

Gault & Millau | TOUR

GAULT&MILLAU TOUR AUVERGNE-RHÔNE-ALPES : LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS AUX HALLES DE LYON-PAUL BOCUSE



Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler son palmarès régional 2022, au travers de son Gault&Millau Tour, un événement qui se tient sur deux jours. **La deuxième étape de l'année a eu lieu au cœur de la capitale de la gastronomie, aux Halles de Lyon-Paul Bocuse, sous le parrainage d'exception de Guillaume Gomez, ambassadeur du savoir-faire français.** À cette occasion les meilleurs produits de la région ont été élus lors de La Grande Dégustation (6 mars 2022) et la remise des Trophées Gault&Millau (7 mars 2022). **Lors de cette édition 4 coups de cœur et un total de 13 Trophées ont été attribués.**

Gault&Millau Tour en région, deux jours pour célébrer les talents d'Auvergne-Rhône-Alpes

Depuis toujours, Gault&Millau sillonne les routes de France pour partir à la **découverte des meilleurs restaurants, des plus beaux produits, des meilleurs vins et des plus belles adresses, dans un objectif unique : faire rayonner la gastronomie des terroirs aux quatre coins de l'hexagone.** C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tour : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...)

Pour Zakari Benkhadra, Directeur Général de Gault&Millau France, « *le Gault&Millau Tour est de ces rendez-vous fédérateurs, conviviaux, inspirants qui nous permettent de rendre hommage aux chefs et aux acteurs de la gastronomie que nous avons découverts partout en France. Notre ambition est à la fois de favoriser la transmission en permettant aux acteurs de ces métiers, confirmés et en devenir, de partager leur savoir-faire au cours de démonstrations, de les célébrer et les encourager grâce aux Trophées.* »

Le palmarès

Gault&Millau d'Or AURA 2022

Olivier Couvin et Gilles Reinhardt – Paul Bocuse (Collonges au Mont d'Or)

Pâtissier AURA 2022

Sébastien Vauxion – Sarkara (Courchevel)

Grand de Demain AURA 2022

Damien Leveau – Albert 1^{er} (Chamonix)

Techniques d'Excellence AURA 2022

Bernard Mariller – Le Gourmet de Sèze (Lyon)

Tradition d'Aujourd'hui AURA 2022

Stéphane Polly – Le Vivarais (Vals les Bains)

Jeune Talent AURA 2022

Adrien Pollet – Le Cairn (Saint Jean de Sixt)

Jeune Talent AURA 2022

Julien Ayral – La femme du Barbu (Malbo)

Cuisine de la Mer, des lacs et des rivières AURA 2022

Adrien Descouls – Origines (Le Broc)

Sommelier AURA 2022

Lolita Chevreau – Regain (Lyon)

Terroir d'Exception AURA 2022

Julien Machet – Le Farçon (La Tania)

Jeune Talent Service en Salle AURA 2022

Luc Dabo – Ursus (Tignes)

Accueil AURA 2022

Famille Chartron – (Saint-Donat sur l'Herbasse)

Eloquence AURA 2022

Lucile Baudin – Vincent Favre-Félix (Annecy-le-Vieux)

L'ensemble des portraits détaillés du palmarès est à retrouver à la fin du communiqué de presse

Guillaume Gomez, un parrain d'exception



Meilleur Ouvrier de France l'année de ses 26 ans, un record, Guillaume Gomez n'avait pas encore 20 ans lorsqu'il quitta les cuisines de Jacques Le Divellec pour celles de l'Elysée, auprès de Joël Normand puis de Bernard Vaussion. A la retraite de ce dernier, fin 2013, ce cuisinier hyper actif devient chef des cuisines de l'Elysée, poste qu'il occupe jusqu'à début 2021 où il accepte le poste d'ambassadeur du savoir-faire français. Une suite logique pour celui qui n'a de cesse de promouvoir l'excellence des produits du terroir et de la cuisine française.

La Grande Dégustation Auvergne-Rhône-Alpes

L'objectif de cette dégustation ? Valoriser les meilleurs produits d'artisans de bouche de la région et révéler des coups de cœur qui seront mis à l'honneur dans le guide régional « Les Escapades Gourmandes Auvergne-Rhône-Alpes » à paraître le 10 mars. Pour Gault&Millau, cette Grande Dégustation est une formidable occasion de valoriser un terroir et ses hommes, ainsi que de faire partager leur amour du bon et du goût avec le plus grand nombre. 3 produits emblématiques de la région étaient à l'honneur ce lundi : **saucissons briochés, quenelles sauce Nantua et gâteaux au chocolat**.

Depuis sa création, il y a plus de 50 ans, Gault&Millau a toujours été proche des terroirs et des gastronomies régionales. Que ce soit grâce à son réseau d'enquêteurs sur le terrain, qui permettent un véritable maillage territorial, ou bien par le biais des événements organisés tout au long de l'année, le Guide Jaune confirme son attachement à la valorisation des produits et des spécificités culinaires qui font de la France le pays de la gastronomie.

Cette dégustation de 3 produits emblématiques de ce terroir permet de souligner la haute qualité des produits dans une région si riche en métiers de bouche. Pour cette édition, **un jury d'exception composé de Guillaume Gomez, ambassadeur de la gastronomie française, Marc Veyrat, membre de l'Académie Gault&Millau, Christophe Marguin, Président des Toques Blanches lyonnaises, Laurent Gerra et Marc Esquerré, Directeur des Guides Gault & Millau**, était accompagné pour la toute première fois de cinq palais lyonnais, composant le jury « grand public ». Ces deux jurys complémentaires ont ainsi procédé à l'élection des producteurs et artisans de bouche coup de cœur de la région :

Saucissons briochés

- Maison Gast
- **Crauser Bello** ♥★
- Bobosse
- Duculty
- Maison Cellierier
- Maison Vessière
- Maison Sibilia

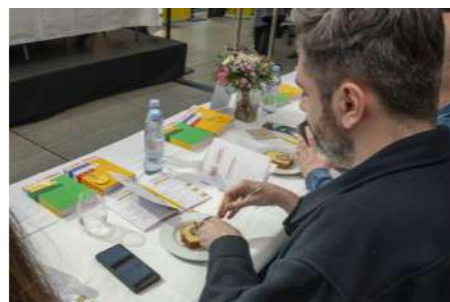
Coup de cœur du Jury
Coup de cœur du public

Quenelles sauce Nantua

- Giraudet
- **Maison Malartre** ♥★
- Les Quenelles du soleil
- Maison Cellierier
- L'Îlot des Gourmets

Gâteaux au chocolat

- Maison Dulac
- Sève
- **Bernachon** ♥
- Les Éclaireurs
- Aurélien Fournier
- **Mariller les saveurs** ★
- Maison Pépin



GAULT&MILLAU TOUR AUVERGNE-RHÔNE-ALPES : FOCUS SUR LES LAURÉATS 2022



Gault&Millau d'Or AURA 2022

Olivier Couvin et Gilles Reinhardt – Paul
Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or)

La magie est pérenne dans cette immense maison, grâce aux talents conjugués de ces deux magnifiques cuisiniers, et de toute l'équipe emmenée par Vincent Le Roux. Que l'on s'oriente vers la carte de saison, largement modernisée depuis quelques mois, ou vers le registre bourgeoise et grandiose, le moment est toujours grandiose.

« Un grand merci à Gault&Millau pour leur soutien et cette distinction. C'est une reconnaissance importante pour nos équipes qui font au quotidien un travail remarquable au service d'une cuisine de tradition et d'excellence. Je tiens à leur dédier cette récompense. La Maison Bocuse se veut un lieu de célébration d'une cuisine de cœur vivante et intemporelle. Elle a toujours préféré l'originel à la tendance, la simplicité au luxe, la générosité au minimalisme. En salle comme en cuisine, nous continuons à être les ambassadeurs du savoir-faire et du savoir-être que Monsieur Paul nous a transmis. Il disait que « Recevoir quelqu'un, c'est se charger de son bonheur. » Un état d'esprit qui ne nous a jamais quitté. Et parce qu'on n'a jamais fini en cuisine, on continue à évoluer tout en cultivant l'excellence qui a fait la renommée de notre belle Maison. »

Vincent Le Roux, directeur général du Restaurant Paul Bocuse

« Paul Bocuse était un cuisinier libre qui a bousculé les codes. Contribuer à écrire la suite de l'histoire avec la même audace qu'il aurait eu à nos âges est une chance inestimable et une grande responsabilité. La cuisine est belle quand elle est vivante. On remercie Gault&Millau pour cette distinction qui salue le travail de l'ensemble de l'équipage. Nous sommes avant tout une maison de famille. De la cuisine à la salle, chacun joue un rôle capital au service de l'excellence avec sincérité, sans effet de mode. »

Gilles Reinhardt (chef et MOF 2004), Olivier Couvin (chef et MOF 2015)



Trophée Pâtissier AURA 2022

Sébastien Vauxion – Le Sarkara (Courchevel)

Déjà primé il y a quelques années, Sébastien a encore évolué pour amener son Sarkara, un ovni dans la montagne, à une très haute altitude, en matière de recherche, d'harmonie et de plaisir. Le chef pâtissier du K2 vous envoie vers des rivages très exclusifs, extrayant le sucre des légumes, travaillant les textures et les associations fruits, agrumes, racines, herbes et feuilles dans des compositions végétales d'une grande recherche.



Trophée Grand de Demain AURA 2022

Damien Leveau – Albert 1^{er} (Chamonix)

La renaissance gastronomique de l'Albert 1^{er} passe par ce jeune homme bien immergé dans la noble maison des Carrier. Un talent incontestable alliant terroir et inventivité pour une expérience unique au sein de ce très bel hôtel inauguré au début du 20^e siècle.



Trophée Techniques d'Excellence AURA 2022

Bernard Mariller – Le Gourmet de Sèze (Lyon)

Bernard Mariller est l'un des gardiens du temple, un de ces cuisiniers sans concession qui font l'honneur de la cuisine lyonnaise depuis des décennies. Dans l'univers feutré de son restaurant, ses assiettes expriment un style tout aussi bourgeois, avec de beaux produits et une belle technique, mise au service de riches relectures sur les saisons.



Trophée Tradition d'Aujourd'hui AURA 2022

Stéphane Polly – Le Vivarais (Vals les Bains)

Un parcours plein de bon sens et de naturel, une maison attachante qui fait le plein de nature ardéchoise, un cuisinier attentif à faire évoluer la belle cuisine régionale. Stéphane Polly agite le terroir, revisitant la crèque ou la caillette et donnant un joli récital de saveurs pointues dans sa délicieuse auberge à la fois chic et typique.



Trophée Jeune Talent AURA 2022

Adrien Pollet – Le Cairn (Saint Jean de Sixt)

Entre Thônes et le Grand Bornand, une nouvelle table dont les montagnards ne pourront bientôt plus se passer. Adrien Pollet et Charline Camazzola sont seuls (lui en cuisine, elle en salle) pour mener cette réflexion sur la restauration d'aujourd'hui, à la fois sincère, naturelle et détendue qui démode l'ancien régime et ses repas amidonnés.



Trophée Jeune Talent AURA 2022

Julien Ayrat – La femme du Barbu (Malbo)

Au milieu de rien, un petit miracle que cette auberge accueillante qui anime à elle seule ce village minuscule. Le barbu, Julien, et sa compagne Victoria ont quitté l'océan et la Rochelle pour s'installer aux cœurs des rudes montagnes du Cantal où ils proposent une cuisine à la fois généreuse, enracinée et finalement moderne dans son propos.



Trophée Cuisine de la mer, des lacs et des rivières AURA 2022
Adrien Descouls – Origines (Le Broc)

Adrien ne cesse de progresser depuis son premier titre de Jeune Talent. Un nouveau trophée pour celui qui sait si bien magnifier les produits locaux, en particulier les poissons de rivière comme cette belle truite fario en ikejime cuite à l'unilatérale que nous avons goûtée il n'y a pas longtemps.



© Jules Azelie

Trophée Sommelier AURA 2022
Lolita Chevreau – Regain (Lyon)

Le Regain lyonnais est une des nouvelles tables à suivre, et Lolita en donne la bonne image, à travers une carte des vins dynamique, qu'elle sait faire évoluer et commenter avec passion. Cette excellente sommelière complète parfaitement le travail de Benjamin Sanchez et Thomas Rolland, les deux initiateurs de ce projet niché dans le quartier de la Martinière.



Trophée Terroir d'Exception AURA 2022
Julien Machet – Le Farçon (La Tania)

Sans concession, sans partage, Julien Machet met le terroir et ses producteurs en avant, dans cette jolie salle axée nature au cœur de la petite station de La Tania. Il rend notamment hommage à Mado, sa grand-mère, à qui il doit beaucoup de son talent et de sa passion pour les plus beaux produits, locaux en particulier.



Trophée Jeune Talent Service en Salle AURA 2022
Luc Dabo – Ursus (Tignes)

Au déjeuner du Panoramic à 3500 m d'altitude, comme en soirée à l'Ursus, Luc Dabo montre son aisance, sa prévenance et son attention permanente pour offrir proximité, empathie et savoir. Il est le parfait ambassadeur de la belle cuisine signée Clément Bouvier.



Trophée Accueil AURA 2022

Famille Chartron – Chartron (Saint-Donat-sur-l'Herbasse)

Depuis des années, Chartron est la référence du canton, une maison sûre et fidèle où père et fils font chanter le terroir et les belles manières. Dans cette étape bourgeoise sur la route des vacances, le service n'est pas un vain mot ou une promesse sans lendemain. Tout en gardant une dimension familiale, il sait faire preuve de standing et de discrétion.



Trophée Éloquence AURA 2022

Lucile Baudin – Vincent Favre-Félix (Annecy-le-Vieux)

Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement le parrain du Gault&Millau Tour en Auvergne-Rhône-Alpes, Guillaume Gomez, Christophe Marguin et les Toques Blanches Lyonnaises, les étudiants du Campus de Groisy, centre de formation des apprentis de Haute-Savoie, dirigé par Arnaud Gobled, qui accueillera prochainement le Centre d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la Gastronomie. Gault&Millau remercie également les Halles de Lyon - Paul Bocuse, leur président, Claude Polidori, l'ensemble des commerçants et tout le personnel technique.

Merci à nos partenaires



À propos de Gault&Millau

Gault&Millau a été fondé il y a plus de 50 ans par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine et dénicheurs de jeunes talents. Aujourd'hui, présent dans plus de 20 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses selections, toujours impartiales mais bienveillantes, la rigueur de son expertise et l'éthique de ses enquêtes. Gault&Millau a su développer des événements fédérateurs, nationaux et régionaux, afin de célébrer les talents à travers ses guides, trophées et dotations. Gault&Millau : dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.