

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 12 mars 2024

GAULT&MILLAU TOUR PACA - CORSE - MONACO, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région PACA - Corse - Monaco, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 11 mars 2024, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires. L'événement s'est déroulé au Palais de la Bourse de Marseille. La veille, lauréats et partenaires de Gault&Millau ont participé à un dîner au restaurant Le K du Château de la Gaude à Aix-en-Provence, sous la houlette du chef Matthieu Dupuis-Baumal.

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 PACA - CORSE - MONACO

Gault & Millau d'Or

Virginie Basselot, Le Chantecler - Le Negresco, Nice

Grand de demain

Justin Schmitt, Château Eza, Èze

Jeune talent

Marie Dijon, Caterine, Marseille

Technique d'excellence

Dominique Lory, Le Grill - Hôtel de Paris, Monaco

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Fabio Bragagnolo, Casadelmar, Porto Vecchio

Pâtissier

Marius Dufay, Mirazur, Menton

Terroir d'exception

Dan Bessoudo, Dan B., Ventabren

Accueil

Nicolas Rebrond, L'Ardoise d'Audrey et Nico, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Sommelier

Ivan Mandelli, Maison Hache, Eygalières

Tradition d'aujourd'hui

Sébastien Sanjou, Le Relais des Moines, Les Arcs-sur-Argens

Jeune talent en salle

Laura Plestin, La Loge Bertin, Manosque

Cuisine des prairies et pâturages

Sébastien Saiz, L'Antonelle, Arles

Éloquence

Marlyne Labbé, Le Mas Bottero, Saint-Cannat

**Gault & Millau d'Or****Virginie Basselot**

Le Chantecler - Le Negresco, Nice

16/20

Andrée Rosier, à jamais la première femme MOF Cuisine, a dû être soulagée lorsque, en 2015, Virginie Basselot a elle aussi réussi ce concours. Seulement deux femmes MOF, voilà sans doute une anomalie de l'Histoire qui ne demande qu'à être réparée mais celle qui, enfant, se rêvait pilote de chasse, n'a pas attendu cette récompense pour se faire une place et un nom dans le métier. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Grand de demain****Justin Schmitt**

Château Eza, Èze

16/20

Passionné par la cuisine, Justin Schmitt a le déclic devant sa télé. « Au collège, tous les midis, je rentrais et je regardais "Bon appétit bien sûr", avec Joël Robuchon. J'écrivais toutes les recettes et je les reproduisais le week-end », se souvient-il. Il fait ses classes comme apprenti au restaurant Gaya Rive Gauche, puis au Lucas Carton, auprès d'Alain Senderens. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Jeune talent****Marie Dijon**

Catherine, Marseille

12,5/20

Inscrite en fac de droit, Marie Dijon se rend compte qu'elle veut être cuisinière. Cette passion et ce souci du partage, elle les tient de son père, qui lui a fait découvrir les plaisirs de la table. La jeune femme passe alors un CAP au lycée hôtelier de Marseille et fait son apprentissage chez Ludovic Turac, au restaurant Une Table au Sud. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Technique d'excellence

Dominique Lory

Le Grill - Hôtel de Paris, Monaco

15/20

Élève modèle de l'école Ducasse, Dominique Lory est aux commandes de la restauration du mythique Hôtel de Paris à Monaco. Un chef aussi talentueux que discret sacré Trophée d'Excellence 2024 pour la région PACA. Si de (très) nombreux chefs se vantent d'un passage dans l'un des restaurants administrés par Alain Ducasse, rares sont ceux qui, à l'instar de Dominique Lory, ont lié à ce point leur parcours professionnel à celui de notre académicien. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine de la mer, des lacs

et des rivières

Fabio Bragagnolo

Casadelmar, Porto Vecchio

16,5/20

Son accent chantant nous fait voyager en Italie dont il est originaire. Après une formation à l'école hôtelière IAL d'Aviano, Fabio Bragagnolo, fils de boulangers italiens, débute au Four Seasons de Milan avant de prendre un poste de second au restaurant italien Il Carpaccio du Royal Monceau, à Paris. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtissier

Marius Dufay

Mirazur, Menton

18/20

Si beaucoup de ses confrères cuisiniers ou pâtisseries expliquent leur vocation par une enfance passée dans les jupes d'une grand-mère cuisinière ou d'un père chocolatier par exemple, Marius Dufay se souvient clairement d'avoir été fasciné par le caractère quasi magique de la pâtisserie : « Dès la classe de quatrième, j'ai su que c'était ma vocation. » (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



**Terroir d'exception****Dan Bessoudo**

Dan B., Ventabren
15/20

Cuisinier autodidacte, passionné des arts de la table, Dan Bessoudo cherche à créer une vibration collective dans son restaurant aux influences scandinaves. Dan Bessoudo n'est jamais passé par un lycée hôtelier, un cas de figure rarissime pour un cuisinier de sa génération. «Mes parents tenaient absolument à ce que je suive un parcours classique. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Accueil****Nicolas Rebrond**

L'Ardoise d'Audrey et Nico,
Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
12,5/20

Nicolas Rebrond a fait ses classes au sein du lycée hôtelier de Toulon. Celui qui, en sortant du collège, se rêvait pâtissier, s'oriente pourtant rapidement vers les métiers de la salle. «J'adore cuisiner, mais, au gré des stages effectués pendant ma formation à l'école hôtelière, j'ai rapidement compris que je m'épanouissais pleinement au contact des clients » (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Sommelier****Ivan Mandelli**

Maison Hache, Eygalières
15,5/20

À bientôt 50 ans, Ivan Mandelli n'a rien de ces sommeliers (trop) sûrs d'eux, de ceux qui confondent morgue et savoir. Cet Italien d'origine aime d'ailleurs rappeler, sans fausse modestie, qu'il n'a jamais travaillé auprès d'un sommelier célèbre, mais qu'il s'est beaucoup inspiré des grands de ce métier. «J'ai beaucoup d'admiration pour David Biraud, Xavier Thuizat et Antoine Pétrus » (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



**Tradition d'aujourd'hui****Sébastien Sanjou**

Le Relais des Moines, Les Arcs-sur-Argens

15/20

Issu d'une famille installée en Bigorre et ancrée dans les métiers de bouche depuis cinq générations, Sébastien Sanjou se lance dans la restauration à l'âge de 14 ans. « Ça a été une grande surprise pour mon père et ma mère mais j'avais ça dans le sang. » À cette époque, ses parents sont propriétaires du Choucas, situé à La Mongie, station de ski pyrénéenne. « Depuis tout petit, je voyais la restauration comme un milieu très difficile. » (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Jeune talent en salle****Laura Plestin**

La Loge Bertin, Manosque

11/20

Les clients louent son naturel et cette capacité à gérer seule une trentaine de couverts tout en conservant du temps pour chacun. « Je pense que les clients apprécient que je prenne le temps d'échanger avec eux. Je ne suis pas qu'une porteuse d'assiettes. » Gault & Millau la récompense en 2024 du trophée Jeune Talent en Salle pour la région PACA. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Cuisine des prairies
et des pâturages****Sébastien Saiz**

L'Antonelle, Arles

13/20

Si le futur patron de L'Antonelle se souvient avec émotion de la « timbale de macaroni à la crête de coq qu'on cuisinait dans le premier restaurant où j'ai appris le métier, à Versailles », c'est vraiment auprès d'Armand Arnal, à La Chassagnette, qu'il a le plus appris. (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Éloquence

Marlyne Labbé

Le Mas Bottero - Saint Cannat

14/20

Après avoir obtenu son diplôme en communication à l'IUT Bordeaux Montaigne, Marlyne se forme en alternance, pendant deux ans, en tant qu'apprentie sommelière au Tutiatic, Le Bistro Vignerons. Passionnée par le domaine du vin et de la gastronomie, elle suit des cours au CAFA Wine School en parallèle et rédige des piges pour le média Mlle Boit du rouge. Depuis octobre 2023, elle occupe le poste de Chef de rang sommelière au Mas Bottero à Saint-Cannat.



Parrain du Gault&Millau Tour

Mathias Dandine

La Magdeleine - Gémenos

16/20

À la fin des années 1990, le jeune Mathias Dandine reprend les cuisines du restaurant de ses parents : l'Escoundudo, au cœur du village, une très jolie maison de pierre avec quelques tables en terrasse que les touristes s'arrachent en été. Mathias a l'œil et la mémoire. Il a appris le métier auprès de son papa Max, s'est formé chez Laurent Tarridec (Les Roches, à Aiguebelle) et Bruno (Restaurant Bruno, à Lorgues) mais aussi en écoutant et en regardant le pape de la cuisine provençale : Gui Gedda (...)

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour PACA - CORSE - MONACO **DE BUYER / KAVIARI / NESPRESSO / ROBUR / SYSCO / ROUGÉ / BEWTR / ELLE&VIRE / API & YOU / ETERNUM / LIGHTSPEED / COUTANSEUX AÎNÉ / BONNET-THIRODE / INTER BEAUJOLAIS.**

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.