

Gault & Millau

DOSSIER DE PRESSE

28 NOVEMBRE 2022

GAULT & MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÈS 2023

DOSSIER DE PRESSE LAURÉATS, NOUVELLES TOQUES ET GRANDS DE DEMAIN 2023¹

1972 / 2022

LE GUIDE GAULT&MILLAU A 50 ANS !

L'occasion de célébrer un guide qui, depuis un demi-siècle, part à la découverte de nos terroirs, incroyables réservoirs de talents et de produits d'exception.

Témoin privilégié de la société, la cuisine reflète évolutions sociétales, renouvellements et autres métamorphoses aux quatre coins de notre pays et de la planète.

En fidèle ambassadeur, *Gault&Millau* les retranscrit et dévoile un podium 2023 à l'image de ses valeurs.

De cette nouvelle scène culinaire effervescente, il érige Olivier Nasti en Cuisinier de l'Année incarnant à la fois transmission et curiosité, tradition et innovation.

Le Guide fait ainsi souffler un véritable vent de fraîcheur sur cette promotion 2023.

Les talents mis en lumière révèlent une cuisine empreinte de panache, de singularité, le tout servi avec beaucoup de bienveillance et de savoir-faire.

Aucun doute, la nouvelle génération a son mot à dire et fait briller le patrimoine français à sa manière.

50 ans ça se fête !

Le 28 novembre a eu lieu le gala annuel de *Gault&Millau* au Carreau du Temple, un événement fédérateur et historique où le « Guide France » a été dévoilé – en même temps que le « Livre des Champagnes », qui fête lui ses 10 ans.

Trophées 2023, Grands de Demain et Jeunes Talents, le Guide Gault&Millau 2023 invite à découvrir de nouvelles émotions culinaires...

Pour toutes demandes d'interviews et d'informations, n'hésitez pas à prendre contact avec l'agence **14 SEPTEMBRE** :

Alexandra Grange

06 03 94 62 47 • alexandrangrange@14septembre.fr

Fanette Lambert

06 38 65 39 84 • fanettelambert@14septembre.fr

Adélie Vernhes

06 82 98 26 04 • adelievernhes@14septembre.fr

LES LAURÉATS

2023



CUISINIER DE L'ANNÉE

OLIVIER NASTI
LA TABLE D'OLIVIER NASTI
19/20

9-13, rue du Général-de-Gaulle
68240 Kaysersberg



PÂTISSIER DE L'ANNÉE

SÉBASTIEN VAUXION
LE SARKARA
15,5/20

238, rue des Clarines
73120 Courchevel



SOMMELIER DE L'ANNÉE

ALESSANDRO NIGRO IMPERIALE
LE CAP
GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT
17/20

71, bd du Général-de-Gaulle
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat



DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE

HERVÉ PARMENTIER
PIERRE GAGNAIRE

6, rue Balzac
75008 Paris



JEUNE TALENT EN SALLE DE L'ANNÉE

ENZO DUFFET
PAUL BOCUSE
18/20

40, quai de la Plage
69660 Collonges-au-Mont-d'Or

OLIVIER NASTI

CUISINIER DE L'ANNÉE

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

9-13, rue du Général-de-Gaulle – 68240 Kaysersberg



19/20

Olivier Nasti a indéniablement conquis le cœur des alsaciens. Dans cette maison séculaire, *Le Chambard*, dont il a fait un haut lieu gourmand et une grande étape du savoir-vivre à la française, ce Belfortain de naissance est un infatigable chercheur des saveurs justes.

Ayant fait ses armes auprès de Dominique Mathy, Olivier Roellinger ou encore à la table des Haeberlin, c'est avec de solides bases qu'Olivier Nasti se décide à ouvrir son propre restaurant avec son frère Emmanuel, brillant sommelier. Les deux hommes achètent le Caveau d'Éguisheim en 1992. Le succès sera immédiat.

Au début des années 2000, les deux frères acquièrent l'hôtel-restaurant *Le Chambard* pour le porter, grâce également à l'indispensable concours de Patricia, l'épouse d'Olivier et brillante maîtresse de maison, parmi les plus belles tables de l'Hexagone. Aujourd'hui, le chef et sa femme font perdurer cette adresse incontournable.



SÉBASTIEN VAUXION

PÂTISSIER DE L'ANNÉE

LE SARKARA

238, rue des Clarines – 73120 Courchevel



15,5/20

Le dessert, par définition, correspond au moment où l'on va desservir. Incarné par un plat sucré servi à la fin du repas, ces deux préceptes ne sont cependant que des habitudes et non des dogmes. C'est par ce constat que Sébastien Vauxion a renversé deux paradigmes et inventé le *Sarkara*. Mais qu'on ne se méprenne pas : *Sarkara* n'est pas, comme il est coutume de le présenter, un restaurant de desserts, un concept qui existe depuis longtemps. Là où Sébastien est pionnier, c'est qu'il imagine un lieu de plaisirs gustatifs autour des fruits et légumes et de leurs composants naturels. Sans sel et sans sucre ajoutés : Sébastien Vauxion l'a fait !



ALESSANDRO NIGRO IMPERIALE

SOMMELIER DE L'ANNÉE

LE CAP - GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT

71, bd du Général-de-Gaulle – 06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat



17/20



« Quand j'étais petit, je rêvais d'être pilote », confie Alessandro Nigro Imperiale.

Pourtant, c'est à la Trattoria Mo' à Foggia, dans les Pouilles, qu'il se découvre une nouvelle passion : la sommellerie. C'est en 2018 qu'il intègre l'équipe de *La Dame de Pic*, à Paris, puis est élu meilleur sommelier des Pouilles 2019, il entre au restaurant *George V* et prend la tête du *Grand-Hôtel du Cap-Ferrat* en 2022. Son but : renouveler la carte et mettre à l'honneur les vins français et italiens. « J'aimerais que la carte du *Grand Hôtel* devienne un pôle œnologique pour le sud de la France », confie-t-il.

HERVÉ PARMENTIER

DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE

PIERRE GAGNAIRE

6, rue Balzac – 75008 Paris



Alors qu'il cumule aujourd'hui quarante ans de carrière de service en salle, Hervé Parmentier souhaitait initialement devenir cuisinier. Mais en arrivant à La Côte Saint-Jacques, en 1983, l'apprenti n'a d'autre choix que d'être en salle. Là, c'est le déclic. Il y reste ainsi quatre années, et se forme au métier de maître d'hôtel auprès de ses mentors, Michel Bachelet et Jean-Claude Altmayer. Après un détour par l'Irlande, il entre au *Château d'Artigny*, à Montbazou, auprès d'Alain Rabier et devient maître d'hôtel à 23 ans à peine.

En 1998, après un passage à *Méribel*, il rejoint le *Restaurant Pierre Gagnaire*, à Paris. Arrivé chef de rang, il devient maître d'hôtel, puis directeur de salle. « Quand j'ai fait mon entretien d'embauche, le chef m'a dit « Vous savez, si vous rentrez chez nous, c'est minimum deux ou trois ans. Aujourd'hui, ça en fait 25 ! » raconte-t-il. Les années passent, elles ne se ressemblent pas, et Hervé Parmentier ne se départ jamais de son enthousiasme.



PAUL BOCUSE

40, quai de la Plage – 69660 Collonges-au-Mont-d'Or



18/20



À ses débuts dans la restauration, Enzo Duffet souhaitait être cuisinier. Pourtant, lors d'un stage à *La Villa Florentine*, à Lyon, le jeune homme prend peu à peu goût au service en salle.

En 2018, alors qu'il officie chez *Potel et Chabot*, il se découvre un réel intérêt pour le métier.

« J'ai tellement apprécié le contact avec la clientèle que je ne suis jamais reparti en cuisine », raconte-t-il. Un an plus tard, son envie de retourner dans sa ville natale le mène chez *Léon* de Lyon, sous les ordres de Jack Rouget. La même année, il a l'opportunité d'entrer au restaurant *Paul Bocuse* et fonce.

Seul inconvénient : il sera commis. « J'ai redébuté tout en bas de l'échelle. C'était un *challenge*, mais j'ai soif d'évoluer, de faire mes preuves et d'apprendre. » Depuis, le Lyonnais est devenu chef de rang au sein de l'établissement et ne se lasse pas.

« C'est magique. Tous les jours, on écrit une page de l'histoire de cette maison et on poursuit le travail de Monsieur Paul », se réjouit-il.

LES GRANDS DE DEMAIN

Le guide qui a ouvert la voie, en découvrant et récompensant tant de grands chefs dans leurs premiers pas, de Thierry Marx à Arnaud Lallement, de Jean-François Piège à Pierre Gagnaire, met cette année l'accent sur une nouvelle génération pleine de talents. Ils ont tous retenu l'attention des enquêteurs de *Gault&Millau* comme étant des grands de demain. Et si la vocation du Guide est de détecter les jeunes talents et de les faire grandir, alors 2023 en constitue un symbole fort.



GRAND DE DEMAIN

MALLORY GABSI
MALLORY GABSI
14,5/20

28, rue des Acacias
75017 Paris



GRAND DE DEMAIN

DIEGO DELBECQ
ROZÓ
15/20

34, rue Raymond-Derain
59700 Marcq-en-Barœul



GRANDE DE DEMAIN

MÉLANIE SERRE
ELSA
15/20

Avenue Princesse Grace
98000 Monaco



GRANDS DE DEMAIN

**INGRID DEFFEIN
& GUILLAUME DECOMBAT**
SOURCES
15/20

22, rue de Verdun
44000 Nantes



GRANDE DE DEMAIN

VIRGINIE GIBOIRE
RACINES
15/20

4, passage Antoinette-Caillet
35000 Rennes



GRAND DE DEMAIN

AURÉLIEN LARGEAU
LA ROTONDE - HÔTEL DU PALAIS
16/20

1, avenue de l'Impératrice
64200 Biarritz

MALLORY GABSI

GRAND DE DEMAIN

MALLORY GABSI

28, rue des Acacias – 75017 Paris



14,5/20

Ouvert dans un coin chic de la capitale, à deux pas de l'Arc de triomphe, Mallory Gabsi tient les rênes de son restaurant éponyme.

En incarnant ce mouvement qui bouscule les codes des précédentes générations, Mallory s'impose comme chef de file de cette nouvelle scène gastronomique. Chez lui, il travaille donc sereinement et démontre un grand talent. Revendiquant sa belgitude, et choisissant minutieusement les codes, les couleurs et les textures, il démontre une identité culinaire subtile et innovante.

Bien loin des artifices, allant au cœur de l'assiette et du produit, il montre dans chaque bouchée qu'il est avant toute chose un cuisinier.



DIEGO DELBECQ

GRAND DE DEMAIN

ROZÓ

34, rue Raymond-Derain – 59700 Marcq-en-Barœul



15/20

« Quand j'avais 14 ans, ma tante m'a offert un livre de pâtisserie, c'est comme ça que je me suis tourné vers la cuisine », se souvient Diego Delbecq. Depuis, le chef cuisinier a gravi les échelons, en commençant au sein de la cuisine de Marc Meurin, à Busnes, en tant qu'apprenti d'abord, puis comme chef de partie. Il y reste cinq ans et débute sa collaboration avec Christophe Saintagne.

De 2011 à 2017, il suit le chef au Plaza Athénée, au *Meurice*, et enfin l'assiste à l'ouverture du restaurant *Papillon*, à Paris. « Il m'a donné une vision de la cuisine où l'on ne doit jamais s'ennuyer », raconte Diego. Depuis 2017, Diego Delbecq et sa conjointe, Camille Pailleau, sont à la tête de leur propre restaurant, *Rozó*. Le nom est inspiré de la fable de La Fontaine, Le Chêne et le Roseau, car « on a souvent plié, mais jamais rompu », explique-t-il.

Au bout de deux mois d'ouverture, Diego est distingué *Jeune Talent Gault&Millau 2018*, tandis que Camille reçoit le trophée *Jeune Chef Pâtissier*. Aujourd'hui, l'établissement a déménagé à Marcq-en-Barœul, dans une ancienne imprimerie.



MÉLANIE SERRE

GRANDE DE DEMAIN

ELSA

Avenue Princesse Grace – 98000 Monaco



15/20



À ses débuts, Mélanie Serre souhaite gérer un restaurant et passe une licence en management hôtellerie-restauration à l'*Institut Vatel*, à Lyon.

C'est lors d'un stage chez le traiteur *Potel et Chabot*, à Paris, qu'elle a le déclic. Elle rejoint ensuite le *Chalet du Mont d'Arbois*, à Megève, avant le *Château de Valmer*, l'*Eden Rock* de Saint-Barthélemy, puis le restaurant de Joël Robuchon, à Monaco puis à Paris à l'*Atelier Étoile*.

Rapidement, Mélanie Serre ressent l'envie d'ouvrir son propre restaurant. Elle est, pour cela, épaulée par la dotation *Gault&Millau 2019*, mais ne trouve pas de local adapté. Un an plus tard arrive le Covid... Elle ouvre sa boîte de consulting tout en devenant cheffe du *Louis Vins*, à Paris, l'un des « 109 » de l'année 2021. Cette même année, elle est distinguée par le trophée *Jeunes Talents Gault&Millau*. Officiant aujourd'hui au restaurant *Elsa*, Mélanie Serre et son mari s's'apprêtent à ouvrir un restaurant, dans le bassin d'Arcachon.

INGRID DEFFEIN & GUILLAUME DECOMBAT

GRANDS DE DEMAIN

SOURCES

22, rue de Verdun – 44000 Nantes



15/20



Avant d'être chefs, Ingrid Deffein et Guillaume Decombat ont suivi des parcours bien éloignés de l'univers de la restauration : en commerce pour elle, et en logistique et transport pour lui.

Diplôme en poche, ils vont chacun s'inscrire à l'école Ferrandi de Paris. Ingrid fait ses armes au *George V*, tandis que Guillaume effectue son apprentissage au *Bristol*. Le jeune chef se rend vite compte que les palaces ne sont pas faits pour lui ; en 2014, il rejoint *Semilla*, restaurant du MOF Éric Trochon. Ingrid, de son côté, part au *Cobéa*, aux côtés de Philippe Bélissent. En 2016, le couple part à Nantes, d'où Ingrid est originaire et le duo ouvre *Sources*, une épicerie-primeur. Deux ans plus tard, l'épicerie nantaise est transformée en restaurant. Dès 2020, le binôme est distingué par le trophée *Grand de Demain Grand Ouest*, puis par le prix *Jeunes Talents national Gault&Millau*. Ingrid et Guillaume figurent également dans la dernière édition du « 109 ».

« Ce sont des piqûres d'adrénaline, on a l'impression que l'on peut repartir pour un an », confie Guillaume.

VIRGINIE GIBOIRE

GRANDE DE DEMAIN

RACINES

4, passage Antoinette-Caillet – 35000 Rennes



15/20

Une carrière dans la restauration a toujours été une évidence pour Virginie Giboire.

Le lycée terminé, la Rennaise entre à Ferrandi Paris. Une fois diplômée, *Le Grand Véfour* lui propose un poste comme cheffe de partie. C'est là qu'elle rencontre son conjoint, Fabien Hacques, sommelier. En 2010, elle rejoint le restaurant *Itinéraires* comme cheffe de partie pâtisserie. « C'était un bagage que je voulais avoir en plus, je voulais toucher à tout », explique-t-elle. En 2011, rêvant de travailler auprès de Thierry Marx, Virginie Giboire part au *Mandarin Oriental Paris*. Six ans plus tard, la Bretonne veut revenir aux sources.

C'est ainsi qu'elle ouvre, avec son conjoint, le restaurant Racines, à Rennes. En 2018, un an après l'ouverture, la cheffe est distinguée *Jeune Talent* par *Gault&Millau*. Quelques mois plus tard, le restaurant se déplace dans un espace plus grand. Pour récompenser sa qualité, *Gault&Millau* lui remet le trophée *Grand de Demain 2023*.



AURÉLIEN LARGEAU

GRAND DE DEMAIN

LA ROTONDE - HÔTEL DU PALAIS

1, avenue de l'Impératrice – 64200 Biarritz



16/20



La rigueur et la précision, ce n'est pas inné, ce sont des qualités qui se construisent au fil des ans, et en général aux côtés des maîtres qui vous les transmettent comme une infusion.

Aurélien Largeau a eu cette chance, lorsque, après de solides études et des passages chez *Coutanceau*, à La Rochelle, et au *Richelieu*, sur l'île de Ré, il croise la route de Christophe Hay. À *La Maison d'à Côté*, à Montlivault, il apprend à magnifier le produit local, à ne rien négliger, à s'engager avec ses producteurs, à être encore plus exigeant avec soi-même qu'avec ses collaborateurs. Témoignage de confiance, le futur *Cuisinier de l'Année* lui confie en 2018 les cuisines de *La Table d'à Côté* à Ardon, près d'Orléans.

En quelques mois, le jeune chef fait ses preuves, montre tout ce qu'il a appris et remporte dès l'année suivante un titre de *Jeune Talent*. Un tremplin qui va lui permettre de s'envoler du nid pour rejoindre Biarritz et le mythique *Hôtel du Palais*, où il passa quelque temps déjà lors de son apprentissage, auprès de Jean-Marie Gautier, bouclant ainsi une boucle dorée, jusqu'à ce trophée de *Grand de Demain 2023*.

RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERS DE L'ANNÉE

1980-2022

2022

HUGO ROELLINGER
LE COQUILLAGE
Saint-Méloir-des-Ondes (35)

2021

CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'À CÔTÉ
Montlivault (41)

2020

ARNAUD DONCKELE
LA VAGUE D'OR CHEVAL BLANC
St-Tropez (83)

2019

ALEXANDRE MAZZIA
AM
Marseille (13)

2018

JEAN SULPICE
AUBERGE DU PÈRE BISE
Talloires (74)

2017

ALEXANDRE COUILLON
LA MARINE
Noirmoutier-en-l'Île (85)

2016

ALEXANDRE GAUTHIER
LA GRENOUILLÈRE
La Madelaine s/Montreuil (62)

2015

YANNICK ALLÉNO
LEDOYEN
Paris (75)

2014

ARNAUD LALLEMENT
L'ASSIETTE CHAMPENOISE
Tinqueux (51)

2013

PHILIPPE LABBÉ
L'ABEILLE, HÔTEL SHANGRI-LA
Paris (75)

2012

MICHEL PORTOS
LE SAINT-JAMES
Bouliac (33)

2011

ÉDOUARD LOUBET
LA BASTIDE DE CAPELONGUE
Bonnieux (84)

2010

WILLIAM LEDEUIL
THE KITCHEN GALERIE
Paris (75)

2009

MAURO COLAGRECO
MIRAZUR
Menton (06)

2008

JEAN-LUC RABANEL
L'ATELIER RABANEL
Arles (13)

2007

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
LES AMBASSADEURS
Paris (75)

2006

THIERRY MARX
CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac (33)

2005

PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
Paris (75)

2004

JEAN-PAUL ABADIE
L'AMPHYTRION
Lorient (56)

2003

MICHEL TROISGROS
TROISGROS
Roanne (42)

2002

NICOLAS LE BEC
LES LOGES
Lyon (69)

2001

RÉGIS MARCON
AUBERGE DES CIMES
Saint-Bonnet-le-Froid (43)

2000

BRUNO OGER
VILLA DES LYS
Cannes (06)

1999

GUY MARTIN
LE GRAND VÉFOUR
Paris (75)

1998

JACQUES & LAURENT POURCEL
LE JARDIN DES SENS
Montpellier (34)

1997

JACQUES CHIBOIS
LA BASTIDE SAINT-ANTOINE
Grasse (06)

1996

PATRICK HENRIROUX
LA PYRAMIDE
Vienne (38)

1995

ROGER SOUVEYRENS
SCHOLTESHOF
Stevoort (Belgique)

1994

OLIVIER ROELLINGER
LES MAISONS DE BRICOURT
Cancalle (35)

1993

PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)
JEAN-MICHEL LORAIN LA
CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1992

JEAN BARDET
Tours (37)

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1991

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

1990

PAUL & MARC HAEBERLIN
L'AUBERGE DE L'ILL
Illhauesern (68)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1989

JACQUES CHIBOIS
LE ROYAL GRAY
Cannes (06)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1988

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiolle (12)

1987

ALAIN CHAPEL
RESTAURANT ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)
MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)
PIERRE & MICHEL TROISGROS
MAISON TROISGROS
Roanne (42)

1986

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiolle (12)

PIERRE GAGNAIRE
RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MICHEL & JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1985

JEAN BARDET
Châteauroux (36)

JOËL ROBUCHON
Paris (75)

1984

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1983

MARC MENEAU
L'ESPÉRANCE
Saint-Pèresous-Vezelay (89)

1982

JACQUES MAXIMIN
LE CHANTECLERC
Nice (06)

1981

GEORGES BLANC
RESTAURANT GEORGES BLANC
Vonnas (01)

1980

ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

LES NOUVEAUX 4 TOQUES DE L'ANNÉE 2023



LE GREENSTRONOME

JEAN-LUC RABANEL

17/20

7, rue des Carmes
13200 Arles



LA MIRANDE

FLORENT PIETRAVALLE

17/20

4, place de l'Amirande
84000 Avignon



LE RESTAURANT DES ROIS LA RÉSERVE DE BEAULIEU

JULIEN ROUCHETEAU

17/20

5, boulevard de Maréchal Leclerc
06310 Beaulieu-sur-Mer



MAISON NOUVELLE

PHILIPPE ETCHEBEST

17,5/20

11, rue Rode
33000 Bordeaux



LE NEUVIÈME ART

CHRISTOPHE ROURE

17/20

173, rue Cuvier
69006 Lyon 6



JEAN IMBERT

AU PLAZA ATHÉNÉE

JEAN IMBERT

17/20

25, avenue Montaigne
75008 Paris



LE CAP

HÔTEL DU CAP-FERRAT

YORIC TIÈCHE

17/20

71, boulevard du Général de Gaulle
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

GAULT&MILLAU FÊTE LES 50 ANS DE SON GUIDE JAUNE AVEC UNE ÉDITION SPÉCIALE

1972-2022 : le Guide Jaune de Gault&Millau a 50 ans !
50 ans de coups de cœur, d'émotions culinaires, de rencontres, d'agapes et surtout d'incroyables découvertes. Depuis 50 ans, sans discontinuer, le guide créé par Henri Gault et Christian Millau a déniché, révélé et accompagné tous les nouveaux talents de la gastronomie française. Le millésime 2023 en est une fois de plus la preuve.

Rares sont les exemples de médias qui, tant d'années après leur création et la disparition de leurs fondateurs, sont encore « en vie ». Encore plus rares sont les exemples de ceux dont les valeurs n'ont jamais varié. *Gault&Millau* est de ceux-là. Grâce à l'énergie et l'engagement constant

d'hommes et de femmes qui ont fait leur la règle des deux journalistes Henri Gault et Christian Millau, celle des 3D : « découvrir, décrire, déranger ».

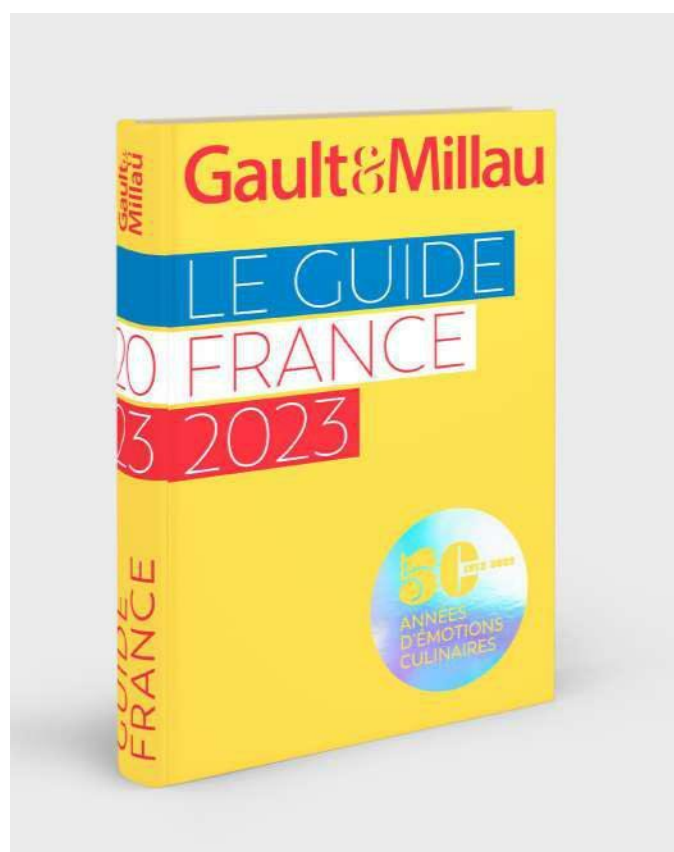
50 ans, ça se fête !

Le Guide 2023 revient avec plaisir sur des faits marquants de son histoire, avec des extraits issus des guides précédents. La fois où Marc Veyrat obtenait la note de 20/20 (2003), celle où Paul Bocuse perdait une toque (1989), où Alain Sanderens en décrochait, lui, une supplémentaire (1978), celle où *Gault&Millau* nommait son premier Cuisinier de l'Année (Alain Chapel, en 1980), où enfin un restaurant de palace était digne de rentrer dans la sélection (*Le Crillon*, en 1983), celle où Alexandre Mazzia était consacré Grand de Demain (2015) puis Cuisinier de l'Année (2019)...

Fidèle à ses valeurs *Gault&Millau* a pour vocation de découvrir des talents, les mettre en avant et les promouvoir. Toute au long de l'année, les équipes de *Gault&Millau* sillonnent la France lors des *Gault&Millau Tour* et des Dotations aux jeunes talents, et accompagnent et mettent à l'honneur les hommes et les femmes qui font vivre la gastronomie.

L'Atelier du Goût

À partir de cette fin d'année 2022 *Gault&Millau* se dote d'un lieu d'exception au sein de ses bureaux, l'Atelier du Goût, un lieu d'expérience, de transmission et de partage dont le but est de faire rayonner la gastronomie et les savoir-faire.



LE « GUIDE FRANCE » EN

PRATIQUE 754 pages
2295 restaurants

Format : 135 x 210 mm
Couverture cartonnée/dos rond/2 signets
et 1 tranche-fil

Prix : 25 €

Sortie : 28 novembre

Directeur de la rédaction : Stéphane Bréhier

Directeur des Guides et des Enquêtes : Marc Esquerré

Gault&Millau

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », *Gault&Millau* déniche, accompagne et valorise tous les acteurs d'une scène gastronomique avec transparence et bienveillance. L'entreprise française est depuis 50 ans au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble. En plus du célèbre Guide Jaune, notant chaque année et toquant près de 2 300 établissements sur toute la France, *Gault&Millau* publie 11 guides régionaux, un « livre des champagnes » et un livre « 109 » qui met en avant, à travers 109 portraits et recettes, le sang neuf de la gastronomie française.

