

**Gault
&
Millau**

DOTATION
JEUNES TALENTS

**Région
Nord-Est**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 28 septembre 2026

**DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS
GAULT&MILLAU, LE GUIDE CÉLÈBRE LES
JEUNES LAURÉATS DU NORD-EST**



© Jérôme Pelegras pour Gault&Millau

La troisième édition de l'année de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau s'est tenue le lundi 28 septembre à Paris, au sein de l'école Médéric, en présence des dotés, des partenaires et des équipes du guide. Mission phare portée par Gault&Millau, cette dotation vise à accompagner concrètement les restaurateurs qui se lancent dans l'ouverture de leur premier établissement, en leur apportant un soutien déterminant dans une étape clé de leur parcours entrepreneurial.

ZOOM SUR LES LAURÉATS DE LA DOTATION NORD-EST



Khelil Morin
Mara, Paris (75)

Passé par le Poulpry puis chef exécutif du Perchoir Group, Khelil Morin, la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau 2026 l'accompagne désormais dans l'ouverture de son premier établissement. Il cherche actuellement un local à Paris pour ouvrir Mara, un restaurant où il souhaite proposer une cuisine personnelle et généreuse. Originaire de Paris, il officie aujourd'hui au bistrot Blainville, rue Saint-Denis.



Victor Grimon
Chez Vic, Metz (57)

Après avoir travaillé notamment au Clos des Sens, à Annecy, et à l'hôtel George V, à Paris, Victor Grimon a pris la direction des cuisines du Relais de Vincey, dans les Vosges. À 27 ans, le jeune chef a ouvert Chez Vic le 9 septembre 2026, rue des Jardins, à Metz. Dans cette nouvelle adresse gastronomique, il propose un menu dégustation à l'aveugle, une cuisine ouverte pensée comme un comptoir et une assiette largement inspirée par les produits locaux, avec quelques clins d'œil à ses Vosges natales.



Andréa Serafini
Paris (75)

Après avoir été formé à l'Ô Gayot, le bistrot de Franck Quinton à Bagnoles-de-l'Orne, Andréa Serafini a rejoint Deux Restaurant, dans le 11^e arrondissement de Paris, où il partage aujourd'hui les responsabilités avec les fondateurs Tiphaine Mollard et Romain Casas. Lauréat de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau Nord-Est 2026, le jeune chef cherche actuellement un local parisien pour ouvrir sa propre brasserie, où il proposera une cuisine traditionnelle.

LA D.J.T. GAULT&MILLAU : UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS DEPUIS PLUS DE 10 ANS

Au delà d'être une équipe de passionnés qui s'attache à référencer les meilleures tables de France, Gault&Millau accompagne les jeunes restaurateurs entrepreneurs dans leur parcours professionnel et ce, depuis plus de dix ans. Ainsi, chaque jeune Chef.fe qui souhaite « monter sa première affaire », peut aspirer à bénéficier de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau : une dotation en matières premières et en matériel. Un atout précieux et concret, afin de débiter leur aventure culinaire en toute sérénité, gagner en visibilité et en crédibilité.

Chaque année, Gault&Millau organise 4 cérémonies réunissant les jeunes entrepreneurs sélectionnés et ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces partenaires apportent non seulement un soutien matériel, mais aussi des services et conseils précieux afin de concrétiser leur projet et les aider à réussir dans cette aventure entrepreneuriale. Depuis 2014, plus d'une centaine de projets ont été accompagnés par Gault&Millau à travers la Dotation Jeunes Talents.

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau Nord-Est :

Pacojet / Robur / Eternum / Rougié / de Buyer / Charvet / Plantin / 14 Septembre / Kaviari / Winterhalter Lightspeed / Smartbox / Debic / Sysco / Jinchan Foods ainsi que l'école Médéric pour son 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. Guide national emblématique créé en 1972, Gault&Millau note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Au fil du temps, la maison s'est diversifiée et publie onze guides régionaux tout au long de l'année. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant quatre numéros par an et un numéro hors série, pour voir le monde à travers la gastronomie.