

TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE ET DES VINS

A Lyon, l'avenir de la gastronomie

La 14^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins, organisée ce lundi par *Le Progrès*, a tenu ses promesses de prestige. Treize professionnels des métiers de bouche et de service ont été récompensés.

Ce lundi 17 octobre, Lyon a célébré la bonne chère au Palais de la Bourse autour d'un dîner de gala réunissant plus de 350 convives.

Treize lauréats pour une 14^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins, décernés par *Le Progrès*, en collaboration avec l'association des Toques blanches lyonnaises.

Pierre Fanneau, directeur général du groupe Progrès : « Tous les grands noms de la cuisine lyonnaise sont là, tous les noms en devenir sont là, on a tous les ingrédients pour une très belle 14^e édition ».

La relève récompensée

Sous le parrainage de Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016, les trophées ont fait la part belle à la jeune garde des métiers de bouche et de service.

À l'image de Jules Niang, premier "coup de cœur" de l'his-

toire des Trophées pour son Petit Ogre, dans le 3^e arrondissement de Lyon.

Autre jeune pousse prometteuse, Benjamin Sanchez, sacré chef espoir de l'année pour la modernité de son restaurant Regain (Lyon 1^{er}).

« On a une bonne bande de copains du même âge, on ne va pas les embêter longtemps et on va leur laisser la place », a souligné Christophe Marguin, le président des Toques blanches lyonnaises

Et quand la relève lyonnaise s'exporte, cela donne un bouchon de l'année qui monte sur Seine. C'est en effet à Paris que Marie-Victorine Manoa tient les fourneaux du restaurant Aux Lyonnais pour le compte d'Alain Ducasse.

Pour clore la soirée, Philippe Etchebest a reçu le trophée du chef de l'année, des mains de Christophe Marguin et de Guillaume Gomez, ancien chef de l'Elysée et ambassadeur de France de la Gastronomie. « Cette soirée a permis de mettre en avant les jeunes qui vont être les grands de demain. Certains qu'on a formés, et je crois qu'aujourd'hui, pour la plupart d'entre nous, c'est certainement notre plus grande fierté », a conclu le chef bordelais.

C. O.



Tous les lauréats de la 14^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins

Photos Norbert GRISAY

CHEF DE L'ANNÉE

« Cette nomination de la part des Toques Lyonnaises me touche énormément, parce qu'ils sont les défenseurs d'une gastronomie qui rayonne dans toute la France », confie Philippe Etchebest. Le "chef de l'année" se rend systématiquement dans un bouchon lors de ses passages à Lyon où il adore déguster des quenelles, souvenir d'un plat qu'exécutait parfaitement son père.

Très populaire à la télévision (*Top Chef*, *Objectif Top Chef*, *Cauchemar en cuisine*), le Bordelais reste d'abord un chef extrêmement talentueux qui ne boude pas son plaisir de parler de Maison Nouvelle, 3^e et dernier-né de ses restaurants aquitains, une adresse, étoilée en 2022, pour laquelle il vise un second macaron Michelin. En attendant, c'est dans les rayons des ouvrages culinaires que Philippe Etchebest se fait aussi remarquer avec *Cuisinez bien accompagné avec ma méthode Mentor*, sorti début 2022 chez Albin Michel.



Philippe ETCHEBEST

Remis par Christophe Marguin, président des Toques Blanches, Pierre Hermé et Guillaume Gomez, ambassadeur de France de la gastronomie



Le Palais de la Bourse a accueilli la 14^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins



Pierre Hermé, Guillaume Gomez, Pierre Fanneau, directeur général du groupe Progrès et Philippe Etchebest. Photo Progrès/DLPG



Les frères Dorner en pleine préparation du dessert



TROPHÉE DE L'ACCUEIL

Remis par Nicolas Coignard, directeur national des ventes hors domicile Evian Badoit à Denis Courtiade, directeur de salle, restaurant Jean-Imbert Plaza Athénée (Paris 8^e)

Denis Courtiade est directeur du restaurant Plaza Athénée depuis l'an 2000, aux côtés d'Alain Ducasse d'abord, puis en 2021 avec Jean Imbert. Malgré ce changement, le succès est toujours au rendez-vous pour le palace. Meilleur maître d'hôtel du monde en 2011, Denis Courtiade y est sans doute pour quelque chose.



TROPHÉE DU BOUCHON LYONNAIS DE L'ANNÉE

Remis par Philippe Barret, directeur général du groupe Apicil au bouchon Aux Lyonnais (Paris 2^e) représenté par Marie-Victorine Manoa (chefe)

Fille de Jean-Louis Manoa, propriétaire du *Mercière*, formée à l'institut Paul-Bocuse et auprès de Michel Troisgros, Marie-Victorine Manoa a beaucoup appris, dans la capitale des Gaules. À la tête du bouchon parisien d'Alain Ducasse depuis 2021, elle propose aujourd'hui une « assiette vintage au goût du jour ».