

## GAULT & MILLAU TOUR NOUVELLE AQUITAINE 2022 : TROPHEE « GRAND DE DEMAIN » - AURÉLIEN LARGEAU, HÔTEL DU PALAIS

Hier, lundi 27 juin a eu lieu au Casino de Biarritz la remise des **Trophées Gault & Millau Tour Nouvelle Aquitaine**. C'est le directeur général du guide gastronomique, Zakari Benkhadra, qui a accueilli les invités aux côtés de Marc Esquerré, rédacteur en chef du Gault & Millau Tour, et le Chef Michel Trama, le parrain de cette Edition 2022.

**Aurélien Largeau, Chef des cuisines s'est vu remettre le trophée « Grand de Demain »**. Une récompense méritée illustrant son remarquable parcours et son travail passionné, entouré de sa brigade, depuis son arrivée à l'Hôtel du Palais.

Le Chef trentenaire récemment étoilé n'en est pas à sa première récompense. En 2019, il reçoit le Trophée « Jeune Talent » ainsi que la note de 14/20 par le Guide Gault & Millau. En 2021, c'est la note de 16/20 qui lui est décernée et aujourd'hui le Trophée « Grand de Demain » ; un trophée que le Chef Philippe Etchebest, présent à la cérémonie, a lui-même reçu en 1998.

Lors de l'événement, le Chef Aurélien Largeau a réalisé devant l'assemblée l'un de ses plats signature : le homard de casier grillé aux aiguilles de pin, betteraves et sauce corail.

« Il a toutes les valeurs du Gault & Millau ; le talent, l'enthousiasme, la volonté chevillée au corps de faire mieux chaque jour avec son équipe au service des clients. Un homme humble, de son temps et ouvert aux autres » a déclaré Michel Trama, le parrain du Gault & Millau Tour 2022.