# Let’s gault

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 2 octobre 2020

**Fin septembre, le palmarès 2020 du Gault & Millau pour le Grand Est était dévoilé à L’Auberge de l’Ill. Zoom sur quelques adresses.**

Chouchou des guides gastronomiques, Guillaume Besson (Les Funambules, Strasbourg) avait été le seul à être
cité par Gwendal Poullennec dans l'émission Quotidien. Le voilà maintenant "Grand de demain" pour le Gault & Millau : comment ne pas cautionner avec une partition toute en équilibres ? Un mot se prêtant parfaitement à une cuisine évoluant avec bonheur sur le fil de l'élégance qui a fait sienne cette phrase de Julien Gracq : « *Le rassurant de l'équilibre, c'est que rien ne bouge. Le vrai de l'équilibre, c'est qu'il suffit d'un souffle pour faire tout bouger.* » Autre belle confirmation, celle de Romuald Fassenet (Château Mont Joly, Sampans), Meilleur Ouvrier de France d'excellence magnifiant le terroir jurassien avec des plats comme une volaille accompagnée de morilles et d'une sauce au Château Chalon. On est aussi très heureux de voir dans ce vaste palmarès apparaître Jean-Michel Loessel des Semailles (La Wantzenau) dans la catégorie Traditions d'aujourd'hui et le très sympathique Imaginaire. L'établissement de Schiltigheim est doublement primé, avec le chef Pierre Irion (technique d'excellence) et sa compagne Élodie Dreyer (accueil) récompensant un beau travail réalisé dans cette remarquable maison.

---

**Palmarès complet sur**
**fr.gaultmillau.com**