Gault & Millau: Die Siegerliste 2020 in Ostfrankreich

Auteur : Hervé Lévy

Date : 6 Oktober 2020

Ende September wurde die Siegerliste 2020 des Gault & Millau für Ostfrankreich in der Auberge de l'Ill präsentiert. Fokus auf einige Adressen.

Guillaume Besson (Les Funambules, Straßburg), der Liebling der Gastronomieführer war der Einzige, der von
Gwendal Poullennec in der Sendung *Quotidien* zitiert wurde. Nun ist er für *Gault & Millau* ein „*Großer von Morgen*“: Wie kann man nicht einverstanden sein bei dieser ausgeglichenen Partition? Ein Wort, das perfekt zur einer Küche passt, die elegant ist und sich den Satz von Julien Gracq zu eigen gemacht hat: „*Das beruhigende an der Ausgeglichenheit ist, dass sich nichts bewegt. Echte Ausgeglichenheit kann durch einen Atemzug aus dem Takt gebracht werden.*“ Eine weitere tolle Bestätigung ist jene von Romuald Fassenet (Château Mont Joly, Sampans), der das Jura mit Gerichten wie Geflügel mit Morcheln und einer Sauce Château Chalon veredelt. Man ist ebenfalls sehr glücklich auf dieser großen Liste Jean-Michel Loessel von Les Semailles (La Wantzenau) in der Kategorie Traditionen von Heute zu sehen und das sehr sympathische Imaginaire (Schiltigheim). Dieses wird zweifach ausgezeichnet, mit dem Küchenchef Pierre Irion (exzellente Technik) und seiner Lebensgefährtin Élodie Dreyer (Empfang), eine schöne Belohnung für dieses bemerkenswerte Haus aus der Umgebung von Straßburg.

Komplette Siegerliste unter
fr.gaultmillau.com