

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.

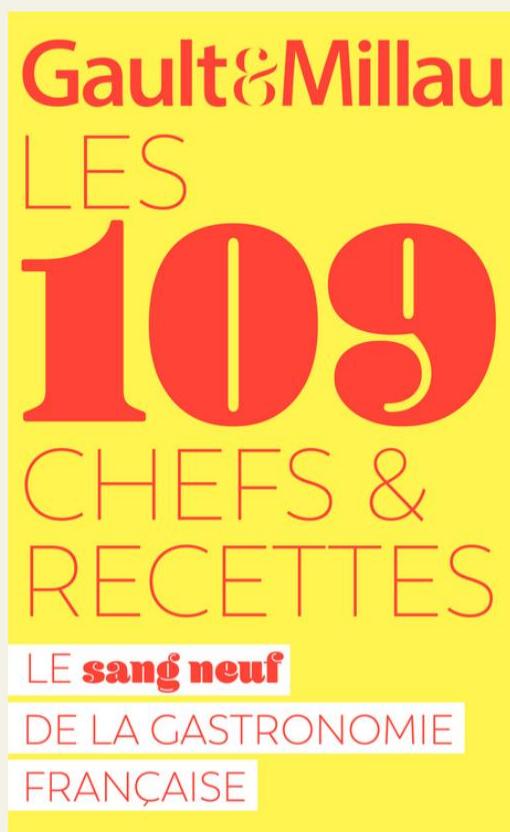
L'occasion également de démontrer son soutien infaillible aux grands de demain à travers sa "Dotation Jeunes Talents" dont la cérémonie sera célébrée sur son stand pour la promotion Île de France.



Parution du livre **109** de Gault&Millau !

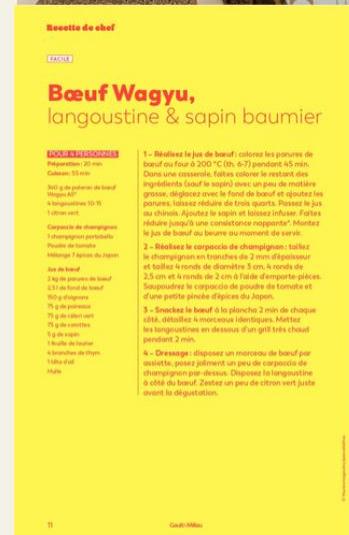
En réalisant un Tour de France en forme de prospection, le Guide se fait émissaire de la génération montante, dynamique et enthousiasmante. Le livre présente celles et ceux qui font bouger les lignes.

À l'heure où le métier des chefs et restaurateurs change, Gault&Millau s'engage plus que jamais à leurs côtés et les accompagne dans leur rayonnement en quête d'excellence.



Le **109**, ce sont 456 pages pour célébrer le sang neuf de la gastronomie française

- 109 portraits de chefs novateurs
 - 109 histoires de restaurateurs
 - 109 recettes



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 dénicheurs 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 évènements 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, dédicaces et
démonstrations 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