



DOSSIER DE PRESSE

---

**GUILLAUME  
GALLIOT**

\*\*\*

*Caprice, Four Seasons Hong-Kong*

Guillaume Galliot a appris à goûter comme il a appris à vivre, avec force et résilience. Imprégnée dès l'enfance de l'odeur des saisons et des saveurs de plats longtemps mijotés, sa passion pour l'art culinaire est née d'un penchant précoce à vivre l'instant présent. Aux côtés d'un grand-père terrien et d'une grand-mère nourricière, sa jeunesse promise à un destin de chef est abondamment marquée par les exaltations d'une cuisine familiale aux formes imparfaites mais tellement vraies. Porté par ses souvenirs d'enfance, Guillaume Galliot a très vite compris l'importance vitale des aliments et du soin apporté à leur préparation. À l'adolescence, il délaisse déjà les menus peu réconfortants de sa cantine pour réaliser lui-même ses propres recettes. Figures d'évidence, ses premières années à la recherche du "bon" marquent ses débuts de cuisinier.

Homme à l'esprit libre et curieux, Guillaume Galliot commence dès l'âge de 15 ans son apprentissage aux métiers de la restauration. Désireux de trouver le lieu qui saura aussi bien parler à ses envies qu'à son âme, il emprunte les chemins de plusieurs établissements réputés de sa région natale, le Val de Loire, avant de s'installer dans le sud de la France, à Montpellier, au *Jardin des Sens*. Un établissement tenu par les frères Jacques et Laurent Pourcel, reconnu pour sa gastronomie chaleureuse et conviviale. Formé aux gestes et aux savoir-faire de la pâtisserie, il y apprend les valeurs d'une cuisine généreuse, franche et directe, respectueuse de ses traditions, de ses savoir-faire et de ses équipes. Après une brève parenthèse chez Taillevent, monument de la gastronomie parisienne, le chef rejoint à nouveau les frères Pourcel au sein de leur nouvel établissement *La Maison Blanche*, niché dans le cœur du 8ème arrondissement.



## UN DESTIN PROMIS À LA CRÉATIVITÉ

*Guillaume Galliot*



À l'image de la nature, sa cuisine versatile s'exprime dans une envie constante de partir à la conquête de nouveaux territoires. Après un premier voyage marquant à Singapour en 2001, Guillaume Galliot transforme son appétit de nouveauté en instants de découverte à travers le monde. À peine âgé de 22 ans, ce jeune nomade de la gastronomie a déjà exercé ses talents aux Caraïbes (Saint-Barthélemy), en Asie du Sud-Est (Singapour), sur la Côte-Est américaine (New-York, Miami) ainsi qu'en Afrique du Nord (Maroc) où il y apprend l'alchimie des épices. Immergée dans la richesse et l'abondance des cultures, sa cuisine dessine un panorama aventureux, fait de rencontres, d'innovation et de créativité. Bien que solidement ancrée dans la vérité d'un patrimoine culinaire français, la gastronomie de Guillaume Galliot aime se confronter à des goûts inconnus et souvent inattendus.

Nourrissant sa mémoire de cuisinier au gré de ses explorations, il pose enfin ses valises en Chine, à Pékin exactement. Après quatre années d'une première expérience réussie de chef aux commandes, il poursuit sa quête d'excellence à Macao. Attiré par l'énergie cosmopolite de cette ancienne cité comptoir, il reprend en 2012 le vieux restaurant de l'hôtel *The Crown*, rebaptisé du nom de *Tasting Room*. À peine installé depuis six mois, le Guide Michelin récompense déjà ses élans créatifs d'une première étoile en 2013, puis d'une seconde étoile en 2016. Dans sa course effrénée à toujours mieux faire, il décide l'année d'après de tout quitter pour partir vivre à Hong Kong et reprendre les cuisines de *Caprice* en 2017, le restaurant gastronomique de l'hôtel *Four Seasons*. En moins de deux ans, il accède à la distinction suprême, la troisième étoile.

Parmi les tables les plus incroyables d'Asie, *Caprice*, un écrin de raffinement aux trois étoiles, projeté dans la vision d'avenir de son chef français, Guillaume Galliot. Avec une salle magnifique surplombant le port de Hong-Kong, l'établissement offre à tous ses convives en quête de beau et de bon, un décor précieux et sophistiqué, au luxe cristallin et éblouissant. Réalisé dans le souci du détail et dans une juste combinaison de meubles au style chinois, *Caprice* allie le charme naturel des matériaux nobles aux tonalités éclatantes de la ville. À l'image de sa mégapole qui l'abrite, le restaurant déploie une cuisine cosmopolite de haut vol, toute en finesse et en verticalité. Comme Hong-Kong, signifiant littéralement "port aux parfums", les cartes et les menus du lieu font les éloges d'une nature en pleine majesté, étirant avec splendeur sa diversité et ses richesses.

Commandé par la volonté de faire de *Caprice* l'adresse de tous les épicuriens (chinois et internationaux) en quête d'unique, le chef Guillaume Galliot a imaginé une cuisine aux saveurs mondiales et universelles, marquée par un savoir-faire français et une affection

toute particulière pour les terroirs asiatiques.



## **CAPRICE \*\*\* FOUR SEASONS (HONG-KONG)**

*Guillaume Galliot*



Plongé dans le mystère d'une cuisine tricolore instruite aux saveurs de l'Orient, le parcours de chef de Guillaume Galliot fait l'objet d'un raffinement inattendu. Pris entre la rigueur et la discipline d'un savoir-faire à la française, il a depuis appris à apprivoiser les parfums des gastronomies asiatiques, modèles d'un art de vivre cosmopolite, pris entre tradition et modernité.

Enrobant des terroirs comme l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines, la Thaïlande, le Japon, la Chine (et même une partie de l'océanie) sa cuisine de consensus célèbre avec un égal bonheur récoltes (fruits, légumes), viandes (bœuf wagyu) et pêches locales (poissons et crustacés).

***“Il ne s'agit plus de déguster un plat, mais bel et bien de savourer une histoire, un patrimoine, un terroir.”***

## **L'AMBASSADEUR DES TERROIRS D'ASIE**

***Guillaume Galliot***

Témoignage de ces horizons lointains, Guillaume Galliot s'attache à considérer dans sa cuisine l'ensemble de leurs ressources et de leurs cultures locales, travaillant des variétés endémiques comme la *Cabosse du Vietnam* ou des plats régionaux tels que le *Laksa de crabe*, une soupe singapourienne traditionnellement réalisée à partir de lait de coco, de nouilles, de crevette, de poisson ou de viande et parfumée à la pâte de curry, au piment, à la citronnelle et à la coriandre. La pratique qu'il fait de ses paysages asiatiques s'inscrit consciencieusement dans une volonté de surprendre le convive par un accord harmonieux de tous les sens, où chacun des ingrédients s'intègre à un autre pour former un tout.

■ ■ ■

### **Guillaume Galliot**

Sans jamais renier ses origines gustatives, Guillaume Galliot mêle également à ces subtilités venues d'Asie, des trésors de chair importés directement depuis les plus belles régions de l'hexagone, Coquillages Saint-Jacques et Homard Bleu bretons, Terrine de Foie Gras... Inspiré des bouillons, des sauces et des épices de la cuisine asiatique, Guillaume Galliot imagine des plats en quête de capturer la richesse et la diversité de ces patrimoines uniques. Pour lui, ses recettes sont un instant de méditation sur le goût, interrogeant les spécificités des produits qu'il choisit de préparer. Elles expriment des souvenirs, exaltent la perception et capturent le moment.



Si dans leurs usages et dans les gestes qu'elles impliquent, les différentes expressions de la cuisine asiatique diffèrent des savoir-faire de la gastronomie française, le chef Guillaume Galliot en a fait son propre langage, fort et universel, capable de partager ses émotions à tous les voyageurs en quête d'unique. Fixant à la gastronomie le rôle de transmettre ses valeurs du respect et son goût pour la nature, Guillaume Galliot est résolu à mettre en avant l'essence même du produit.

Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits, le chef a fait de la perfection des mets qu'il sublime une qualité immuable à toutes ses créations. Même lorsqu'il n'est pas possible de faire local, il est nécessaire pour Guillaume Galliot de favoriser des productions biologiques ou issues de commerce équitable, tel que les pépites du Val de Loire qu'il propose à sa table triplement étoilée (Pigeon de Racan, Caviar de Sologne).

En quelques années, il est devenu le narrateur incontesté d'une cuisine transcontinentale, vitrine d'un répertoire culinaire et identitaire, très loin des clichés et des stéréotypes de la nourriture asiatiques. Un éloge d'un monde aux contours complexes et aux accents multiples; une leçon d'art de vivre, faite de respect, d'humanité et d'une recherche constante d'équilibre.

# UNE GASTRONOMIE DE VALEURS

*Guillaume Galliot*

