

**Gault &
Millau**

**DOTATION
JEUNES TALENTS**

**DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT&MILLAU,
LE GUIDE CÉLÈBRE LES JEUNES LAURÉATS
DE LA RÉGION NORD-EST**



Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler le palmarès 2023 de sa Dotation pour les Jeunes Talents. **La troisième étape de l'année a eu lieu ce lundi 11 septembre sur le salon Maison&Objet, pour récompenser 3 lauréats de la région Nord-Est, sous le parrainage du Chef Mallory Gabsi.**



La Mangeoire — 🍷🍷 13/20
13, rue du Bois-Gérard – 55210 Nonsard-Lamarche

Quentin PIERRE

Situé à égale distance de Nancy et de Metz, entre les vallées de la Meuse et de la Moselle, le lac de Madine est connu de tous. Quentin Pierre est un enfant du pays. Il a grandi à Bar-le-Duc, commencé son apprentissage à Verdun, avant de connaître, toujours comme apprenti, deux belles maisons, La Citadelle de Metz avec Christophe Dufossé et La Maison dans le Parc, à Nancy, avec Françoise Mutel. Deux étapes formatrices qui lui permettront d'évoluer avec l'objectif de s'installer un jour, guidé par les mêmes préceptes : regarder autour de soi, apprivoiser le terroir et tracer son propre chemin. Une expérience à Londres, un passage à «Objectif Top Chef» et quelques places dans la région lui font grimper les échelons jusqu'à un poste de chef à Hattonchâtel, à La Table du Château. Son projet a été mûrement réfléchi, avec la volonté d'intégrer le restaurant dans son environnement favorable: du bois clair, un mobilier sobre et design, des assiettes dessinées par une céramiste locale, et de vraies mangeoires d'époque pour coller à l'enseigne.

Quelques mois avant l'ouverture, le chef reçoit un appui important : il est lauréat de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau, ce qui facilite grandement son installation. Sa cuisine s'appuie sur son désir de valoriser le terroir, le travail des agriculteurs, en harmonie avec la nature, avec l'ambition légitime de défendre ce qu'il appelle lui-même une «gastronomie engagée».

Thibault NIZARD

Voilà un chef qui tient la promesse de L'Aube. Une lueur d'espoir, un jour qui se lève, et notre jeune cuisinier, lauréat de la Dotation Gault&Millau, rencontre les meilleures conditions pour réussir. À deux pas du Palais-Royal, il s'est installé dans cette salle contemporaine qui fut naguère l'Hurluberlu, puis Zébulon. Tête bien faite et formation solide (avec Guy Savoy au Chiberta et à la Monnaie de Paris, chez Taillevent et chez Drouant), il plante d'emblée des ambitions de sultan

avec ses menus cachés qui démarrent à 58 € au déjeuner jusqu'à 145 € au dîner, et nocturne possible en après-spectacle sur réservation (à la Comédie-Française ou au Théâtre du Palais-Royal).



L'Aube – 🍷🍷 13/20
10, rue Richelieu – 75001 Paris

Qu'est-ce qui pourrait bien motiver un client à pousser la porte d'un restaurant dont on ne sait rien, en faisant simplement confiance à un tarif de gastro? Sans doute faudra-t-il suivre les bons guides, qui vous conseilleront par exemple le menu «Aube» à 95 €. Les bons produits sont là, l'exécution est propre et les compositions sont savamment exécutées, dans un certain classicisme très maîtrisé: les asperges blanches avec l'huître Prat-Ar-Coum 00 rôtie et nappée de beurre blanc, le black cod, sauce vigneronne, aubergine en millefeuille, raisin blanc ou le ris de veau, asperges vertes, sabayon moutarde, royale de petits pois sont finalement plus rassurants qu'aventureux, et le niveau technique confirme la légitimité de l'investissement à l'aveugle. Elinor, son épouse, a une attention permanente pour chacun, secondant le chef, qui vient sur chaque table assurer la finition et commenter les plats. Et pour la cave, le bon choix est tout aussi sûr, puisque Thibault Nizard a emmené dans ses bagages le sommelier de Drouant avec lequel il travaillait auparavant.



Alban CHANTELOUP

Parmi les Dotations Jeunes Talents Gault&Millau attribuées cette année, une des sessions nous a particulièrement impressionné, par la qualité des lauréats, leur façon d'envisager le métier et leur aventure personnelle, leur projet, leurs envies. L'un d'eux était Alban Chanteloup. Un cuisinier bien dans sa tête et dans son époque. Après sa formation première à Bourges et un stage chez Bras, il passe chez Alain Pérellat (Atmosphères, au Bourget-du-Lac), puis Laurent Petit (Clos des Sens, à Annecy), avant de s'envoler pour voyager et travailler en Australie et en Asie.

Il rentre ensuite en Suisse, puis devient chef en résidence à Fulgurances, à Paris, avant de mûrir son projet durant trois ans comme chef et consultant. Le voilà chez lui, dans ce lieu qu'il veut « choral », en travaillant en équipe, tout en poursuivant ses objectifs, en termes d'engagement, de durabilité, mais aussi de bien-être en salle comme en cuisine. L'engagement, c'est de s'appuyer sur les fournisseurs locaux et la pêche de petit bateau. Annecy est une terre bénie: le lac est une beauté, la clientèle se montre avisée, la Suisse est proche et le dynamisme bien présent, ainsi qu'en témoignent les nombreuses tables créées depuis quelques années et s'inscrivant dans la modernité selon Gault&Millau. Son Choral au look contemporain est déjà victime de son succès : 20 couverts seulement ; des réservations qui s'accumulent ; pour les veinards, la joie de pouvoir profiter de cette adresse vite devenue indispensable. Avec son complice Aymeric Velluz en salle, excellent animateur et promoteur d'une cave elle aussi atypique, Alban fait passer le bon message d'une cuisine savoureuse et naturelle.

