



ILS SONT CUISINIERS, JOURNALISTES, PRODUCTEURS, RESTAURATEURS OU SIMPLÉS OBSERVATEURS ATTENTIFS, ILS GRAVITENT TOUS DANS LE PETIT MONDE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ET EN POSÈDENT LES CLÉS. PAR LEUR INFLUENCE, LEUR TRAVAIL, LEUR EXPERTISE, CES HOMMES ET CES FEMMES SONT LES LEADERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE CONTEMPORAINE.

CÉ CLASSEMENT PEUT FAIRE FIGURE D'ÉTAT DES LIEUX DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN 2014. LES ENTRETIENS DE TOURY, QUI SE SONT TENUS EN OCTOBRE DERNIER, ONT DÉMONTRÉ TOUTE

L'IMPORTANCE DU « SOFT POWER » DANS LA CUISINE CONTEMPORAINE.

LES PUISSANTS NE SONT PAS FORCÉMENT CEUX QUE L'ON VOIT LE PLUS À LA UNE DES JOURNAUX OU SUR LES PLATEAUX DE TÉLÉVISION. NON, MAIS CE SONT EUX QUI TIRENT - PARFOIS EN COULISSES - LES MÈLLES ET QUI ONT ENTRE LEURS MAINS LE POUVOIR DE MODELER LE FUTUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE. LE CLASSEMENT QUE NOUS PROPOSONS EST BIEN ÉVIDEMMENT SUBJECTIF ET SUJET À TOUTES LES CRITIQUES. IL EST TOUT SIMPLEMENT LE RERET SINCÈRE DE NOTRE VUE DE LA GASTRONOMIE.

CLASSEMENT RÉALISÉ PAR NICOLAS CHATENIER ET LAURENT SEMINEL

1

ALAIN DUCASSE

Patron incontestable (incontesté ?) de la gastronomie française. À la tête d'un petit empire lentement corrodé depuis son arrivée à Paris en 1996, le chef monégasque maîtrise l'art du contre-pied. Avec toujours un coup d'avance sur ses pairs, il est omniprésent sur le devant de la scène médiatico-culinaire et aujourd'hui, rien ne peut se faire sans lui.

2

ALEXANDRE GAUTHIER

Il est sans aucun doute le cuisinier français le plus talentueux et avant-gardiste, et par conséquent le plus influent du point de vue culinaire. Droit dans ses bottes, Alexandre Gauthier trace la ligne de sa cuisine depuis quelques années déjà. Injustement snobé par le Guide Michelin qui ne lui accorde qu'une unique étoile, il est davantage reconnu à l'international.

3

BIBENDUM

Incontournable, indémodable... On a beau le critiquer (et on ne s'en prive pas à Gmag), le Guide Rouge reste encore et toujours la référence en France. C'est lui qui donne le la, fait et défait les carrières. Sa grande force réside notamment dans l'interaction qu'il a su créer avec les chefs, toujours prêts à le défendre en cas d'attaque.

4

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Entre France Inter, L'Express et Paris Première, François-Régis Gaudry est omniprésent dans les médias. Cette « position dominante » en agace plus d'un, mais elle fait de lui le journaliste le plus influent de l'hexagone.

5

PAUL BOCUSE

À plus de 80 ans, dont 50 ans de trois étoiles, Paul des bords de Saône ne raccroche toujours pas. Il reste le parrain (certes, un peu affaibli, mais parrain tout de même) de la cuisine française. À l'étranger, celui qui a fait sortir les cuisiniers de leur cuisine reste une icône.

6

WILLIAM DREW

Il dirige le magazine anglais Restaurant et a la main haute sur le classement des 50 Best, dont l'audience lui permet d'exercer une influence forte sur les différentes cuisines gastronomiques de la planète.

7

THOMAS VALENTIN

Il a tenu il y a cinq ans le pari de Top Chef. Amoureux de M6, chaîne dont il est le vice-président. L'émission a bouleversé le paysage culinaire français en transformant de jeunes chefs en vedettes médiatiques.

8

AUGUSTE ESCOFFIER

Avec son Guide culinaire, il a défini la grammaire de la cuisine française. Dédié en 1935, son influence reste pourtant encore considérable aujourd'hui, la nouvelle cuisine des années 1970 n'ayant pas « tué le père ».

9

RENÉ REDZEPI

À la tête du Roma, le chef macédo-danois est le porte-drapeau de la cuisine nordique. C'est grâce (ou à cause) de lui que la forêt a envahi les assiettes de nos chefs modeux.

10

ALAIN PASSARD

Il a marqué l'histoire de la cuisine française grâce à son approche néguinaire développée à partir de 2000, en pleine crise de la vache folle. Surtout, il a formé de nombreux élèves qui constituent un axe fort de la cuisine d'aujourd'hui.

11

MARIE-OUILLE FONDEUR

Adjointe au maire de Lyon, elle a su, grâce au succès mondial du Sirak et du Bocuse d'Or, replacer la capitale des Gaules au centre du jeu gastronomique national, et même international.

12

INAKI AZPITARTE

Avec ses airs de ne pas y toucher, ce Basque maladroite est d'une redoutable efficacité. Il a su moderniser la bistronomie parisienne française.

13

SERGE MICHEL

Est sans peine connu qu'il est influent. Conseiller de grands patrons, vice-président de Veolia, il a repris Ledoyen avec Christian Le Squere. Comment jindre l'utile à l'agréable.

14

BENOÎT FEYFIT

Métre boise la cuisine française du haut de ses 90 emplacements répartis sur tout le territoire. Qu'on le veuille ou non, l'enseigne fait partie de la vie des chefs, bistrotiers ou étoilés.

15

PIERRE HERMÉ

Il n'est pas seulement un très grand pâtisier à la notoriété mondiale, c'est aussi l'un des plus fins gourmets français. Son avis sûr en fait un acteur influent du monde culinaire.

16

NESTLÉ

Les partenaires sont nécessaires à la vitalité de la cuisine française, de ses associations et de ses événements - Nestlé (Chef, San Pellegrino) comme Rougié ou Valrhona.

17

PATRICIA ZIZZA

Éto à sa resette dans l'ombre, de Paul Bocuse d'abord, de la cuisine française ensuite. Mais est toujours au avant-poste, à travers les Grandes Tables du Monde.

18

PIERRE GAGNAIRE

Il a marqué de son empreinte la cuisine française des 30 dernières années. Un style, un souffle. Il a également formé une génération de chefs.

19

MICHEL GUÉRARD

À 81 ans, il a créé en 2013 une école de cuisine de savoir dans son fort, Eugène-Jés-Bains. Il est également un membre très écoulé de la gastronomie nationale.

20

YVES CAMBERDORRE

Ex-jury de Masterchef, le père de la bistronomie a su brillamment mener sa carrière de cuisinier et d'homme d'affaires à l'écure du Michelin qui l'a toujours ignoré.

21

PASCAL BARBOT

La création de l'Astrance en 2000 a ouvert la voie à une nouvelle génération de restaurants gastronomiques. Sa cuisine, d'une grande délicatesse, a marqué de nombreux chefs.

22

WILLIAM LEDEUIL

Parfaitement, il a construit son esthétique en associant avec précision les techniques culinaires françaises et les ingrédients venus du Sud-Est asiatique.

23

ANDRÉA PETRINI

Ce Franco-Italien est le chairman français du 50 Best. Journaliste et agent, il sait habilement relier information et promotion pour valoriser un petit groupe de chefs.

24

TOSHIRO KURODA

Indémodable et intarissable sur les produits du pays de Sabli bouay, il est le grand artisan de leur introduction dans la cuisine française.

25

JACQUES MAXIMIN

Adulé et/ou craint par ses pairs, il orchestre le nouveau du MOF. Entre failles françaises et plats de génie, il trouve le sésame à la vitesse d'un Porsche.

26

A. DROUARD

Il a su ancrer la tendance aux circuits courts et aux petits producteurs auprès des chefs, au point que ses produits sont omniprésents dans les restaurants.

27

MICHEL BACHÈS

Avec la transparence des années post-vache folle, une génération de producteurs talentueux a envahi les cartes des restaurants. Bachès, Bardier, Vouzou, Bertin, Renaud, etc.

28

THIERRY MARX

Membre du jury de Top Chef ce n'est pas stoppable est omniprésent dans les médias. Son look et ses actions sociales s'y sont pas pour rien. Son influence culinaire est, elle, un peu en décalé.

29

J.-F. PIÈGE

Ex-secrétaire d'Alain Ducasse, passé par le Collège avant de diriger son propre établissement, membre du jury de Top Chef, il fait partie des cuisiniers les plus médiatiques de France.

30

JOËL ROBUCHON

Ex « cuisinier du siècle », ce maître n'en fait plus du sien son come-back. Néanmoins influent qu'il est, il reste cependant incontournable.

31

O. ROELLINGER

Vice-président de Relais & Châteaux, il se sert de son autorité médiatique et culinaire pour la promotion de la cuisine.

32

B. GRÉBAUT

Cuisinier adulé des médias et des médias, il a su enlever, avec talent, hors de la merle des jeunes chefs parisiens.

33

LE VIN NATUREL

Chaque fois que le vin revient au globe, il se voit entouré de plus belles tables de France.

34

DEBORAH DUPONT

À la tête de la Librairie gourmande, elle est devenue le point central et incontournable de l'édition culinaire.

35

RÉMI GHAYON

Il est parti prendre de vitesse ramasseur de l'holisme-matrimoniale française. Ultime cooptation, il est MOF - conception de sites internet.

36

XAVIER ALBERTI

Nouveau D. O. de Châteauneuf & Hérault Collection, il est en train de transformer la chaine en véritable machine de guerre.

37

PHILIPPE GOMBERT

Nouveau président de Relais & Châteaux, il détermine la physiologie de l'hôte française indépendante.

38

ANNE-SOPHIE PIC

Présente à Valencia, Paris, Lausanne, elle poursuit avec saines et saines un parcours exemplaire, aidée par David Siroisier, son époux.

39

DAVID TOUTAIN

Président comme le respectateur hérité de la cuisine française, il a fait l'objet du plus d'articles entre fin 2013 et début 2014 pour l'ouverture de son restaurant.

40

YANNICK ALLÉD

Il est réputé proche de Bernard Aron et d'Olivier Givon de St. Exupéry, propriétaire entre autres de Siba.

41

PHILIPPE FAURE

Ambassadeur de France, ex-propriétaire de GaultMillau, il a l'oreille des pouvoirs et des médias.

42

THIBAUT BANANCHER

Auteur du « scoop » sur les hôtels Hôtels, il verse pour le reste davantage dans l'anthropologie que dans l'investigation.

43

BRIANO DE MONTE

Le directeur de l'École Fernand à sa lecture son établissement en tête de la formation hôtelière française.

44

C. SAINTANGE

Chef de Meurice, il grandit sagement dans l'ombre de ses parents, dont il supporte le poids comme le dauphin.

45

SOPHIE MISE

Commissaire de la File de la Gastronomie, elle est la seule représentante de la gastronomie de gouvernement.

46

ALAIN BAHER

Franco-mag, ami proche du Premier ministre comme de Ducasse, il garde un regard intéressé sur les affaires de cuisine.

47

FRANÇOIS SIMON

L'ex-critique gastronomique du Figaro a quitté son poste, mais son influence plane toujours sur le paysage critique.

48

GAULTMILLAU

Loin de sa splendeur d'antan et de l'invention de la nouvelle cuisine, le Guide Jeanne fait de la résistance.

49

A. CANMAS

Fondateur du Fooding, il a su monter avec talent cette incroyable machine de manger avec feeling.

50

LUC DUBANCHET

Ambitieux et fondeur à ses débuts, Olivier s'est peu à peu engagé dans la cuisine.

AU-DELÀ DE CES 50 NOMS, D'AUTRES PERSONNALITÉS PRÉTILLENT AUX PORTES DE CE CLASSEMENT ET POURRAIENT Y FAIRE LEUR ENTRÉE DÈS L'ANNÉE PROCHAÎNE. À SUIVRE...