

Les 21 chefs français et étrangers qui ont marqué l'année 2015

Panorama des 21 chefs qui ont fait bouger le monde de la gastronomie en France et partout ailleurs



Alexandre Gauthier

Déniché par Omnivore, honoré par le Gault & Millau, encensé par les critiques, négligé par le Michelin, cuisinier pour les chefs d'États pour la COP21, Alexandre Gauthier fait incontestablement partie des chefs de l'année 2015. Son lieu, sa cuisine, son regard sur le monde qui l'entoure et sa passion pour l'art font de lui l'un des chefs les plus passionnants à écouter et à manger. L'ouverture de son troisième restaurant, Anecdote, est un succès. D'autres projets sont attendus pour 2016. Un coup de cœur Atabula à 100%

À lire sur Atabula

Alexandre Gauthier : « Nous sommes des artisans mais nous vivons comme des princes »



Alexandre Mazzia



[Visualiser l'article](#)

Encore inconnu ou presque quand il était au Ventre de l'Architecte, **Alexandre Mazzia** a pris son envol sur la cité phocéenne en un temps record. Créateur de l'année pour Omnivore, Grand de demain pour le guide Gault & Millau et une étoile au compteur dans le guide Michelin, 2015 a été l'année **Mazzia**. Sa cuisine n'a pas seulement envoûté Marseille, elle a conquis bien au-delà. Un chef à suivre à 2016.

À lire sur Atabula

Alexandre Mazzia : « Je suis intéressé par les ruptures que je peux introduire entre l'apparence et le goût »



Anne-Sophie Pic

De l'ombre à la lumière. Si elle reste toujours aussi réservée, **Anne-Sophie Pic** a décidé de s'exposer en 2015. Marraine de la Fête de la Gastronomie, très active sur de multiples projets, la chef de Valence n'a cessé d'être médiatiquement présente. Si le projet à New York est ajourné, elle maintient le cap à Valence et à Lausanne, et ose associer son image – pourtant hautement contrôlée ! – à une start-up suisse qui s'aventure à de la livraison de repas à domicile haut de gamme avec un cuiseur dédié. Elle est également au centre d'un livre rempli d'intelligence – *Éléments de conversations culinaires* -, paru chez Menu Fretin. Électron plutôt libre dans les hautes sphères, bien entourée, **Anne-Sophie Pic** semble avoir trouvé un juste équilibre entre... l'ombre et la lumière.

À lire sur Atabula

Identité culinaire, projets, famille et histoire personnelle : grand entretien avec Anne-Sophie Pic



Bernard Pacaud



[Visualiser l'article](#)

Le chef le plus discret du monde accueille l'homme le plus célèbre et médiatique du monde. Sublime moment de les voir réunis sur une seule et même photo, le temps d'un soir et d'un diner. Comment **Barack Obama** est arrivé à l'Ambroisie de Monsieur **Pacaud** ? Peu importe finalement, mais voilà une consécration de plus pour ce chef que tout le monde aime et adule, à défaut de connaître sa cuisine. Bernard est à l'antithèse de toutes les tendances actuelles et il le fait avec un talent unique. C'était vrai hier, cela l'est toujours en 2015 : **Bernard Pacaud** est un grand chef.

À lire sur Atabula

Bernard Pacaud (L'Ambroisie) par ceux qui ont travaillé avec lui : Julien Burlat, David Toutain, Jérôme Bancnel



Christophe Michalak

Le pâtissier charismatique, toujours aux commandes des créations sucrées du Plaza Athénée à Paris, a ouvert sa propre pâtisserie en octobre dernier. Les becs sucrés ont crié "enfin !". Car si **Michalak** avait déjà lancé une école de pâtisserie et un comptoir à emporter, le vainqueur de la Coupe du monde de pâtisserie ne s'était pas encore embarqué dans cette aventure. L'adresse est située rue de la Verrerie, dans le 4e arrondissement de Paris. Le pâtissier s'amuse autour du "k" de son nom de famille, en baptisant ses recettes "Klaquettes de chocolat", "Truks" ou encore le "klavier en chocolat". Il incarne à lui tout seul le renouveau de la pâtisserie et sa présence médiatique en fait l'un des pâtissiers les plus influents en 2015.

À lire sur Atabula

Christophe Michalak : « Je veux m'inscrire dans la lignée des Gaston Lenôtre, Pierre Hermé et Philippe Conticini »



[Visualiser l'article](#)



Christophe Pelé

En quelques services, il a remis les pendules à l'heure. Le décalage horaire n'a pas eu lieu et **Christophe Pelé** a très vite montré qu'il est l'un des plus grands chefs actuels, alors même que l'homme a pris du recul pendant quelques années. Histoire de retrouver sa famille et prendre le temps de souffler après le marathon de la Bigarrade. Pari réussi. Au Clarence, il balance des assiettes remarquables dans un cadre qui l'est tout autant. Ouvert très tardivement en 2015 – le lendemain d'un certain 13 novembre..., et non concerné par le Michelin 2016 -, le Clarence reste l'un des grands événements culinaires de l'année grâce au talent de Christophe Pelé.

À lire sur Atabula

Christophe Pelé, chef du Clarence : « Mon envie est de remettre le client au centre du restaurant »



David Toutain

Il était attendu au tournant fin 2013 pour l'ouverture de son restaurant éponyme, **David Toutain** a trouvé sa vitesse de croisière en 2014, puis logiquement obtenu une première étoile dans le guide Michelin 2015. Il a désormais trouvé ses marques et propose une cuisine sensuelle et débordante d'émotions. Plutôt discret pour un chef qui incarne l'émergence d'une nouvelle génération à haute valeur ajoutée, **David Toutain** avance à pas de géant.

À lire sur Atabula

David Toutain, restaurant David Toutain : « Je veux déjà penser à demain, à comment mon restaurant va évoluer, grandir »



Dominique Ansel

Dans la famille des toques tricolores qui ont pignon sur rue aux États-Unis, **Dominique Ansel** est un des poids lourds. Depuis plusieurs années déjà, les New-Yorkais sont prêts à se lever très tôt le matin pour espérer obtenir un cronut, une viennoiserie hybride mi-croissant, mi-donut. Le pâtissier a assis sa notoriété cette année en ouvrant une deuxième boutique à West Village, cinq ans après celle de Soho. Cet été, il a complété l'offre de sa deuxième adresse avec un mini-restaurant où le chef picard sert un menu sucré. Surtout, il a ouvert une boulangerie à Tokyo et entend bien se développer. Peu connu en France, **Dominique Ansel** a connu une grande année 2015.



Gaggan Anand

Pour les amateurs de nourriture indienne, direction... Bangkok, en Thaïlande. **Gaggan Anand**, chef de 35 ans, a décroché cette année le Graal : la première place du palmarès des meilleurs restaurants sur le continent asiatique (Asia's 50 Best). Et puisque la gastronomie indienne est faiblement représentée dans les guides gastronomiques qui comptent, le restaurant Gaggan peut être considéré comme le meilleur restaurant indien du monde. Inaugurée en 2010, le succès de l'adresse a été fulgurant, d'autant plus qu'il est l'un des rares représentants de la cuisine indienne, à l'échelle de la haute gastronomie.

À lire sur Atabula

Le chef Gaggan Anand, premier restaurant d'Asie selon le 50 Best Restaurants, participe à l'émission Culinary Journeys sur CNN International



Guillaume Gomez

Chef sans restaurant, mais qui cuisine pourtant pour la plus prestigieuse table de France, celle de l'Élysée. **Guillaume Gomez** est omniprésent sur les réseaux sociaux, engagés pour de multiples causes et, surtout, un homme toujours disponible et apprécié de tous. Parrain de la Fête de la Gastronomie en 2014, numéro 1 du classement Atabula des 50 trentenaires influents en France, **Guillaume Gomez** a reçu de très nombreuses distinctions en 2015.

À lire sur Atabula

Guillaume Gomez, numéro 1 du classement des 50 trentenaires qui comptent



Hélène Darroze

La Landaise a décroché le titre de "Meilleure femme chef au monde", honneur décerné par la liste des "World's 50 best restaurants". **Hélène Darroze** succède à des pointures comme l'Italienne **Nadia Santini** et à la Française **Anne-Sophie Pic**. En 2015, la chef du restaurant de l'hôtel londonien The Connaught a ajouté une nouvelle page à son CV en démarrant une carrière télévisuelle. Les téléspectateurs l'ont découverte en tant que juré dans le concours de M6 "Top Chef".

À lire sur Atabula

Hélène Darroze : « Londres est devenue le centre du monde »



Heston Blumenthal

Il est l'un des cuisiniers anglais les plus célèbres au monde. Auréolé de trois étoiles dans le guide Michelin, la toque a osé fermer son mythique "Fat Duck", qui se situe à Bray, à l'ouest de Londres, pour tenter une rénovation. Il fait partie de ces cuisiniers qui ont tenté l'expérience du restaurant temporaire, dit pop-up, en expatriant son adresse gastronomique en Australie. **Heston Blumenthal** s'est fait remarquer avec ce concept éphémère, avant la réouverture de son restaurant en septembre dernier. Un antre culinaire flambant neuf revisité avec des plats d'enfance.

À lire sur Atabula

Saveurs et cerveau : la neurogastronomie a bon goût



Jean-François Piège

Le chef étoilé qui collaborait avec **Thierry Costes** pour tenir l'adresse gastronomique de l'hôtel Thoumieux (Paris) a pris son envol afin d'ouvrir son "Grand Restaurant" en septembre dernier. La table était très attendue dans le monde de la critique et des foodies. L'ex-juré de Top Chef n'a pas caché son ambition en confiant viser les trois étoiles. Verdict en février 2016... Fin 2014, **Jean-François Piège** avait déjà



[Visualiser l'article](#)

commencé à étendre son propre réseau en ouvrant le concept Clover avec sa femme **Elodie**. Piège termine 2015 en beauté avec le titre de "Chef de l'année" attribué par le magazine GQ.

À lire sur Atabula

Jean-François Piège (Le Grand Restaurant – Paris), je voulais également vous dire que...



Les frères Joan, Jordi et Josep Roca

Joan, le chef, **Jordi**, le pâtissier et **Josep**, le sommelier, composent le trio familial le plus connu des gastronomes. Ils sont espagnols et sont résolument les toques stars de 2015. La raison ? Avoir réussi à détrôner le Noma de son piédestal dans la liste des 50 meilleurs restaurants du monde. À Gérone, El Celler de Can Roca est considéré comme la destination internationale de la gastronomie. Le Bibendum avait déjà flairé bon le filon, en attribuant à la fratrie trois étoiles.



Joël Robuchon

Annonce de la création de « son » Institut International pour former les futurs chefs, sommeliers et hôteliers, nouveaux Ateliers à venir un petit peu partout dans le monde, le chef **Joël Robuchon** est actif sur tous les fronts. Pari réussi à Bordeaux où sa Grande Maison de Bordeaux fonctionne à merveille.

À lire sur Atabula

Le Japon de Joël Robuchon



[Visualiser l'article](#)



Mathieu Pacaud

Certainement pas aussi consensuel que son père, **Mathieu Pacaud** a néanmoins gagné ses galons de chef influent grâce à son restaurant Hexagone et Histoires. Par delà le patronyme, l'homme s'est fait un prénom, et il le fait avec talent.

À lire sur Atabula

Pacaud, Wahid, Constant, Geaam, Sombardier... : huit menus de chefs pour le Nouvel An



Marc Veyrat

Le chef **Marc Veyrat** n'a pas vraiment marqué l'année comme il l'aurait voulu. Incendie de son restaurant et, surtout, passage par la case tribunal pour différentes infractions liées à l'environnement. Résultat : amende de 100000 euros ! Il a été reconnu coupable d'avoir défriché 7 000 m² de bois et de forêt sans autorisation et d'avoir porté atteinte à des zones humides sur une surface de plus de 10 000 m². Au même moment ou presque, l'homme au chapeau noir cuisinait pour les chefs d'État lors de la COP21. Ca faisait désordre. A sa façon, **Marc Veyrat** a marqué l'année 2015.

À lire sur Atabula

Marc Veyrat devant la justice pour des infractions liées à l'environnement



Maxime (et René) Meilleur

René et **Maxime Meilleur** constituent un duo père-fils que de nombreux Français ont appris à connaître cette année. La Bouitte est devenue la table la plus prisée de la dernière saison de ski, à la suite de l'attribution des trois étoiles par le guide Michelin. **René**, le père cuisinier qui a roulé sa bosse, et **Maxime**, l'ex-champion de ski reconverti en toque prometteuse, sont devenus les chefs les plus demandés début 2015. Télévision, radios et touristes venus de toute l'Europe ne prenaient même pas le temps de défaire leurs chaussures de skis pour s'installer à la table de la Bouitte, à Saint-Martin de Belleville. Une véritable déferlante.

À lire sur Atabula

Maxime Meilleur, nouveau chef trois étoiles en 2015 : « Je sens une sérénité s'installer chez nous, doublée d'une rigueur positive »



Olivier Roellinger

S'il n'est plus derrière les fourneaux à Cancale, **Olivier Roellinger** est omniprésent. Il s'est engagé avec les Relais & Châteaux à défendre un Manifeste « Pour un monde meilleur par la Table et l'Hospitalité ». Tout un programme qu'il défend à travers la planète avec une conviction remarquable. Il devrait également publier une lettre ouverte en exclusivité sur Atabula courant janvier.

À lire sur Atabula

Olivier Roellinger : « Avec ce Manifeste, Relais & Châteaux n'est plus seulement une marque, mais un mouvement responsable et engagé »



René Redzepi

Son nom était déjà sur toutes les lèvres depuis que le magazine Restaurant avait offert au Noma le titre de "meilleur restaurant du monde" en 2014. Même si le chef danois **René Redzepi** a été rétrogradé à la troisième place en 2015, il a continué à faire couler de l'encre en annonçant la fermeture de son adresse gastronomique fin 2016. Un coup de tonnerre dans la planète gastronomie, suivi d'un second quand il a indiqué ouvrir un restaurant éphémère, à Sydney, pendant les dix premières semaines de 2016. Les 5.600 couverts qui ont trouvé preneurs en moins de deux minutes témoignent de la popularité du chef **Redzepi**. Et le cuisinier n'a pas fini de faire parler de lui, puisqu'il vient d'annoncer l'ouverture d'un second restaurant à Copenhague.

À lire sur Atabula

René Redzepi : « Nous sommes encore en train de chercher notre voie »



Yannick Alléno

À la tête d'un réseau gastronomique international, à travers les restaurants Stay, **Yannick Alléno** est le chef français de l'année 2015. Il avait mis en appétit les papilles les plus aiguisées en reprenant le Pavillon Ledoyen à Paris, adresse historique de l'avenue des Champs-Élysées. Sa prise de risque s'avère aujourd'hui payante et, même si l'année 2015 a été mouvementée, elle inscrit définitivement **Yannick Alléno** comme un très grand chef français.

À lire sur Atabula

www.atabula.com
Pays : France
Dynamisme : 10



[Visualiser l'article](#)

Yannick Alléno, chef du Pavillon Ledoyen : « J'ai repris une conversation avec le feu dans une vraie maison de cuisinier »



À lire également Gastronomie : les 21 grands événements qui ont marqué l'année 2015 L'année "gastronomique" a été riche en événements, de la finale du Bocuse d'Or jusqu'à l'annonce des résultats de la Liste. Sélection de 21 événements marquants.