

ononomie rime avec passion



TROPHÉE D'HONNEUR



Pierre HERMÉ, chef pâtissier chocolatier, parrain de la 14^e édition
Remis par Stéphanie Pernod, 1^{er} vice-présidente, déléguée à l'économie, à la relocalisation et à la préférence régionale de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

« C'est toujours un honneur, c'est le cas de le dire. » Voilà comment Pierre Hermé a réagi à l'annonce de ce nouveau trophée. Élu Meilleur pâtissier du monde par l'Académie des World's 50 best restaurants en 2016, le pâtissier chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre. Pierre Hermé a acquis son savoir-faire, dès l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Il y découvre notamment le macaron, cette petite bouchée qui deviendra son territoire d'expression favori. Son parcours fulgurant s'est poursuivi chez Fauchon, puis chez Ladurée, avant de fonder, en 1998, la Maison Pierre Hermé Paris. Avec le plaisir pour seul guide, Pierre Hermé révolutionne l'univers de la pâtisserie. À bientôt 61 ans, il est surtout un extraordinaire ambassadeur de la pâtisserie et du savoir-faire français.



TROPHÉE DU VIGNERON DE L'ANNÉE
Remis par Aline Mortamet, directrice aux antennes France 3 AuRA à Mathieu Mélinand, Domaine des Marrans avec le fleurie Clos du Pavillon 2020

Situé au sud de Fleurie, le Domaine des Marrans s'étend sur près de 20 ha. Créé en 1970 par Jean-Jacques Mélinand, il a été repris en 2009 par Mathieu, son fils. C'est sur le fleurie que ce dernier a développé, avec son frère Camille et a assis sa réputation qui lui vaut aujourd'hui ce trophée.



TROPHÉE DU SOMMELIER OU CAVISTE DE L'ANNÉE
Remis par Erik Murgier, président du groupe Murgier à Maxime Valéry, sommelier Restaurant Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or)

Chez Bocuse depuis 2021, Maxime Valéry (35 ans) a la responsabilité de la gestion de la cave du restaurant qui compte entre 12 et 15 000 bouteilles selon les périodes. Pour cela, Maxime Valéry met à profit l'expérience qu'il s'est forgée à travers le monde, mais aussi aux côtés des chefs Arnaud Donckele et Yannick Alléno.



TROPHÉE DU CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE
Remis par Eric Bouzard, directeur général de Chocolat Weiss et Pierre Hermé à Sébastien Bouillet, Chocolaterie Bouillet (Lyon 4^e)

Sébastien Bouillet a reçu le trophée sous le parrainage de Pierre Hermé, un pâtissier qu'il admire et qui l'a beaucoup inspiré. Formé auprès de grands noms, il a repris la pâtisserie familiale lyonnaise, à la Croix-Rousse, en 2000. Deux décennies plus tard, le voilà à la tête de 13 boutiques à Lyon et sa périphérie, ainsi qu'au Japon. Une belle réussite pour ce chef créatif.



TROPHÉE DES JEUNES APPRENTIS DE L'ANNÉE
Remis par Hervé Varron, directeur général de FCH à Mickael de Oliveira (cuisine) du restaurant Auberge du Cep, accompagné par Aurélien Mérot (chef de l'Auberge du Cep) et Laura Fontaine (salle) de La Brasserie Gourmande, accompagnée par Emma Martin, cheffe de rang à la Brasserie Gourmande

Laura Fontaine (17 ans) est titulaire d'un CAP arts de la table, obtenu au Campus de Groisy (Haute-Savoie), Mickaël de Oliveira (19 ans) est inscrit au CFA Francois-Rabelais,



TROPHÉE DE L'HÔTEL DE L'ANNÉE
Remis par Frédéric Sarrazin, directeur Commerce EDF AuRA au K2 Palace (Courchevel) représenté par Jean-Alain Baccon (co-directeur général)

Ouvert en 2011 et disposé comme un hameau de prestige à flanc de montagne et à proximité de Courchevel 1850, le K2 Palace s'entoure de chalets privés avec accès direct aux pistes et une vue époustouflante sur la vallée. Il est composé de 30 chambres dont quatre suites et quatre suites-chalets, mais aussi de deux restaurants, dont le Sarkara, restaurant gastronomique de desserts.



TROPHÉE TABLE COUP DE CŒUR
Remis par Jacques Déronzier, directeur général Sysco France au Petit Ogre (Lyon 3^e) représenté par Jules Niang (chef)

Petit Ogre est le chœur d'une cuisine de contraste, entre le terroir lyonnais et l'Afrique. Son chef, Jules Niang fête cette année la première décennie de sa table et poursuit le développement d'Olel, qui a pour objectif d'accompagner les paysans de fermes au Sénégal et en Mauritanie pour produire, sur 50 ha actuellement, ce qu'ils consomment localement.



TROPHÉE DU CHEF ESPOIR DE L'ANNÉE
Remis par Alain Potiron, directeur régional Pernod-Ricard France à Benjamin Sanchez, restaurant Regain (Lyon 1^{er})

En septembre dernier, Gault & Millau a mis en lumière les 109 chefs de France pour représenter le sang neuf de la gastronomie, parmi eux Benjamin Sanchez. Le chef du Regain incarne vraiment cette nouvelle garde avec une belle cuisine d'instinct, très aboutie, à l'image de son parcours atypique (études littéraires et de la recherche en géopolitique, puis cuisine).



TROPHÉE GRANDE TABLE DE L'ANNÉE
Remis par Philippe Bardet, vice-président Inter-Beaujolais au Jardin des Sens (Montpellier) représenté par Jacques et Laurent Pourcel (chefs)

Après La Voile à Ramatuelle en 2021, c'est une grande table de l'Hérault qui est honorée, celle du Jardin des Sens (1 étoile Michelin) qui a pris place dans le splendide hôtel Richer de Belleval, une maison du XVII^e siècle. Jacques et Laurent Pourcel proposent une cuisine d'excellence, délicate et créatrice, à leur image.



318996500

Merci à tous les partenaires d'avoir contribué à faire de cet événement une réussite

LE PROGRÈS

