

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 25 juin 2024

GAULT&MILLAU TOUR NOUVELLE-AQUITAIN, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS POUR LA SORTIE DU GUIDE RÉGIONAL



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Nouvelle-Aquitaine, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 24 juin 2024, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires.

L'événement s'est déroulé au Hangar 14 à Bordeaux. La veille, lauréats et partenaires de Gault&Millau ont participé à un dîner au restaurant Le Prince Noir à Lormont, sous la houlette du chef Vivien Durand.

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 la France.

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 et de l'hospitalité (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...).

LE PALMARÈS DU GAULT&MILLAU**TOUR NOUVELLE-AQUITAINE****Gault&Millau d'Or****Vivien Durand, Le Prince Noir, Lormont****Grand de demain****Bertrand Noeureuil, L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux****Jeunes talents****Brice Goeuriot & Margaux Le Baillif, Nuance, Bayonne****Technique d'excellence****Fabien Beaufour, Cent33, Bordeaux****Cuisine de la mer, des lacs et des rivières****Fabian Feldmann, L'Impertinent, Biarritz****Pâtissier****Patrice Ibarboure, La Table des Frères Ibarboure, Bidart****Terroir d'exception****Idir Fseil, AHPÉ, Biarritz****Accueil****François Durgueil, L'Agape, Limoges****Sommelière****Élisa Combrouze, Auberge Ostapé, Bidarray****Tradition d'aujourd'hui****Philippe Tredgeu, Le Serghi, Saint-Martin-de-Ré****Jeune talent en salle****Morgane Guider, Le Pétrocôre, Périgueux****Cuisine des prairies et pâtures****Michel Dussau, La Table de Michel Dussau, Agen****Éloquence****Simon Labrèze, Mirasol, Mont de Marsan
Marie Cros, Les Singuliers, Saint-Astier**

**Gault&Millau d'Or****Vivien Durand****Le Prince Noir, Lormont****16/20**

À 8 ans, Vivien Durand a le déclic ! Alors que certains camarades veulent être médecins ou policiers, lui veut être cuisinier. Après un bac pro, un BEP et un CAP, Vivien Durand rejoint l'une de ses idoles : Alain Ducasse, au Louis XV, à Monaco, puis s'installe dans le Pays basque, tout en prenant les rênes du restaurant gastronomique Le Prince Noir, à Lormont, où il réussit à maintenir les 3 toques dès la première saison. « On peut proposer une cuisine locale, de saison, à tous les prix. »

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)
**Grand de demain****Bertrand Noeureuil****L'Observatoire du Gabriel, Bordeaux****15/20**

Bertrand Noeureuil, le chef de l'Observatoire du Gabriel gère à la fois le superbe gastro du premier étage et le bistrot, installé depuis décembre dernier. Aujourd'hui, Bertrand Noeureuil est déjà un chef accompli, libre de ses mouvements et indiscutable Grand de Demain. « J'accentue mes cartes sur les produits, mais aussi sur les cuissons de saison. On braise l'hiver, on grille l'été, ni la vision ni les plats ne sont identiques ».

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)
**Jeunes talents****Brice Goeuriot & Margaux Le Baillif****Nuance, Bayonne****14/20**

L'un formé auprès de David Loisel et Florent Guillemot, et l'une formée auprès de Sylvestre Wahid et de David Loisel, Brice Goeuriot et Margaux Le Baillif ont ouvert leur premier restaurant à Bayonne, Nuance, fin 2023. L'inattendu était à vendre et correspondait aux souhaits des deux jeunes restaurateurs. L'ouverture se fait en novembre 2023 et une belle note de 14/20 est rapidement venue récompenser leur très beau travail.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)




Technique d'excellence



Fabien Beaufour

Cent33, Bordeaux

15/20

En 2006, Fabien Beaufour fait un essai dans les cuisines de Thomas Keller au French Laundry, en Californie. Puis, Christophe Bellanca, (...) lui propose d'intégrer sa brigade à L'Orangerie, à Los Angeles. Il le suit à New York, au Cirque, le restaurant de Sirio Maccioni. De retour en France et fort de ses expériences internationales, Fabien Beaufour commence à réfléchir à se mettre à son compte. Avec sa compagne Émilie, il fonde Le Cent33, à Bordeaux, grâce notamment à la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau obtenue en 2018.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine de la mer, des lacs et des rivières



Fabian Feldmann

L'Impertinent, Biarritz

14/20

Fabian Feldmann, cuisinier allemand tombé amoureux du Pays basque, est un véritable passionné de produits, notamment marins. Avec son épouse française Sarah, céramiste et évidemment pleinement impliquée dans l'aventure de leur restaurant biarrot, Fabian Feldmann a trouvé le terroir qui lui permet de pleinement s'épanouir et de donner libre cours à sa cuisine très iodée.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtissier



Patrice Ibarboure

La Table des Frères Ibarboure, Bidart

17/20

Aux côtés de son aîné Xabi, Patrice Ibarboure s'est imposé depuis quelques années comme l'un des pâtissiers les plus doués de sa génération. " Les Frères Ibarboure " : plus qu'un nom, une histoire, et la promesse de merveilleux moments de fête et de gourmandise. Xabi, le cuisinier, et Patrice, le pâtissier, sont des perfectionnistes et leur association produit aujourd'hui l'une des cuisines les plus enthousiasmantes de Nouvelle-Aquitaine, et même au-delà.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Terroir d'exception

Idir Fseil
AHPÉ, Biarritz
13,5/20

En 2021, Claire et Idir ouvrent AHPÉ (les initiales des quatre saisons), un bistrot cantine. Le chef y propose une gastronomie à prix accessible. « Une cuisine du marché. Je travaille avec des petits producteurs, des pêcheurs et des éleveurs locaux. Mes plats dépendent de ce qu'ils me donnent. Je m'adapte.» Cette démarche salutaire lui permet d'obtenir 2 toques dès l'année suivante et de figurer dans l'édition 2023 du 109 - Le Sang neuf de la gastronomie française.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Accueil

François Durgueil
L'Agape, Limoges
11,5/20

François Durgueil se passionne très jeune pour la cuisine et le service. « En 2019, j'ai ouvert mon restaurant, Sur le Pouce, j'étais en cuisine. J'ai été rejoint quelques mois plus tard par Jérémy Tricard, et j'ai repris ma place en salle. Nous sommes montés en gamme et avons décidé de troquer l'enseigne originelle par l'Agape en 2022.». Toujours extrêmement attentif à la qualité du service, François Durgueil était le candidat idéal pour recevoir notre trophée Accueil 2024 pour la région Nouvelle Aquitaine

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelière

Elisa Cambrouze
Auberge Ostapé, Bidarray
15/20

Si elle s'est d'abord orientée vers la cuisine, Elisa Combrouze s'est rapidement prise de passion pour le vin et la sommellerie. Après quelques saisons à l'Hostellerie de Levernois ou au Saint-James, à Bouliac, la jeune femme postule, dans le groupe Ducasse. On lui propose un poste de sommelière aux Lyonnais, à Paris, puis chez Benoit. Après quelques mois passés en Norvège, cuisinier, Elisa Combrouze se voit proposé le poste de cheffe sommelière à l'Auberge Ostapé . « Je gère environ 450 références, avec une forte orientation Sud-Ouest bien évidemment. »

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



**Tradition d'aujourd'hui****Philippe Tredgeu**

Le Serghi, Saint-Martin-de-Ré

12,5/20

Formé notamment auprès du MOF Gabriel Biscay, Philippe Tredgeu, après avoir écumé les grandes maisons, a volontairement pris ses distances avec la haute gastronomie pour ré-inventer la cuisine de bistrot. En 2021, avec sa compagne, ils rachètent le Serghi, véritable institution rétaise. L'environnement tranche évidemment avec l'agitation parisienne mais le plaisir de cuisiner est toujours aussi présent chez lui.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Jeune talent en salle****Morgane Guider**

Le Pétrocôre, Périgueux

12,5/20

Après plusieurs projets à l'étranger, passionnée par les métiers de l'accueil et du service et après avoir bien mûri son projet, Morgane Guider et son compagnon rachètent fin 2021 un local dans un vieil immeuble de Périgueux. « Nous avons décidé de faire tous les travaux d'aménagement nous-mêmes, pour ne pas exploser notre budget. Cela nous aura pris près de deux ans avant d'ouvrir Pétrocôre à l'été 2023. Malo est seul en cuisine, je suis seule en salle, et nos débuts sont vraiment encourageants ».

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Cuisine des prairies****et des pâturages****Michel Dussau**

La Table de Michel Dussau, Agen

14/20

Formé notamment auprès d'Alain Ducasse au Louis XV, Michel Dussau est aujourd'hui l'un des plus ardents défenseurs de son terroir régional. En 2016, Michel Dussau ferme la Table d'Armandie avant de la rouvrir sous une nouvelle enseigne, à son nom. Il s'oriente vers les producteurs locaux, travaille le foie gras au floc de Gascogne, le chasselas de Moissac, les agrumes des Landes, l'agneau fermier du Quercy, avec toujours ce plaisir de partager, lui le véritable chantre du terroir.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Éloquence

**Marie Cros**

Les Singuliers - Saint-Astier

14,5/20

Née à Montpellier en 1992, la jeune femme s'est formée au lycée hôtelier de Savignac avant de faire l'ouverture de la Table d'Hôtes de Philippe Etchebest, à Bordeaux. Aujourd'hui en poste aux Singuliers, à Saint - Astier (chez Louis Festa et sa compagne Cerise Gicquel), Marie a déjà programmé un retour au Québec (comme maître d'hôtel au restaurant La Tania), où elle a déjà vécu et travaillé pendant deux ans.



Éloquence

**Simon Labrèze**

Mirasol - Mont de Marsan

14/20

Bon élève, le jeune homme a toujours été attiré par la cuisine et obtient un bac pro à Talence, puis rejoint Paris pour travailler aux côtés d'Andreas Mavrommatis, à la tête du célèbre restaurant grec éponyme. Après deux ans passés dans le 5e arrondissement, le besoin de revenir sur ses terres se fait sentir. « J'ai rejoint la Villa Mirasol en salle, comme apprenti tout d'abord avant d'être promu comme assistant maître d'hôtel. Je ne regrette pas une seconde d'avoir quitté les fourneaux pour la salle. Je m'y épanouis auprès dans une ambiance très agréable ».



Parrain du Gault&Millau Tour

**Jérôme Schilling**

Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey - Bommes

17/20

Comme il le dit lui-même, Jérôme Schilling est un cuisinier des vignes. Bien qu'alsacien, c'est à Bommes, en Gironde, qu'il se sent le mieux. (...) C'est en aidant ce dernier lors des sélections du Bocuse d'Or qu'il découvre l'univers des concours culinaires. Depuis 2015, Jérôme Schilling officie au Lalique : d'abord à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin) aux côtés de Jean-Georges Klein, puis au Château Lafaurie-Peyraguey, à Bommes (Gironde) depuis 2017. C'est ici qu'il décroche le trophée Grand de Demain Gault&Millau 2018 ainsi que le Bocuse d'Argent France 2021 et le titre de Meilleur ouvrier de France en 2022.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour Nouvelle Aquitaine Kaviari / API&YOU / Eternum / Rougié / Nespresso / Robur / De Buyer / Bonnet Thirode Grande Cuisine / Bewtr / Sysco / Champagne Lombard / Terra Vecchia / Interbev - Label Rouge et les équipes du Hangar 14 pour leur 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.