

COMMUNIQUÉ DE PRESSE ♦ 4 septembre 2024

## GAULT & MILLAU TOUR

## ÎLE-DE-FRANCE



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Île-de-France, Gault&Millau a récompensé ce lundi 2 septembre 2024, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire.

L'événement s'est déroulé au Pavillon Royal, à Paris.

La veille, lauréats et partenaires de Gault&Millau ont participé à un dîner préparé par la brigade de cuisine du Chef Yannick Alléno, du restaurant Pavyllon au Pavillon Ledoyen ainsi que par Antoine Villard, Chef du restaurant Dandelion à Paris.

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 ÎLE-DE-FRANCE

### Gault & Millau d'Or

Jean-Louis Nomicos, Nomicos, Paris 16ème

### Grand de demain

Arthur Dubois, Maison Dubois, Paris 8ème

### Jeune talent

Antoine Villard, Dandelon, Paris 20ème

### Technique d'excellence

Jacques Faussat, Restaurant Jacques Faussat, 17ème

### Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Jérôme Laurent, Empreinte, Paris 2ème

### Pâtissier

Michael Bartocetti, Le Cinq - Four Seasons Hôtel George V, Paris 8ème

### Terroir d'exception

Sébastien Tasset, L'Âme du Jardin, Héricy

### Accueil

Gilles Choukroun, Baca'v, Paris 5ème

### Sommelier

Emmanuel Cadieu, Plénitude - Cheval Blanc Paris, Paris 1er

### Tradition d'aujourd'hui

Frédéric Hubig, Astier, Paris 11ème

### Jeune talent en salle

Amandine Cabrol, MoSuke, Paris 14ème

### Cuisine des prairies et des pâturages

Geoffrey Lengagne, Brion, Paris 9ème

### Trophée Éloquence

Tess Constant, Épicure, Paris 8ème

*Les portraits des lauréats sont à découvrir dans les pages suivantes*

**Gault & Millau d'Or****Jean-Louis Nomicos**

Nomicos - Paris 16ème

16/20

Jean-Louis Nomicos est le chef du restaurant Nomicos mais aussi le cuisinier conseil de Lasserre, deux établissements gastronomiques situés à Paris. Compagnon d'Alain Ducasse depuis la fin de son apprentissage (« je lui dois tout, c'est lui qui m'a fait venir au Juana alors que j'étais encore un gamin »), il a grimpé les échelons dans le groupe dans la même discrétion. Après Juan-les Pins, c'est Monaco, au Grill, au Louis XV, et même au Vistaero, avant qu'Alain Ducasse, qui y était comme consultant, ne lui propose la Grande Cascade

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Grand de demain****Arthur Dubois**

Maison Dubois - Paris 8ème

15,5/20

C'est une belle histoire qui s'est dessinée cette année pour Arthur Dubois. Pensez ! Son premier poste en tant que chef, dans un beau quartier proche de Malesherbes, dans une maison créée pour lui et pour porter son nom. C'est la ligne décidée par les commanditaires du projet, les mêmes que pour Maison Ruggieri deux ans auparavant, avec un succès incontestable. En laissant les clés au jeune chef, en lui donnant les moyens de se lancer, témoignant ainsi d'une grande confiance, les deux maisons se sont lancées dans les mêmes très bonnes conditions.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Jeune talent****Antoine Villard**

Dandelion - Paris 20ème

13/20

Né en 1991, Antoine Villard fait partie de cette génération de cuisiniers qui, de plus en plus souvent, ont suivi un cursus scolaire général avant de bifurquer vers la restauration. Une fois son bac ES en poche, le jeune homme tourne le dos aux études supérieures classiques et entre chez Ferrandi en 2009 pour y décrocher un CAP. Avec sa compagne, qui l'accompagne en salle, Antoine Villard fait l'acquisition du 20<sup>e</sup> Art, un restaurant situé rue des Vignoles, dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Technique d'excellence

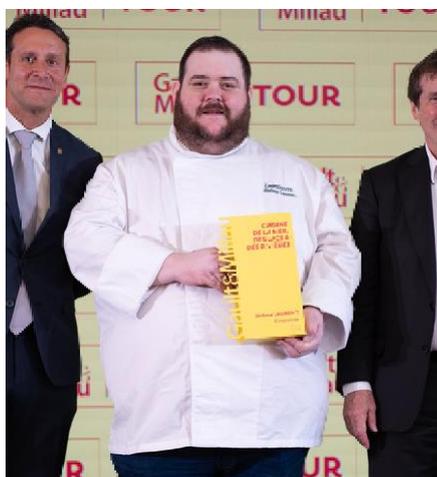
#### Jacques Faussat

Restaurant Jacques Faussat, Paris 17ème

15/20

«À partir du moment où j'ai démarré dans le métier, j'ai baissé la tête et j'ai travaillé... avec passion évidemment !» s'exclame Jacques Faussat, qui débute le métier dès ses 14 ans au Ripa Alta, sous les ordres de Maurice Cosculluela. Disciple de Michel Guérard et Alain Dutournier, Jacques Faussat propose une cuisine de tradition exemplaire depuis 2001 dans le 17e arrondissement de Paris.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Cuisine de la mer, des lacs

#### et des rivières

#### Jérôme Laurent

Empreinte - Paris 2ème

13,5/20

Deux frères qui ouvrent ensemble un restaurant, le cas n'est pas si fréquent. Il a pourtant toujours été perçu comme une évidence par les Laurent - Florian en salle, Jérôme aux fourneaux. Ce dernier, après être sorti du lycée hôtelier de Blanquefort, en Gironde, a rejoint les cuisines du Meurice, sous la houlette de Yannick Alléno, un chef auprès duquel il va travailler de nombreuses années.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Pâtissier

#### Michael Bartocetti

Le Cinq - Four Seasons Hôtel George V - Paris 8ème

19/20

Ce fils de restaurateurs lorrains a toujours été passionné par la pâtisserie et s'est très vite orienté vers des techniques où les goûts étaient privilégiés et où le sucre devait être réduit à sa plus simple expression. En 2019, quelques mois avant l'épidémie de Covid, Michael Bartocetti rejoint donc les équipes de Christian Le Squer avenue George V. Chargé des créations pour Le Cinq évidemment, mais également pour l'Orangerie et le George, ce chef engagé et responsable s'attache à concevoir des desserts sans sucre ajouté

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





### Terroir d'exception

#### Sébastien Tasset

L'Âme du Jardin, Héricy

13/20

Fils d'un électricien et d'une gestionnaire en patrimoine, Sébastien Tasset se souvient avoir toujours désiré devenir cuisinier. «Mes grands-parents paternels étaient agriculteurs en région parisienne, raconte-t-il. J'ai commencé à les aider très jeune, j'adorais ça, j'ai été élevé dans le culte des produits sains et simples.» Produits locaux et de saison, bio de préférence, cuisine bistronomique, petite cave bien sourcée dans un cadre champêtre et reposant, cette Âme du Jardin est assurément bien née.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Accueil

#### Gilles Choukroun

Baca'v – Paris 5ème

13/20

Le fondateur de la Génération C, le génial animateur du Café des Délices, a repris en début d'année le Baca'v, Il est parfois là où on ne l'attend pas, mais son passage ne manque jamais d'étincelles ni de panache. sens inné et travaillé du simple et très bon fait encore une fois merveille. Tout en demeurant l'un des leaders de la Génération C, on le croise aussi régulièrement sur Cuisine TV, , puis il se lance avec succès dans le conseil avant de revenir, assagi et apaisé, à ses premières amours en reprenant, au printemps 2024., le Baca'v, dans le 5e arrondissement.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Sommelier

#### Emmanuel Cadieu

Plénitude - Cheval Blanc - Paris 1er

19/20

Passionné par le vin et la vigne, Emmanuel Cadieu a construit sa carrière sans jamais brûler les étapes, avant de devenir chef sommelier de l'une des tables les plus prestigieuses de France. Rejoindre Plénitude, l'une des meilleures tables de France, comme chef sommelier à peine 30 ans n'est évidemment pas une performance à la portée du premier venu. C'est ce qu'a réussi Emmanuel Cadieu.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





### Tradition d'aujourd'hui

#### Frédéric Hubig

Astier - Paris 11ème

12,5/20

Né dans le 20e arrondissement de Paris en 1965, titulaire d'un BTS en hôtellerie-restauration, Frédéric Hubig a progressivement quitté les fourneaux pour se tourner vers la salle, puis l'encadrement et enfin l'entrepreneuriat, mais, comme il aime le rappeler avec malice, «je me débrouille encore très bien en cuisine !»

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Jeune talent en salle

#### Amandine Cabrol

MoSuke - Paris 14ème

15/20

Cheffe de rang passionnée et impliquée au sein du restaurant de Mory Sacko, Amandine Cabrol s'est formée auprès de Simon Horwitz et Jacky Ribault. Entrée chez notre lauréat de la Dotation Gault&Millau fin 2023 comme cheffe de rang, Amandine Cabrol illumine la salle par son professionnalisme et sa bonne humeur.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



### Cuisine des prairies et des pâturages

#### Geoffrey Lengagne

Brion - Paris 9ème

13/20

Formé auprès de grands chefs, notamment à l'étranger, Geoffrey Lengagne fait des merveilles aux commandes de son restaurant parisien, Brion. Deux toques d'entrée pour cette table cool où l'on profite d'une cuisine réellement personnelle.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





## Trophée Éloquence

### Tess Constant Épicure - Paris 8ème

Si elle n'a pas grandi dans une famille de restaurateurs, notre lauréate du trophée Éloquence Île-de-France 2024 a toujours été attirée par les métiers du service.

Attachée aux codes des grandes maisons - «les clients qui réservent chez Épicure viennent aussi chercher ce service de palace à la française» -, Tess Constant s'imagine passer quelques années encore rue du Faubourg Saint-Honoré avant, probablement, d'ouvrir son propre restaurant avec son compagnon, lui-même cuisinier au... Bristol. Gault&Millau la récompense du trophée



#### REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour Île-de-France Région Île-de-France/ Bonnet Thirode/ Robur/ Elle & Virel/ Kaviari / Api & You / Nespresso/ Fever-Tree/ Rougié/ BE WTR/ Barry/ Eternum/ De Buyer/ Syscol/ Audry/ Sainte Joie ainsi que LE PAVILLON ROYAL 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.