

Gault&Millau

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 7 octobre 2024

GAULT&MILLAU DÉVOILE LES NOMMÉS EN LICE POUR LES TROPHÉES 2025

Le Gala Gault&Millau approche à grands pas et cette année le Guide vous dévoile en exclusivité les 24 nommés en lice pour les trophées 2025.

Ce lundi 7 octobre, le Guide réunit à Paris à l'Atelier du Goût les candidats finalistes et pressentis pour les 6 catégories suivantes : Jeune Talent, Grand de Demain, Sommelier, Pâtissier, et bien sûr le Cuisinier de l'année.

Il dévoile ainsi la liste finale des prétendants aux différents titres nationaux, qui constitueront le podium annuel du Guide. Les nommés seront ensuite départagés par les équipes des Enquêtes Gault&Millau, et les six lauréats révélés au grand public lors de la traditionnelle soirée de Gala.



Un rendez-vous incontournable de la scène gastronomique française, qui se tiendra le 18 novembre prochain au Trianon à Paris. Les vingt-quatre différents nommés en lice sont :

Cuisinier de l'année

Frédéric Anton - Le Pré Catelan

Paris, 16ème

Glenn Viel - L'Oustau de Baumanière

Les-Baux-de-Provence

Jacques Marcon - Restaurant Régis & Jacques Marcon

Saint-Bonnet-le-Froid

Nicolas Masse - La Grand' Vigne - Les Sources de Caudalie

Martillac

Pâtissier

Michael Bartocetti - Le Cinq - Four Seasons Hôtel Georges V

Paris, 8ème

Sébastien Nabaï - La Table de Pavie Hôtel de Pavie

Saint Emilion

Pierre-Jean Quinonero - Le Cap - Grand Hôtel du Cap-Ferrat

Le Cap-Ferrat

Patrice Ibarboure - La Table des Frères Ibarboure

Bidart

Directeur de salle

Julien Freulon - Chantecler, Negresco

Nice

Cédric Servain - Lameloise

Chagny

Martine Decoret - Maison Decoret

Vichy

Nicolas Brossard - Christopher Coutanceau

La Rochelle

Sommelier

Benjamin Bonano - Granit - La Mécanique des Frères Bonano

Colombières-sur-Orbes

Bastien Debono - Yoann Conte

Veyrier du Lac

Emmanuel Cadieu - Plénitude - Cheval Blanc

Paris, 1er

Frédéric Bouché - L'Assiette Champenoise

Tinqueux

Grand de Demain

Bertrand Noeureuil - L'Observatoire du Gabriel

Bordeaux

Emmanuel Kouri - Les Jardins de Kerstéphanie

Sarzeau

Clément Guillemot - Choko Ona

Espelette

Arthur Dubois - Maison Dubois

Paris, 8ème

Jeune Talent

Quentin Durand - Maison Vermer

Saint-Malo

Charles-Antoine Jouxtel - Symbiose

Cabourg

Jérôme Laurent - Empreinte

Paris, 2ème

Brice Goeuriot et Margaux Le Baillif - Nuance

Bayonne

ZOOM SUR LES NOMMÉS AU TITRE DE CUISINIER DE L'ANNÉE



Frédéric Anton

Frédéric Anton, figure incontournable de la gastronomie parisienne, gère aujourd'hui trois établissements emblématiques : le Jules Verne à la tour Eiffel, le yacht Don Juan II, le Pré Catelan et, a récemment ouvert la Ferme du Pré. Ayant gravi les échelons aux côtés de Joël Robuchon, il incarne le raffinement et l'âme de Paris à travers des lieux uniques. Récompensé par Gault&Millau avec 5 toques pour le Pré Catelan, il poursuit son parcours en mettant en valeur le Paris éternel.



[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Glenn Viel

Glenn Viel, chef instinctif et curieux, a construit un parcours riche aux côtés de grands noms tels que Yannick Alléno et Nicolas Sale. Aujourd'hui, à Baumanière, il exprime pleinement sa créativité avec une cuisine personnelle et un sens affiné de l'expérience client. Récompensé par Gault&Millau avec 4 toques pour son talent, il s'investit totalement, après un parcours marqué par des voyages et des expériences variées à travers le monde.



[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jacques Marcon

Jacques Marcon, après des expériences auprès de grands chefs tels que Philippe Rochat et Éric Briffard, a rejoint Saint-Bonnet-le-Froid en 2004. Dirigeant désormais les cuisines familiales auréolées de 5 toques, il s'inspire de la nature environnante et se laisse guider par les saisons. Il prône une cuisine intuitive, où l'environnement joue un rôle central, et où chaque assiette se construit avec soin, tout en restant ouverte à la spontanéité.



[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Nicolas Masse

Nicolas Masse, chef discret mais talentueux, a construit un parcours marqué par l'apprentissage et la maîtrise de son art. Formé en Normandie, puis dans le Sud auprès de grands chefs, il a été remarqué par Gault&Millau au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, où il a reçu 3 toques. Aujourd'hui, aux Sources de Caudalie, il évolue au cœur d'un domaine viticole, où il continue d'innover avec liberté et passion, en collaboration étroite avec ses partenaires.



[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Nommés Grand de Demain



**Bertrand
Noeureuil**
L'Observatoire - Le
Gabriel
Bordeaux
15/20



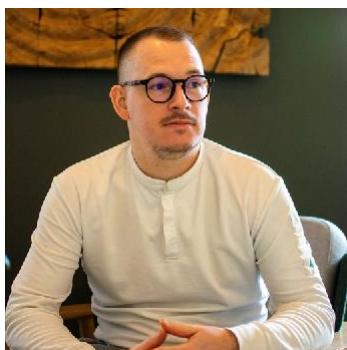
[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Emmanuel
Kouri**
Les Jardins de
Kerstéphanie
Sarzeau
15/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Clément
Guillemot**
Choko Ona
Espelette
15/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Arthur
Dubois**
Maison Dubois
Paris, 8ème
15,5/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)

Nommés Jeune Talent



**Quentin
Durand**
Maison Vermer
Saint Malo
14/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Brice Goeuriot
Margot Le Baillif**
Nuance
Bayonne
Paris
14/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Charles-Antoine
Jouxtel**
Symbiose
Cabourg
13,5/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Jérôme
Laurent**
Empreinte
Paris, 2ème
13,5/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)

Nommés Directeur de Salle



**Julien
Freulon**
Le Chantelcer - Le
Negresco
Nice
16/20



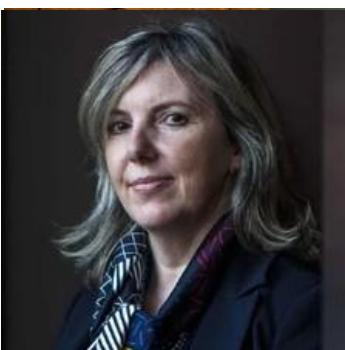
[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Cédric
Servain**
Maison Lameloise
Chagny
17/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Martine
Decoret**
Maison Decoret
Vichy
17,5/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Nicolas
Brossard**
Christopher
Coutanceau
La Rochelle
17/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)

Nommés Sommelier



**Benjamin
Bonano**
Granit - La
Mécanique des
Frères Bonano
Colombières
14,5/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Bastien
Debono**
Yoann Conte
Veyrier du Lac
19/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Emmanuel
Cadieu**
Plénitude - Cheval
Blanc Paris
Paris, 1er
19/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Frédéric
Bouché**
L'Assiette
Champenoise
Tinqueux
19/20



[LIRE SON PORTRAIT](#)

Nommés Pâtissier



**Michael
Bartocetti**
Le Cinq - Four
Seasons Hôtel
George V
Paris, 8ème
19/20

Gault&Millau |

[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Sébastien
Nabaile**
La Table de Pavie
- Hôtel de Pavie
Saint Emilion
17,5/20

Gault&Millau |

[LIRE SON PORTRAIT](#)



**Pierre-Jean
Quinonero**
Le Cap - Grand-
Hôtel du Cap-
Ferrat
Saint Jean Cap
Ferrat
17,5/20

Gault&Millau |

[LIRE SON PORTRAIT](#)



Patrice Ibarboure
La Table des
Frères Ibarboure
Bidart
17/20

Gault&Millau |

[LIRE SON PORTRAIT](#)

Chaque année, le Gala Gault&Millau récompense et valorise l'ensemble des acteurs d'une gastronomie française multiple, vivante, riche et fascinante.

Cuisinier, Pâtissier, Sommelier, Directeur de Salle, Grands de Demain, Jeune Talent...

Le Guide met en lumière chacun de leur rôle essentiel dans le paysage gastronomique. Rendez-vous le 18 novembre pour connaître celui qui succédera à Yoann Conte Cuisinier de l'année 2024 et l'ensemble des lauréats pour chaque catégorie.

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie ses partenaires : BE WTR, Champagne Laurent-Perrier, Château Sainte-Marguerite-en-Provence, De Buyer, Elle & Vire Professionnel, Enodis, Kaviari, Les cognacs Ragnaud-Sabourin, Maya Drink, Nespresso et Sysco

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

AGENCE
14
SEPTEMBRE