

# Gault&Millau

## TOUR 2021

AUVERGNE RHÔNE-ALPES

### LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE D'Auvergne-Rhône-Alpes RÉCOMPENSÉS À L'OCCASION DU GAULT&MILLAU TOUR 2021

#### Gault&Millau sur les routes de France

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 ! 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 d'un terroir : les chefs mais aussi leurs équipes, les producteurs, les jeunes en formation, etc...

Pour Zakari Benkhadra, Directeur Général de Gault&Millau France, « *Le Gault&Millau Tour est de ces rendez-vous fédérateurs, conviviaux, inspirants qui nous permettent de rendre hommage aux chefs et aux acteurs de la gastronomie que nous avons découverts partout en France. Notre ambition est à la fois de favoriser la transmission en permettant aux acteurs de ces métiers confirmés et aux Jeunes Talents de partager leur savoir-faire au cours de démonstrations, de célébrer et d'encourager les chefs avec nos Trophées.* »

C'est à Annecy, au sein de l'établissement Les Trésoms, que le second Gault&Millau Tour de l'année 2021 a eu lieu ce lundi 28 juin 2021 afin de célébrer les talents de la région Auvergne-Rhône-Alpes.



### UN TERROIR RICHE DE PRODUITS ET D'ILLUSTRES FIGURES

« Quelle richesse que cette région rhônalpine qui s'est unie à sa cousine l'Auvergne pour proposer le festin le plus riche de France. Les volailles de Bresse convolent avec les truffes de la Drôme, les écrevisses frétilent avec les grenouilles, l'omble est fait chevalier aux côtés de ses proches, le lavaret et la féra des lacs alpins. Des multitudes de recettes gourmandes se sont propagées depuis Lyon, celle que Paul Bocuse appelait la Capitale des Gueules.

Car il y a des produits, il y a aussi les cuisiniers. Et quelle galerie ! Point, Bocuse, Troisgros, Chapel parmi tant d'autres, et ces mères lyonnaises, anonymes pour nombre d'entre elles, célèbres pour certaines, comme Eugénie Brazier. Toutes ces figures légendaires ont fait de cette région la première de France pour sa gastronomie. » s'enthousiasme Marc Esquerré, Responsable des enquêtes pour Gault&Millau.

### UNE JOURNÉE POUR CÉLÉBRER LES TALENTS DE LA RÉGION

À l'occasion de cette cérémonie, 11 Trophées ont été remis aux talents de la région : Gault&Millau d'Or, Grand de Demain, Jeune Talent, Cuisine de la Mer, Terroir d'Exception, Tradition d'Aujourd'hui, Techniques d'Excellence, Pâtissier, Accueil, Sommelier et Éloquence.

**TROPHÉES DES CHEFS** : Des récompenses attribuées aux chefs les plus talentueux de leur région pour valoriser leur cuisine et braquer le feu des projecteurs sur leurs établissements. Plusieurs prix sont remis dans cette catégorie : le Gault&Millau d'Or, le Trophée Grand de Demain, le Trophée Jeune Talent, Le Trophée Cuisine de la Mer et Le Trophée Terroir d'Exception. Les Trophées Tradition d'Aujourd'hui, Techniques d'Excellence et Pâtissier récompensent quant à eux le savoir-faire.

**TROPHÉES DES ÉQUIPES EN SALLES** : Gault&Millau croit que le succès d'un chef passe par la synergie des équipes et le travail fourni en salle. Ainsi, le guide récompense les talents qui concourent à promouvoir ce savoir-faire au travers de deux Trophées : Sommelier et Accueil.

**LE CONCOURS D'ÉLOQUENCE** : Ce nouveau Trophée, à destination des jeunes de l'hôtellerie-restauration âgés de moins de 35 ans, a pour objectif de promouvoir et mettre en lumière les métiers de la salle et du service. Le concours d'Éloquence se déroule la veille de chaque étape du Gault&Millau Tour au cours d'un dîner regroupant des chefs de la région, les équipes du guide et partenaires. Trois candidats sélectionnés présentent aux convives des accords mets&vins pour chacun des plats signés par le Chef hôte de la soirée. À l'issue de leur passage, chaque invité contribue à élire le gagnant du concours d'Éloquence en évaluant les prises de parole grâce à une grille de notation spécifique. Le grand gagnant de chaque édition se voit remettre le Trophée de l'Éloquence le lendemain, lors de la remise des prix du Gault&Millau Tour.

Les remises de prix ont été ponctuées tout au long de la journée de démonstrations culinaires de chefs qui ont magnifié les produits des partenaires présents, accompagnés d'apprentis du Campus de Groisy (CFA Haute-Savoie). Un processus de transmission cher à Gault&Millau et l'occasion, pour ces futurs chefs, de profiter d'une expérience inédite tout en nouant des liens forts avec leurs pairs.



Le chef Serge Vieira sacré Gault&Millau d'Or AURA 2021  
à sa gauche, Marc Esquerré, à sa droite Marc Veyrat



Démonstration culinaire du chef Christophe Morel  
Trophée Cuisine de la Mer Auvergne-Rhône-Alpes 2021

# Gault&Millau

## TOUR 2021

AUVERGNE  RHÔNE-ALPES

Gault&Millau d'Or Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Serge Vieira** – Restaurant Serge Vieira (Chaudes-Aigues – 15)

Grand de Demain Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Jean-Rémi Caillon** – Kintessence (Courchevel – 73)

Techniques d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Laurent Bouvier** – La Caborne (Limonest – 69)

Tradition d'Aujourd'hui Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Matthieu Omont** – Hôtel de France (Montmarault – 03)

Terroir d'Exception Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Philippe Brun** – Restaurant Philippe et Clément Brun (Alleyras – 43)

Jeune Talent Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Adrien Descouls** – Origines (Le Broc – 63)

Cuisine de la Mer Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Christophe Morel** – Baud (Bonne – 74)

Pâtissier Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Cédric Perret** – Le Clair de la Plume (Grignan – 26)

Accueil Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Maison Orsi** – Restaurant Pierre Orsi (Lyon 6 – 69)

Sommelier Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Thomas Lorival** – Le Clos des Sens (Annecy – 74)

Éloquence Auvergne-Rhône-Alpes 2021  
**Hugues Barbier** – Auberge du Pont (Pont-du-Château – 63)





Crédit photo : Stéphane Lavoue Pasco

On a tout dit, et beaucoup écrit, sur Marc Veyrat. Certains l'adorent, beaucoup l'admirent, quelques-uns l'ignorent... Mais l'homme au chapeau noir fait assurément partie de ceux qui ont le plus formé de grands chefs d'aujourd'hui, autant de personnes à jamais reconnaissantes de ce qu'ils ont appris auprès de ce talent immense.

Seul chef dans l'histoire du guide à avoir obtenu la note de 20/20 pour sa Maison des Bois, Marc Veyrat fait partie des rares chefs à avoir décroché les 5 Toques d'Or Gault&Millau\* qui récompensent, à vie, une carrière d'exception.

« Nous sommes fiers aujourd'hui de le compter parmi les dix membres de notre Académie et honorés qu'il soit le parrain de notre Gault&Millau Tour Auvergne-Rhône-Alpes 2021. » déclare Zakari Benkhadra, Directeur Général de Gault&Millau France.

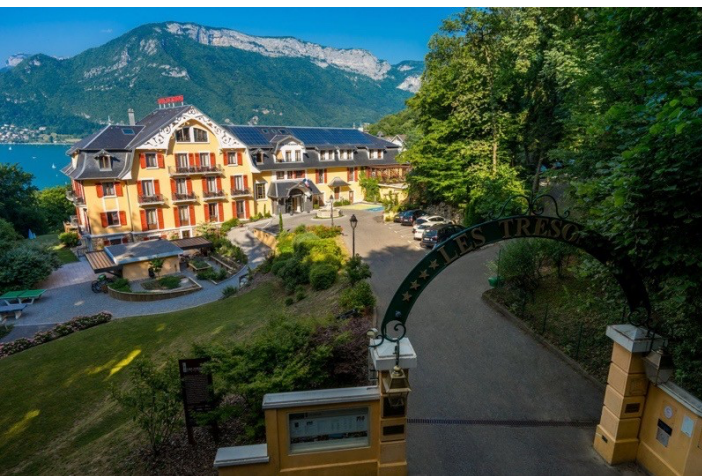
\*Les 5 Toques d'Or Gault&Millau on à ce jour été décernées à 10 grands chefs français qui ont obtenu durant au moins trente ans, un minimum de 17/20 et quatre toques dans leur établissement et prennent encore aujourd'hui une part active dans leurs(s) restaurant(s)

## LE LIEU DE RÉCEPTION

### Les Trésoms Hôtel & Spa

Installée à l'écart de l'effervescence touristique, cette délicieuse demeure Art déco se niche entre lac et montagnes, dans un environnement d'une grande quiétude. L'établissement offre un spa, une piscine, des prestations hôtelières soignées et deux espaces de restauration: l'Atelier, qui propose une cuisine familiale réservée à la clientèle de l'hôtel, et la Rotonde, le vaisseau amiral au sein duquel a eu lieu, la veille de l'événement, un dîner d'exception regroupant les chefs de la région, les partenaires et les équipes Gault&Millau.

Le chef Eric Prowalski y a récemment gagné sa troisième toque grâce à une cuisine technique, élégante et proche des producteurs locaux. De belles assiettes à déguster dans une salle largement ouverte sur le lac en contrebas.



Crédit photo : Hôtel Les Trésoms



**FOCUS SUR**

**LES LAURÉATS  
2021**



©Pierre Soissons

## Gault&Millau d'Or Auvergne-Rhône-Alpes 2021

**Serge Vieira** – Restaurant Serge Vieira (Chaudes-Aigues – 15)



Se hisser jusqu'au sommet des Monts du Cantal et découvrir cette maison au design si singulier, tranchant avec l'esprit médiéval du château de Couffour, voilà une expérience à faire au moins une fois dans sa vie. Longtemps second de Régis Marcon, Serge Vieira célèbre le terroir cantalien avec passion et personnalité.

Restaurant Serge Vieira – 15,5/20 🍴🍴🍴

Architecture et design au sommet des Monts du Cantal, conjugués à l'esprit médiéval du château de Couffour : voilà une expérience singulière à faire une fois dans sa vie. De la nouvelle terrasse jusqu'aux larges baies vitrées en passant par les clairs-obscur des savants éclairages, rien n'a été laissé au hasard. À l'heure du dîner, le paysage s'ouvre comme un lever de rideau au-dessus de ce vallon incroyablement apaisant. Serge Vieira a été longtemps le second de Régis Marcon, d'où ces analogies géographiques, architecturales et cette gastronomie qui mène grand train. Le chef célèbre le terroir cantalien dans un jeu de déclinaisons autour d'un produit de saison dans deux menus "S" et "M". Au menu "M", jolie déclinaison de tomates pleines de fraîcheur estivale. Belle composition à base d'huîtres creuses de la baie de Cancale juste grillées, choux, giroles et pommes de terre Penny, bouillon rafraîchi à la verveine avec un peu de caviar de Neuviac pour le peps. Jolie déclinaison de l'artichaut Camus : en tempura, en copeaux, en purée, en gelée, amplifiée par une émulsion au beurre noisette et soulignée par du lard paysan. On goûte ensuite un coffre de pigeon fermier de la maison Miéral joliment rosé, avec sa cuisse confite et lustrée aux épices, sa garniture de betteraves multicolores parfumées à la fleur d'oranger, et un suprême d'orange légèrement flammé : il s'agit du plat le plus distingué de tous. Le joli chariot de fromages présente des pâtes affinées à point, venant exclusivement de la région. On conclut avec les myrtilles des monts du Cantal pochées, sous forme de gelée et en granité, accompagnées d'une mousse légère au yaourt et au citron, puis avec une amusante crème glacée au foin torréfié, escortée d'une brioche perdue. Les petites attentions proposées au cours du repas sont nombreuses. Tout est minutieusement étudié : le couteau développé avec David Ponson, les cônes en pierre de Volvic qui portent les amuse-bouche ou les petits fours. Le sommelier talentueux sait mettre en valeur une carte des vins qui compte tout ce qui se fait de mieux dans l'Hexagone.



©foodimage

## Grand de Demain Auvergne-Rhône-Alpes 2021

**Jean-Rémi Caillon** – Kintessence (Courchevel – 73)



Investi aux commandes du restaurant du K2, l'un des palaces mégevans, Jean-Rémi Caillon nous étonne un peu plus à chaque saison. Il y a de la graine de champion chez ce jeune homme qui manie avec intelligence le luxe et le terroir pour mieux rassembler une clientèle à la fois avertie et adepte des assiettes sophistiquées.

Kintessence – 16,5/20 🍴🍴🍴

Le fait est certain, Kintessence est un grand de la montagne, et le maillot à pois n'est pas loin. Une équipe de feu sous la direction de Jean-Alain Baccon, avec un jeune chef, Jean-Rémi Caillon, promis sans doute aux plus hautes toques. Parce qu'il a les idées justes, qu'il s'adapte au terrain, en donnant à la clientèle de palace les assiettes très sophistiquées qu'elle réclame, tout en s'approchant suffisamment du terroir pour intéresser les mangeurs curieux : pois blonds en ravioles et mesclun de moutarde, échine charcutière au raifort, truite des Sources des Fontaines à la braise, endive des Bauges au safran du Mont Jovet et mishoyuzu, épaule d'agneau au jus de navarin, navets de Saint-Vincent et agastache... Et puis, un autre astre brille dans le ciel courchevelien, Sébastien Vauxion, qui emmène les foules au firmament avec ses savants desserts, disponibles aussi, en format repas, dans un des autres restaurants, le Sarkara. Très bon service, cave très étoffée sur tous les vignobles de référence.



## Techniques d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes 2021 Laurent Bouvier – La Caborne (Limonest – 69)



Laurent Bouvier est une figure bien connue de la scène locale. Membre éminent des Toques Blanches Lyonnaises, il s'est illustré à de nombreuses reprises, notamment dernièrement auprès de la maison Sibilia pour ses bistrots de la rue Mercière (il était notamment le chef de chez Moss). Il fait vivre aujourd'hui, et avec éclat, la Caborne à Limonest, toujours dans une vision actualisée et excellente de la tradition régionale.

La Caborne – 12,5/20 🍷

Depuis Limonest, et tout en conseillant quelques maisons réputées, Laurent Bouvier donne avec éclat sa vision d'une cuisine aussi moderne qu'enracinée. Son pâté en croûte est réputé depuis des années comme le gratin de ravioles et le fish and chips. La carte donne aussi, dans la simplicité d'une brasserie d'aujourd'hui avec des assiettes bien gourmandes, un osso buco ou le fameux burger de homard.



## Tradition d'Aujourd'hui Auvergne-Rhône-Alpes 2021 Matthieu Omont – Hôtel de France (Montmarault – 03)



Six ans après son arrivée aux commandes de cette maison historique, installée au cœur de l'Hexagone, Matthieu Omont a su tirer les prestations de cette belle hôtellerie vers le haut. Une cuisine à la fois traditionnelle et plaisante, s'amusant à revisiter les grands classiques sans jamais les dénaturer.

Hôtel de France – 12,5/20 🍷

Maison historique installée en plein cœur de l'Hexagone, cette belle hôtellerie peut envisager l'avenir avec sérénité, grâce à un outil de travail qui a été largement rénové et qui permet à Matthieu Omont, aux commandes depuis 2015, de tirer ses prestations vers le haut. Moules du Mont-Saint-Michel sauce poulette et pommes soufflées, poire de Charolais jus aux herbes et pommes dauphines aux cèpes, religieuse au chocolat, le propos reste traditionnel mais le plaisir est bien présent. Service débordant de gentillesse, cave intéressante.



## Terroir d'Exception Auvergne-Rhône-Alpes 2021

Philippe Brun – Restaurant Philippe et Clément Brun (Alleyras – 43)



Un hôtel-restaurant comme coupé du monde, en pleine nature, avec le petit pont sur la rivière, le vent, les oiseaux et, au beau milieu, un couple passionné, Michelle et Philippe Brun, qui a patiemment construit l'œuvre d'une vie. Philippe est aujourd'hui épaulé par son fils Clément, un duo qui s'entend à merveille pour mettre en valeur les bienfaits de la nature.

Restaurant Philippe et Clément Brun – 16/20 🍷🍷🍷

Certes il y a le site, la belle nature, le petit pont sur la rivière, les bois et les collines tout autour et toute cette sérénité en écoutant le vent et les oiseaux. Mais quand même ! Tout le reste, Michelle et Philippe Brun l'ont créé, inventé, mis en scène. Le terroir magnifié, la belle maison de pierre toujours plus confortable, la villégiature érémitique... C'est à la fois beaucoup de travail, de talent, d'abnégation et, on peut le dire, un peu de folie. Car loin de tout, des tracas et des conseils d'administration, on revit dans ce lieu unique et on savoure aussi, beaucoup, les bienfaits d'une nature si bien mise en lumière par le chef : pressé de foie gras et ombre thymallus légèrement fumé, écrevisses et mousserons des prés blissetto et herbes, suprêmes de pigeonneau royal au crumble de cèpes sauce albuféra au vinaigre de genièvre condiment harissa... Cette cuisine très signée, où le twist magique du cuisinier vient toujours rehausser le savoir-faire classique, est un enchantement qu'il faut savoir goûter dans cette quiétude parfaite, jusqu'aux desserts de même très bon goût. Avec un service toujours aussi bien orchestré et une carte des vins dans laquelle on peut aussi piocher des grands à prix très attractifs ou des petits nouveaux qui sont à apprécier dans leur fraîcheur.





©DenisPouchier

## Jeune Talent Auvergne-Rhône-Alpes 2021 Adrien Descouls – Origines (Le Broc – 63)



Dans cette bâtisse cubique et presque minimaliste installée à quelques encablures d'Issoire, Adrien Descouls séduit par son sens du produit, son audace et un vrai sens du spectacle dans l'assiette. Une expérience à ne surtout pas manquer, à des prix qui donnent le sourire.

Origines – 13,5/20 🍴🍴

Dans ce petit village au sud d'Issoire, la table d'Adrien Descouls est un condensé de modernité, avec cette bâtisse cubique et minimaliste, et cette salle éblouie par les baies vitrées et la vue imprenable sur les environs. Expérience de tous les sens, on vient découvrir une cuisine locale rajeunie et graphique, portée un chef ambitieux et polyvalent, qui met à disposition du terroir un savoir-faire évident. Le menu à 32 € est imbattable, avec ses légumes racines en salade et vinaigrette au parfum de truffe, son quasi de veau de lait rôti et gnocchi à l'estragon, poêlée de cèpes japonais, une fameuse tarte au chocolat de Saint-Domingue et sorbet. Service bien rodé.



©AnthonyCottarel

## Cuisine de la Mer Auvergne-Rhône-Alpes 2021 Christophe Morel – Baud (Bonne – 74)



Il y a un siècle et demi, ce n'était qu'un simple buffet de gare. La Ménoge, rivière qui lèche l'établissement, a beaucoup coulé depuis et cette maison désormais cossue vit au rythme des assiettes signées Christophe Morel. Ce touche-à-tout réalise régulièrement quelques jolies prouesses sur les produits de la mer, notamment sur un maigre de Corse qui nous a laissé un souvenir impérissable.

Baud – 14/20 🍴🍴

Du buffet de la gare en 1850 au restaurant plutôt huppé du bord de la Ménoge en passant par la table de Dédé Baud, la maison a bien évolué tout en conservant cette exigence de fraîcheur et de qualité qui en ont fait l'institution que l'on connaît et reconnaît aujourd'hui. Et la cuisine du chef Christophe Morel ne tient pas la moindre place dans cette réputation de respect du produit et de parfait équilibre des saveurs qui ont présidé à sa mise en bouche. Maigre de Corse fricassée de légumes émulsion de fumet au cumin, tournedos de bœuf risotto aux girolles et petits pois réduction bordelaise, un crumble abricot gingembre romarin ou un soufflé à la fraise finiront en beauté cet agréable moment. La carte des vins est assez classique, le service diligent.



©AlainMaigre

## Pâtissier Auvergne-Rhône-Alpes 2021

Cédric Perret – Le Clair de la Plume (Grignan – 26)



Aux côtés de l'excellent Julien Allano, qui a réussi en quelques années à faire du Clair de la Plume une étape incontournable en vallée du Rhône, Cédric Perret endosse évidemment un rôle d'importance. Celui qui se destinait au départ à être cuisinier s'est rapidement tourné, avec bonheur, vers la pâtisserie et n'hésite jamais à intégrer des légumes dans ses créations.

Le Clair de la Plume – 15/20 🍴🍴🍴


En quelques années, Julien Allano a su faire du Clair de la Plume une véritable enclave gourmande au cœur de la délicieuse et touristique cité de Grignan. Le Jardin Méditerranéen pour une restauration en plein air aux beaux jours, le Café des Vignerons, installé au cœur du village, pour grignoter des tapas arrosés de vins locaux, la Ferme Chapouton, à quelques centaines de mètres, qui fait office de bistro dans une bâtisse du 18e siècle, et bien sûr ce vaisseau amiral, installé dans la maison principale (où l'on trouve également un salon de thé). Beaux produits, belles manières, sur le principe d'un menu caché imposé, baptisé Confiance, qui garantit une véritable fête pour 115 € en quatre services.



## Accueil Auvergne-Rhône-Alpes 2021

**Maison Orsi** – Restaurant Pierre Orsi (Lyon 6 – 69)

Le parrain de la restauration lyonnaise ? Pierre Orsi l'est sans aucun doute, mais un parrain bienveillant, un capo respecté et admiré pour une carrière aussi longue qu'exemplaire. Il a travaillé chez le Maxim's de la grande époque, chez monsieur Paul avec Jacky Marguin et Roger Jaloux, il est MOF depuis les années 70 et dirige encore aujourd'hui l'une des maisons les plus attachantes de France, où le service et l'accueil rendent hommage à la grande restauration française.

Restaurant Pierre Orsi – 15/20 


Il est devenu le Capo de tutti capi, le parrain de la restauration lyonnaise, celui que chaque chef d'envergure respecte et admire. Car la carrière de Pierre Orsi est tout bonnement exemplaire et ce théâtre de la place Kléber, car c'est bien une scène que cette salle qui semble faite pour une opérette ou un vaudeville, ne change pas, pour notre bonheur. Manger chez Orsi est donc autant une cérémonie qu'un spectacle, autant une fête qu'un hommage à la grande restauration française de toujours. Les petits plats ici sont toujours dans les grands, avec le foie gras chaud sur feuilles d'épinards, le homard en barigoule d'artichaut, le tournedos marchand de vin, le pigeon en cocotte et gousses d'ail confit en chemise, le ris de veau à l'ancienne. On ne s'en lasse pas, de ce patrimoine précieux qu'il faut savoir apprécier et conserver. Grand service, cave impressionnante.



## Sommelier Auvergne-Rhône-Alpes 2021

**Thomas Lorival** – Le Clos des Sens (Annecy – 74)

Le Clos des Sens c'est évidemment un grand chef, Laurent Petit. Mais également toute une équipe autour de lui dont un chef-sommelier, Thomas Lorival, jurassien d'origine, qui a su construire une cave en symbiose avec la cuisine très personnelle de l'ancien élève de Gérard Boyer et Michel Guérard. Une cave qui donne envie d'explorer la région à fond, mais qui réserve également de jolies surprises dénichées dans la production du monde entier.

Le Clos des Sens – 17/20 


On n'a rien sans rien... Et l'on peut tout obtenir quand, pour forcer la réussite, on travaille avec le même acharnement que Laurent Petit et son épouse, qui ne se sont pas ménagés depuis des années. Pour faire de leur maison une des premières du département en suivant leur voie, pour confirmer qu'il n'y a pas une façon unique de faire vivre un terroir, mais que l'on peut penser et construire avec sa vision et ses armes. Les quatre toques vont à cette réelle personnalité, au travail accompli, et à cette vision qui a fait d'un chef heureux aussi un entrepreneur, un formateur, bref un chef de file. La maison d'Annecy le Vieux dans ce coin résidentiel très prisé, a beaucoup évolué et on y sent la sérénité d'une équipe volontaire et groupée. Les herbes, les champignons, le marché du moment forgent une vraie carte d'émotion et d'immersion dans l'univers du chef, qui a su aussi motiver une équipe de salle parfaitement en phase avec le scénario. Très belle cave qui donne envie d'explorer plus à fond la région mais offre bien des possibilités par ailleurs.



## Éloquence Auvergne-Rhône-Alpes 2021

**Hugues Barbier** – Auberge du Pont (Pont-du-Château – 63)

Hugues Barbier s'est distingué lors du dîner de gala de ce Gault&Millau Tour par son aisance à l'oral et sa capacité à capter l'attention des convives en présentant des accords mets&vins qui ont su convaincre les invités. Un jeune talent à suivre.

Auberge du Pont – 14,5/20 

Adresse incontournable des environs, la table de Rodolphe Regnauld est une institution qu'on ne manque jamais de retrouver. Contemporaine et tournée franchement vers les produits, cette maison aux lignes épurées et au charme minimal, défend une assiette aussi graphique que véritable, où les petits producteurs sont mis à l'honneur avec beaucoup de maîtrise. Ainsi à la carte, l'œuf de Léa Fargeas à 63°C, foie gras de la Limagne, céleri et bouillon de champignon, pavé de lieu ikéjimi confit au beurre demi-sel, artichaut en différentes textures, coquillages, barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin, filet de pigeon rôti, cuisse confite dans un conchiglioni au foie gras et aux morilles, mousseline de pois cassé, jus corsé, accord pomme granny-smith, noisette et chocolat Azélia. Cave fournie sur toutes les régions.

# FOCUS SUR

# LES PARTENAIRES

# DE L'ÉVÉNEMENT

16 partenaires privilégiés accompagnent le Gault&Millau Tour et présentent leurs nouveautés dans le "village partenaire", permettant aux chefs de tester leurs produits et de découvrir leurs dernières nouveautés.







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 ».

## 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.



Notre Vision : être le partenaire de référence reconnu pour la qualité de nos offres et l'excellence de notre relation client.

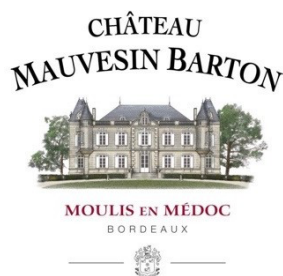
Sysco France, est une filiale du Groupe Sysco, leader mondial de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration. Distributeur et producteur, nous avons pour mission d'être le fournisseur de référence et le partenaire privilégié des restaurateurs, pour apporter : – Une gamme complète de produits frais, surgelés de crèmerie et d'épicerie de qualité, – Une équipe commerciale dédiée, – Des solutions de pointe en matière de sécurité alimentaire, de durabilité et d'approvisionnement, – Un réseau logistique national pour une livraison unique multi-température en moins de 24h partout en France. – Un engagement pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement.

**SYSCO ET GAULT&MILLAU : UN PARTENARIAT QUI S'INSCRIT DANS LE TEMPS !**

Né il y a une dizaine d'années autour de la gastronomie et de la restauration traditionnelle, il se développe autour de la bistronomie et de la cuisine alternative dite « PoP » (street-food, cantines gourmandes, coffee-shops, ...). Gault&Millau détecte les talents et les tendances de la restauration au cœur des terroirs, Sysco source la matière première. Ensemble, ils passent les produits à la casserole, rencontrent les éleveurs, partagent des avis avec les cuisiniers, croisent les idées ... Du champ à l'assiette, c'est une collaboration qui vise à amener une qualité sans concession aux convives, ces nouveaux gourmets en recherche de transparence, sensibles à la qualité et aux origines des aliments.



Champagne Thiénot 1985, Alain Thiénot a muri son projet et créé sa Maison éponyme. Il met à profit ses liens privilégiés avec les vignerons et s'assure un approvisionnement unique. Car il n'est de grands champagnes sans grands vins. Aventure maîtrisée et pari tenu, Champagne Thiénot a trouvé sa place au sein des Grandes Maisons, en privilégiant la qualité plutôt que la quantité, la créativité plutôt que le conservatisme. C'est de ce long cheminement qu'émanent les fondations solides de la Maison, familiale et indépendante. Champagne Thiénot est aujourd'hui porté par ses enfants Stanislas et Garance, dirigeants et ambassadeurs de la Maison. Alain Thiénot, toujours présent à leurs côtés, leur transmet sa connaissance et ses secrets. Stanislas et Garance travaillent ensemble au développement de la Maison, assurant la pérennité de l'entreprise familiale et sa quête de l'excellence. Ils perpétuent les relations privilégiées avec les chefs français initiées par Alain Thiénot et les développent dans le monde. Cuvées Familiales Si Alain Thiénot élabore dès ses débuts une cuvée éponyme qui lui ressemble, il offre à chacun de ses enfants un champagne millésimé, la Cuvée Stanislas et la Cuvée Garance, dans le style des vins de la Maison sur la finesse, le fruit et la fraîcheur. Un véritable esprit de famille. Expression des plus grands Crus de la Champagne et des plus grandes années, les vins de cette lignée sont élaborés avec des cépages provenant exclusivement des vignobles de la Maison en Premiers et Grands Crus.



L'élégance d'un vin, la passion d'une famille

Riche d'un savoir-faire unique, qui se transmet de génération en génération depuis deux siècles dans le Médoc, la famille Barton partage sa passion et invite à la découverte de leur nouvelle aventure familiale : le Château Mauvesin Barton et ses vins.

En 2011, Lilian Barton Sartorius décide d'acquérir le Château Mauvesin. Une propriété de 220 hectares qui a une véritable âme qui vous enveloppe lorsqu'on le visite et le charme opère à la découverte des lieux. Mélanie, 1ère œnologue de la famille, dirige la propriété et fait de la qualité une de ses priorités en mettant en place une politique progressive d'arrachage et de replantation avec des portes greffes plus qualitatifs, mais également par la réduction du désherbage en réalisant davantage de travail du sol.

Le vignoble de 50 hectares est situé sur l'appellation « Moulis-en-Médoc », au Nord de Bordeaux, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Les parcelles du Château Mauvesin Barton sont d'une exceptionnelle diversité : le sol en partie argilo-calcaire est propice au développement du Cabernet-Franc (11%) et du Merlot (54%), puis une partie de graves fines et de sable à gravier permet d'atteindre une pleine maturité du Cabernet Sauvignon (35%).

Les vendanges sont réalisées à la main pour les jeunes parcelles. Les baies sont ensuite triées avec soin et sont disposées dans des cuves thermorégulées en inox pour la phase de fermentation et de macération. La période d'élevage, d'une durée allant de 12 à 15 mois, s'effectue dans des barriques de chêne français dont un tiers dans des barriques neuves.

Contact : Magali Pourquie | 07 62 63 56 72 | [m.pourquie@barton-family-wines.com](mailto:m.pourquie@barton-family-wines.com)



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 pâtisseries 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 : Arsine POGHOSYAN | [arsine.poghosyan@savencia-fd-foodservice.fr](mailto:arsine.poghosyan@savencia-fd-foodservice.fr)





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 1 L 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\*

Reflète 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



## 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 épiceries-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

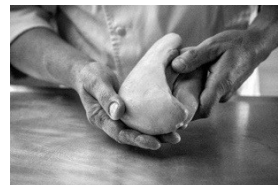


VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, chez Valrhona notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de notre engagement. Avec les producteurs de cacao, les artisans et tous les passionnés de gastronomie, nous imaginons chaque jour le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien. La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage des savoir-faire sont les combats qui nous animent au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité. Grâce à nos engagements, nous sommes fiers d'avoir obtenu la très exigeante certification B Corporation® en janvier 2020. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Choisir Valrhona, c'est donc s'engager pour un chocolat responsable dont 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète. Ensemble, faisons du bien avec du bon.



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 démedicalisation 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, lieux 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.



Pains, viennoiseries et macarons d'excellence Sous le signe du plaisir et de la santé, pour les convives comme pour les professionnels, Bridor propose un large choix de pains, viennoiseries et macarons, de haute qualité. Faciles à remettre en œuvre, ils offrent un niveau de service inégalé, avec la garantie d'être réguliers tout au long de l'année. Sélection précise des matières premières issues de nos terroirs français, maîtrise des cuissons pour le pain, exclusivement sur four à sole de pierre, tourage des viennoiseries au beurre uniquement, dans le respect des traditions artisanales, tels sont les engagements qui ont fait la renommée de Bridor. Fondé en 1988 par Louis le Duff, Bridor n'a eu depuis qu'un objectif, celui de ne vous proposer que le meilleur. C'est pour cela que des partenariats ont été noués avec les Meilleurs Ouvriers de France de la Maison Lenôtre et Frédéric Lalos, qui tous les ans signent nos collections. Excellence et créativité, plaisir et gourmandise, depuis plus de 30 ans Bridor rayonne à travers le Monde et porte les valeurs d'un certain Art de Vivre à la Française. Marque pionnière des partenariats privilégiés avec les Chefs, Bridor innove chaque jour et crée les tendances de demain dans le plus pur respect du métier et de la tradition boulangère.



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-Resturation, 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.

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.



« L'excellence Européenne est un art » avec le Pruneau d'Agen IGP

La campagne co-financée par l'Europe « L'excellence Européenne est un art » en faveur des labels AOP et IGP, met à l'honneur, en France, notre Pruneau d'Agen IGP. Soutenue par le Bureau National Interprofessionnels du Pruneau (BIP), elle a pour but l'information et la sensibilisation aux labels de qualité européens AOP-IGP. Le Pruneau, fruit riche d'histoire, aussi sain et délicieux, est un aliment adapté à tous les âges de la vie grâce à ses multiples bienfaits nutritionnels.

Depuis le Moyen Âge, la prune d'Ente produit le délicieux pruneau d'Agen dans les coteaux des vallées de la Garonne, de la Dordogne et du Lot. Pour assurer sa conservation, cette prune fût séchée et devint pruneau. Depuis 2002, les pruneaux d'Agen sont protégés par une Indication Géographique Protégée (IGP), reconnaissance de ce savoir-faire et cette tradition ancestrale. L'IGP garantit aux consommateurs des pruneaux issus de prunier d'Ente, qui sont produits, conditionnés et transformés dans l'un des 6 départements du Sud-Ouest de l'hexagone constituant le territoire de l'IGP. Ces régions rassemblent aujourd'hui un millier de producteurs, exploitant 12 000 hectares de vergers pour produire 40 000 tonnes de fruits séchés.

Disponible toute l'année, il se conserve facilement et s'intègre aisément aux plats du quotidien. Accompagné de céréales et d'un produit laitier, il assure un petit-déjeuner nutritif et équilibré. En salade, avec de la viande ou du poisson, le pruneau d'Agen sublime les recettes mélangeant sucré/salé. Il est aussi excellent en dessert sous toutes ses formes : mousse, marmelade, pâtisserie, tarte ou cake.

#### A PROPOS DE LA CAMPAGNE

[https://www.instagram.com/pruneau\\_dagen\\_off/](https://www.instagram.com/pruneau_dagen_off/)

<https://www.facebook.com/pruneaudagen/>



# API & YOU



API & YOU, agence conseil, communication et e-commerce, accompagne les restaurateurs, hôteliers, artisans des métiers de bouche, vignerons et cavistes, professionnels de l'alimentaire, du tourisme et des loisirs, et tous les fournisseurs et équipementiers de ces secteurs. Pionnière dans le digital depuis 1996 et forte de plus de 80 collaborateurs répartis dans tout l'hexagone, l'agence API & YOU révèle, sublime, déploie la marque d'acteurs en quête de singularité et offre un maximum de visibilité à leurs offres en les affiliant à des partenaires à forte audience. De la stratégie, à la mise en œuvre de campagnes communication, marketing et e-commerce, API & YOU accompagne plus de 1 500 professionnels à entreprendre, communiquer et vendre. Parce que la vision de notre métier d'agence conseil, communication et e-commerce, repose sur une parfaite connaissance du marché et des nouvelles tendances des consommateurs, depuis 2015, API & YOU collecte, analyse, et structure un big data sur les différents marchés en France et à l'international qu'elle partage gracieusement au sein de son « Observatoire », et organise à travers « Les Ateliers du Succès » des temps d'échange avec les professionnels, que ce soit à travers des conférences aux quatre coins de l'hexagone, ou à travers des webinaires.

API & YOU en quelques chiffres :

- ¼ de siècle : Pionniers dans le digital depuis 1996
- 42 millions de consommateurs pour 366 millions de pages vues se connectent aux solutions de nos clients, développées par notre agence et hébergées sur nos deux datas center
- Meilleurs Ouvrier de France dans la classe Communication / Digital
- 80 collaborateurs dont 58% de femmes / 42% d'hommes
- Plus de 100 millions d'euros générés pour nos clients à travers nos solutions e-commerce Consoles chaque année
- Une entreprise engagée et responsable qui fédère des acteurs à travers son manifeste d'économie vertueuse

Contact : Sébastien ROLLY (Directeur Business Développement) | 06 32 02 98 39 | [sebastien.rolly@api-and-you.com](mailto:sebastien.rolly@api-and-you.com)



Le projet Josepho est né de l'alliance de trois passionnés : Enguérand pour la photo, Sébastien pour les nouvelles technologies, et Ségolène pour l'événementiel et les voyages. Trois profils aussi différents que complémentaires !  
Leur vision : se challenger et pénétrer le marché de la borne photo, faire de leur entreprise un acteur majeur et une référence sur le marché.

Le nom Josepho est retenu pour rendre hommage au créateur du premier photomaton : Anatol Josepho, à travers qui ils donneront à leurs bornes photos un souffle neuf, digital et design. Entièrement conçue, développée et fabriquée par ses créateurs qui maîtrisent toute la chaîne, la borne photo apparaît comme un outil fédérateur et très simple à utiliser. Après trois ans de travail passionné, une équipe familiale porte le projet avec eux à travers Paris, Bordeaux, Lyon et Nantes pour continuer d'écrire l'histoire de Josepho.

Chez Josepho, on vous propose de collecter des sourires et de fédérer votre communauté grâce à la location de notre photobooth léger, design et personnalisable : la JoBox. Plus qu'un photobooth, c'est une animation ludique et ultra simple d'utilisation : la borne se monte en 2 minutes top chrono, puis l'application se lance seule, et c'est à vous de jouer !

Du mariage au séminaire d'entreprise, Josepho accompagne les particuliers et les professionnels pour faire de chaque événement un moment mémorable. Pour les professionnels, la JoBox se révèle également être un outil marketing et communication grâce à la récolte de données clients, et les partages instantanés sur les réseaux sociaux pour booster sa visibilité digitale.

Josepho repose sur la tagline « We Collect Smiles ».

Et des sourires, la JoBox en collectionne des millions par an !

Facile à monter, faire fonctionner et surtout, mobile, la borne photo se prend en main en quelques minutes. Légère, elle se déplace d'un endroit à l'autre dans sa housse. Loin de n'être qu'un gadget 2.0, la JoBox permet d'inscrire un événement dans le temps, et de contribuer à resserrer des liens, familiaux, amicaux et d'immortaliser des moments joyeux.

Connectée à l'humain et concentrée sur les envies de partage et de simplicité de chacun, la JoBox apparaît comme un photomaton moderne et ludique.

# 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 aux 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.

