

**Gault &
Millau**

DOTATION
JEUNES TALENTS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 10 avril 2024

**10
ANS**

D'ACCOMPAGNEMENT!

C'ÉTAIT IL Y A 10 ANS DÉJÀ...

ALEXANDRE MAZZIA 1ER LAURÉAT

DE LA DOTATION JEUNES TALENTS 2014

LES 10 ANS D'UNE MISSION PHARE DU GUIDE JAUNE

À date, ce sont plus de 112 projets de création qui ont été soutenus, le premier étant celui d'Alexandre Mazzia en 2014, élu ensuite Cuisinier de l'année en 2019 et, toujours 5 toques à son actif, pour son restaurant AM par Alexandre Mazzia.

« La Dotation Jeunes Talents a, depuis 2014, soutenu 112 projets, 103 chefs ont ouvert leur premier restaurant, avec des réussites notables comme celle d'Alexandre MAZZIA. « La DJT est une mission phare de Gault&Millau, elle met l'accent sur nos valeurs liées à la transmission et notre volonté forte d'accompagner les jeunes talents. C'est une fierté pour nous de nourrir de futurs projets d'entrepreneuriat. » **détaille Patrick Hayoun, Président Directeur Général de Gault&Millau.**

Depuis 2014, le principe est resté le même : chaque jeune Chef(fe) qui souhaite « monter sa première affaire », peut aspirer à bénéficier de la **Dotation Jeunes Talents Gault&Millau.**

Chaque année, ce sont ainsi de nombreux **dossiers de candidatures qui sont examinés**, prenant en compte le concept du restaurant, la localisation, la carte, le nombre de couverts, la décoration... Pour n'en retenir qu'une dizaine.

Une fois la sélection effectuée par les équipes du **Guide Jaune, 4 cérémonies sont organisées sur l'année, dans des Écoles Hôtelières, des Centres de Formation ou des Instituts Culinaires.**

Gault&Millau y réunit les jeunes entrepreneurs dont le projet d'ouverture a été retenu, ainsi que **ses partenaires B to B du secteur C.H.R.**

Ces derniers s'engagent à conseiller et à soutenir les « dotés » dans leur projet de vie, en leur apportant une bourse pouvant prendre la forme de matériels, de matières premières, ou bien encore de services. Il s'agit **d'un accompagnement personnalisé pour ces chefs et leur associé/conjoint/ami, mais aussi**

d'une caution de renom auprès des organismes publics et financiers sollicités par les « dotés ». **Un vrai tremplin pour ces jeunes qui peuvent commencer plus sereinement leur grande aventure !**

Les D.J.T sont aussi de belles opportunités de parler de transmission et, pour les étudiants du lieu d'accueil de la Cérémonie, d'échanger avec leurs aînés lors des conférences animées et organisées par Gault&Millau. Une superbe occasion pour eux de nourrir de futurs projets d'entrepreneuriat, et pourquoi pas, de candidater dans quelques années pour devenir, à leur tour, des Dotés Jeunes Talents **Gault&Millau.**

Gault&Millau, au-delà d'être une équipe de passionnés qui s'attache à référencer les meilleures tables de France, est un soutien pour les jeunes restaurateurs-entrepreneurs ; un « coup de pouce » pour les propulser sur le devant de la scène, et ce, depuis maintenant dix ans.

RETOUR SUR UNE SOIRÉE DE CÉLÉBRATION



→ Les chefs dotés Gault&Millau et Marc Esquerré, directeur des enquêtes le 9 avril dernier.

Le 9 avril dernier, Gault&Millau organisait une soirée spéciale pour célébrer les 10 ans de la Dotation Jeunes Talents. Pour l'occasion, de nombreux anciens dotés se sont réunis, à l'Atelier du Goût dans le 16ème arrondissement de la Capitale. Parmi eux, Alexandre Mazzia et Laëtitia Visse étaient présents, ils reviennent sur leur parcours et expliquent la confiance que leur a accordé Gault&Millau respectivement en 2014 et 2020 :

« Lorsque les banques me fermaient les portes et que peu de personnes croyaient en mon projet (à part ma mère), Marc et le Gault&Millau ont été les premiers à me faire confiance et à saluer le travail d'artisan accompli. » **explique Laëtitia Visse.**

« Ouvrir son premier établissement génère stress et questionnement, avoir un regard avisé m'a permis de me lancer. Lorsque je pense Gault&Millau, c'est cette relation de confiance et de transparence qui résonne en moi. » **se souvient Alexandre Mazzia.**

Marc Esquerré, Directeur des enquêtes Gault&Millau conclut : « L'esprit Gault&Millau consiste à réunir des talents autour d'un projet, c'est un véritable lien humain qui a été créé au fur et à mesure des années grâce à la D.J.T et j'en suis ravi. Je le répète, ce sont les chefs qui font les guides et non pas l'inverse. »

QUE DE BEAUX PROJETS SOUTENUS DEPUIS LA CRÉATION DE LA DOTATION JEUNES TALENTS !

Braquons les projecteurs sur 10 ans de jeunes pépites, dont la plupart ont déjà laissé leur trace et leur identité dans l'histoire de la gastronomie :



Alexandre Mazzia
AM par
Alexandre Mazzia,
Marseille
19/20

→ DOTÉ 2014



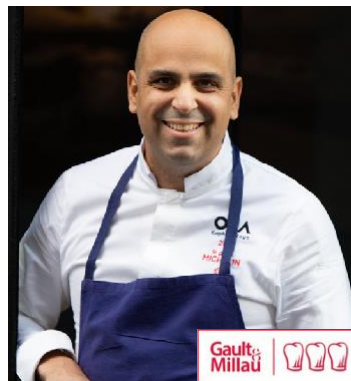
Julien Binz
Julien Binz,
Ammerschwih
15,5/20

→ DOTÉ 2015



Adrien Ferrand
Eels,
Paris
14,5/20

→ DOTÉ 2016



Raphaël Rego
Oka,
Paris
16/20

→ DOTÉ 2017



Léo Forget
Mets Mots,
Bordeaux
13,5/20

→ DOTÉ 2018



Coline Faulquier
Signature,
Marseille
14,5/20

→ DOTÉE 2019



Josselin Marie
La Table de Colette,
Paris
13.5/20

→ DOTÉ 2019



Mory Sacko
MoSuke,
Paris
14/20

→ DOTÉ 2020



Laëtitia Visse
La Femme du
Boucher,
Marseille
13/20

→ DOTÉE 2020



**Tiphaine Mollard &
Romain Casas**
Deux Restaurant,
Paris
13.5/20

→ DOTÉS 2021



Félix Robert
Arborescence,
Croix
15/20

→ DOTÉ 2022



Allan Vassor
L'Auberge de
la Vallée,
Nassandres sur Risle
12/20

→ DOTÉ 2023

**10 GÉNÉRATIONS DE RESTAURATEURS-ENTREPRENEURS
SOUTENUS ET ACCOMPAGNÉS PAR GAULT & MILLAU
... AFFAIRE À SUIVRE !**



→ Simon Flaouter, Antoine Villard & Piotr Korzen - Dotés 2024

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires, grâce à qui des dizaines de projets novateurs sont soutenus chaque année. Sur l'édition 2024, ces partenaires contribuent à l'ouverture de 12 établissements dans toute la France : **AGENCE 14 SEPTEMBRE / BE WTR / BONNET THIRODE / DE BUYER / ELLE&VIRE / NESPRESSO / ROBUR / ROUGIE / SYSCO / WINTERHALTER.**

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.

Gault&Millau, ce sont aussi des événements tout au long de l'année, clôturée au mois de novembre, par une cérémonie et un dîner de Gala, lors de la sortie en librairie du Guide Jaune national. Depuis 2012, chaque sortie de guide régional fait l'objet d'un rassemblement qui lui est dédié : le Gault&Millau Tour ; mobilisant chefs de la région, élus locaux, partenaires du Guide, presse... Enfin, cela fait maintenant 10 ans que Gault&Millau et ses partenaires soutiennent des jeunes chefs dans leur projet d'ouverture de restaurant, via la Dotation Jeunes Talents. Une belle opportunité pour ces entrepreneurs de percevoir une bourse en matériels, matières premières et services, pour les aider dans leur projet de vie.