

Gault
&
Millau

DOTATION
JEUNES TALENTS

Région
Sud Ouest

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 12 décembre 2024

**DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT&MILLAU,
LE GUIDE CÉLÈBRE LES LAURÉATS
DE LA RÉGION SUD-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 dénicher ceux qui possèdent le potentiel et l'audace d'entreprendre et de renouveler la scène gastronomique en France.

Pour la 4ème étape de l'année, la D.J.T. Sud Ouest s'est déroulée le lundi 9 décembre à l'École Hôtelière de Biarritz.

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



Julien et Magalie Hermida
Dotés 2023
Cercle,
Corneilla-Del-Vercol



Anthony Chevallier & Stéphane Leick
Dotés 2023
L'Endroit, Toulouse



Nicolas Laval & Amandine Renault
Dotés 2023
Restaurant Moon,
Brive-la-Gaillarde
12,5/20



Nicolas Lormeau
Doté 2021
L'Esberit,
Bizanos
15/20



ZOOM SUR LES LAURÉATS**DE LA DOTATION SUD-OUEST - BIARRITZ****Maxime Chentouf**

Germaine - Bayonne

Maxime Chentouf, diplômé du lycée hôtelier de Saint-Nazaire, a perfectionné son savoir-faire auprès de Philippe Vételé et dans de prestigieux hôtels tels que le Royal Barrière à la Baule et le Mandarin Oriental à Londres. Après des postes au Saint-James à Bouliac et au Château de Brindos, il s'apprête à ouvrir Germaine à Bayonne en décembre 2024. Ce restaurant mettra à l'honneur une production locale engagée pour une approche authentique et durable.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Julien Caligo**

Monique - Calvisson

12,5/20

Julien Caligo, formé dans des maisons prestigieuses telles que le Castellàs, Baumanière, et la Villa Madie, a été propulsé chef du Duende à Nîmes par Pierre Gagnaire en 2019. Après avoir reçu trois toques Gault&Millau pour son travail, il ouvre son propre restaurant, "Monique", à Calvisson en avril 2024. Son établissement met l'accent sur une cuisine locale et accessible, dans un cadre chaleureux avec une cuisine ouverte, rendant hommage à sa grand-mère.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Stéphane Lapeyre**

Ors - Tramezaignes

Stéphane Lapeyre, chef passionné de montagne et de produits locaux, a dirigé pendant dix ans l'Hospice du Rioumajou, un refuge réputé pour sa table. En 2023, il s'associe avec sa compagne Chloé François pour redynamiser la commune de Tramezaignes en ouvrant un nouveau restaurant, prévu fin 2024. Ce lieu, inspiré d'une cabane en bois, mettra en avant des produits locaux de la vallée, notamment le chevreau, le porc noir de Bigorre, et des fromages artisanaux.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Merci à [Xavier Ibarboure](#) d'être venu soutenir les jeunes talents de la région Sud-Ouest !



Parrain de la Dotation Jeunes Talents



Xavier Ibarboure

La Table des Frères Ibarboure - Bidart

17/20

Xabi Ibarboure, aux côtés de son frère Patrice, a repris avec succès la Table des Frères Ibarboure, restaurant familial à Bidart, fondé par leurs parents dans les années 1980. Formé auprès des frères Pourcel et Jean-Michel Lorain, Xabi a pris la tête de l'établissement en 2013, récompensé par 4 toques Gault&Millau en 2022. Avec Patrice, Pâtissier de l'année 2025, il incarne une cuisine perfectionniste et enthousiasmante, alliant tradition et innovation au service du bonheur des convives.

[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](#) / [Sysco](#) / [Be WTR](#) / [Elle & Vire](#) / [Agence 14 Septembre](#) ainsi que [l'École Hôtelière de Biarritz](#) pour son accueil.*

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardens défenseurs de la «nouvelle cuisine», Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs d'une scène gastronomique avec transparence et bienveillance. L'entreprise française est depuis 50 ans au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble. En plus du célèbre Guide Jaune, notant chaque année et toquant près de 2300 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, 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 ainsi que son hors-série « 109 », qui met en avant le sang neuf de la gastronomie française à travers 109 portraits et recettes.

Gault&Millau