

# Les 25 nouveaux Maîtres Cuisiniers de France

## EN PROVINCE

- Nord (59) Beaufort – Alain CAPELLE - Restaurant «L'Auberge de l'Hermitage»  
Dans une ambiance amicale et courtoise, place à une cuisine d'inspiration classique, composée des meilleurs produits de la terre et de la mer.
- Pas-de-Calais (62) Wimereux – Alain DELPIERRE – Hôtel Restaurant «Hôtel-Atlantic»  
«Restaurant La Liégeoise»  
Spécialités de poissons.
- Moselle (57) Zoufftgen – Marcel KEFF – Hôtel Restaurant «La Lorraine»  
Salle contemporaine, beau jardin-terrasse. Coin cheminé, salon-bar, cave visible par des hublots à vos pieds.
- Haut-Rhin (68) Berrwiller – Matthieu KOENIG – Restaurant «A l'Arbre Vert»  
Cuisine du terroir revisitée et mise au goût du jour. Etablissement familial depuis 4 générations.
- Vosges (88) Gérardmer – François LACHAUX – Hôtel Restaurant «Relais et Château Les Bas Rupts»  
Trois ravissants chalets de montagne réunis, plusieurs salles de restaurant de style différent : élégant, montagnard, terrasse ouverte, jardin d'été, piscine...
- Aude (11) Fontjoncouse – Gilles GOUJON – Hôtel Restaurant «Auberge du Vieux Puits»  
Élégant restaurant contemporain, au décor chaleureux, belle cave aux couleurs du terroir, l'un des plus beaux chariots de fromages de France.
- Gard (30) Collias – Jérôme NUTILE – Hôtel Restaurant «Hostellerie Le Castellas»  
Spécialités : Contraste de foie gras en trois versions, jambonnettes de grenouilles persillées, risotto lié au parmesan. Salles voûtées en pierre de Vers Pont du Gard.
- Gard (30) Tornac – Anne MAJOUREL – Hôtel Restaurant «Le Ranquet»  
Spécialités : bonbon de brandade, calmar et courgette à la plancha, piment d'Espelette, poitrine de pigeonneau aux fruits secs, cannelloni de cèpes...
- Hérault (34) Lattes – Jacques MAZERAND – Restaurant «Le MAZERAND»  
Au coeur d'un grand parc entre Montpellier et la mer une ancienne demeure de maître qui se marie à l'esprit d'une décoration et d'une cuisine d'aujourd'hui.
- Hérault (34) Montpellier – Patrick GUILTAT – Restaurant «Le Castel Ronceray»  
Vieille demeure bourgeoise de la fin du XIXe siècle, déjeuner et dîner dans le parc ombragé, trois salles de restaurant privatisables.
- Rhône (69) Chasselay – Guy LASSAUSAIE – Restaurant « Restaurant Guy Lassausaie »  
Une maison de famille à la longue histoire créée en 1906. Un monde de saveurs étonnantes dans un décor où ses salles sont ouvertes sur un large couloir avec verrière.
- Var (83) Le Lavandou – Christophe PETRA – Restaurant «Le Sud»  
Spécialités : cappuccino de pétoncles, cèpes et truffes, rougets de roche en bécasse, risotto au corail d'oursins et dentelle de parmesan, décor provençal.
- Gironde (33) Bordeaux – Frédéric COIFFE – Hôtel Restaurant «L'Aquitana»  
L'Aquitana offre un design très contemporain et une vue sur le lac, le chef jongle entre tradition et innovation.

- Morbihan (56) Pont-Scorff – Laurent LE BERRIGAUD – Restaurant «Laurent Le Berrigaud»  
Restaurant dans un vieux Moulin de la famille de Polignac au bord d'une rivière.
- Paris (75) Paris VIe – Jean-Christian DUMONET – Restaurant – «Joséphine Chez Dumonet»  
Cet établissement situé au coeur du VIe arrondissement propose une cuisine française de tradition où se côtoient créativité et simplicité.
- Yvelines (78) Jouy-en-Josas – Christophe HATON – Restaurant – «L'Orme Rond»
- Val-d'Oise (95) Villiers-le-Bel - Patrick MARGERIE – Restaurant – Ecole «Institut des métiers de l'artisanat» de la chambre de métiers du Val-d'Oise.

## **A L'INTERNATIONAL :**

- Suisse - Genève – Franck LECLERC – «La Récolte»  
Cadre intime, feutré, grand buffet de poissons entiers.
- Costa-Rica - Herradura – Vincent BOUTINAUD – «Mirador et Amphithéâtre»  
Amphithéâtre : restaurant-bar avec terrasse couverte. Mirador : élégant service dans une verrière face à l'océan.
- Mexique - Mexico – Franck MISCHLER – Restaurant «Champs Elysées»  
Cet élégant restaurant est renommé depuis plus de 40 ans pour sa cuisine française de haut niveau. L'authenticité de la cuisine alliée à une belle carte des vins en font un petit coin de France au Mexique.
- Californie - Los Angeles – Bruno LOPEZ – Hôtel Restaurant «The Restaurant At The Hotel Belair»  
Ce relais Gourmand, entré aux Relais & Châteaux est premier dans le Guide Zagat de Californie du Sud pour son service et décor.
- Californie - Rancho Mirage – Eric BRANGER – Hôtel Restaurant «The Ritz-Carlton Rancho Mirage»
- Floride - Miami – Franck GARANGER – Restaurant «Oceania Cruises»  
La combinaison d'une sélection d'itinéraires primés et de destinations fascinantes fait des croisières Oceania La croisière de référence pour les voyageurs aguerris.
- New York – Philippe BERTINEAU – Restaurant «Payard Pâtisserie & Bistro»  
Le Payard Pâtisserie & Bistro est situé dans le quartier chic du Upper East Side de Manhattan, près de Central Park et du fameux Museum Mile.
- Liban - Maameltein – Patrick BURAT – «Restaurant La Martingale»  
Vue panoramique exceptionnelle sur la Baie de Jouniech et la montagne de Harissa.