

Gault & Millau | TOUR

GAULT&MILLAU TOUR BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS À DIJON



Gault&Millau repart sur les routes de France pour révéler son palmarès régional 2024, au travers de son Gault&Millau Tour et sous le parrainage exceptionnel du chef Romuald Fassenet. La neuvième étape de l'année a eu lieu au château de Saulon, à Saulon-la-Rue. Lors de cette édition, 12 Trophées ont été attribués.

GAULT&MILLAU TOUR EN RÉGION, LES TALENTS DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

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 la France.**

C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tours : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...)

LE PALMARÈS

Gault&Millau d'Or Bourgogne-Franche-Comté 2024
Patrick Bertron // Louis-Philippe Vigilant – Le Relais Bernard Loiseau-La Côte d'Or – Saulieu

Grand de Demain Bourgogne-Franche-Comté 2024
Jordan Billan – Clos du Cèdre – Beaune

Jeune Talent Bourgogne-Franche-Comté 2024
Camille Loridat // Bastian Loridat – Épicéa – Besançon

Techniques d'Excellence Bourgogne-Franche-Comté 2024
Joël Césari – La Chaumière – Dole

Terroir d'Exception Bourgogne-Franche-Comté 2024
Jérémie Muller – Le Domaine de Rymyska – Saint-Jean-de-Trézy

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Bourgogne-Franche-Comté 2024
Mathieu Sagardoytho – Au Fil du Zinc – Chablis

Tradition d'Aujourd'hui Bourgogne-Franche-Comté 2024
Guillaume Royer – Les Griottes – Gevrey-Chambertin

Pâtisserie Bourgogne-Franche-Comté 2024
Karina Laval – Château de Vault-de-Lugny – Vault-de-Lugny

Trophée Sommelier Bourgogne-Franche-Comté 2024
Bruno Crouzat-Reynes – Bruno – Bagnoles-de-l'Orne

Accueil Bourgogne-Franche-Comté 2024
Maria Tupin – Hostellerie Saint-Germain – Arlay

Jeune Talent en Salle Bourgogne-Franche-Comté 2024
Théo Kerhoas – Frédéric Doucet – Charolles

Trophée Éloquence Bourgogne-Franche-Comté 2024
Emmanuelle Comte – Le Relais Bernard Loiseau – Saulieu

L'ensemble des portraits détaillés du palmarès est à retrouver à la suite du communiqué de presse



Gault&Millau d'Or Bourgogne-Franche-Comté 2024

Patrick Bertron // Louis-Philippe Vigilant – Le Relais Bernard Loiseau-La Côte d'Or – Saulieu

17/20



Entré chez Bernard Loiseau en 1982, Patrick Bertron n'a plus quitté Saulieu depuis, lui dont la vocation est née des dimanches en famille, autour des bons petits plats concoctés par sa mère. Il a grandi en Bretagne et c'est au fameux lycée hôtelier de Saint-Nazaire qu'il apprend les bases du métier avant de rejoindre l'un des chefs bretons les plus en vue à l'époque, Marc Tizon. Patrick n'a qu'une idée en tête : poursuivre sa formation dans les plus belles maisons. Il a tout juste 20 ans quand il rejoint l'une des tables que le monde entier veut découvrir. Il ne devait officier que quelques saisons, mais, fasciné par l'énergie et la passion de celui qui serait par deux fois Cuisinier de l'Année Gault&Millau, il décide de rester.

Au moment du décès de Bernard Loiseau, en 2003, sa femme Dominique souhaite préserver l'héritage de son mari, trop tôt disparu. Patrick Bertron est le mieux placé. Sans verser dans la cuisine de musée, conservant les plats du maître tout en ajoutant petit à petit les siens, il réussit à maintenir cette maison parmi les plus belles de l'Hexagone.

En septembre 2023, après plus de 40 ans passés à Saulieu, Patrick Bertron annonce sa retraite. Il continuera néanmoins à jouer un rôle d'ambassadeur pour cette maison à laquelle il est viscéralement attaché.

Louis-Philippe Vigilant entre en 2006 au service de la maison Loiseau, sous les ordres de Patrick Bertron, à La Côte d'Or. Arrivé commis, il part avec le titre de chef de partie... et accompagné de sa future épouse, Lucile Darosey, alors pâtissière au sein de la maison. Puis, pendant deux ans, il alterne entre L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, et Le Strato, à Courchevel. Le couple projette ensuite de partir à Reims, aux Crayères, «mais Patrick Bertron et Bernard Loiseau nous ont appelés». C'est ainsi qu'il rejoint les cuisines de Loiseau des Ducs, à Dijon. Il y reste huit années, durant lesquelles il obtient le prix Jeune Talent Bourgogne 2015.

Depuis janvier 2022, Louis-Philippe Vigilant officie au Relais Bernard Loiseau, à Saulieu. Il reprend les rênes des cuisines lors du départ de Patrick Bertron, en septembre 2023. Les deux chefs sont récompensés du trophée Gault&Millau d'Or Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Grand de Demain Bourgogne-Franche-Comté 2024

Jordan Billan – Clos du Cèdre – Beaune

14,5/20



Originaire de Lyon, Jordan Billan a grandi auprès de parents hôteliers-restaurateurs. La famille résidait dans le 4^e arrondissement et les journées étaient bien remplies : « Mon père a notamment été directeur de la Brasserie Georges, mais aussi du pôle restauration de l'Olympique lyonnais. La charge de travail était très importante et mes parents, lorsque j'ai eu 10 ans, ont décidé de s'installer en Bourgogne, toujours dans l'hôtellerie, mais dans des établissements à taille humaine, pour se ménager un peu plus de temps ».

Le futur chef du Clos du Cèdre n'est alors pas encore certain de suivre la voie tracée par ses parents. Il suit des études en management et gestion, puis se décide finalement pour un BTS en hôtellerie-restauration en alternance. Il travaille au Castel de Très Girard à Morey-Saint-Denis (Côte-d'Or), puis au restaurant Stéphane Derbord (place Wilson à Dijon, aujourd'hui Origine), au début des années 2010. « Ma cuisine repose sur de solides bases classiques, que je personnalise évidemment. C'est essentiel pour moi. À ce titre, Paul Bocuse m'a beaucoup inspiré, tout comme Stéphane Derbord. »

Entré à l'hostellerie du Cèdre en 2013, second dès 2014, Jordan Billan a su gagner la confiance d'Amaury Rostagnat, l'entrepreneur lyonnais qui a racheté l'établissement en 2019. « Il m'a tout de suite proposé le poste de chef. Aujourd'hui, avec ma compagne Gwendoline Baton, directrice de salle, nous gérons l'ensemble de l'offre de restauration de cette magnifique maison vigneronne de 1876. C'est un challenge enthousiasmant. » Preuve de son talent, Gault&Millau lui remet le trophée Grand de Demain Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Techniques d'Excellence Bourgogne-Franche-Comté 2024

Joël Césari – La Chaumière – Dole

15/20



Pour Joël Césari, la cuisine est une affaire de relations humaines. *«Chaque étape de mon parcours n'est pas une expérience. Ce sont des moments au cours desquels j'ai pu nourrir des liens avec les gens.»* Au début de son apprentissage, il se lie à André et Jean-Paul Jeunet, à Arbois, où il effectue un stage. *«Le père Jeunet, qui avait des relations, m'a envoyé à Paris pour réaliser mon service militaire à l'état-major des armées. J'y ai croisé l'amiral Philippe de Gaulle. Cela m'a ouvert d'autres portes, comme celle de la Ferme Saint-Simon.»* Joël Césari cuisine ensuite au mythique restaurant du Quartier latin, le Dodin-Bouffant, lorsque Jacques Manière, l'inventeur de la cuisine vapeur, est aux fourneaux.

Puis il ajoute une expérience chez Jacques Cagna, avant d'intégrer la brigade de la Maison Lameloise, en Bourgogne. *«J'avais envoyé un CV chez Gagnaire, Savoy, Troisgros, Bocuse, mais toutes les brigades étaient complètes. Et c'est la maison gastronomique de Chagny qui m'a répondu la première.»* Et de raconter : *«À cette époque, j'ai rencontré le major de la première promotion de l'école Ferrandi. J'ai alors décidé de passer le concours. J'y ai appris la gestion et le management.»*

À la fin des années 1980, ce fervent défenseur du terroir jurassien devient chef du restaurant Les Templiers, à Dole, installé dans une authentique commanderie de Templiers datant du XIII^e siècle. Après quinze ans de bons et loyaux services durant lesquels il construit une cuisine autour des produits de sa région natale, Joël Césari saute le pas et achète sa propre affaire, La Chaumière, en 2004. Une belle table 3 toques où l'on vient de tout le département.



Jeune Talent Bourgogne-Franche-Comté 2024
Camille Loridat // Bastian Loridat – Épicéa – Besançon

12/20



Le jeune chef d'Épicéa (il fêtera ses 30 ans en 2024) n'est pas homme à brûler les étapes. Titulaire d'un bac scientifique (avec la mention «très bien»), Bastian Loridat prend le soin d'obtenir un BTS hôtellerie-restauration, puis une licence en management de la restauration gastronomique avant de vraiment mettre les pieds dans une cuisine.

En 2016, il passe six mois au garde-manger chez Michaël Arnoult, aux Morainières, en Savoie. «À l'époque, j'avais déjà programmé l'ouverture de mon restaurant avec ma future épouse, Camille Rougnon-Glasson, qui a un peu le même parcours que moi et la même envie de progresser par étapes.» Les deux jeunes gens passent d'ailleurs un an en Norvège en 2019 (au Credo, au Trondheim) pour découvrir une autre façon de travailler et progresser en anglais, puis quelques mois à l'Étang du Moulin à Bonnetage (Doubs) avant de rejoindre les équipes de Florent Ladeyn, à Lille.

«Mes parents ne sont pas restaurateurs, mais ma mère cuisine très bien. Il lui arrive d'ailleurs de travailler sur des réceptions de plusieurs centaines de personnes.», raconte Camille Loridat Passionnée de cuisine dès son plus jeune âge – dès que j'entendais du bruit dans la cuisine, j'accourais –, la jeune femme s'engage dans la restauration dès la fin de sa classe de troisième, obtient un BTS à l'École hôtelière de Poligny puis, comme son futur mari Bastian Loridat, décide de se spécialiser en obtenant une licence en management de la restauration gastronomique à vocation internationale.

Après des stages à la Cheneaudière, au Charlemagne et à l'Hostellerie Bérard, elle reste un peu plus d'un an à la prestigieuse Tour d'Argent, sous les ordres de Laurent Delarbre puis Philippe Labbé. «Une belle expérience, avant de passer quelques mois au garde-manger chez Anne-Sophie Pic, puis 18 mois comme cheffe de partie au Royal d'Évian.»

Bastian et Camille Loridat sont alors prêts à ouvrir leur propre restaurant. Comme il indique «Nous avons repris une ancienne pizzeria à Besançon. Le prix était abordable pour nos moyens forcément limités. Nous avons ouvert en juin 2023 et les débuts sont prometteurs.»

«Notre restaurant est à notre image, convivial, aussi respectueux de l'environnement que possible, et nous nous attachons à promouvoir la production locale dans notre cuisine à la fois simple et proche du produit.» dit-elle.

Pari réussi : Gault&Millau les félicite d'emblée en leur remettant le trophée Jeune Talent Bourgogne-Franche-Comté.



Terroir d'Exception Bourgogne-Franche-Comté 2024
Jérémie Muller – Le Domaine de Rymaska – Saint-Jean-de-Trézy

14/20



Quand il était enfant, Jérémie Muller assurait à sa mère qu'un jour il serait chef. Aujourd'hui, le rêve est devenu réalité, ce qui n'étonne pas lorsqu'on s'attarde sur son parcours. Celui-ci débute en 1999, lorsque le jeune diplômé passe les portes de la mythique adresse d'Eugénie-les-Bains. *«Je finissais mon oral d'anglais pour le bac pro, et le lendemain je partais chez Michel Guérard.»* S'ensuivent deux années de travail, intenses mais passionnantes.

En 2001, direction Reims, au Domaine Les Crayères. Pendant huit ans, il voit passer tour à tour Gérard Boyer, Thierry Voisin, Didier Elena et Philippe Mille. *«Je n'avais pas besoin de partir ailleurs, ça bougeait souvent et je voyais chaque fois de nouvelles cuisines.»* Arrivé commis, il ressort pour seconder Olivier Da Silva au restaurant Les Jardins d'Épicure, à Bray-et-Lû (Val-d'Oise).

Puis, en 2014, après un passage aux Sources de Caudalie, à Martillac (Gironde), il décroche son premier poste de chef au Chavant, près de Grenoble. Au cours de ces quatre années, il obtient le titre de Jeune Talent Auvergne-Rhône-Alpes 2016.

La naissance de son fils et l'envie de nouveaux horizons l'incitent ensuite à postuler au Domaine de Rymaska, ouvert récemment. *«J'ai proposé mon CV et, dans la demi-heure, j'ai eu un appel du propriétaire.»* Installé depuis 2018, Jérémie Muller est aujourd'hui légitimement récompensé du trophée Terroir d'Exception Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Bourgogne-Franche-Comté 2024
Mathieu Sagardoytho – Au Fil du Zinc – Chablis

13,5/20



Mathieu Sagardoytho a grandi dans une famille issue des métiers de bouche. «*On a toujours eu la culture de la table et des beaux produits.*» Après un premier emploi à L'Écu de France (Val-de-Marne), il part un temps en Angleterre, puis revient à Paris, à la Maison du Danemark, sur les Champs-Élysées.

En 2005, il intègre la brigade d'Éric Briffard aux Élysées du Vernet en tant que chef de partie. «*C'était un niveau au-dessus, c'était dur, mais ça me plaisait.*» Un an plus tard, il s'envole pour les États-Unis comme sous-chef à l'hôtel Willard, à Washington. «*On était à côté de la Maison-Blanche, on a vécu la première élection d'Obama, c'était historique*», se souvient-il. De retour en France, il officie un temps à Etc, auprès de Christian Le Squer, puis Éric Briffard lui propose le poste de chef saucier au George V.

Nouvelle étape en 2011, lorsqu'il devient sous-chef d'Éric Frechon au restaurant Épicure du Bristol. Trois années s'écoulent, il décroche son premier poste de chef à l'Agapé, dans le 17^e arrondissement. «*Je ne voulais pas de poste de chef dans une grosse maison, j'avais besoin de prendre confiance.*»

À la naissance de son fils, en 2015, et dans l'idée de monter son propre établissement, Mathieu Sagardoytho décide de prendre le poste de chef privé pour une famille en Suisse. Une étape avant le grand saut en 2020 : il devient chef et propriétaire du restaurant Au Fil du Zinc, à Chablis. Une réussite auréolée de 2 toques et du trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Tradition d'Aujourd'hui Bourgogne-Franche-Comté 2024
Guillaume Royer – Les Griottes – Gevrey-Chambertin

14/20



Il souhaitait devenir paysan, mais c'est finalement la carrière de cuisinier qu'il embrasse. Ses études terminées, Guillaume Royer se lance donc dans le métier avec deux saisons en Suisse, à Crans-Montana, et deux étés à Pouilly-en-Auxois (Côte-d'Or), auprès de Christian et Anthony Bonnardot.

Dès 2001, Guillaume Royer poursuit ses expériences dans de prestigieux établissements. Il rejoint d'abord la maison Lameloise, à Chagny (Saône-et-Loire). De commis, il passe demi-chef de partie, puis descend dans les Alpes-Maritimes avec des collègues pour intégrer La Chèvre d'Or, à Èze. Par la suite, il entre au service de Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire). «Ça me rappelait chez moi, le côté familial, les produits qu'on cueillait dans la forêt...», se souvient-il.

De 2006 à 2009, il alterne entre sa place de chef au Pier, Paul et Jack à Val-d'Isère et son poste de sous-chef de Christophe Bacquié à La Villa Calvi, en Corse. «L'hiver je faisais du ski, l'été j'allais à la plage», s'amuse-t-il. Puis il décide de suivre le MOF à l'Hôtel du Castellet (Var), titre qu'il obtient lui-même en 2015. L'année suivante, il pose ses bagages à l'Abbaye de la Bussière (Côte-d'Or), où il est couronné Grand de Demain.

«J'avais envie d'ouvrir mon restaurant, mais avant ça, j'avais besoin d'un pied-à-terre et de m'organiser.» Arrive 2022, et son grand chelem : le 6 avril, il reprend L'Auberge de Guillaume, à Vandenesse-en-Auxois (Côte-d'Or). Le 12 mai, c'est au tour de La Table de Guillaume, à Châteauneuf-en-Auxois (Côte-d'Or). Enfin, le 22 juin, il prend les rênes des Griottes, à Gevrey-Chambertin, au sud de Dijon.

Dès l'année suivante, Gault&Millau récompense Guillaume Royer de 2 toques et du trophée Tradition d'Aujourd'hui Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Pâtissier Bourgogne-Franche-Comté 2024

Karina Laval – Château de Vault-de-Lugny – Vault-de-Lugny

13/20



«*Toute la famille de ma mère vient de la cuisine*», raconte Karina Laval. C'est donc naturellement qu'elle choisit la même voie dès le plus jeune âge, puis opte finalement pour la pâtisserie. Pendant ses études, la jeune Mauricienne fait ses armes à l'hôtel Labourdonnais, à Port-Louis, auprès du chef Nizam Peero et de son futur époux, Franco Bowanee. «*Le chef nous a tout appris, c'est lui qui nous a donné la chance de faire ce métier.*»

En 2006, le couple s'envole pour les États-Unis afin de travailler au bistro français de l'hôtel The Willard, à Washington. Deux ans plus tard, ils repartent sur l'île Maurice auprès du chef Nizam Peero, «*pour se ressourcer*».

Puis une nouvelle opportunité se présente. «*Nos patrons actuels venaient souvent en vacances au Labourdonnais. Un soir, ils nous ont demandé de leur préparer un repas de dégustation.*» Le résultat leur plaît tant qu'ils proposent à Franco et Karina de les rejoindre au Château de Vault-de-Lugny (Yonne). C'est chose faite dès 2009. Depuis, Karina Laval n'a pas quitté son poste de cheffe pâtissière. Elle est récompensée du trophée Pâtissier Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Trophée Sommelier Bourgogne-Franche-Comté 2024
Bruno Crouzat-Reynes – Bruno – Bagnoles-de-l'Orne

10/20

«Tous les jours, j'ouvre mon théâtre.» Comprenez les portes de Bruno, le bar à vin où cet homme haut en couleur joue son propre rôle. Car Bruno Crouzat-Reynes, le propriétaire de ce bistrot renommé à Dijon, régale autant qu'il amuse les clients grâce à sa verve et ses flacons savamment choisis.

Après vingt ans à exercer comme professeur de tennis, il décide d'acquérir le club de Norges-la-Ville (Côte-d'Or) en 1990. «J'ai acheté un court de tennis avec une buvette, mais quand j'ai revendu, c'était un restaurant face à un court de tennis.» Car Bruno Crouzat-Reynes a toujours eu un penchant pour la bonne chère. Ce sportif bon vivant avait déjà fait la rencontre déterminante de Philippe Dépée, le chef de l'Auberge des Templiers à Boismorand (Loiret) en 1982. Puis, dans les années 1990, celle de Jean-Claude Pion, agent commercial en vins. «Ils m'ont mis le pied à l'étrier et ouvert les portes d'un monde qui m'était alors inconnu, mais qui me passionnait.»

En 1997, c'est le grand saut. Il revend son club de tennis pour, un an plus tard, ouvrir Le P'tit Blanc, à Tours. «Je voulais créer un endroit convivial et rassembler les gens autour d'une bonne bouteille, avec une planche de charcuterie ou de fromages. Un peu à la manière de la Taverne Henri IV, nichée sur l'île Saint-Louis, à Paris, que j'avais découverte à l'âge de 21 ans.» Son affaire prend et le succès parvient aux oreilles du chroniqueur et critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud. «Ensemble, nous avons fait quelques émissions très animées à la radio et à la télévision.»

Quelques années plus tard, Bruno Crouzat-Reynes revient à Dijon pour une raison très simple : «La ville est centrale, assez proche de mes points d'intérêt, l'Alsace, le Jura, la vallée de la Loire, la Savoie, la vallée du Rhône...» En 2006, le sommelier, désormais reconnu par ses pairs, y ouvre Bruno, un établissement à son image, sans chichis. «J'attache autant d'importance aux vins qu'aux produits qui l'accompagnent. Je me déplace moi-même chez les fournisseurs jusqu'en Italie. Je propose même quelques tartines élaborées au gré du temps et des saisons.»

Derrière le comptoir laissé dans son jus, les années passent, mais Bruno Crouzat-Reynes distille toujours sa bonne humeur avec l'ardeur des premiers jours, pas avare de taquineries à l'égard des clients. Sa devise est d'ailleurs accrochée au mur : «Les cons, ça ose tout. C'est même à ça qu'on les reconnaît», célèbre réplique des Tontons flingueurs. Car chez Bruno, les reparties bien senties fusent au rythme du son des bouteilles que le propriétaire débouche ! Gault&Millau le récompense du trophée Sommelier Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Accueil Bourgogne-Franche-Comté 2024
Maria Tupin – Hostellerie Saint-Germain – Arlay

14/20



Née dans le nord du Portugal, Maria Tupin a gardé des liens forts avec son pays natal, même si elle était âgée d'à peine 1 an lorsque ses parents se sont installés à Aix-les-Bains. «Je ne suis pas issue d'une famille de restaurateurs, mon père était maçon et ma mère maraîchère, mais j'ai toujours apprécié ce milieu, notamment pour la rigueur qu'il demande, et le contact avec la clientèle.»

Dès la fin de la classe de troisième, cette bonne élève entre à l'École hôtelière de Challes-les-Eaux (Savoie). «Notre première année était alors partagée entre les métiers de la salle et ceux de la cuisine, mais j'ai su très tôt que c'est au service que je voulais être.» Une fois son BEP en poche, elle enchaîne les postes dans les belles brasseries de la région d'Annecy. «Après quelques années, j'avais le sentiment d'avoir fait le tour de la question.»

Maria Tupin retourne alors à l'école et obtient, en alternance, un bac pro en hôtellerie-restauration, à Largentière (Ardèche). «C'était indispensable, à la fois pour progresser et acquérir de nouvelles techniques, mais également pour postuler auprès d'établissements plus prestigieux.»

Elle entre ensuite à l'Auberge de Noves, dans les Alpilles, où elle rencontre son futur mari, Marc Tupin. Nous sommes en 1995. Après plusieurs années à enchaîner les expériences, notamment au restaurant Chantoiseau, à Vialas (Lozère) – «auprès de Patrick Pagès, un homme formidable malheureusement décédé trop jeune» – ou à la Maison Wenger, en Suisse, Maria et Marc Tupin décident de s'installer à leur compte.

«Nous avons visité plusieurs locaux à vendre. Nous n'avons pas eu un coup de cœur immédiat pour cette hostellerie, car, malgré son charme évident, la somme des travaux à entreprendre était très importante. Mais nous avons franchi le pas.»

Le couple fêtera prochainement son 20e anniversaire aux commandes de l'Hostellerie Saint-Germain, à Arlay, un ancien relais de poste du XVIIe siècle où Maria Tupin entretient une atmosphère paisible et familiale. «J'aime cette maison, et j'adore mon métier. C'est l'essentiel, non ?» Gault&Millau la récompense du trophée Accueil Bourgogne-Franche-Comté 2024.



Jeune Talent en Salle Bourgogne-Franche-Comté 2024

Théo Kerhoas – Frédéric Doucet – Charolles

16,5/20



«J'ai toujours voulu avoir un métier manuel. Je pensais m'orienter vers la menuiserie, mais j'ai essayé, et ce n'était pas du tout mon truc», raconte Théo Kerhoas. C'est une journée de découverte au lycée professionnel qui lui ouvre une nouvelle voie : le service en salle.

Pendant ses études, il enchaîne les stages, notamment au restaurant Le Morvan, à Quarré-les-Tombes (Yonne). «Tout ce que j'apprenais en cours, je le mettais en pratique là-bas. Mon chef, Étienne Robbé, m'a fait prendre conscience de la réalité du travail.» Un autre stage marque son parcours, auprès de Frédéric Doucet, à Charolles (Saône-et-Loire). Après quelques saisons au bistrot, le chef lui propose une place de chef de rang.

C'est ainsi que, depuis 2020, Théo Kerhoas s'épanouit au sein de la maison. «Tous mes proches le disent, depuis que j'y suis, j'ai évolué en tout : en maturité, en travail...», se réjouit le jeune homme. La preuve en est, trois ans après son arrivée, Gault&Millau le félicite en lui remettant le trophée Jeune Talent en Salle Bourgogne-Franche-Comté.



Trophée Éloquence Bourgogne-Franche-Comté 2024
Emmanuelle Comte – Le Relais Bernard Loiseau – Saulieu

Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement l'ensemble de ses partenaires, son parrain Romuald Fassenet, ainsi que les équipes du Château de Saulon pour leur accueil.



API & YOU
conseil communication e-commerce

BE WTR™



Maestro



Kaviari
PARIS

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

R9
Robu9

eternum
DEPUIS 1904

zenchef



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

À propos de 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 15 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses selections, 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.