

## **Gault&Millau célèbre la jeune garde de la cuisine française sur le salon Maison&Objet, avec son livre "109"!**

C'est sur le salon professionnel Maison&Objet, qui réunit acteurs incontournables et précurseurs des secteurs de la décoration, du design, et de l'art de vivre, que Gault&Millau présentera en avant-première l'édition 2023 de son livre "109".

Ambassadeur du bon goût et du bien manger mais aussi dénicheur de nouveaux talents, c'est tout naturellement que Gault&Millau a posé ses valises sur le salon pour y célébrer à sa façon l'art de vivre.

Le Guide Jaune y présentera sa toute nouvelle édition du "109", un livre dédié à l'avant-garde de la scène gastronomique française.

L'occasion également de démontrer son soutien infaillible aux grands de demain à travers sa "Dotation Jeunes Talents" dont la cérémonie sera célébrée sur son stand pour la promotion Île de France.





## Des démonstrations sous le signe de la transmission sur le stand Gault&Millau

Au cours des 5 jours de salon Maison&Objet, 25 talents du "109" réaliseront des démonstrations culinaires, à raison de 5 quotidiennes (programmation définitive à venir) dont 1 en binôme alliant jeune talent et grand nom de la gastronomie française.

Une ingénieuse réunion de chefs placée sous le signe de la transmission.



### **Programmation des démonstrations culinaires, chaque jour à 14h30 sur le stand Gault&Millau**

Jeudi 8.09 : Arnaud Donckele (Cuisinier de l'année, 2020) et Mathieu Pasgrimaud (Le 1825, chef 109)

Vendredi 9.09 : Jérôme Schilling (Grand de Demain Nouvelle Aquitaine, 2018) et Héloïse Château (pâtissière primée lors du Gault&Millau Tour Nouvelle Aquitaine 2022)

Samedi 10.09 : Marc Veyrat (Membre de l'Académie Gault&Millau, Cuisinier de l'Année 1989 et 1990, Tiphaine Mollard et Romain Casas (Deux Restaurant, chefs 109)

Dimanche 11.09 : Alexandre Mazzia (Cuisinier de l'Année 2019), Charlotte Troi et Alexis Guillon (Opaline, chefs 109)

Lundi 12.09 : Alexandre Gauthier (Cuisinier de l'Année 2016) et Carsten Dirschauer (Café Grand'Place, chef 109)

## **Programme des talks Gault&Millau**

**Jeudi 8 septembre, 12h00**

### **Formes et couleurs, quel impact sur le goût ?**

François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris, Raphaël Haumont, physico-chimiste et auteur du livre « Les Couleurs de la cuisine » (Dunod) et Patrick Rougereau, photographe culinaire et auteur du livre « Regarde comme c'est bon »

Avant le goût, la vue. Comment le visuel se met-il au service du goût ? La cuisine, c'est aussi choisir des couleurs, des textures, des formes et des volumes.

**Vendredi 9 septembre, 17h00**

### **Mettre en scène sa cuisine**

Jean-François Piège, chef du Grand Restaurant (5 toques), Grand amateur et collectionneur d'art de la table, Jean-François Piège met en scène, dans chacun de ses restaurants, un art de vivre en harmonie avec sa cuisine.

**Lundi 12 septembre, 12h00**

### **Inventer une nouvelle hospitalité**

Christophe Hay, chef de Fleur de Loire et Caroline Tissier, architecte et décoratrice d'intérieur.

Partir d'une page blanche et imaginer, ensemble, chef et designer, un projet global et XL qui s'inscrit dans son territoire.

Programmation définitive à venir



# Gault & Millau | DOTATION JEUNES TALENTS

Chaque année, le Gault&Millau encourage une sélection de jeunes restaurateurs et leur met le pied à l'étrier pour la création de leur toute première adresse.

Suite à leur candidature et à l'étude de leur projet, les lauréats se voient offrir une bourse matérielle de services et produits provenant des partenaires du Guide Jaune.

Cette année, la Dotation Jeunes Talents Île-de-France et la révélation des lauréats de la région, se tiendra au salon Maison&Objet le lundi 12 septembre.



## **Gault&Millau au salon Maison et Objet c'est...**

- 150m2 dédié au sang  
neuf de la gastronomie  
française, représentée par  
les jeunes talents et leurs  
mentors
- 109 jeunes talents et  
autant de recettes à  
découvrir dans le livre
- 25 cooking-démos de  
jeunes chefs en live
- 5 binômes lauréats/chefs  
pour des 4 mains de haut  
vol
- +200 000 visiteurs  
professionnels et  
passionnés de design sur  
le salon



**8-12 sept.2022**

**Parc des Expositions de  
Paris Nord - Villepinte**

**Horaires d'ouverture :  
du jeudi au dimanche 9:30 -  
19:00 lundi 9:30 - 18:00**

**RER B station "Parc des  
Expositions"**

**Navettes gratuites :  
Aéroport CDG et Paris (Porte  
Maillot) < > Parc des expositions**

**Voiture :  
Parking sur place (payant)**

# Gault&Millau

***Gault&Millau a été fondé il y a plus de 50 ans par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine et d'énicheurs de jeunes talents.***

***Aujourd'hui, présent dans plus de 20 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses sélections, toujours impartiales mais bienveillantes, la rigueur de son expertise et l'éthique de ses enquêtes.***

***Gault&Millau a su développer des événements fédérateurs, nationaux et régionaux, afin de célébrer les talents à travers ses guides, trophées et dotations.***

***Gault&Millau : dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.***



# Gault&Millau X MAISON&OBJET

8-12 SEPT. 2022

PARC DES EXPOSITIONS - PARIS NORD VILLEPINTE

Lancement du livre " " "

109 PORTRAITS DE CHEFS, 109 RECETTES **109**

Talks, dedicaces et  
demonstrations culinaires

DÉBATS ET PRÉSENCE DE GRANDS NOMS DE LA  
GASTRONOMIE

Dotation jeunes talents  
Île de france

GAULT&MILLAU MET LE PIED À L'ÉTRIER DE 4 JEUNES  
CHEFS POUR LE LANCEMENT DE LEUR PREMIÈRE  
ADRESSE

**109**

Gault  
&  
Millau

**DOTATION**  
JEUNES TALENTS