

Gault&Millau



GAULT&MILLAU CÉLÈBRE LES LAURÉATS RÉGIONAUX DE SA DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS



Gault&Millau, dénicheur de talents

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 l'hexagone et proposer aux consommateurs le meilleur !

De ces pérégrinations gourmandes naissent **des rencontres avec les femmes et hommes qui font la gastronomie française d'aujourd'hui...et de demain !** Une présence au cœur des terroirs et au plus proche des chefs depuis plus de 40 ans qui a permis au guide jaune de s'affirmer peu à peu comme **un véritable dénicheur de talents**, qu'il distingue chaque année dans son palmarès au travers de titres tels que Jeune Talent ou encore Grand de demain.

Un guide qui distingue certes, mais surtout **qui s'engage auprès de jeunes entrepreneurs** pour les accompagner dans leur projet et leur permettre d'exprimer leur plein potentiel.

« *Chez Gault&Millau, au-delà du talent du chef, nous sommes très sensibles à la vision, à la trajectoire, à la perspective et au projet de vie des jeunes chefs, c'est pour cela que nous avons voulu créer un événement pour les aider à débuter ou à développer leur projet.* » confie Zakari Benkhadra, Directeur Général de Gault&Millau France.

La Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau

Initiée en 2014, la Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau apporte chaque année son **soutien à 12 jeunes chefs** au fort potentiel qui veulent ouvrir leur premier restaurant au travers d'une **bourse en matériel, services et produits**.

Cette **dotation d'une valeur de 25 000€** est adaptée aux besoins de chacun et **co-construite avec les partenaires de Gault&Millau**. Une quinzaine de marques ont répondu à l'appel du guide et s'engagent auprès de ces jeunes restaurateurs pour les aider dans le lancement de leur affaire.

L'accompagnement se fait également sur l'aspect humain puisque Gault&Millau agit **comme facilitateur et créateur de lien avec l'ensemble de la profession**. La remise de la dotation par le guide constitue par exemple une formidable caution auprès des banques ou même des fournisseurs.

La Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau est un véritable coup de pouce qui permet à ces cuisiniers prometteurs de passer de chef de cuisine à chef d'entreprise. Sur les 89 profils accompagnés depuis le début de cette aventure, 84 sont parvenus à ouvrir leur restaurant.

INFO +

Les candidatures à la Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau se font chaque année sur dossier et sont actuellement ouvertes pour l'édition 2022. Les dossiers sont étudiés par les équipes Gault&Millau qui retiennent les meilleurs projets et s'attachent à identifier les profils ayant, en complément de leurs compétences et identité prometteuse sur le plan culinaire, un véritable potentiel entrepreneurial. 12 profils sont retenus à chaque édition et révélés tout au long de l'année au travers des cérémonies de remise de dotations qui ont lieu 4 fois par an.

Célébrer les espoirs de la gastronomie

Gault&Millau organise des remises de dotations dans les différentes régions de France. Si chacun de ces rendez-vous permet de mettre un coup de projecteur sur les nouveaux dotés, il s'agit également d'un moment de partage privilégié entre les chefs de la région, les équipes du guide et les marques partenaires sans qui ce dispositif ne pourrait pas exister.

Plus que jamais mobilisé aux côtés des restaurateurs, le guide repart sur les routes de France pour **révéler le palmarès 2021 de sa Dotation** mais aussi mettre en lumière les profils qui ont bénéficié d'un accompagnement en 2020, une année toute particulière pour la profession.

La première étape de l'année a eu lieu ce lundi 21 juin à Marseille, au sein du restaurant TABI du Chef Ippei Uemura, lui-même bénéficiaire de cette Dotation en 2018. Un cuisinier encore jeune qui impressionne par sa très grande culture culinaire et qui trace au travers de sa carte un véritable trait d'union entre le Japon et la Méditerranée.



Les 7 lauréats de la dotation 2020-2021 zone Sud-Est



Le Chef Ippei Uemura & Marc Esquerré, Directeur des enquêtes G&M

FOCUS SUR

**LES LAURÉATS
DOTATION
2020 & 2021**

Gault&Millau croit en eux et s'engage.
Sept belles histoires, sept ambitions, la même passion.



Marie Dijon

Après une scolarité classique au lycée Thiers, dans le centre de Marseille, Marie Dijon a rapidement tourné le dos au métier de magistrat auquel elle se destinait. « La passion de la cuisine, que m'avait transmise mon père, a été la plus forte. Je suis repartie à zéro au lycée hôtelier de Bonneveine et j'étais en alternance chez Ludovic Turac (Une Table au Sud). ». Elle y apprend les bases du métier, l'exigence quotidienne, puis fait la connaissance de Pierre Giannetti, le chef du Grain de Sel auprès duquel elle laisse s'exprimer sa créativité. Il était ensuite temps de se lancer à son propre compte et c'est une ancienne boutique d'arts religieux sur laquelle la jeune femme jettera son dévolu : d'importants travaux étaient nécessaires mais la création d'une terrasse sur l'arrière était possible. Caterine était né avec, comme projet central, la valorisation du terroir local, mis en valeur par une cuisine minute et durable, dans la vague du « manger bien, manger vite ».

Son restaurant : Caterine
27 rue fontange, 13006 Marseille
Ouverture : Décembre 2020



Laëtitia Visse

« C'est la seule affaire que j'ai visitée. C'était celle-là et aucune autre » martèle Laëtitia Visse. Pourtant, rien ne prédestinait cette Parisienne au parcours de formation très classique (Ferrandi, le Carré des Feuillants, Tante Louise, Le Chambard...) à racheter un jour un restaurant comme celui-ci, au cœur de Marseille, avec sa façade défraîchie. « Je me suis passionnée pour la boucherie et la charcuterie depuis que j'ai croisé la route de Thomas Brachet au Beef Club, puis à ses côtés aux Arlots. J'ai beaucoup appris à ses côtés ». Tellement bien appris que Laëtitia a reçu le prix Jeune Talent dans l'édition 2021 du Guide France Gault&Millau.

Son restaurant : La Femme du Boucher
10 rue d'E Village, 13006 Marseille
Ouverture : Septembre 2020



Boris Chapon

Il n'a pas encore trente ans mais ce pâtissier de formation affiche pourtant un CV de vieux briscard : Jérôme Nutille, Edouard Loubet, Michel Kayser, autant de grands chefs auprès desquels ce Nîmois de naissance a pu forger ses armes, patiemment. Avec sa compagne, elle-même titulaire d'un BTS en hôtellerie-restauration, le jeune homme souhaitait dénicher un restaurant disposant d'une cuisine ouverte et dans lequel il serait possible d'organiser des cours de cuisine et de pâtisserie. Lou Bi, situé dans le cœur d'Alès, est ouvert depuis quelques mois et le couple s'y épanouit, à proximité de ce terroir cévenol cher à celui qui a grandi entre Gard et Lozère. Matériaux bruts et meubles chinés créent une atmosphère vintage dans ce restaurant où le chef s'exprime en toute liberté, piochant par exemple dans son propre jardin les plantes comestibles nécessaires à ses assiettes.

Son restaurant : Lou Bi
4 rue Rollon, 30100 Alès
Ouverture : Septembre 2020



Carla Kirsch Lopez

« Lors de mes études au Mexique, j'ai découvert la cuisine française et Paul Bocuse. J'ai immédiatement décidé de venir à Lyon » assène Carla Kirsch Lopez, jeune cuisinière mexicaine arrivée en France en 2013. Formée pendant trois ans au sein de l'Institut Paul Bocuse, Carla a ensuite intégré la brigade de Florent Poulard (Monsieur P.). « J'ai beaucoup appris auprès de Florent, un chef qui m'a vraiment accordé sa confiance. C'est cette confiance qui m'a permis d'ouvrir mon propre restaurant ». Installé au cœur de Lyon, dans le 4e arrondissement, Alebrije met en valeur la cuisine mexicaine « qui malheureusement, en France, est trop souvent assimilée à la malbouffe et à la street-food » regrette Carla, bien décidée à démontrer que la cuisine de son pays va bien au-delà des tortillas et des tacos.

Son restaurant : Alebrije
1 Rue Justin Godart 69004 Lyon
Ouverture : Février 2021



Emeric Corbon

Enfant de la Roque d'Anthéron, célèbre pour le festival de piano qui s'y tient chaque été depuis trente ans, Emeric Corbon avoue avoir eu un véritable coup de cœur pour l'Auberge du Castellas. Chef à partir de 2017 dans le Moulin de Lourmarin d'Edouard Loubet, Emeric s'est appuyé sur cette expérience pour se lancer dans son propre projet de création de restaurant. « Au Moulin, j'ai pu m'aguerrir, gérer et diriger une équipe, gérer les approvisionnements, les ratios. Cela va me servir pour lancer ma propre affaire ». Dans son auberge installée tout près de l'église, il proposera une cuisine authentique et responsable, privilégiant les circuits courts et le bio.

Son restaurant : Le Jas de la Roque
10 bis rue de l'Église, 13640 La Roque-D'Anthéron
Ouverture prévue : Juillet 2021



Jérôme Faure

Jérôme n'est pas un inconnu chez Gault&Millau. Ancien « quatre toques » aux commandes du domaine de Fontenille, Grand de Demain en 2013, Jérôme s'est associé à sa compagne Laurence Collet, maître d'hôtel, pour reprendre une jolie table de village dotée de deux belles salles et d'une délicieuse terrasse. Les deux jeunes parents souhaitent proposer une restauration à leur image, simple et authentique, loin des codes de la grande restauration. De très jolies promesses qui devraient rameuter les foules vers ce village perché aussi méconnu que charmant, au cœur du Luberon.

Son restaurant : Domitia, Maison de cuisinier
440 rue des Micocouliers, 84220 Beaumettes
Ouverture : Mai 2021



Pierre-Jean Carton

« J'ai toujours été fosséen » rappelle Pierre-Jean Carton, « et la Villa Gabrielle m'a toujours intriguée, à la fois pour son histoire et son charme. Je rêvais d'y ouvrir un restaurant un jour, et mon rêve est enfin en train de se réaliser ». Ce nouveau Bec Fin est en réalité un déménagement du restaurant que cet ancien de Baumanière tient depuis la fin des années 2000 dans le centre de Fos sur Mer. Installé au rez-de-chaussée de cette villa, dans un cadre cosy préservant au maximum l'esprit de la demeure (bois, pierres), ouvrant sur une vaste terrasse, ce futur Bec Fin proposera notamment une déclinaison de plats servis en cocotte ainsi qu'une table d'hôtes, à l'étage..

Son restaurant : Le Bec Fin à la Villa Flores
16 avenue Jean Jaurès, 13 270 Fos-Sur-Mer
Ouverture prévue : Septembre 2021

FOCUS SUR

LES PARTENAIRES DE LA DOTATION

17 partenaires ont répondu à l'appel de Gault&Millau afin de soutenir les jeunes talents de la gastronomie française.



Depuis près de 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Elle conçoit, fabrique des ustensiles de cuisine et de pâtisserie et ne cesse d'innover pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Elle partage avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine et défend l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », elle accompagne chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », de Buyer a conservé son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. De Buyer milite également pour une consommation responsable et éclairée : ses produits sont faits pour durer ! En effet, la société favorise des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et leur belle région des Vosges. Elle est la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de ses collaborateurs. Forts de ces valeurs et de la maîtrise de ses métiers, de Buyer veut soutenir, avec ses produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie : « Chaque recette a son secret ».

Contact : Cindy TISSERAND | 03 29 20 56 15 | cindy.tisserand@debuyer.fr

Maestro



Votre cuisine est unique, votre piano aussi Maestro s'invente à votre image. Leurs pianos sont dédiés à l'efficacité pour répondre à vos exigences. Plus de 90 modules, fabriqués par leurs soins dans leur usine française, sont conçus pour s'intégrer parfaitement dans le piano. En optimisant l'organisation et le partage du plan de cuisson par plusieurs équipiers, la productivité de Maestro libère du temps pour libérer les talents. Performance, technologie et innovation, sont ainsi les moteurs qui composent un Maestro, qu'il soit chaud ou froid, gaz ou électrique, cuisine par contact ou indirecte, cuisine World food, Maestro s'adapte à vos envies. Les forces de Maestro ? Garantir une qualité de résultat à la mesure de l'ambition et du perfectionnisme du chef, grâce à la précision et la variété des températures proposées. Par ailleurs, leurs équipes vous accompagnent pour concevoir le piano que vous vous êtes imaginés. Maestro c'est aussi la possibilité de personnaliser votre piano selon vos envies : choisissez un piano haut en couleur parmi les 50 coloris disponibles ou encore un revêtement pour accentuer l'élégance de votre matériel. C'est vous qui décidez du style de votre piano et du design de votre cuisine. Bonnet Thirode Grande Cuisine, c'est également un large choix de matériel de cuisine répondant tant aux besoins de la restauration commerciale que de la restauration collective et l'assurance d'avoir un expert, proche d'eux pour répondre à leurs besoins.

Contact : Stéphane MARTIN | 01 60 93 73 66 | stephane.martin@bonnet-thirode.com
17 rue des Frères Lumières - Z.I. Mitry Compans 77 292 Mitry Mory Cedex



L'eau est une part essentielle du corps humain. Chez Danone, nous sommes convaincus que ce que vous buvez pendant la journée a une influence sur votre santé.

Danone Eaux France souhaite être le leader, pionnier et responsable de l'hydratation saine en France. En tant qu'acteur de la catégorie des eaux minérales naturelles sur le marché de la CHR, nos marques evian et Badoit accompagnent les restaurateurs dans le développement de leur marge en apportant des solutions adaptées.

Pour créer de la valeur sur le marché, nous devons travailler sur la bonne offre produits et de services adaptés à chaque typologie d'établissements et à chaque moment de consommation. evian et Badoit proposent une offre adaptée à chaque restaurant allant de la bouteille consignée à la bouteille prestige.

En 2014, nous avons lancé plusieurs éditions régionales sur Badoit intense 33 cl verre prestige pour le format bar (Paris, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Marseille, Bretagne, Côte d'Azur, Pays Basque, et Alsace). Ces éditions entendent montrer l'attachement de la marque aux cultures régionales et proposer un produit adapté. Depuis, Badoit a continué de lancer d'autres éditions comme une édition Paris, Lyon, Côte d'Azur et Bretagne en Badoit verre consigné 1L et 50 cl.

Notre ambition est de poursuivre le travail de dynamisation de la filière par l'innovation et le service.

evian est une eau minérale naturellement filtrée par les roches, ce qui lui donne une pureté et une composition minérale unique. Badoit est une eau minérale naturellement pétillante*.

Reflet de nos terroirs qui leur confèrent une signature gustative unique et une composition minérale constante, elles sont garanties naturellement pures, naturellement françaises.

*La pétillance naturelle est ensuite renforcée par du gaz carbonique ou du gaz de la source

En 2021, Elle&Vire Professionnel invite les chefs à partager leurs valeurs !



Elle & Vire Professionnel trouve ses racines en Normandie, terroir d'exception, réputé dans le monde entier pour ses pâturages et la qualité de son lait. Depuis 1945, entre les rivières de l'Elle et de la Vire auxquelles la marque doit son nom, Elle & Vire met en œuvre son savoir-faire crémier pour développer des produits laitiers de qualité. Aujourd'hui, l'entreprise commercialise une large gamme de produits - crèmes, beurres, fromages et desserts - qui répondent, grâce à leur technicité, aux demandes créatives des chefs et des pâtissiers les plus exigeants.

Du champ à l'assiette, les éleveurs laitiers, les Chefs et Elle & Vire Professionnel® partagent les mêmes valeurs :
Goût, Terroir, Excellence et Nature

Le Goût...

Le plaisir d'un goût laitier inimitable qui rehausse la saveur des créations des Chefs

Le Terroir...

La garantie de qualité conférée par une origine France

L'Excellence...

L'assurance de travailler avec une crème aux performances exceptionnelles et régulières

La Nature...

La fierté de travailler avec une matière première aussi proche de la nature que possible



Elle & Vire Professionnel® a emmené son parrain, le Chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, et son ambassadeur, le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011, Yann Brys, ainsi que les deux Chefs exécutifs de La Maison de l'Excellence Savencia®, Sébastien Faré et Nicolas Boussin, à la rencontre de deux éleveurs laitiers normands : Nathalie Néel et Sébastien Labouche. « Le Goût, c'est ce qui donne du relief à la Vie. »,

Pierre Gagnaire Nathalie Néel accorde le plus grand soin à ses bêtes et s'assure qu'elles donnent un lait de la meilleure qualité, qui contribuera à faire une crème au goût d'exception. Issue d'un savoir-faire unique qui préserve le caractère de la crème crue, la crème Excellence est au service des Chefs, pour les aider à créer cette émotion, cette étincelle qui met les papilles en éveil.

Nous sommes fiers d'être votre partenaire privilégié depuis tant d'années. De vous aider à créer ou à réinventer des recettes, de l'inspiration à la réalisation. Et de partager avec vous les mêmes valeurs.

Contact : Arsiné POGHOSYAN | arsine.poghosyan@savencia-fd-foodservice.fr



Kaviari

P A R I S



Kaviari est une maison familiale de caviar fondée par Jacques Nebot il y a plus de 40 ans. Autrefois importateur de caviar sauvage, aujourd'hui sélectionneur-affineur des plus beaux caviars d'élevage, nous fournissons les plus grandes tables du monde et nous nous investissons durablement dans l'écologie et le monde de demain. Nous puisons notre motivation autour de la volonté de préserver l'environnement et la recherche de l'excellence. Nos équipes sont animées par la passion des bons produits et ont à cœur de faire plaisir en apportant une qualité de service irréprochable et des plus attentionnées. La transmission et le partage sont des valeurs qui nous tiennent à cœur. En créant la Manufacture les Delikatessens - nos épicerie-deli de quartier -, notre maison s'attache à vous faire découvrir la magie du caviar et des produits de la mer.

Contact: KAVIARI | 01 49 87 41 00 | 1 rue Lénine - 94200 Ivry-sur-Seine, LA MANUFACTURE, 13 rue de l'Arsenal - 75004 Paris



Inspire l'audace des *chefs* depuis 1875



Notre histoire est tout d'abord celle de la famille Rougié et de son premier atelier en 1875. Producteur de canards et de foies gras d'exception, La Maison Rougié est aujourd'hui riche de 145 ans de savoir-faire. Devenue un emblème de la gastronomie française auprès des tables les plus prestigieuses, la Maison Rougié est fière d'inspirer l'audace des chefs du monde entier et de ravir le palet des fins gourmets.

ROUGIÉ ET SES PRODUCTEURS AUDACIEUX : Les 541 fermes familiales situées dans le sud-ouest et dans l'ouest de la France permettent une maîtrise totale de la qualité de ses élevages : 100% de nos canards sont nés, élevés et préparés en France, 98% sont élevés en liberté, leur alimentation est spécifiquement développée pour être adaptée à chaque âge, une équipe de techniciens d'élevage est dédiée à la mise en œuvre et au suivi de nos bonnes pratiques d'élevage. Engagés à produire le meilleur, nos éleveurs ont initié une démarche de démédicalisation depuis 2014 supprimant tout traitement préventif antibiotique. Cette démarche permet aujourd'hui de garantir que 100% de nos foies gras et magrets crus frais sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique et ce depuis leur naissance. Une initiative garantie par un organisme indépendant et inédite dans la filière canard gras.

ENGAGÉE AUX CÔTÉS DES CHEFS : Véritable acteur de la transmission entre les chefs, La Maison est partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or, concours international qui honore depuis 1987 les Chefs les plus prometteurs. Créateur de l'Ecole du Foie Gras, lieu d'échanges entre professionnels des métiers de bouche et du Trophée Jean Rougié, tremplin de carrière pour de futurs chefs prometteurs, La Maison Rougié s'érige ainsi comme partenaire privilégié des plus grands chefs et est aujourd'hui une référence incontournable de la gastronomie française dans le monde entier. **SES PRODUITS D'EXCEPTION** Nous recherchons la meilleure qualité issue d'un savoir-faire traditionnel qui puise ses racines dans nos ateliers de Sarlat-la-Canéda, la sélection des ingrédients les plus nobles et le respect d'une réalisation précise. La création, la préparation des terrines de foie gras comme la sélection des foies adaptés à chaque cuisson restent des étapes manuelles où la maîtrise et l'engagement des Hommes Rougié garantissent la qualité reconnue de nos productions.

SES PRODUITS D'EXCEPTION

Nous recherchons la meilleure qualité issue d'un savoir-faire traditionnel qui puise ses racines dans nos ateliers de Sarlat-la-Canéda, la sélection des ingrédients les plus nobles et le respect d'une réalisation précise. La création, la préparation des terrines de foie gras comme la sélection des foies adaptés à chaque cuisson restent des étapes manuelles où la maîtrise et l'engagement des Hommes Rougié garantissent la qualité reconnue de nos productions.

Contact : Audrey Hurbain | 06 28 56 27 72 | audrey.hurbain@euralis.com



De génération en génération, Robur partage le souci de l'excellence qui fait le quotidien de celles et ceux que l'entreprise habille : fondée à Lyon en 1922, Robur est aujourd'hui la référence des vêtements professionnels pour les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, du Médical, du Bien-Être, de l'Agro-alimentaire et de l'Industrie. Maison familiale et indépendante, elle préserve un savoir-faire unique tout en faisant de l'innovation une priorité. Robur peut ainsi offrir à chaque professionnel, quel que soit son secteur d'activité, des vêtements à la hauteur de ses exigences. La diversité de ses gammes permet ainsi à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond, combinant confort, technicité, mais aussi facilité d'entretien et résistance. Parce que vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, Robur se démarque également par son attention portée à l'esthétique, ancrée dans les tendances d'aujourd'hui, jusque dans les moindres détails. Toujours située dans l'agglomération lyonnaise à Rillieux la Pape, l'entreprise distribue ses produits en France et dans le monde, soit directement auprès de grands comptes publics et privés soit via un réseau de distributeurs agréés.

Contact : Victoria THILL | 04 37 85 14 51 | VTHILL@ROBUR.FR



Les vignobles André Lurton, appelés également aujourd’hui « Famille André Lurton » est une entreprise familiale de viticulteurs passionnés. Propriétaire de plusieurs Châteaux et plus de 600 ha de vigne, principalement répartis sur Pessac-Léognan, dans l’Entre deux mers et à Lussac Saint-Emilion, elle se consacre chaque jour à la production de vins d’exception. Maîtrisant l’ensemble des étapes de la production depuis le cep de vigne jusqu'à la bouteille sa signature est gage de savoir-faire et de qualité.

Depuis plus de deux siècles la famille Lurton perpétue cette tradition et plus de quatre générations s'y sont succédées. André Lurton issu de cette lignée est à l'origine de cette branche familiale et pendant plus de 60 ans il a recherché les meilleurs terroirs Bordelais pour y produire de grands vins. Il a transmis à ses enfants un héritage riche et des valeurs qui font partie intégrante des Vignobles André Lurton. Certifié à Haute Valeur Environnementale, l’entreprise favorise les interlocuteurs locaux, préserve les ressources en eau, réduit son empreinte carbone et favorise la biodiversité au quotidien. C'est aujourd’hui Jacques Lurton qui assure la présidence du groupe et qui amplifie cette démarche écoresponsable respectueuse tout en mettant son savoir-faire d’oenologue et de vinificateur international au service des vins du groupe familial. Epaulé d'équipes techniques dédiées sur chaque propriété il préserve l'identité de chaque vin millésime après millésime, avant de passer la main à une force de vente intégrée et à un réseau de collaborateurs exigeants et passionnés qui ont tissé au fil du temps des relations fortes et pérennes avec les Chefs d'établissements partout en France, comme à l'étranger.

La gastronomie est au cœur des Vignobles André Lurton. car elle magnifie le travail des vignerons que nous sommes et les Chefs et leurs sommeliers sont les premiers ambassadeurs des vins de la famille. De nombreux événements sont organisés chaque année dans les différentes propriétés avec les équipes de terrain, les Chefs et les sommeliers pour transmettre au plus grand nombre notre passion. C'est ainsi sur ces valeurs d'exigence de qualité, de travail et de transmission qu'est nait en 2013 un partenariat fort avec Gault & Millau. Les Vignobles André Lurton sont fiers, aujourd’hui, de soutenir les Jeunes Talents Gault & Millau, reconnus par leurs pairs comme les espoirs de demain et ainsi grâce à la dotation de les accompagner dans leur ascension, illustrant l'une des devises chère à la famille André Lurton « Entreprendre, c'est la vie ! ».

Contact : Famille André Lurton www.andrelurton.com

Claire Dawson Directrice Marketing et Communication | 06 35 13 57 31 | c.dawson@andrelurton.com

Laurent Cerutti Directeur Commercial France | 06 12 69 06 17 | l.cerutti@andrelurton.com



France METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la Restauration Indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

Contact : www.metro.fr



Torréfacteur depuis 1866, J.J. DARBOVEN sélectionne les cafés verts, thés et chocolats des plus nobles provinces pour vous offrir le meilleur dans le verre ou la tasse. Groupe International dont la maison mère se situe à Hambourg, le groupe J.J. DARBOVEN compte 11 filiales en Europe.

Parmi ces filiales, l'entité française située à Issenheim vous propose ses services et innovations dans toute la France. J.J. DARBOVEN France, c'est 30 collaborateurs dynamiques et réactifs à votre service, pour tous vos projets de boissons chaudes (et autres). Nous travaillons sur deux secteurs : CHR et GMS.

NOS MARQUES

Les marques de J.J. Darboven couvrent tout un univers. Chaque variété a son propre caractère qui vous apportera des moments savoureux inoubliables. Les arômes de nos marques évoquent la joie de vivre de l'Amérique latine, libèrent le feu de l'Afrique ou réveillent le souvenir d'un délicieux expresso dégusté sur une belle piazza italienne. Nos marques ont toutes une chose en commun. Nous n'utilisons que les ingrédients les plus raffinés issus des meilleures régions de production du monde.

Contact : www.darboven.fr | 03 89 52 41 22

WINTERHALTER, UN ACTEUR MAJEUR DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

La société Winterhalter Gastronom GmbH a été créée en 1947 par Karl Winterhalter à Friedrichshafen, en Allemagne, sur les rives du lac de Constance. Aujourd'hui, ce sont Jürgen et Ralph Winterhalter, fils et petit-fils du fondateur, qui dirigent cette entreprise familiale devenue peu à peu un acteur incontournable du secteur avec plus de 1 700 employés. Des lave-vaisselle et produits de nettoyage aux systèmes de traitement de l'eau et accessoires de lavage, Winterhalter offre un concept global qui garantit des résultats optimaux. Partout dans le monde, nos clients - des restaurateurs, des chaînes de restaurants, des hôtels, des collectivités et ou encore les différents métiers de bouche - font confiance à la qualité exceptionnelle de notre système de lavage. Crée en 1987, Winterhalter France est la filiale française de la marque. Nous sommes situés à Chaponost, près de Lyon. Grâce à notre connaissance parfaite des exigences du marché et une coopération étroite avec nos clients et partenaires, Winterhalter France permet à ses clients de pouvoir compter sur la qualité et la fiabilité de leur équipement de lavage.

QUALITÉ OPTIMALE, FACILITÉ D'UTILISATION ET FAIBLES COÛTS D'EXPLOITATION, LES EXIGENCES DE WINTERHALTER

Dans le monde des lave-vaisselle professionnels, la marque Winterhalter est synonyme de qualité optimale, de propreté irréprochable ainsi que de fiabilité maximale pendant tout le cycle de lavage. Ce sont les exigences que nous nous fixons pour nos produits et la promesse que nous faisons à nos clients.

Nous proposons un concept global comprenant tous les éléments essentiels au procédé de lavage. Nous développons une solution personnalisée et parfaitement adaptée à la situation individuelle de chacun de nos clients et à leurs exigences. Et tous nos produits sont pensés de la même façon, à savoir : une grande facilité d'utilisation, de faibles coûts d'exploitation et une durée de vie importante.

Ce positionnement premium s'accompagne également d'importants efforts en matière de recherche et développement. Nous avons l'envie d'explorer et de participer au développement de notre marché. Chaque jour, nous investissons pour trouver des solutions toujours plus performantes : des produits innovants, de nouveaux services, des solutions connectées... Nous participons activement à la construction de l'avenir des lave-vaisselle professionnels.

UN ACTEUR ENGAGÉ POUR L'EXCELLENCE

LE PARTENARIAT AVEC LE BOCUSE D'OR

Winterhalter est devenu le premier partenaire laverie de ce prestigieux concours lors de l'édition 2019. Des verres immaculés, des couverts parfaitement propres, des assiettes sans aucune trace... Ce trio est indispensable pour tout professionnel de la restauration. Et il revêt une dimension stratégique pour les candidats au Bocuse d'Or. Ainsi, nous avons décidé d'apporter aux participants notre excellence en la matière.

WINTERHALTER S'ASSOCIE ÉGALEMENT À LA TEAM FRANCE

Outre ce partenariat avec le Bocuse d'Or, nous sommes également devenus Sponsor de la Team France pour le candidat 2019, Matthieu Otto et le candidat 2021, Davy Tissot.

LA FONDATION PAUL BOCUSE ET LA DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT & MILLAU

Outre son implication auprès des grands chefs, Winterhalter s'implique à la fois pour la sauvegarde du patrimoine culinaire mais aussi auprès des jeunes talents de demain. Pour nous, ces associations sont essentielles, car elles incarnent les valeurs fortes : celles de l'excellence, du goût du travail bien fait mais aussi et surtout celui de la transmission. Une belle façon d'honorer la maxime de Karl Winterhalter, fondateur de notre société : « La réussite, c'est l'affaire de tous ». Ainsi, en 2014, Winterhalter devenait Membre Fondateur de la Fondation Paul Bocuse. Un an plus tard, nous nous engagions également aux côtés de la dotation Gault & Millau pour les Jeunes Talents.



LES BIÈRES ARTISANALES ET SAUVAGES

B7&1MORE est une marque de bières 100% françaises, « sauvages » et artisanales, aux saveurs authentiques. L'ambition est de redéfinir la culture de la bière artisanale en créant un **collectif de passionnés** du goût et des saveurs, et amoureux de l'aventure en plein air. La singularité de la marque s'illustre par son amour pour l'aventure en montagne et son engagement auprès des associations qui se battent pour la protection des ours sauvages.

L'histoire du nom B7&1MORE vient de l'importance que la marque et ses équipes portent à cet animal en voie de disparition, notamment dans les montagnes françaises. À ce jour, il existe 7 espèces d'ours dans le monde, plus une considérée depuis peu dans la famille des ours herbivores, le panda ! C'est ainsi que le nom B7&1MORE est né.

Les bières B7&1MORE sont produites à partir de matières premières 100% françaises et selon des **méthodes de production traditionnelles**. Grâce au savoir-faire et à l'expertise des équipes et des partenaires de B7&1MORE, la production permet de proposer une gamme de bières où chaque référence développe des saveurs uniques et typées.

B7&1MORE propose une déclinaison de 7 recettes originales et permanentes correspondant à 1 espèce d'ours différente (B7) ainsi qu'une recette éphémère (1MORE).

Le Collectif B7 est une communauté d'hommes et de femmes profondément simples et humains à l'image de l'équipe B7&1MORE. Le groupe aime partager, faire plaisir, et rendre service... une communauté de passionnés ayant chacun leur "hobby" : randonnée, sport extrême, voyage (road trip), création de contenu (photo/vidéo), bien être... **l'envie de transmettre et de partager** ses passions avec ceux qui le souhaitent. La défense de la nature ainsi que la faune sauvage sont les priorités du Collectif B7. **La préservation des ours en France tient tout particulièrement à cœur l'ensemble des membres du Collectif B7.**

B7&1MORE s'engage au côté de l'association **FERUS, première association nationale de défense et de sauvegarde des grands prédateurs**. La marque est 100% transparente dans les actions qu'elle mène à leur côté. **Elle reverse 1 euro sur chaque carton de 12 bouteilles achetées**. L'association FERUS reçoit également 1 centime sur chaque bouteille B7&1MORE vendue à l'unité et 1 euro sur chaque fût de bière B7&1MORE acheté.

Pour en savoir plus sur la marque : www.b7andmore.com | Instagram @b7and1more | Facebook @lecollectifb7



Philibert Savours est une entreprise familiale et française, fabricant de levains à façon et d'ingrédients techniques pour les professionnels de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie depuis plus de 30 ans. Leader français du levain liquide, Philibert Savours a toujours fait du goût sa priorité et mise sur une production et des produits 100% français et naturels. L'entreprise est dirigée par la famille Philibert depuis ses débuts et est installée dans la région natale de son fondateur Pascal Philibert, dans l'Ain (Crottet).

Engagée dans sa mission, « Mieux nourrir en respectant l'Homme et la Nature », l'entreprise s'est structurée autour d'un Institut de Recherche & Développement, d'un Centre d'Innovation & d'Application et d'un département Qualité au service de 4 métiers : la fermentation, la déshydratation, la formulation et le conditionnement. L'engagement éco-responsable est au cœur de l'entreprise et est profondément ancré dans sa philosophie. Les équipes travaillent quotidiennement et de concert à l'application de cette mission pour le meilleur de ses ingrédients et de ses clients : de l'approvisionnement de matières premières (CRC® ou Biologiques) à la formulation de nouvelles recettes (saines et équilibrées), en passant par les procédés de production plus écologiques (valorisation des déchets et un centre de production moins énergivore). Son engagement est également sociétal, Philibert Savours réintroduit dans sa région certaines cultures oubliées (épeautre, sarrasin, Camp Rémy...) permettant de revaloriser ces territoires, tout en contribuant à maintenir le réseau d'agriculteurs en place et à garantir une juste rémunération pour l'ensemble de la filière.

Contact : www.philibertsavours.com | Instagram : philibertsavours | Linkedin : www.linkedin.com/company/philibert-savours



GARNIER-THIEBAUT
FRANCE

Garnier-Thiebaut, née en 1833 du mariage entre 2 tisseurs de toile à Gérardmer, petit village construit au coeur des Vosges au bord d'un lac. L'eau de la région est idéale pour blanchir le linge et bientôt Garnier-Thiebaut est réputée pour ses produits solides et brillants. 185 ans plus tard, l'entreprise a su préserver son esprit familial et l'authenticité d'alors.

De la sélection des fils au tissage, en passant par la réalisation des couleurs par ses maîtres teinturiers, ou des motifs et dessins exclusifs par ses designers, les équipes travaillent avec passion pour créer le linge de demain dans le respect de ce patrimoine. Bistros, pizzerias, gastronomiques et restaurants de Palaces habille les tables de plus de 5000 restaurants en France.

EXCELLENCE

Acteur majeur du marché des Métiers de Bouche, implanté partout en France et dans près de 80 pays, DGF est le partenaire des Chefs et des artisans depuis 1986. Au-delà d'une large palette de produits destinés à la pâtisserie et à la boulangerie, l'entreprise apporte un soutien technique de haute qualité et des formations d'excellence à ses clients à travers son Ecole. L'Académie des Experts DGF est animée par des Chefs intégrés mais également par un réseau de Chefs de renom qui la composent.

CRÉATIVITÉ

DGF organise également Le Mondial des Arts Sucrés tous les deux ans à Paris. Ce concours international de pâtisserie qui réunit les meilleurs talents de la planète est devenu en une douzaine d'années un tremplin prestigieux pour les jeunes pâtissiers du monde entier.

FIERTÉ

Groupement d'indépendants à l'origine, l'entreprise est aujourd'hui le quatrième acteur de la restauration hors foyer en France. DGF poursuit son développement en se donnant pour mission de faire rayonner la gastronomie française et d'être le partenaire privilégié des Chefs et des artisans, en France et à l'étranger. DGF est le seul acteur de son marché à réaliser une part importante de son chiffre d'affaires hors de nos frontières. Un projet d'entreprise qui fait la fierté des 750 collaborateurs du Groupe.



WAW-Company

Nos créations au cœur de vos plus belles dégustations ...

Société créatrice de mobilier Haut de Gamme, WAW-Company crée, avec un concept unique de plateaux amovibles sur fûts de vin Français, des tables mange debout réalisées "Sur Mesure" pour chacun de ses clients.

Nos créations allient l'Originalité du tonneau, un des symboles forts de la Convivialité et de l'Authenticité, à l'élégance de plateaux en chêne Français s'y adaptant par une structure acier. Ces différents designs contemporains mettent à l'honneur les dégustations et subliment tant les produits que les présentations et évènements.

Cette aventure est née de la rencontre de ses deux co-fondateurs, Virginie Langlois & Vincent Girona, les initiales de leurs prénoms s'associant pour former le "W" de la Wine Around the World Company. Après plus de vingt années à voyager à travers le monde comme navigants au sein d'Air France, c'est au détour d'un de leurs nombreux voyages et d'une belle rencontre que naît ce projet. Tous deux passionnés par l'art de la vigne, du vin et de l'artisanat, ils ont souhaité unir leurs compétences et créer des mobiliers servant à réunir les épiciuriens autour d'un même centre de partage et de dégustation, la convivialité et les échanges ayant toujours rythmés leur vie.

« Le contact humain ainsi que le plaisir d'échanger autour de dégustations de mets et produits de qualité, est un des moteurs forts de notre existence, et c'est cet état d'esprit et mode de vie que nous souhaitons véhiculer et transmettre, au travers de nos créations. »

Labellisé "Artisan de France", gage de qualité et d'un savoir faire technique, notre engagement personnel est celui de promouvoir "L'Art de Vivre à la Française".

Nous avons la particularité de réaliser un travail entièrement à la main dans nos ateliers, sans aucune sous-traitance. Notre savoir-faire nous permet d'être acteur de chaque étape, de la création à la réalisation. Nos tonneaux sont tous originaires de Domaines Français et possèdent leur propre histoire, nous sélectionnons des matériaux authentiques avec exigence et nous nous entourons de fournisseurs et partenaires tous experts dans leur domaine, respectueux de l'environnement et signataires des ChARTES de Qualité Française.

Afin de répondre aux demandes de grandes tablées « d'hôtes comme à la maison » nous proposons aujourd'hui une nouvelle gamme de tables aux dimensions « Hors Format » aux piétements acier variés, pour un Design Industriel brut et efficace.

L'état d'esprit de la WAW-Company est celui de l'excellence à chaque instant, le luxe du détail qui rend votre mobilier unique.

Contact : Virginie Langlois | virginie@waw.wine | 06 18 60 66 96





BOREAL HYGIENE

BOREAL HYGIENE est créée en 2005 par Monsieur Alban LEYSSENS, son gérant.

Nous fournissons l'ensemble des produits d'Hygiène et d'Entretien, des articles Consommables aux acteurs issus du monde CHR (Cafés, Hôtels et Restaurants).

Spécialisés en conception de laveries professionnelles et traitement d'eau, nous intervenons également dans la maintenance et le suivi des équipements.

Basés au Blanc-Mesnil (93), nous livrons et offrons sur Paris et National chaque jour.

Nos Points Forts et Savoir-Faire

Ethique Environnementale :

Nos produits d'hygiène et d'entretien sont sélectionnés avec exigence :

- Une Gamme ECOLABEL respectueuse de l'Environnement
- Une Gamme ECOCERT dont les matières premières proviennent uniquement de sources renouvelables
- Une Gamme SANS PICTOGRAMME DE DANGER, non dangereuse à son utilisation
- Une Gamme ECO-RESPONSABLE pour les articles à usage unique, nos Consommables
- Partenariats avec des fournisseurs Français et Européens
- Recherche de nouvelles solutions d'accompagnement en gestion et traitement des déchets.

Maîtrise Technique :

Nous accompagnons nos clients dans leur projet de rénovation de leur espace cuisine

- Conception et Aménagement sur mesure de l'Espace Laverie en Cuisine
- Optimisation des espaces avec travail sur INOX
- Matériels de laverie de haute qualité avec amélioration des conditions de travail des utilisateurs au quotidien ; réduction des troubles musculosquelettiques en lien avec la CRAMIF
- Traitement d'Eau du matériel assurant une qualité irréprochable
- Maintenance du matériel

Nos Indispensables :

- Une Formation sur l'utilisation de nos produits dans les conditions optimales de sécurité à l'ensemble des équipes
 - Installation et prêt de matériels de l'espace cuisine (doseurs lavage-rinçage, distributeurs savons, papiers, centrales automatiques...)
 - Un Service Commercial à l'écoute et force de proposition, conseil
 - Rapidité de livraison : livraison le lendemain pour une commande passée la veille jusqu'à 15H sur Paris / 48H en national.
- L'ambition, le travail et l'exigence amènent BOREAL HYGIENE toujours à se renouveler mêlant efficacité, qualité, sens du service et éthique.

Contact : Boreal Hygiene, S.A.R.L au Capital de 8000€ - RCS 484370135 - SIRET 48437013500044
5 Rue de la Victoire, 93150 Le Blanc-Mesnil

Gault&Millau

À propos de Gault&Millau

Gault&Millau est une entreprise française fondée il y a plus de 50 ans par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau. Présent dans plus de 20 pays et réputé pour son Guide jaune, Gault&Millau a développé autour de lui tout un éco-système de services dédiés à la restauration, à l'hôtellerie, aux artisans des métiers de bouche mais aussi aux consommateurs : guides nationaux et régionaux qui créent du lien et du sens, événements, Dotation pour les Jeunes Talents, etc. Au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble, et fidèle à son ADN historique, Gault&Millau est avant tout un dénicheur de talents, de créativité et d'audace qui accompagne les chefs avec transparence et bienveillance.

Crédit photo événement et portraits lauréats : HRV prod