

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • 16 octobre 2024**GAULT&MILLAU TOUR
HAUTS-DE-FRANCE**

À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Hauts-de-France Gault&Millau a récompensé ce lundi 14 octobre 2024, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire.

L'événement s'est déroulé à l'Orangerie de la Baie, Hippodrome du Touquet-Paris-Plage. La veille, lauréats et partenaires de Gault&Millau ont participé à un dîner préparé par le chef Alexandre Gauthier du restaurant Anecdote à Montreuil-sur-Mer.

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 et de l'hospitalité (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...).

LE PALMARÈS DU GAULT&MILLAU TOUR HAUTS-DE FRANCE

Gault&Millau d'Or

Benjamin Delpierre, La Liégoise, Wimereux

Grand de Demain

Camille Delcroix, Bacôve, Saint-Omer

Jeune talent

Clémence Taillandier, Pulpe, Lille

Techniques d'excellence

Guillaume Guibet, Le Verbois, Saint-Maximin

Terroir d'exception

Sébastien Renard, Maison Renard, Béthune

Tradition d'aujourd'hui

Michel Hazebroucq, Le Soubise, Coudekerque-Branche

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Olivier Lannoy, Le Chatillon, Boulogne-sur-Mer

Cuisine des prairies et des pâturages

Mickaël Braure, Rillons, Templeuve-en-Pévèle

Pâtissier

Ludovic Soufflet, Château de Beaulieu - Christophe Dufossé, Busnes

Accueil

Karine Fourdrinier et Thibaut Fourdrinier, La Salle à Manger, Marcq-en-Barœul

Sommelier

Émilien Buisset, Saisons - Cave à manger, La Madeleine

Jeune Talent en salle

Linda Gambart, Les Margats de Raoul, Audinghen

Trophée Éloquence

Alexandre Laboureur, Origine ,Gouy-en-Artois

Les portraits des lauréats sont à découvrir dans les pages suivantes



Gault&Millau d'Or

Benjamin Delpierre

La Liégeoise - Wimereux

15,5/20

Benjamin Delpierre, Gault&Millau d'Or 2024 en Hauts-de-France, s'apprête à transformer son établissement La Liégeoise. Après avoir rejoint la maison familiale en 2007 et pris les rênes en 2015, il a décidé de réunir la brasserie et le restaurant en une seule entité pour mieux répondre aux attentes des clients. Il propose désormais une offre plus flexible, ouverte en continu, adaptée aux plaisirs simples et à la diversité, tout en restant fidèle à sa passion pour la cuisine.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Grand de demain

Camille Delcroix

Bacôve - Saint Omer

14,5/20

Camille Delcroix, Grand de Demain Hauts-de-France 2024, a fait ses débuts au Musigny, avant de rejoindre le Château de Beaulieu avec Marc Meurin. Lauréat de Top Chef en 2018, il a ensuite collaboré avec la télévision et publié La Popote du Nord. En 2021, il fonde Bacôve à Saint-Omer, valorisant les produits locaux du marais maraîcher. En 2022, il reçoit le trophée Gault&Millau pour la Cuisine de la mer, des lacs et des rivières. Son prochain défi : devenir Meilleur Ouvrier de France (MOF).

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune talent

Clémence Taillandier

Pulpe - Lille

12,5/20

Clémence Taillandier, lauréate du trophée Jeune Talent Gault&Millau, a ouvert en 2023, avec son compagnon Philippe Platel, le restaurant Pulpe à Lille. Formée à l'Institut Paul Bocuse et passée par des maisons prestigieuses comme celles de Christopher Coutanceau et Pascal Barbot, elle propose une cuisine conviviale et de saison. Leur concept séduit rapidement grâce à une offre accessible, élégante, et vivante, alliant l'excellence gastronomique à une approche plus décontractée.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Techniques d'excellence

Guillaume Guibet

Le Verbois - Saint-Maximin

15/20

Guillaume Guibet, lauréat du trophée Techniques d'Excellence Hauts-de-France 2024, a dynamisé Le Verbois, l'affaire familiale créée en 1971. Formé par des chefs de renom, dont Kei Kobayashi, il revient en 2017 pour moderniser l'établissement. Sous sa direction, Le Verbois décroche une troisième toque Gault&Millau. Préparant l'ouverture de chambres d'hôtes pour 2025, il continue de bâtir l'héritage familial avec l'appui de ses parents.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Terroir d'exception

Sébastien Renard

Maison Renard - Béthune

13/20

Sébastien Renard a su redonner vie à l'ancien restaurant de Marc Meurin à Béthune. Formé auprès de chefs prestigieux comme Alain Ducasse et Christophe Saintagne, il a ensuite travaillé avec Marc Meurin avant de participer à "Top Chef". En 2023, il ouvre son propre établissement à Béthune, après d'importants travaux, et décroche rapidement deux toques Gault&Millau. Il y propose une cuisine axée sur les beaux produits et le terroir.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Tradition d'aujourd'hui

Michel Hazebroucq

Le Soubise - Coudekerque-Branche

Michel Hazebroucq, chef et propriétaire du Soubise depuis 1984, est un défenseur de la cuisine traditionnelle. Formé par le MOF Roger Portugal, il célèbre en 2024 ses 80 ans, 65 ans de carrière et 40 ans à la tête de cette institution près de Dunkerque. Fidèle à ses débuts, il continue de servir des plats emblématiques comme la "cassolette de sole Roger Portugal". Son travail et son respect des traditions culinaires lui valent une reconnaissance durable, notamment saluée par le Gault&Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Olivier Lannoy

Le Chatillon - Boulogne-sur-Mer

11/20

Olivier Lannoy, chef des cuisines du Chatillon à Boulogne-sur-Mer depuis 2015, a forgé son parcours dans des établissements renommés, notamment près de vingt ans au sein de La Matelote sous Tony Lestienne. Formé au lycée hôtelier du Touquet, il obtient une mention complémentaire en produits de la mer. Gault&Millau lui décerne le trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Hauts-de-France 2024, saluant son approche authentique de la cuisine et son travail sur les produits de la mer.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine des prairies et des pâturages

Mickaël Braure

Rillons - Templeuve-en-Pévèle

13,5/20

Mickaël Braure découvre sa passion pour la cuisine après avoir abandonné son rêve d'électromécanicien. Formé dans de grandes adresses lilloises, il se distingue notamment chez L'Huître et Monsieur Jean. En 2018, il ouvre son premier restaurant, Le Witloof, un estaminet à Ennevelin, avant de lancer Rillons en 2023, proposant une cuisine plus gastronomique. Gault&Millau le récompense en 2024 avec 2 toques et le trophée Cuisine des Prairies et des Pâturages Hauts-de-France.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtissier

Ludovic Soufflet

Château de Beaulieu - Christophe Dufossé, Busnes

16,5/20

Ludovic Soufflet, chef pâtissier au Château de Beaulieu depuis 2013, a su marquer par sa créativité en alliant des saveurs originales comme les petits pois et les fruits rouges. Formé au lycée Vauban et au Buffet de la Gare, il rejoint l'équipe de Marc Meurin en 2005, où il évolue avec les chefs Philippe Géniteau, puis Christophe Dufossé. Fidèle à cette maison, il participe à l'ouverture d'une pâtisserie à Béthune en 2023. Gault&Millau le distingue par le trophée Pâtisserie Hauts-de-France 2024.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Accueil

Thibaut et Karine Fourdrinier

La Salle à Manger - Marcq-en-Barœul

13/20

Thibaut Fourdrinier a d'abord suivi un cursus en sport-étude avant de se tourner vers la cuisine, encouragé par des rencontres déterminantes. Après un BEP, un CAP et un bac pro, il commence sa carrière à l'Hôtel du Golf d'Arras. En 2010, il ouvre La Salle à Manger à Marcq-en-Barœul, qu'il dirige avec sa femme Karine. Karine Fourdrinier, directrice de salle et sommelière, s'est imposée dans le monde de la restauration après un parcours atypique. Parachutée par hasard dans ce milieu, elle a ouvert, en 2010, la Salle à Manger avec son mari Thibaut, sans expérience préalable.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelier

Emilion Buisset

Saisons- Cave à Manger - La Madeleine

13/20

Émilien Buisset, Sommelier Hauts-de-France 2024, s'est distingué par son parcours atypique et son expertise grandissante. Après un virage de carrière, il se forme à la cuisine et découvre sa passion pour le vin chez Florent Ladeyn. Il obtient une mention en sommellerie et cofonde Saisons - Cave à Manger. En 2023, il ouvre sa propre cave à La Madeleine, proposant 100 à 150 références, principalement des vins naturels.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent en Salle

Linda Gambart

Les Margats de Raoul - Audinghen

11/20

Linda Gambart, lauréate du Trophée Jeune Talent Service en Salle Hauts-de-France 2024, a forgé son parcours par une riche expérience terrain et un sens inné du contact. Après diverses expérimentations professionnelles, elle découvre le métier de la restauration au Quai 42 à Boulogne, puis enchaîne plusieurs postes dans le domaine. En 2024, sa bienveillance et son professionnalisme au restaurant Les Margats de Raoul, près du cap Gris-Nez, ont particulièrement impressionné les enquêteurs de Gault&Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Trophée Eloquence

Alexandre Laboureur

Origine - Gouy-en-Artois

12,5/20

Alexandre Laboureur, lauréat du trophée Eloquence Gault&Millau Hauts-de-France, a suivi un parcours original. Après des débuts en cuisine, il troque les fourneaux pour la salle en 2016, suite à une réorganisation avec sa compagne. Ensemble, ils ouvrent leur restaurant, Origine, en 2022 à Gouy. Le sens de l'accueil d'Alexandre et son expertise en sommellerie contribuent aujourd'hui à leur succès.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Parain

Edouard Chouteau

La Laiterie - Lambersart

15,5/20

Édouard Chouteau, chef à La Laiterie de Lambersart, a suivi un parcours marqué par l'excellence. Après un apprentissage en 2008 et une victoire au concours de Thierry Marx, il part au Japon. Ses expériences au Bristol, chez Pierre Gagnaire et d'autres grands noms forgent son expertise. En tant que chef au Pavillon de la Reine, il obtient une note de 14,5/20 au Gault&Millau. Aujourd'hui, distingué Grand de Demain 2022 et 3 toques par Gault&Millau, il priviliege une cuisine axée sur les produits locaux et le respect de l'environnement.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour Hauts-de-France Nespresso / Api & You / BE WTR / Robur / Rougié / Kaviari / Bonnet Thirode / Eternum / Région Haut-de-France / Beaujolais ainsi que l'Orangerie de la Baie à l'Hippodrome du Touquet-Paris-Plage pour son accueil.

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Le célèbre Guide Jaune, guide national emblématique créé en 1972, note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Gault&Millau s'est diversifié au fil des années et publie également onze guides régionaux, un livre de cuisine - le 109, « sang neuf » - ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie.