

GAULT&MILLAU LA GRANDE DÉGUSTATION NOUVELLE AQUITAINE

Après le Grand-Est, l'Auvergne-Rhône-Alpes, la région PACA, et l'Occitanie, c'était au tour de la Nouvelle Aquitaine d'accueillir ce lundi 7 juin la Grande Dégustation régionale Gault&Millau.

Les équipes du guide et le jury se sont réunis au restaurant L'Aubergade avec la complicité du chef Michel Trama et la présence exceptionnelle des chefs Michel Guérard et Michel Trama, tous deux membres de l'Académie culinaire Gault&Millau. Étaient également présents Jean-Louis Coureau, Maire de Puymérol, Laurent Lechevallier, Administrateur délégué de l'Institut du goût de Nouvelle-Aquitaine ainsi que Nadine Labournerie, membre du bureau délégué qui représentait l'Agglomération d'Agen.



L'objectif de cette dégustation ? **Valoriser les meilleurs produits d'artisans de bouche de la région** et révéler des coups de cœur qui seront mis à l'honneur dans le **guide régional « Les Escapades Gourmandes Nouvelle Aquitaine » à paraître le 12 juillet prochain**. Pour Gault&Millau, cette Grande Dégustation est **une formidable occasion de valoriser un terroir et ses hommes**, de faire partager leur amour du bon et du goût avec le plus grand nombre.

Le jury composé de **Marc Esquerré**, Directeur des Guides Gault&Millau, des chefs **Michel Guérard** (Les Prés d'Eugénie - 40), **Michel Trama** (L'Aubergade à Puymérol - 47), **Julien Amat** (Le Rouergat à Castelculier - 47) et de **Rudy Derrache** (chef de cuisine au sein du groupe Korian), s'est prêté au jeu de la dégustation en goûtant scrupuleusement **près de 20 produits**.

3 produits emblématiques de la région étaient à l'honneur : le caviar, le foie-gras et le gâteau basque. Certaines des maisons dont les spécialités étaient dégustées avaient même fait le déplacement pour l'occasion, c'est le cas de Caviar Perlita, Caviar Perle Noire, Caviar Sturia, Foie Gras La Truffe Périgourdine ou encore la Maison Pariès.

Listes des maisons dont les produits on été dégustés :

Le caviar

- Prunier Manufacture
- Sturia : Caviar Oscière ♥
- L'esturgeonnaire – Perlita : Caviar Baeri ♥
- Caviar de Neuvic
- Perle Noire

Le foie-gras

♥ Coups de cœur du jury

- Foie Gras Grolière
- Aux Berges Vézère
- La Truffe Périgourdine ♥
- Cabanoix et Chataigne
- Foie Gras Espinet
- Maison Lemberth ♥
- Lagreze ♥
- Foie Gras Teyssier

Le Gâteau Basque

- Maison Adam
- Maison Pariès ♥
- Henriët
- Thierry Bamas



Depuis sa création, il y a plus de 50 ans, Gault&Millau a toujours été **proche des terroirs et des gastronomies régionales**. Que ce soit grâce à son réseau d'enquêteurs sur le terrain, qui permettent un véritable maillage territorial, ou bien par le biais des événements organisés tout au long de l'année, le Guide Jaune confirme son **attachement à la valorisation des produits et des spécificités culinaires qui font de la France le pays de la gastronomie**.

Gault&Millau

À propos de Gault&Millau

Gault&Millau est une entreprise française fondée il y a plus de 50 ans par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau. Présent dans plus de 20 pays et réputé pour son Guide jaune, Gault&Millau a développé autour de lui tout un éco-système de services dédiés à la restauration, à l'hôtellerie, aux artisans des métiers de bouche mais aussi aux consommateurs : guides nationaux et régionaux qui créent du lien et du sens, événements, Dotation aux Jeunes Talents, etc. Au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble, et fidèle à son ADN historique, Gault&Millau est avant tout un dénicheur de talents, de créativité et d'audace qui accompagne les chefs avec transparence et bienveillance.

