



**LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE**

Prix 2019 Les Grandes Tables Du Monde
4 nouveaux lauréats
pour célébrer l'excellence gastronomique

Saint-Jean-Cap-Ferrat, le 15 octobre - Lundi soir, l'association Les Grandes Tables Du Monde dévoilait le palmarès 2019 de ses prix d'excellence. Cette année, 4 lauréats se sont vus récompenser lors d'une cérémonie qui s'est tenue dans les somptueux jardins de la Villa Ephrussi de Rothschild.

L'association, qui fêtait également son 65ème anniversaire, a choisi de placer son congrès annuel sous l'égide de Jean Cocteau et sous les auspices glamour de la Riviera.

Le premier, qui séjourna souvent à Saint-Jean-Cap-Ferrat et à qui l'association doit son emblème, permet d'invoquer l'audace et l'ouverture d'esprit dont font preuve les récipiendaires. La seconde - chargée d'histoire et de fastes - confirme les missions d'hospitalité et d'excellence qui font la renommée de l'association, et de ses membres.

La preuve en 4 lauréats¹ :

Prix du Meilleur Restaurateur des Grandes Tables du Monde
Birgit Reitbauer, Steirereck, Vienne, Autriche

Prix M. CHAPOUTIER du Meilleur Sommelier des Grandes Tables du Monde
Aldo Sohm, Le Bernardin, New York, Etats-Unis

Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de restaurant des Grandes Tables du Monde
François Perret, La Table de L'Espadon au Ritz Paris, France

Prix Mauviel 1830 du Meilleur Directeur de Salle des Grandes Tables du Monde
Cristiana Romito, Ristorante Reale, Castel di Sangro, Italie

Ces prix, remis maintenant depuis 5 ans pour certains d'entre eux, soutiennent la vision exigeante du grand restaurant défendue par l'association. Pour David Sinapian, son président,

¹ Les lauréats ont été sélectionnés parmi une pré-sélection (faite par le Conseil d'Administration : David Sinapian, Jean-François Piège, Serge Schaal, Sylvie Buhagiar, Laurent Gardinier, Yannick Alléno, Marc Haeberlin, Maryse Trama, Heiner Finkbeiner, Antonio Santini) par un panel de 50 votants internationaux (27 votants français / 23 votants étrangers).

« s'il est, et sera toujours question d'héritage et de tradition, la grande table du 21^{ème} siècle n'entend pas pour autant se reposer sur ses acquis. »

Les quatre récipiendaires des prix 2019 en sont de formidables exemples. Femmes et hommes de carrière, ils incarnent le lien indéfectible qui unit tradition et novation dans l'expérience gastronomique. À la somme de gestes et savoir-faire qu'ils promeuvent, s'ajoute une curiosité sans limite et une recherche permanente de justesse, de pertinence et de modernité.

PALMARÈS 2019



Heiner Finkbeiner, Birgit Reitbauer, David Sinapian
© Kris Maccotta

Prix du Meilleur Restaurateur des Grandes Tables du Monde

Birgit Reitbauer, Steirereck, Vienne, Autriche

Birgit Reitbauer est une femme de cœur. Le cœur de Stadtpark, le cœur d'Heinz Reitbauer, le cœur du restaurant Steirereck. Ce lieu fort est emmené par un couple soudé qui œuvre depuis de nombreuses années à atteindre l'excellence. C'est un défi qu'ils renouvellent à deux chaque jour. La cuisine est l'affaire de Heinz, qui a pris la succession familiale de ce restaurant créé dans les années 70. Birgit, elle, dirige et donne le rythme à la partition en salle. Pour elle, la relation aux clients a toujours été essentielle. Elle aime ce lien si personnel qui s'établit pendant les repas au Steirereck. Elle habite cette fonction de passage entre la salle et la cuisine, entre la douceur des tables et le bruit de la cuisine. Depuis toujours, elle tempère, arrondit, rythme et met en musique ce restaurant d'élite qui occupe une position privilégiée dans le paysage culinaire viennois.

Prix M. CHAPOUTIER du Meilleur Sommelier des Grandes Tables du Monde :

Aldo Sohm, Le Bernardin, New York, Etats-Unis

Aldo Sohm peut s'enorgueillir d'une carrière époustouflante et mondiale. À 19 ans, il tombe fou d'amour pour le vin et en fait son métier. À force d'efforts, les premiers prix tombent, et en 2004, il s'envole vers les États-Unis. Les récompenses le suivent outre-Atlantique et le mènent au Bernardin où il commence à travailler avec Maguy Le Coze et Eric Ripert. L'année suivante, il est élu meilleur sommelier du monde. Toujours animé par cette passion du client et de la conversation



Heiner Finkbeiner, Maguy Le Coze, Aldo Sohm, Mathilde Chapoutier, David Sinapian © Kris Maccotta

autour du vin, il continue d'arpenter à chaque service la salle immense du Bernardin. À ses côtés, travaille une jeune équipe, essentiellement féminine, élogieuse à son sujet. Car au-delà du sommelier d'exception, Aldo Sohm est aussi un mentor, bien décidé à ouvrir les frontières et partager son amour du vin avec le plus grand nombre. C'est ce professionnel abouti et chef d'équipe inspirant que l'association Les Grandes Tables du Monde et la Maison M. CHAPOUTIER ont souhaité récompenser !

« Le vin est fait pour être partagé mais surtout pour s'accorder avec des mets. Ce mariage mets et vins, essentiel, est au cœur de la philosophie M. CHAPOUTIER. Ce sens du partage se retrouve dans le vin, qui lui-même apporte sa richesse aux mets qu'il accompagne. Nous avons eu l'honneur de remettre le prix M. CHAPOUTIER du Meilleur Sommelier des Grandes Tables du Monde à Aldo Sohm qui transmet par ses accords sa passion »
Mathilde Chapoutier, Directrice commerciale groupe

Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de restaurant Les Grandes Tables du Monde

François Perret, La Table de L'Espadon au Ritz Paris, France



Marc Haerberlin, François Perret, Juliana Lepan, David Sinapian © Kris Maccotta

François Perret s'est confectionné, en quelques années, une place de premier ordre dans la pâtisserie française. Intransigeant dans sa quête pâtissière, en recherche constante du parfait équilibre, il est devenu maître dans l'art de rejouer les grands classiques en version contemporaine. Ce virtuose de la gourmandise, obsédé tant par le goût que par la forme, affranchit aujourd'hui la pâtisserie des anciens codes. Ses créations jouent la carte du « juste sucre », pour se

concentrer sur l'essentiel : le goût, la générosité, ainsi qu'une certaine audace, qui font aujourd'hui sa renommée aux côtés du Chef Nicolas Sale, dans les cuisines du Ritz Paris.

"Partenaire des artisans du goût passionnés depuis près de 100 ans, nous mettons toute notre expertise à leur service pour les accompagner dans leur quête de créativité et de singularité. Or aujourd'hui, pour être singulier, nous sommes convaincus qu'il faut aussi être responsable. Nous sommes donc heureux d'avoir remis ce prix à François Perret, pâtissier incisif, généreux et étonnant, qui comme nous valorise une gastronomie du bon, du beau et du bien. Car faire bien c'est avant tout respecter les hommes et la planète. Et, nous en sommes intimement persuadés, c'est aussi durer."
Juliana LEPAN, Directrice marketing et communication VALRHONA

Prix Mauviel 1830 du Meilleur Directeur de Salle des Grandes Tables du Monde

Cristiana Romito, Ristorante Reale, Castel di Sangro, Italie

Cristiana Romito a contribué dès le début au destin de l'un des plus beaux restaurants d'Italie, le restaurant Reale situé dans les Abruzzes dans un ancien monastère. Un chef, aussi talentueux soit-il, ne peut dialoguer avec ses invités sans son homologue dans la salle et Cristiana en est un des plus beaux exemples. Véritable interprète des créations de son frère le Chef Niko Romito, elle a développé une conception personnelle de l'hospitalité, un



Valérie Le Guern Gilbert, Cristiana Romito, Heiner Finkbeiner, David Sinapian © Kris Maccotta

ensemble de gestes qui se déploient dans une élégance informelle et d'une attention constante. Elle véhicule, avec harmonie et exigence, la vision pionnière du Chef. Tour à tour Room Manager et Executive Manager du restaurant Reale, Cristiana voit tout, supervise tout et donne à la philosophie du Chef une réalité physique et humaine d'une grande force.

« Partage, transmission et excellence sont les fondements de ces métiers de salle, valeurs que Mauviel 1830 s'emploie à partager au quotidien avec mes équipes. Nous avons choisi d'honorer Cristiana Romito du Ristorante Reale en Italie, une femme de caractère qui transmet, chaque jour avec passion et conviction, la philosophie du chef en cuisine directement au client en salle. C'est un lien fort, indispensable pour que l'expérience soit complète. »
Valérie Le Guern Gilbert, Présidente de Mauviel 1830

A propos des Grandes Tables du Monde

Créée en 1954 à l'initiative de 6 restaurateurs parisiens, l'Association Les Grandes Tables du Monde réunit aujourd'hui, à travers une ambition commune, 181 établissements, répartis dans 25 pays et présents sur 5 continents. Liés par la même volonté de proposer une expérience gastronomique et sensorielle unique, ces restaurateurs sont aujourd'hui les ambassadeurs d'une excellence culinaire rare, qui se vit entre tradition, transmission et novation. Le Bureau des Grandes Tables et son président David Sinapian, se font donc les catalyseurs de cet art de vivre exceptionnel, à travers la promotion d'une haute gastronomie contemporaine, aussi exigeante que décomplexée, aussi ambitieuse que dynamique.

www.lesgrandestablesdumonde.com

CONTACT PRESSE :

Myriam Ziad / 06 68 33 06 70

m.ziad@lesgrandestablesdumonde.com