

Gault&Millau

Du 23 au 27 janvier 2025, Gault&Millau sera présent au **Sirha Lyon**, en tant qu'acteur clé de la scène gastronomique. Un rendez-vous incontournable pour ceux qui, chaque jour, réinventent la cuisine et façonnent l'avenir du secteur.

Le stand **Gault&Millau**, situé **Hall 6 – F110** sera le lieu de rencontre idéal pour célébrer et mettre en lumière les talents d'aujourd'hui et de demain, tout en offrant un espace d'échange autour d'innovations culinaires.



COOKING DÉMOS INÉDITES

Véritables **shows gastronomiques**, ces sessions en live au nombre de quatre chaque jour seront animées par des chefs invités et accompagnés au quotidien par Gault&Millau. L'occasion de découvrir des créations audacieuses et de vivre un véritable spectacle culinaire où passion et innovation se rencontrent.

NOUVELLES TENDANCES ET TALENTS DE DEMAIN

Plus qu'un guide culinaire, Gault&Millau est un acteur clé de la scène gastronomique, à la croisée de la tradition et de l'innovation. À travers ses sélections, il met en lumière les talents émergents et encourage ceux qui redéfinissent la cuisine de demain. Au **Sirha 2025**, journalistes, professionnels et passionnés auront l'opportunité de découvrir ces talents, tout en s'inspirant des grandes figures qui ont façonné l'histoire culinaire.

Les exemplaires du **magazine Gault&Millau #8** seront disponibles sur le stand et à l'espace Enodis Village des Chefs, offrant un aperçu des tendances culinaires à suivre et des chefs à ne pas manquer.

À VOS AGENDAS : PLANNING COOKING DÉMOS

Hall 6 – F110

JEUDI 23 JANVIER

- 11h30 - **Vincent Leleu** - Le Président, Lyon
- 13h30 - **Stéphane Froidevaux** - Le Fantin Latour, Grenoble
- 15h00 - **Julien Dimofski** - Restaurant Dimofski, Woefling les Sarreguemines
- 16h30 - **Matthias Marc** - Substance, Paris

VENDREDI 24 JANVIER

- 11h30 - **Frédric Metzger** - *Projet d'ouverture prochaine*
- 13h30 - **Yoan Delorme** - Le Chamarlenc, Le Puy en Velay
- 15h00 - **Jean-Baptiste Ascione** - Petit Gris, Paris
- 16h30 - **Jean-François Tetedoie** - Café Terroir, Lyon

SAMEDI 25 JANVIER

- 11h30 - **Charles-Antoine Jouxte** - Symbiose, Cabourg
- 13h30 - **Coline Faulquier** - Signature, Marseille
- 15h00 - **Laetitia Visse** - La Femme du Boucher, Marseille
- 16h30 - **Virginie Guitard** - Combustible, Toulouse

DIMANCHE 26 JANVIER

- 11h30 - **Johan Thyriot** - Domaine du Colombier, Malataverne
- 13h30 - **Mallory Gabsi** - Mallory Gabsi, Paris

- 15h00 - **Gaëtan Gentil** - Prairial, Lyon
- 16h30 - **Maxime Lesobre** - Château de Courban, Courban

LUNDI 27 JANVIER

- 11h30 - **Antonin Buron** - 1217 Château de Bagnols, Bagnols
- 13h30 - **Indra Carrillo** - La Condesa, Paris
- 15h00 - **Tom Meyer** - La Chèvre d'Or, Eze

COCKTAIL GAULT&MILLAU

Un autre temps fort de cette édition sera le **cocktail du vendredi 24 janvier**. Ce moment convivial rassemblera chefs, partenaires et acteurs du secteur pour célébrer ensemble la passion de la gastronomie, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Vendredi 24 janvier

Stand Enodis F116, Hall 6 – de 17h à 18h30