Gault&Millau

Communiqué de presse
Novembre 2023

LE MAGAZINE AU COEUR DE LA GASTRONOMIE

Le magazine Gault&Millau fait enfin son grand retour en kiosque, avec six numéros par an, plus revitalisés que jamais. Du bon, du goût, du beau... 160 pages pour voir le monde à travers la gastronomie !

"Nous avons la volonté de penser un magazine qui rende hommage au passé de Gault&Millau, imagine la cuisine de demain et soutienne celle d'aujourd'hui ! Un magazine qui parle de culture, en somme, en voyant le monde à travers toutes les gastronomies. Un magazine qui s'adresse aussi bien à l'amateur qu'à l'expert, au néophyte qu'au passionné."

Stéphane Bréhier, directeur de la rédaction et rédacteur en chef

Gault&Millau

Communiqué de presse
Novembre 2023

Gault&Millau se réaffirme comme la référence dans le secteur et signe le grand retour de son magazine révélateur de talents.

Lancé en 1969 et en kiosque jusqu'en 2017, le magazine Gault&Millau revient après 6 ans d'absence avec au sommaire plusieurs thématiques phares : actualités et focus gourmands, interviews et portraits fascinants, reportages et évasions saisissants, zooms déco et lifestyle surprenants, recettes et dégustations inspirantes.

C'est dans les pages de ce magazine, qu'Henri Gault et Christian Millau ont à l'époque théorisé la "Nouvelle Cuisine" pour faire découvrir, en complément du Guide France, plusieurs générations de chefs et de talents !

En 2023, à l'heure où la presse papier traverse une véritable zone de turbulence, Gault&Millau fait le pari de relancer son magazine en kiosque. Une version totalement revitalisée mais dont les marqueurs historiques sont restés les mêmes : enquêtes, portraits, rencontres, interviews, reportages, voyages, découvertes...

Un magazine pour montrer que le chef, cuisinier ou pâtissier n'est pas enfermé dans sa cuisine, mais bien en prise avec les enjeux et défis de son époque, démontrer que la gastronomie n'est pas que grande cuisine, faire découvrir les gastronomies d'ailleurs, sortir des frontières et des sentiers battus, montrer que l'expérience dans un restaurant tient bien entendu de l'assiette, mais aussi du décor et même des hôtes, démontrer qu'il y a des talents de tous âges et de tous horizons, que tout ne se passe pas exclusivement chez les multitoqués parisiens...

Gault&Millau

Communiqué de presse
Novembre 2023

À retrouver dans chaque exemplaire :

- **Une interview à deux voix** avec un chef et un artiste, philosophe, scientifique, entrepreneur...
- Un reportage sur une scène gastronomique **en France**
- Un reportage sur une scène gastronomique **à l'étranger**
- **Une rencontre** avec un vigneron, un designer, un artisan...
- **Une enquête** sur un phénomène
- **Un dossier sur une matière première**, avec enquête, portrait d'un acteur du secteur, rencontre avec un chef, une recette...

Directeur de la rédaction et rédacteur en chef : Stéphanie Bréhier
Parution le 9 novembre 2023
50 000 exemplaires
160 pages
6 numéros par an
Tarif : 6,90 €

"Ce qui nous différencie des autres, ce sont les textes qui racontent l'atmosphère, le décor, l'accueil, le prix et bien sûr, la cuisine."

Henri Gault & Christian Millau - 1973

À propos de Gault&Millau

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la «nouvelle cuisine», Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. En plus du célèbre Guide Jaune, créé en 1972, notant chaque année et toquant près de 2500 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, le livre "109" ainsi qu'un livre consacré aux champagnes.