain Ducasse lancent un programme de sensibilisation intitulé « La solution est dans l'assiette ». Ce dernier identifie 60 solutions illustrées par 100 initiatives permettant de concilier plaisir, santé et climat. www.lasolutionestdanslassiette.fr

Gastronomie du Sud

À l'occasion de la deuxième édition des Rencontres gourmandes de la Méditerranée au Môle Passadat, initiées par Gérald Passadat (Le Petit Nice **○○○○**), le Liban sera à l'honneur avec la présence du chef Joe Barza.

Du 25 novembre au 21 décembre.
www.passadat.fr



Parenthèse nordique

Du 14 au 20 novembre, Laks, un fish bar/fish market norvégien s'installe 8 rue Saint-Roch à Paris afin de faire découvrir aux Parisiens les produits de la mer de Norvège. Aux fourneaux, le chef Akrame Benallal (Akrame **○○○○** à Paris), et derrière les étals, chargé de faire découvrir les multiples poissons norvégiens, le poissonnier Arnaud Vanhamme, MOF. **Renseignements au 06 01 08 37 57**



Christian Etchebest multiplie les cantines

Quelques mois après avoir ouvert La Cantine du Troquet Daguerre (Paris 14^e), Christian Etchebest ouvrira fin octobre La Cantine du Troquet Cherche-Midi, 79 rue du Cherche-Midi (6^e). Le chef basque s'apprête à investir aussi la province. En 2016, il lancera une Cantine du Troquet à Bordeaux, et il vise d'autres villes du Sud-Ouest. Il vient parallèlement de publier « La Cantine du Troquet » (éd. Solar), où l'on peut constater certaines différences entre les cuisines de ses cantines. Ainsi la Cantine Daguerre apparaît à travers ses recettes comme la plus gastronomique.

Distinctions helvétiques

À 34 ans, Nenad Mlinarevic, le talentueux chef du Focus (18/20), au Park Hotel de Vitznau, a été désigné meilleur cuisinier de l'année suisse par Gault&Millau. Cet ancien élève d'Andreas Caminada (19/20), passionné de légumes et produits helvétiques, cueille lui-même ses herbes sauvages sur les pentes du Rigi. Son confrère Michel Roth, MOF, qui a quitté en 2014 les cuisines du Ritz fermées pour cause de travaux et rejoint le restaurant Bayview (l'hôtel Président Wilson à Genève), a, lui, reçu 18 points comme meilleur cuisinier de Suisse romande.



ET AUSSI: Le *Salon des artistes français* accueille au Grand Palais quatre MOF pâtisseries et chocolatiers, trois champions du monde du métier des desserts et un grand chef pâtissier. Du 24 au 29 novembre. www.artistes-francais.com