



## Sysco devient partenaire de la dotation jeunes talents Gault&Millau

Entre Sysco et Gault&Millau, c'est un partenariat qui s'inscrit dans le temps. Depuis près de 15 ans, animés par la volonté d'accompagner les restaurateurs, Sysco & Gault&Millau ont construit les bases d'un partenariat qui vise à amener une qualité sans concession aux convives, ces gourmets en recherche de transparence, sensibles à la qualité et aux origines des aliments.

Gault&Millau déniche les talents, explore les saveurs, détecte les tendances de la gastronomie au cœur des terroirs, Sysco source la matière première. Ensemble, ils passent les produits à la casserole, rencontrent les éleveurs, partagent des avis avec les cuisiniers, croisent les idées. De la cuisine traditionnelle au « sang neuf » de la gastronomie, il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits !

Animés par la volonté commune d'accompagner les restaurateurs, un métier qui a été particulièrement impacté par les crises successives de ces dernières années, Sysco a souhaité s'associer à la Dotation jeunes talents Gault&Millau.

Ce dispositif a été initié par Gault&Millau en 2014 pour soutenir les cuisiniers-entrepreneurs au fort potentiel qui souhaitent ouvrir leur premier restaurant. Après une sélection rigoureuse des dossiers, Gault&Millau mobilise son réseau de partenaires afin d'octroyer une dotation en produits et services à la douzaine de lauréats retenus chaque année sur tout le territoire national. Cette dotation d'une valeur de plusieurs milliers d'euros est adaptée aux besoins de chacun et co-construite avec les partenaires de Gault&Millau. Sysco s'engage à fournir une dotation en produits : épicerie, crèmerie, viandes, produits de la mer, non alimentaire ... à chacun de choisir ce qui les aidera pour démarrer leur aventure. Depuis le début de cette aventure, c'est ce sont 100 entrepreneurs qui ont ouvert leur restaurant et exercent leur métier avec passion.

Le Gault&Millau, au-delà du talent du chef, est très sensible à la vision, à la trajectoire, à la perspective et aux projets des jeunes chefs, c'est pour cela qu'est né ce dispositif, qui apporte un véritable coup de pouce à ces jeunes pousses de la restauration, utile également quand il s'agit de finir de convaincre les banques, et qui leur donne une première « mise en lumière ».

### **A propos de Sysco France :**

Sysco est le leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration. Fort de 50 ans d'expertise sur le territoire français, Sysco source, produit et distribue une gamme complète de produits adaptés aux besoins spécifiques des restaurateurs allant de l'ultra frais au sec et propose des solutions de pointe en matière de sécurité alimentaire, de durabilité et d'approvisionnement, un réseau logistique national pour une livraison unique multi-température en moins de

24h, un engagement RSE pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement. Nos 3800 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 80 000 professionnels. Avec ses 8500 références, dont près de 75% sourcées en France au cœur des régions, Sysco a à cœur de valoriser les filières locales, de mettre en avant le savoir-faire français, soutenir l'emploi local, réduire l'impact du transport et de contribuer au succès de ses clients. <https://sysco.fr/>

**A 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 sélections, 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.