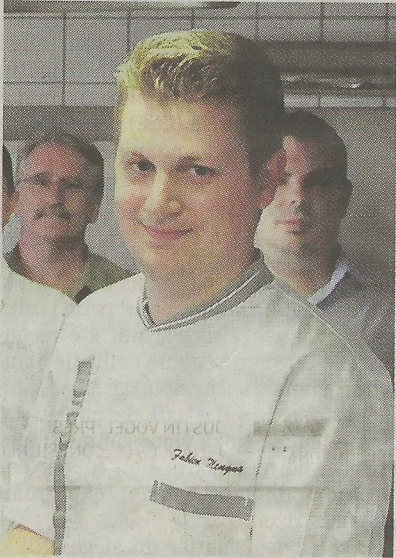


GAULT & MILLAU

Fabien Mengus

promu « jeune talent »

DNA
26/10/12



Fabien Mengus. PHOTO ARCHIVES DNA - S.D.

Le palmarès du Gault & Millau 2013, qui sortira dans les librairies le 31 octobre, a été dévoilé. On y trouve 4 000 adresses commentées dont 3 000 restaurants et 515 nouveautés.

Côté Alsace, Fabien Mengus fait partie des 25 « jeunes talents » désignés par le Gault & Millau dans 22 régions du pays. Une distinction nationale méritée pour le jeune chef qui, il y a maintenant un an, a pris la succession de François Paul au Cygne, le restaurant doublement étoilé de Gundershoffen. Du haut de ses trente ans, Fabien Mengus, passionné de produits et de saveurs vraies, a su prendre habilement la relève aux fourneaux de cette célèbre maison, sans lui faire perdre de son prestige.

Autre distinction, la quatrième toque du Chambard d'Olivier Nasti, à Kaysersberg. Il fait ainsi partie des six nouveaux restaurants à en comptabiliser quatre.

Enfin, le Gault & Millau, qui ne s'intéresse pas qu'aux restaurateurs mais également à d'autres professionnels des métiers de bouche, a classé parmi ses 35 « artisans au top » le caviste Claude Mendler, de la boutique « Art du vin » à Strasbourg, et le Fromager Cyrille Lorho, pour la Maison Lorho à Strasbourg.

S.D.