

**Gault
&
Millau**

DOTATION
JEUNES TALENTS

**Région
Nord -Ouest**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 20 février 2024

**DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT&MILLAU,
LE GUIDE CÉLÈBRE LES JEUNES LAURÉATS DU
NORD-OUEST**



La Dotation Jeunes Talents Gault&Millau (D.J.T.) récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant. Gault&Millau détecte et déniché ceux qui possèdent le potentiel et l'audace d'entreprendre et de renouveler la scène gastronomique en France.

Pour la première étape de l'année, la D.J.T. Nord-Ouest s'est déroulée le lundi 19 février à l'École Ferrandi-Paris au Campus de Rennes.

Gault&Millau

LES 10 ANS D'UNE MISSION PHARE DU GUIDE JAUNE

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

Depuis 2014, le principe est toujours resté le même. Ainsi chaque jeune Chef(fe) qui souhaite « monter sa première affaire », peut aspirer à bénéficier de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau. **4 cérémonies sont organisées sur l'année, où 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.

QUELQUES DOTÉS DE LA RÉGION SUR CES DERNIÈRES ANNÉES



Nicolas Adamopoulos
Doté 2019
Sens
Angers
14/20

[LIRE SON PORTRAIT](#)



Sophie Reigner
Dotée 2020
Iodé
Vannes
15/20

[LIRE SON PORTRAIT](#)



Julien Baradel
Doté 2021
MAJU
La Turballe
14/20

[LIRE SON PORTRAIT](#)



Corentin Ogor
Doté 2021
Haut-Linage
Penmarch
13/20

[LIRE SON PORTRAIT](#)

ZOOM SUR LES LAURÉATS DE LA DOTATION NORD-OUEST



Antoine Villard Dandelion - Paris

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.

Parallèlement, il fréquente les cuisines du George V (période Éric Briffard) et du Chambard d'Olivier Nasti, avant de tenter l'aventure à l'étranger, comme commis au restaurant Matsalen à Stockholm, puis comme chef de partie à La Buvette de Nicolas Scheidt, à Bruxelles...

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Piotr Korzen Matka - Paris

Si les Japonais sont nombreux à s'être installés à Paris pour ouvrir des tables fusionnant leur cuisine à la nôtre, rares sont les ressortissants des pays d'Europe de l'Est à avoir tenté la même démarche.

Piotr Korzen, né en Pologne en 1996, fait ainsi office de pionnier.

Passionné de cuisine, il fait ses premières armes dans son pays natal, mais se sent rapidement à l'étroit en Pologne et décide de venir en France en 2015, après deux ans passés au restaurant Farina, à Cracovie.

Il débarque au Jardin du Quai, jolie table installée au cœur du village provençal très touristique de L'Isle-sur-la-Sorgue. La carte change quotidiennement, les produits sont beaux, Piotr Korzen y passe un peu plus de deux années très productives avant de rejoindre Paris, début 2018...

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



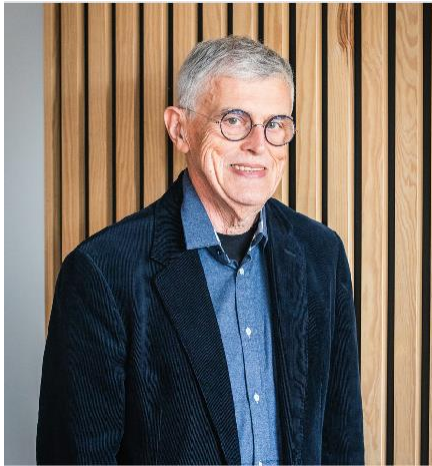
Simon Flaouter Le Brouard - Saint-Maur-des-Fossés

Aussi loin qu'il se souvienne, Simon Flaouter a toujours été passionné par la cuisine. Après un parcours classique (lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines, puis l'École Ducasse), le jeune apprenti est embauché auprès de Romain Gicquel, le chef de La Ferme des Voisins, à Voisins-le-Bretonneux.

«Les presque trois années que j'ai passées dans ce restaurant m'ont définitivement convaincu que j'étais fait pour la restauration», se remémore celui qui, à peine sorti du lycée hôtelier et titulaire d'une mention complémentaire en «dessert de restaurant», est finaliste du concours des Trophées de la glace.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Merci à **Jacques Thorel & Jean-Marie Baudic** d'être venus et d'avoir participé à la conférence avec les étudiants de l'école Ferrandi-Paris Campus de Rennes.



Parrain de la Dotation Jeunes Talents

Jacques Thorel

Né à Saint-Nazaire en 1955, ce fils d'un ouvrier sur les chantiers navals de Saint-Nazaire et d'une mère patronne de bar, reste marqué par son expérience, alors qu'il n'a qu'une vingtaine d'années, chez Emile Ricordeau, à Loué. Deux années extrêmement exigeantes mais très formatrices auprès d'un chef alors emblématique.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Parrain de la Dotation Jeunes Talents

Jean-Marie Baudic Le Ciel de Rennes - Rennes

12,5/20

Dans notre édition 2004, dans laquelle un autre Breton était consacré Cuisinier de l'Année (Jean-Paul Abadie, l'Amphitryon à Lorient), Jean-Marie Baudic comptait parmi nos six « Grands de Demain ». Il avait alors tout juste 30 ans, était aux commandes des Pesked, à Saint-Brieuc, et nous disions de lui « il possède, de loin, le faciès d'un Lénine, barbichette coupée au cordeau, cheveux fins bien peignés autour d'une calvitie plus que naissante ».

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur la Dotation **Jeunes Talents Gault&Millau X de Buyer / Bonnet Thirode / Robur / Rougié / Nespresso / Winterhalter / Be Wtr / Sysco / Elle&Vire / 14Septembre / Ferrandi** ainsi que **Ferrandi-Paris Campus de Rennes** 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.

Crédits Photos - Gault&Millau