Gault&Millau | TOUR

GAULT&MILLAU TOUR ÎLE DE FRANCE, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS À PARIS

Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler son palmarès régional 2022, au travers de son Gault&Millau Tour. ***La huitième étape de l'année a eu lieu aux Yachts de Paris Salon Nework sous le parrainage exceptionnel de Jean-François Rouquette.***
Lors de cette édition, 12 Trophées ont été attribués.

GAULT&MILLAU TOUR EN RÉGION, LES TALENTS DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Depuis toujours, Gault&Millau sillonne les routes de France pour partir à la **découverte des meilleurs restaurants, des plus beaux produits, des meilleurs vins et des plus belles adresses, dans un objectif unique : faire rayonner la gastronomie des terroirs aux quatre coins de la France**.
C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tour : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...)

LE PALMARÈS

Gault&Millau d'Or ÎLE DE FRANCE 2022
Jérôme Banctel – Le Gabriel (Paris 8e)

Jeune Talent ÎLE DE FRANCE 2022
Tiphaine Mollard et Romain Casas – Deux (Paris 11e)

Terroir d'Exception ÎLE DE FRANCE 2022
Julien Boscus – Origines Restaurant (Paris 8e)

Pâtissier ÎLE DE FRANCE 2022
Pierre Chirac – La Scène (Paris 8e)

Grand de Demain ÎLE DE FRANCE 2022
Tom Meyer – Granite (Paris 1er)

Techniques d'Excellence ÎLE DE FRANCE 2022
Frédéric Simonin – Restaurant Frédéric Simonin (Paris 17e)

Tradition d'Aujourd'hui ÎLE DE FRANCE 2022
Charlotte Bringant – Allard (Paris 6e)

Jeune Talent Service en salle ÎLE DE FRANCE 2022
Andrea Harel – Restaurant Mallory Gasbi (Paris 17e)

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières ÎLE DE FRANCE 2022
Adrien Ferrand – Eels (Paris 10e)

Sommelier ÎLE DE FRANCE 2022
Florent Martin – L'Oiseau Blanc (Paris 16e)

Accueil ÎLE DE FRANCE 2022
Aymeric Geusselin – Restaurant Alan Geaam (Paris 16e)

Éloquence ÎLE DE FRANCE 2022
Emma Pfister – Pantagruel (Paris 2e)

L'ensemble des portraits détaillés du palmarès est à retrouver à la suite du communiqué de presse

PARRAIN DE L'ÉVÉNEMENT

"Situé entre l'Opéra Garnier et la Place Vendôme, le Pur'- Jean-François Rouquette offre un véritable ballet entre salle et cuisine. Avec 4 toques au Gault & Millau, il fût l'un des premiers établissements parisiens à proposer une cuisine entièrement ouverte, pour un échange sincère, humain et gastronomique.
La nature, les saisons, les rencontres inspirent l'univers culinaire très personnel du Chef. Il est le résultat de 35 années d'expérience et le fruit de ses carnets de voyages. Rôtisseur de formation, Jean-François Rouquette nous transporte dans son enfance passée dans le café-restaurant de ses parents aveyronnais ; c'est dans les fumets s'échappant des casseroles de sa maman qu'est né son goût des bonnes choses. Il propose aujourd'hui une cuisine de marché goûteuse, raffinée et basée sur les meilleurs produits de saison en mettant artisans locaux et terroir à l'honneur."

GAULT&MILLAU TOUR ÎLE DE FRANCE : FOCUS SUR LES LAURÉATS 2022

Jérôme Banctel ne pouvait être présent et était représenté par un membre de ses équipes lors de la cérémonie

Gault&Millau d'Or ÎLE DE FRANCE 2022
Jérôme Banctel – Le Gabriel (Paris 8e)
17,5/20

Comme beaucoup de chefs de sa génération, Jérôme Banctel a fréquenté les cuisines du Crillon (période Christian Constant), avant de rejoindre Bernard Pacaud à l'Ambroisie, dont il retiendra le travail rigoureux et le respect absolu du produit, puis Alain Senderens, place de la Madeleine. Début 2015, Michel Reybier, le propriétaire de La Réserve (à Ramatuelle et à Genève), ouvre un nouvel hôtel à Paris, au cœur du 8e arrondissement, et fait appel à lui pour diriger Le Gabriel, la table gastronomique, et La Pagode de Cos, qui s'inspire des traditions culinaires du monde entier. Le succès et la reconnaissance seront immédiats.

Grand de demain ÎLE DE FRANCE 2022
Tom Meyer – Granite (Paris 1er)
15,5/20

Granite, ce fut l'une des bombes de la rentrée 2021. Trois toques d'emblée pour l'ancien élève d'Éric Pras et d'Anne-Sophie Pic, recruté par Stéphane Manigold, le faiseur de princes. Dans l'ex-Spring, le jeune chef jurassien séduit le tout-Paris par sa cuisine à la fois énergique et moderne.

Jeune Talent ÎLE DE FRANCE 2022
Tiphaine Mollard et Romain Casas – Deux (Paris 11e)
13,5/20

Tiphaine Mollard et Romain Casas, chefs (et amis), ont ouvert leur bistrot à la rentrée 2021 dans une rue étonnamment calme du 11e arrondissement. La Savoyarde et le Béarnais se complètent à merveille, échangeant leur poste en totale harmonie et associant leur terroir respectif avec talent et malice.

Trophée Techniques d'Excellence ÎLE DE FRANCE 2022
Frédéric Simonin – Restaurant Frédéric Simonin (Paris 17e)
16/20

Trois toques, 16/20 et un titre de MOF, voilà qui pose un cuisinier. Frédéric Simonin a bâti sa solide réputation sur sa technique sans faille, son brio, son sens du produit et sa détestation des artifices. Dans son restaurant de la rue Bayen, récemment rénové, il sublime avec une extrême sensibilité les plus beaux produits du moment.

Cuisine de la mer des lacs et des rivières, ÎLE DE FRANCE 2022
Adrien Ferrand – Eels (Paris 10e)
14,5/20

Créatif, dynamique et l'œil toujours rivé sur les saisons et la fraîcheur, Adrien Ferrand vient de fêter les 5 ans de son restaurant de la rue d'Hauteville. L'enthousiasme des débuts est resté intact, la technique s'est encore améliorée et, surtout, il a réussi, avec son équipe, à créer ce qui pourrait être le restaurant idéal, ni guindé ni familier. Parmi tous les plats que nous aimons, impossible de ne pas mentionner son travail sur les anguilles (« eels », en anglais), évidemment.

Terroir d'exception, ÎLE DE FRANCE 2022
Julien Boscus – Origines Restaurant (Paris 8e)
14/20

Julien Boscus, que nous avions connu aux commandes des Climats, dans le 7e arrondissement, a franchi la Seine pour s'installer chez lui, rue de Ponthieu, dans un décor sobre et épuré. Son credo ? S'approvisionner dans les proches environs de la capitale, limiter au maximum les intermédiaires, et ne sélectionner que les meilleurs produits.

Tradition d'aujourd'hui, ÎLE DE FRANCE 2022
Charlotte Bringant – Allard (Paris 6e)
13/20

Adresse mythique fondée en 1932, Allard fut parfois décriée pour son traditionalisme exacerbé. Reprise il y a bientôt dix ans par Alain Ducasse, cette maison au décor inchangé vit désormais au rythme de Charlotte Bringant, digne héritière des « mères cuisinières » (Marthe, puis Fernande Allard) qui portèrent cette table sur les fonts baptismaux.

Pâtissier, ÎLE DE FRANCE 2022
Pierre Chirac – La Scène (Paris 8e)
17/20

Passé chez Angelina avant de rejoindre les cuisines du Taillevent, de la Scène Thélème, puis les labos de Fauchon, Pierre Chirac épaule Stéphanie Le Quellec depuis l'ouverture de sa table de l'avenue Matignon. Dans ce cadre magnifique où tout est parfaitement orchestré, le chef pâtissier laisse libre cours à son imagination, tout en avouant un penchant pour les desserts légers, le chocolat et la vanille.

Sommelier, ÎLE DE FRANCE 2022
Florent Martin – L'Oiseau Blanc (Paris 16e)
15/20

Après quelques années en dents de scie, nous sommes contents d'avoir retrouvé L'Oiseau Blanc au meilleur de sa forme, sous la houlette d'un David Bizet rayonnant. À ses côtés, Florent Martin prouve qu'il est aujourd'hui l'un des sommeliers les plus pointus et les plus imaginatifs de la capitale.

Accueil, ÎLE DE FRANCE 2022
Aymeric Geusselin – Restaurant Alan Geaam (Paris 16e)
16,5/20

Si la table d'Alan Geaam flirte désormais avec la 4e toque, c'est bien entendu, et avant tout, grâce aux assiettes de ce chef autodidacte, mais aussi grâce à l'aisance et au professionnalisme de toute l'équipe de salle, dirigée par Aymeric Geusselin. Passé notamment au Yam'Tcha d'Adeline Grattard et par le Shangri-La Paris, il anime la salle avec brio.

Jeune Talent Service en salle, ÎLE DE FRANCE 2022
Andrea Harel – Restaurant Mallory Gasbi (Paris 17e)
13/20

Mallory Gabsi, que « Top Chef » a rendu populaire, s'est entouré d'une équipe jeune et impliquée qui n'est évidemment pas étrangère au retentissant succès de cette adresse du 17e arrondissement. Impossible de ne pas citer Andrea, épatant sommelier qui jongle avec une courte cave d'une quarantaine de références.

Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement ses partenaires, le parrain du Gault&Millau Tour Île-de-France,Jean-François Rouquette, ainsi que Yachts de Paris pour leur accueil.

À propos de Gault&Millau

Gault&Millau a été fondé il y a plus de 50 ans par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine et dénicheurs de jeunes talents. Aujourd'hui, présent dans plus de 20 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses selections, toujours impartiales mais bienveillantes, la rigueur de son expertise et l'éthique de ses enquêtes. Gault&Millau a su développer des évènement fédérateurs, nationaux et régionaux, afin de célébrer les talents à travers ses guides, trophées et dotations. Gault&Millau : dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.

© HRV Prod