

Gastronomie **Le GaultMillau célèbre les chefs de la région**

La nouvelle édition du guide GaultMillau réserve une nouvelle fois son lot de surprises. Et même de très bonne surprise pour un jeune chef de la région, Alexandre Klimenko, qui tient la table du *Chapon Fin* à Perpignan (lire ci-contre).

Désigné comme l'un des six « Grands de demain », l'ancien second de Gilles Goujon – qui décroche encore cette année trois toques et un 18 sur 20 pour son restaurant de Fontjoncouse dans l'Aude –, affiche une certaine fierté de figurer dans ce palmarès, qui le propulse également dans celui des grandes tables françaises. C'est sa cuisine aventureuse, dotée d'une vision équilibrée et équilibrée, avec notamment sa crème catalane en déconstruction ou encore sa salade d'algues au citron vert qui ont séduit, voire enchanté les papilles des "juges", mais aussi de ses clients.

Cette année, la 35^e édition du guide gastronomique, qui plébiscite 5 000 adresses, donne également un coup de projecteur à vingt-deux *Jeunes Talents* qui ont moins de 32 ans. Parmi ces "graines culinaires" figure Vincent Croizard, qui opère au *Darling*, restaurant nîmois. Selon le "Guide jaune" avec sa cuisine audacieuse, créative et ambitieuse, ce jeune chef devrait vite faire son entrée parmi les grands. Sa carte, qui renferme aussi bien des dorades royales qu'un lapin de quatre heures et autre savarin de ca-



Alexandre Klimenko, hier à Paris aux côtés du chef du restaurant du Crillon, désigné « Grand de demain ».

rottes et baies de genièvre, lui offre une toque, un 14 sur 20 et un joli coup de cœur.

Le palmarès 2007 semble être favorable à la région. Parmi les grandes tables notées entre 15 et 20 figurent dix-neuf établissements du Languedoc-Roussillon et cinq de l'Aveyron. C'est dans ce département que Michel Bras décroche une nouvelle fois son 19 sur 20. Sur la troisième marche du podium, avec un 18, on retrouve sans surprise les frères Pourcel du *Jardin des Sens* à Montpellier et l'Audois Gilles Goujon.

Le Carcassonnais Franck Putelat rejoint le club très fermé des trois toques en obtenant un 17 sur 20 dans son

nouveau restaurant, *Le Parc Franck Putelat*, où il pratique une cuisine française qui « vit, bouge, progresse ». *Barbacane*, quant à elle, marquée par le départ de ce der-

Le Nîmois Vincent Croizard s'illustre dans la catégorie "Jeunes Talents"

nier, perd un point mais affiche malgré tout deux toques et un 16 sur 20. Même note pour le chef Lionel Giraud, qui tient *La Table Saint-Crescent* à Narbonne, ainsi que

pour *Le Moulin de Cambelong* à Conques, le restaurant Alexandre à Garons et le restaurant *Cellier-Morel* à Montpellier.

Dans le club des 15 sur 20 et deux toques figurent les Héraultais *L'Ambassade*, *Octopus*, *La Compagnie des comptoirs* et le *Mimosa* ; les Aveyronnais *Goûts et couleurs*, *Grand Hôtel Auguy* et le restaurant *Michel Truchon*, les Gardois *Le Carré des Gourmets* et le *Prieuré*, le Lozérien *Château de la Caze* et les Catalans *La Galinette*, *L'Almandin* et *L'Auberge Saint-Paul* et l'Audois *le Puits du Trésor*. ●

Zoé CADIOT