

Gault & Millau | TOUR

Région
Occitanie -
Andorre

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 14 mai 2024

GAULT&MILLAU TOUR OCCITANIE - ANDORRE
LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Occitanie - Andorre, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 13 mai 2024, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires.

L'événement s'est déroulé au Château Hermitage de Combas.

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 OCCITANIE - ANDORRE

Gault & Millau d'Or

Pascal Bardet, Le Gindreau, Saint-Médard

Grand de demain

Stéphane Paroche & Justine Viano, La Table de Castigno, Assignan

Jeune talent

Arnaud Darbas, Agapes, Toulouse

Technique d'excellence

Vincent Croizard, Restaurant Vincent Croizard, Nîmes

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Clément Lessoud, Hortùs, Toulouse

Pâtissier

Amandine Sabot, Le Patio by Lou Caléou, Sommières

Terroir d'exception

Jacques Carles, La Ferme Carles, Monteils

Accueil

Coralie Semery, Restaurant Ébullition, Montpellier

Sommelier

Matthieu Baas, Restaurant Matthieu de Lauzun, Pézenas

Sommelier

Eric Bladou, Alter/Native, Béziers

Tradition d'aujourd'hui

Julien Bousquet, Pica-Pica, Béziers

Jeune talent en salle

Elodie Le Clanche, Au Canard Gourmand, Samatan

Cuisine des prairies et pâturages

Virginie Guitard, Combustible, Toulouse

Éloquence

Baptiste Brilleau, Maison Soubeiran, Lunel

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.

CONTACTS AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange – 06 03 94 62 47 – alexandragrange@14septembre.fr
Fanette Lambert – 06 38 65 39 84 – fanettelambert@14septembre.fr
Adélie Vernhes – 06 82 98 26 04 – adelievernhes@14septembre.fr
Marguerite Gaston – 06 33 43 22 20 – margueritegaston@14septembre.fr

