

RHÔNE 12<sup>es</sup> Trophées de la gastronomie et des vins du Progrès

# C'est à vous de tester nos a

Les jurés ont testé, approuvé, voté et élu. Voici ceux que les professionnels de la gastronomie et des vins, réunis par *Le Progrès* et les Toques Blanches, ont choisi d'élever au rang des meilleurs de l'année 2019. Et ils sont, pour la plupart, à un coup de fourchette de chez vous. Allez-y, foncez !



Installée rue Royale (Lyon 1<sup>er</sup>), Mojgan Tashvighi dévoile toutes les subtilités de la cuisine iranienne. Elle décroche le trophée de la meilleure cuisine du monde 2019. Photo Progrès/Richard MOUILLAUD



Chez Georges (Lyon 1<sup>er</sup>), Marc Gorgette (ici, avec Hugues de la confrérie des Francs Mâchons) déploie des trésors d'authenticité et de générosité propres aux bouchons Lyonnais. Pas pour rien qu'il décroche le trophée du meilleur bouchon 2019. Photo Progrès/Maxime JEGAT



L'Archécois Jérôme Coursodon est le meilleur vigneron de l'année. Photo DR



Chef du restaurant La Quintessence (Lyon 1<sup>er</sup>), Anthony Baud reçoit le titre de chef espoir 2019. Photo Progrès/Joël PHILIPPON



Philippe Barret, directeur général du groupe Apicil et Marc Gorgette. Photo Progrès/Maxime JEGAT



Arnaud Jobard, directeur commercial de Danone eaux France et Frédéric Fass. Photo Progrès/M. J.



Stéphane Sonnet, directeur des opérations AccordHotels et Jérôme Coursodon. Photo Progrès/M. JEGAT



Jacques Déronzier, directeur général de Sysco France et Fabrice Roche. Photo Progrès/Maxime JEGAT



Mathieu Fleisch, directeur des ventes Auvergne-Rhône-Alpes-Bourgogne Air France KLM et Mojgan Tashvighi. Photo Progrès/Maxime JEGAT

## Le bouchon lyonnais de l'année

**Le Petit Bouchon chez Georges**  
Au 8, rue du Gare (Lyon 1<sup>er</sup>), Marc Gorgette déploie des trésors d'authenticité et de générosité propres aux vrais bouchons lyonnais. Et on peut y mâchonner tous les matins. Un must !

■ **Les nommés** : La Voûte chez Léa (Lyon 2<sup>e</sup>), Bouchon Tupin (Lyon 2<sup>e</sup>), Le Morgon (Lyon 6<sup>e</sup>).

## Le meilleur accueil

**Frédéric Fass (Le F2)**

Quand on entre dans son restaurant, 2, place de l'Hôpital (Lyon 2<sup>e</sup>), on se sent tout de suite chez soi. Normal : Frédéric Fass, fils de commerçants, descendait dès l'âge de 4 ans accueillir les clients : « Bonjour, maman arrive » !

■ **Les nommés** : Le Grand réfectoire (Lyon 2<sup>e</sup>), Le Théodore Bistrot des Halles, Le Café terroir (Lyon 2<sup>e</sup>).

## Le meilleur vigneron

**Jérôme Coursodon (Domaine Coursodon)**

Il représente la 5<sup>e</sup> génération de vignerons. « Je suis un vrai ardéchois, un vrai paysan », dit-il. Au domaine éponyme (1, place du Marché, Mauves, Ardèche), Jérôme Coursodon travaille exclusivement en appellation saint-joseph. Et sa dernière cuvée promet des sommets.

■ **Les nommés** : Domaine Pichon, Domaine Masson, Domaine Dambrun.

## La meilleure bistronomie

**L'Opaline**

Depuis 2017, Fabrice Roche a installé L'Opaline (8, rue Pailleuron, Lyon 4<sup>e</sup>). L'ancien chef étoilé de Villefranche a rendu son étoile pour « se rapprocher de sa clientèle avec une cuisine plus simple et plus proche mais avec la même qualité ».

■ **Les nommés** : Le Tiroir (Lyon 9<sup>e</sup>), L'Écume (Lyon 7<sup>e</sup>), Copper Roots (Lyon 4<sup>e</sup>).

## La meilleure cuisine du monde

**Mojgan**

Au 20, rue Royale (Lyon 1<sup>er</sup>), Mojgan Tashvighi, la jeune Iranienne autodidacte, dévoile toutes les subtilités gastronomiques de son pays. « J'ai toujours cuisiné pour ma famille et mes amis, avec joie. Les retours de la clientèle me donnent la force de recommencer. »

■ **Les nommés** : Garri (Lyon 4<sup>e</sup>), Kuro Goma (Lyon 7<sup>e</sup>), Mamasan (Lyon 2<sup>e</sup>).