



LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE DU GRAND OUEST 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 dans l'Ancienne Manufacture des Tabacs de Morlaix, au SEW, que le sixième Gault & Millau Tour 2021 a eu lieu ce lundi 8 novembre et que les Trophées ont été remis aux lauréats de la région Grand Ouest.



Les trésors d'un patrimoine gastronomique

En Bretagne, le tourisme dans la région ne se limite ni aux plages de sable fin ni aux enclos paroissiaux. Car l'Armor, le pays de la mer, et l'Argoat, le pays des forêts, offrent aux voyageurs des richesses qui leur sont propres et donnent à cette région un goût unique : celui de l'océan, des parcs à huîtres, de la pêche côtière et des coquillages ; celui des champs et des rivières, du savoir-faire charcutier et laitier, des abondantes productions maraîchères...

La Bretagne nous a donné de très grands noms, de Jacques Thorel à Olivier Roellinger, de Georges Paineau à Jean-Paul Abadie, tandis que l'Anjou a vu naître Curnonsky, le Prince des gastronomes. Aujourd'hui, la relève est assurée, avec les grands d'aujourd'hui, Alexandre Couillon, Olivier Bellin, Jean-Yves Guého ou Laurent Saudeau, mais aussi toute une génération de jeunes et très bons chefs qui réinventent leur terroir.

UNE JOURNÉE POUR CÉLÉBRER LES TALENTS DE LA RÉGION

À l'occasion de cette cérémonie, 13 Trophées ont été remis aux talents de la région Grand Ouest : Gault&Millau d'Or, Grand de Demain, 2 trophées Jeune Talent, Cuisine de la Mer, Terroir d'Exception, Tradition d'Aujourd'hui, Techniques d'Excellence, Pâtissier, Accueil, Sommelier, Jeune Talent service en salle 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, Le Trophée Terroir d'Exception et le Trophée Pâtissier. Les Trophées Tradition d'Aujourd'hui et Techniques d'Excellence 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 trois Trophées : Sommelier, Accueil et Jeune Talent service en salle.

LE CONCOURS D'ÉLOQUENCE : Ce nouveau trophée, à destination des jeunes de l'hôtellerie-restauration a pour objectifs principaux de promouvoir et valoriser les métiers de la salle et du service. Les candidats sélectionnés concourent autour des différents plats préparés par le Chef hôte lors du dîner exclusif Gault&Millau ; chaque sujet portant sur un accord Mets&Vins. Le vainqueur du trophée est donc évalué et élu par les convives, à la veille de l'étape du Gault&Millau Tour.

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION : En tant que fédérateur de la profession, Gault&Millau réunit tous les acteurs de la gastronomie pour un moment unique. Chaque partenaire parraine un Chef lauréat et l'accompagne tout au long de sa remise de prix grâce à un contact facilité.

Afin de compléter ce cercle vertueux, nous avons souhaité intégrer les apprentis à cet événement. Chaque apprenti du lycée hôtelier de la région, est parrainé par un lauréat et est invité à partager un moment unique autour d'un 4 mains avec lui. C'est l'occasion pour ces futurs Chefs de profiter d'une expérience inédite tout en nouant des liens forts avec les acteurs modernes de la gastronomie française.





Gault & Millau d'Or Grand Ouest 2021

Eric Guérin – La Mare Aux Oiseaux (Saint-Joachim)

Grand de Demain Grand Ouest 2021

Benjamin Patissier – Restaurant La Chabotterie (Montréver)

Techniques d'Excellence Grand Ouest 2021

Sébastien Martinez – Le Moulin de Rosmadec (Pont-Aven)

Tradition d'Aujourd'hui Grand Ouest 2021

Mickaël Pihours – Restaurant Mickaël Pihours – Le Gambetta (Saumur)

Terroir d'Exception Grand Ouest 2021

Jean-Christophe Despinasse – Restaurant Ti Coz (Quimper)

Cuisine de la Mer Grand Ouest 2021

Ludovic Le Torc'h – Hôtel de la Pointe du Cap-Coz (Fouesnant)

Jeune Talent Grand Ouest 2021

Cédric Bruneau – Fezi (Rennes)

Antoine Foezon – Le 21e Commis (Morlaix)

Pâtissier Grand Ouest 2021

Emmanuelle Moulié – Gribiche (Angers)

Accueil Grand Ouest 2021

Pierre-Yves Roué – Ar Men Du (Névez)

Sommelier Grand Ouest 2021

Benoît Bigot – Auberge des Glazicks (Plomodiern)

Jeune Talent Service en Salle Grand Ouest 2021

Ludivine La Rosa Frin – Ombelle (Dinard)

Éloquence Grand Ouest 2021

A compléter Jour J

OLIVIER BELLIN, PARRAIN DE L'ÉVÉNEMENT



Au bout du bout, dans son village natal d'où l'on aperçoit, au loin, la baie d'Audierne, Olivier Bellin n'a jamais semblé aussi en forme que ces derniers mois. Sa cuisine, qui unit volontiers la tripaille et l'océan, le blé noir et la mer, le large et les épices, le cochon et la langoustine, est celle d'un cuisinier identitaire, qui ose, tel un funambule. Le chef des Glazicks nous fait l'honneur de parrainer cette édition du Gault&Millau Tour, et c'est comme une évidence pour celui qui incarne si bien la haute cuisine bretonne.

LE LIEU DE RÉCEPTION

LE SEW, ancienne manufacture des tabacs de Morlaix

Aujourd'hui, ce tiers lieu de 5500m² est classé au patrimoine et a su conserver par son architecture les traces brutes de l'histoire de la Manufacture, dont la présence mémorielle demeure vive à travers les générations d'habitants et d'habitantes.

Le SEW s'affirme comme un lieu de vie et de travail où des rencontres de tous les possibles se forment dans un esprit de convivialité, d'hospitalité et de générosité. C'est pour cette atmosphère et cette résonance culturelle que Gault&Millau a choisi de célébrer les Chefs de la région dans cet établissement collaboratif et interdisciplinaire dont le modèle est unique en France.



FOCUS SUR

**LES LAURÉATS
2021**



Gault&Millau d'Or Grand Ouest 2021

Eric Guérin – La Mare Aux Oiseaux (Saint-Joachim)



NotreGrand de Demain 2003 est plus passionné que jamais, plus

animé et plus fécond. Ce visionnaire qui a inspiré de nombreux jeunes chefs est un amoureux de la nature, qu'il met en scène dans une cuisine à la fois très créative et évidemment pleine de nature.

La Mare Aux Oiseaux - 16/20



Il doit parfois être amusé, mais fier également, de cette large tendance vers plus de naturel qui inonde depuis quelques années la restauration. Eric Guérin participa, avec un poignée d'autres chefs, à l'éclosion de ce mouvement, toujours en demeurant modeste et discret sur ses choix. Dans sa délicieuse chaumière au cœur du marais de Brière, l'ancien élève d'Alain Reix au Jules Verne s'épanouit depuis 25 ans dans ce charmant coin de nature qu'il a patiemment aménagé, créant finalement une quinzaine de chambres de standing et peaufinant chaque saison une cuisine qui lui ressemble, élégante, généreuse et ouverte sur le monde.



Grand de Demain Grand Ouest 2021

Benjamin Pâtissier – Restaurant La Chabotterie (Montréverd)



Reprendre le flambeau derrière l'ambitieux Thierry Drapeau était un

sacré pari. Benjamin Pâtissier, auparavant au Domaine de Fontenille, s'est rapidement approprié le bel outil qu'est le Logis de la Chabotterie et délivre une cuisine à la fois spontanée et personnalisée.

Restaurant La Chabotterie

Gros pari, gros repas, gros plaisir ! Benjamin Pâtissier et son épouse Audrey sont de retour dans leur région, après que le jeune chef a accompli son tour de grandes maisons (dernier passage à Fontenille) pour reprendre ce lieu magnifique qui fut celui de Thierry Drapeau. Du grand raout touristique dans cette vaste et belle ferme vendéenne, ils ont créé un moment plus intime, dans une déco à la fois intimiste et épurée, avec une cuisine au ton déjà bien personnalisé : foie gras et volaille de Challans pulpe de coing plein de finesse, grenouilles en fine chapelure d'ail, un pressé de cochon étonnant, le veau parfaitement rôti, fondant et délicieux, bien condimenté, et un dessert figue sorbet shiso bien équilibré, tout en légèreté et précision. Audrey dirige la salle avec bienveillance et sourire, veillant au confort de chacun, la cave est encore à renforcer, un peu trop classique et manquant un peu de nature et bio, mais devrait sans doute évoluer.



Techniques d'Excellence Grand Ouest 2021 Sébastien Martinez – Le Moulin de Rosmadec (Pont-Aven)



Lebeaumoulin du XVe siècle a connu une véritable

renaissance depuis sa reprise en main par le tandem Le Squer – Beaumard auxquels la famille Ruello a fait confiance. En cuisine, le jeune Sébastien Martinez est le parfait relais du chef du George V et reçoit notre trophée des Techniques d'Excellence pour ses assiettes à la fois intenses et esthétiques.

Le Moulin de Rosmadec – 15,5/20



La renaissance de cette institution bretonne est désormais une réalité. Après une remarquable rénovation de fond en comble et quelques mois de tâtonnements, l'arrivée du jeune Sébastien Martinez mérite une ovation nourrie ! Ovation qu'il partagera avec son mentor, le grand Christian Le Squer, dont on reconnaît naturellement l'empreinte et qui l'accompagne pour sa première expérience à la tête d'une brigade. Le chef parisien ne s'est bien sûr pas trompé en soufflant à la famille Ruello, propriétaire des lieux, le nom de celui qui a fait ses armes en Bretagne, au tout début, puis à Paris à la Grande Cascade de Frédéric Robert et enfin au Pavillon Ledoyen et au Cinq.



Tradition d'Aujourd'hui Grand Ouest 2021 Mickaël Pihours – Restaurant Mickaël Pihours – Le Gambetta (Saumur)



Élève de Laurent Saudeau au Manoir de la Boulaie et de Pascal

Bouvier au Choiseul, Mickaël Pihours anime depuis plus de 15 ans cette belle table avec son épouse Céline. La maison progresse chaque année, flirtant plus que jamais avec la troisième toque pour sa cuisine classique actualisée.

Représenté par son sous-chef Joffrey Terrier

Le Gambetta – 14/20



Dans une maison de ville et d'époque, le chef Mickaël défend l'une des plus belles tables de la ville, un lieu à la fois contemporain et raffiné, qui s'est fait au fil des ans, le lieu indiqué des repas d'affaires et des grandes occasions. La mise en table est sérieuse, indique les standards élevés de la maison, et tient ses promesses avec force de démonstration, à l'image de la saint-jacques laquée, chèvre frais, lait d'anguille fumée et thé Oolong, du rouget grondin, bouillon de crevettes, lait de coco - curcuma, navet, épinard et perles de chou rouge, la déclinaison de noix de cochon, endive fondante, salsifis et tofu à l'ail noir d'Aomori, la douceur de pomme verte, céleri et cardamome sauvage. Service professionnel.



Terroir d'Exception Grands Ouest 2021 **Jean-Christophe Despinasse** – Restaurant Ti Coz (Quimper)



Installée en périphérie de Quimper, la jolie maison de Valérie et

Jean-Christophe d'Espinasse est typiquement bretonne dans son architecture, avec ses volets bleus, ses pierres et ses ardoises. Dans ce décor de carte postale, le chef délivre une cuisine fraîche, précise et très proche des producteurs locaux.

Visuel Jour J

Restaurant Les Sens - 13/20



En sortie de ville, une table bien régionale, qui séduit les locaux pour sa loyauté et sa régularité. Jean-Christophe Despinasse aime ce qui est bon, travaille avec ses producteurs et ses vignerons, un peu plus éloignés, pour offrir une carte saisonnière dans le bon mouvement, dans des compositions personnelles originales : homard bleu chair de tourteau avocat pamplemousse, poisson de pêche côtière décoction coco citron vert et crustacés, grenadin de veau légumes bio jus court au marsala... Bon menu à 34 €, cave étendue, avec de très belles références solides en toutes régions.



Cuisine de la Mer Grand Ouest 2021 **Ludovic Le Torc'h** – Hôtel de la Pointe du Cap-Coz (Fouesnant)



Avec cette vue imprenable sur la forêt de Fouesnant et la baie de

Concarneau, on se dit que cette maison dispose d'un capital de sympathie élevé. Aux manettes, Ludovic Le Torc'h compile les talents de ses producteurs et de ses pêcheurs pour offrir une belle cuisine iodée.

Visuel Jour J

Hôtel de la Pointe du Cap-Coz – 13/20



Un site incroyable que cette languette de terre qui s'avance dans la baie de Concarneau, dans une Bretagne souriante et marine. Ludovic Le Torc'h, en bon capitaine, maîtrise les manœuvres à quai comme au large et marie l'Armor et l'Argoat avec toute l'assurance d'un vieux briscard. Le maître-cuisinier compile les talents de ses producteurs et pêcheurs pour offrir des repas bien sentis, équilibrés et expressifs de leur terroir : crème d'artichaut foie gras fondu et langoustines rôties, filets de rougets confit de légumes à la tomate ou pièce de veau et pommes de terre rôties à la pâte d'olive dans un bon menu à 59 € dont on aimerait juste qu'il offre davantage de choix. Avec un bon blanc manger et abricots rôtis au caramel d'orange en dessert.



Jeune Talent Grand Ouest 2021

Cédric Bruneau – Fezi (Rennes)



Dans la cuisine pas bien grande de ce jeune chef, que du frais et du

local. Et dans l'assiette, de l'idée, et même beaucoup d'idées sur une carte qui change intégralement chaque semaine, histoire de ne pas s'encroûter.

Fezi

Il y a de l'idée et même beaucoup d'idées dans cette petite table (une vingtaine de couverts) aménagée au plus simple mais avec goût, légèrement excentrée, non loin du musée des Beaux-Arts. Des idées et un concentré de bonnes choses ! On y déniche du local, du bio, du bien élevé, du bien cultivé, du bien brassé, du bien vinifié et du bien cuisiné évidemment ! Le jeune Cédric Bruneau est du style intransigeant. Nous aimons donc bien. Dans sa cuisine pas bien grande, rien que du frais et du local. Et pas question de s'encroûter ! Chaque semaine, il chamboule entièrement la carte précédente. A l'heure du déjeuner, la formule complète culmine à 20€ et cartonne. Au dîner, montée en gamme à 35€. Pas de vertige tarifaire à craindre.



Jeune Talent Grand Ouest 2021

Antoine Foezon – Le 21e Commis (Morlaix)



Lauréat de la Dotation Gault & Millau pour les Jeunes Talents,

Antoine Foezon booste l'univers culinaire morlaisien avec Margaux, sa compagne. L'ancien élève de Patrick Jeffroy a enfin posé son sac au cœur de la ville avec Margaux, son associée. La façade « bleu canard » donne le ton. C'est une adresse décontractée et sacrément joyeuse. Le bois et les murs « brique » apportent chaleur et élégance à la salle en deux parties que viennent encore colorer le bleu du comptoir, le jaune des chaises et la jolie fresque d'un artiste breton qui revisite en quelque sorte à sa façon une nature morte XXL. L'ennui ne viendra pas de la cuisine ! Antoine a choisi de jeter par-dessus bord le carcan des menus figés. Chaque semaine, voire davantage, il renouvelle ses inspirations du moment uniquement guidé par le marché et les jolis produits scrupuleusement sourcés. Cela donnait ainsi, ce midi-là, une épatante salade de haricots verts et herbes fraîches, émulsion de lait ribot, jaune d'œuf confit et concassée de tomates, suivie par un merlu de la côte finistérienne relevé d'une délicate sauce hollandaise à l'estragon et de tagliatelles de chou pointu. Le dessert prenait la forme de délicieuse fraises « en vinaigrette » flirtant avec une surprenante mousse céleri et vanille et une glace au sablé sarrasin. La courte carte des vins est engagée. Le bio y est roi avec, par exemple les flacons de Guillaume Armand dans la région nîmoise ou bien encore de Fabienne et Michel Brotons (Le Clos de l'Ours) en Côtes de Provence. Ne passons pas sous silence les belles (et lourdes !) assiettes d'une céramiste régionale, les tarifs d'une douceur toute bretonne et la tonicité communicative du service.

Représenté par sa compagne Margaux,
responsable de salle du 21ème Commis

Le 21e Commis

« Tout est bon en fait » ! L'exclamation de cette cliente aux anges est un bon résumé, certes lapidaire, de cette nouvelle adresse qui booste l'univers culinaire morlaisien. Lauréat de la dotation Gault & Millau 2020, Antoine Foezon, formé à Saint Méen le Grand (35) puis passé entre autre chez Jean-Luc Rabanel et Patrick Jeffroy a enfin posé son sac au cœur de la ville avec Margaux, son associée. La façade « bleu canard » donne le ton. C'est une adresse décontractée et sacrément joyeuse. Le bois et les murs « brique » apportent chaleur et élégance à la salle en deux parties que viennent encore colorer le bleu du comptoir, le jaune des chaises et la jolie fresque d'un artiste breton qui revisite en quelque sorte à sa façon une nature morte XXL. L'ennui ne viendra pas de la cuisine ! Antoine a choisi de jeter par-dessus bord le carcan des menus figés. Chaque semaine, voire davantage, il renouvelle ses inspirations du moment uniquement guidé par le marché et les jolis produits scrupuleusement sourcés. Cela donnait ainsi, ce midi-là, une épatante salade de haricots verts et herbes fraîches, émulsion de lait ribot, jaune d'œuf confit et concassée de tomates, suivie par un merlu de la côte finistérienne relevé d'une délicate sauce hollandaise à l'estragon et de tagliatelles de chou pointu. Le dessert prenait la forme de délicieuse fraises « en vinaigrette » flirtant avec une surprenante mousse céleri et vanille et une glace au sablé sarrasin. La courte carte des vins est engagée. Le bio y est roi avec, par exemple les flacons de Guillaume Armand dans la région nîmoise ou bien encore de Fabienne et Michel Brotons (Le Clos de l'Ours) en Côtes de Provence. Ne passons pas sous silence les belles (et lourdes !) assiettes d'une céramiste régionale, les tarifs d'une douceur toute bretonne et la tonicité communicative du service.



Patissier Grand Ouest 2021

Emmanuelle Moulié – Gribiche (Angers)

“

Les lieux sont mythiques (ce fut la table de Gérard Bossé et de

Catherine, son épouse et experte en vins), mais Gribiche, l'adresse d'Alex Bédoux et Emmanuelle Moulié, a déjà su trouver son public, grâce notamment à ses très jolis desserts.

Gribiche – 16/20



Ils ont toujours travaillé en francs-tireurs, en indépendants, en épicuriens menant leur barque à leur façon. Nous avons connu Catherine et Gérard Bossé sur leur île, il y a quelques années, émerveillés par leur recherche de naturel, de recettes simples magnifiées, d'une relation et d'une passion pour les vignerons locaux qui était alors bien nouvelle. Aujourd'hui, ils tirent le rideau pour mieux le relever, et offrir de nouvelles expériences à leurs convives. Plus de gastro, mais une manière de table d'hôte où vins, produits, tapas et petits plats seront proposés dans leur simplicité. Nous savons déjà que nous allons nous y régaler.



Accueil Grand Ouest 2021

Pierre-Yves Roué – Ar Men Du (Névez)

“

Propriétaire du délicieux Ar Men Du, hôtel-restaurant installé

sur la pointe de Raguenez, l'ancien cadre dirigeant d'une grande entreprise française a eu raison de se tourner vers la restauration. Il anime la salle avec un brio et une passion débordante, se passionne pour la nature, les pêcheurs, le vin. Il est le parfait relais de son chef, Philippe Emanuelli.

Représenté par son chef Philippe Emanuelli

Ar Men Du – 14,5/20



Un concentré de Bretagne telle qu'on l'aime, à la fois brute et lumineuse, chic et rurale. La mer est là, presque à nos pieds, mais Philippe Emanuelli fait également honneur à cette terre bretonne qui a tant à donner. Chantre de la gastronomie durable, respectueux des producteurs locaux qu'il n'hésite jamais à mettre en avant, il compose une cuisine de l'instant, une cuisine de saison qui porte haut les couleurs de la région. Et puis le site est tellement merveilleux que nous ne pouvons que vous conseiller d'y prolonger la halte en profitant des jolies chambres de l'hôtel.



Sommelier Grand Ouest 2021 **Benoît Bigot** – Auberge des Glazicks (Plomodiern)

“

Dans l'équipe qui suit un Olivier Bellin plus en forme que jamais

aux commandes des Glazicks, nous avons choisi de mettre en avant le sommelier, Benoit Bigot, qui veille sur une cave à la fois immense et très sagement tarifiée. Ses conseils et ses anecdotes sur les vins sont précieux.



Eloquence Grand Ouest 2021 **Marie Fromager** – Auberge des Glazicks (Plomodiern)

Auberge des Glazicks – 17,5/20



Un nouveau tour de Bretagne, un nouveau Glazicks, un nouveau Bellin ? Oui et non, mais dans tous les cas, un succès. Le chantre de la Bretagne qui avance, le véritable promoteur de tous ces pêcheurs, producteurs, éleveurs, est bien un nouveau cuisinier, revigoré par son temps de réflexion de l'an passé, et celui, plus subi, cette année, mais il est indubitable que ce rafraîchissement mental a fait du bien. La salle est pleine, les locaux comme les gourmands de tout le pays ont répondu présents pour fêter avec Olivier Bellin une vision moderne et progressiste d'un terroir que l'on dit parfois trop facilement confiné au kouign amann et aux galettes. En utilisant toutes ses racines, le chef prouve que l'horizon est très large, de l'Atlantique aux monts d'Arrée, et que l'amour d'un métier et d'une région ouvrent l'esprit chaque jour vers de nouvelles idées et de nouvelles émotions gustatives. Vous voulez connaître le "pays bleu" ? En route avec la langoustine snackée et sang de boudin crémeux, la bouillie d'avoine et coquillages, le "retour de pêche" au beurre battu, le gros lait à la fleur de blé noir... Voilà ce que l'on ressent et que l'on reçoit dans cette maison purement bretonne d'un village tranquille devenu grâce à un Breton opiniâtre le phare régional pour tout un pays.

Jeune Talent Service en Salle Grand Ouest 2021

Ludivine La Rosa Frin – Ombelle (Dinard)



Ludivine et Alexandre Frin ont visé juste en ouvrant leur restaurant

face au casino qui surplombe la grande plage. Une enseigne au service d'une cuisine « durable », une passion pour le végétal et les circuits ultra courts. Ludivine éclaire la salle par son sourire et son professionnalisme.



Ombelle

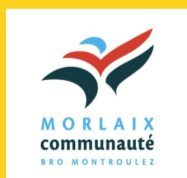
Banco ! Juste en face du casino qui surplombe la grande plage, Ludivine et Alexandre Frin ont misé juste mis le paquet ! C'est le genre d'adresse qui coche toutes les bonnes cases du moment. Après plusieurs années passées ici ou là dans de très beaux et très chics établissements, ils ont décidé de prendre racines pour y développer un projet de vie reflet de leur engagement au service d'une cuisine « durable ». Leur enseigne en dit déjà long de leur passion pour le végétal -n'ont-ils d'ailleurs pas leur propre jardin à quelques encablures-, légumes, fruits, fleurs et herbes aromatiques... Adeptes sourcilleux des circuits ultra-courts, c'est la pêche du jour, la cueillette du jour, bref le marché dans tous ses états qui inspire Alexandre. Le service est quant à lui non seulement efficace mais aussi charmant à l'image du lieu aux allures de bistrot avec son beau plancher, ses tables en bois « qui vont bien » et son comptoir. Quant à la sélection des vins, elle se veut bien sûr aussi nature que possible : pinot noir d'Alsace Schwarzberg du domaine Loberger, Saint-Romain du clos du Moulin aux Moines...

FOCUS SUR

LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

18 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.

Cet événement a été réalisé avec le soutien de Morlaix Communauté





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.



Depuis les origines, en 1808, sept générations se sont succédées pour constituer l'un des plus beaux domaines de la Vallée du Rhône. La maison M. CHAPOUTIER s'est progressivement étendue et diversifiée au cœur des meilleurs terroirs des appellations Hermitage, Crozes- Hermitage, Saint Joseph, Ardèche, Côte-Rôtie, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Provence Banyuls, Roussillon . Elle possède aujourd'hui le plus important domaine en Hermitage.

Michel CHAPOUTIER a repris en 1990 les rênes de cette maison toujours familiale et indépendante. Sous son impulsion, elle a continué à s'étendre vers d'autres régions de France et est sortie de ses frontières vers les pays du « Nouveau Monde », notamment l'Australie, le Portugal, l'Espagne.

Fervent défenseur de terroir, Michel CHAPOUTIER a converti l'ensemble du domaine à la culture biodynamique. C'est aussi à son initiative qu'ont été créées les premières étiquettes en braille et le concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux de France. Les vins de la maison M. Chapoutier font l'objet de toutes les attentions et du plus grand respect. Le travail de viticulture et de vinification n'est que l'instrument de l'expression la plus fidèle possible du terroir et du millésime, tel un peintre qui signe discrètement dans un coin de sa toile.

Il n'existe surtout pas, à proprement parler, de style « Chapoutier ». Toutefois, les vins de la maison partagent certaines caractéristiques. La philosophie et les méthodes de travail se subordonnent systématiquement à certains impératifs d'expression des vins :

Recherche systématique de grande complexité de finesse,
Recherche systématique d'une longueur en bouche plus importante que la bouche, elle-même plus importante que le nez, Recherche systématique de la minéralité, des saveurs et de la texture.

CONTACT: Valentin FONTENIT vfontenit@chapoutier.com



Guestonline est la solution indépendante et engagée de gestion des réservations adoptée par plus de 2.000 restaurants en France. C'est l'outil préféré des tables gastronomiques et étoilées (Paul Bocuse, Sébastien Bras, Laurent Petit, Hugo Roellinger, Glenn Viel, Alexandre Mazzia, Kei) ainsi que des groupes (K2 Collection, Sibuet, Groupe Agapes, Radisson, Sodexo).

La solution permet de centraliser toutes vos réservations sans commission (site Web, téléphone, Google, Facebook, Instagram), optimiser vos tables, réduire vos no-shows, et fidéliser vos clients. Connecté aux systèmes d'encaissement et PMS, elle s'intègre très simplement dans votre restaurant.

En outre, Guestonline est la seule solution du marché à développer un outil de réservation solidaire. Tournée vers l'humain, elle soutient des projets de restauration solidaire avec sa Réservation Responsable®

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

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.



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 1L 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*

Reflet 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 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.



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.



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.

ALESSI

Alessi est une maison créée en 1921 au bord du lac d'Orta dans le nord de l'Italie par Giovanni Alessi. Spécialisée dans la fabrication d'objets pour la cuisine et la table, au fil des années et de rencontres avec des grands maîtres du design, elle est devenue une maison de renommée internationale pour la créativité, la qualité, l'originalité et la force de son design. Elle offre aujourd'hui des centaines de références, dont beaucoup font parti du monde de l'hôtellerie et de la restauration, comme les couverts, les cafetières, les services à thé et à café, les accessoires de bar, les corbeilles, etc.

Alessi a développé depuis longtemps diverses collaborations avec des grands chefs, dont la création dans les années 1980 du projet Ceinture D'Orion, réalisée avec le concours de chefs tels que Alain Chapel, Pierre et Michel Troisgros, Roger Vergé et d'autres encore. Ces dernières années, d'autres projets sont nés de la collaboration avec des chefs tels que Alain Ducasse pour la Pasta Pot, Guy Savoy pour le projet Human Collection, Pierre Gagnaire pour un projet dédié à la cuisson des oeufs.

Notre savoir-faire nous a permis d'être référencés par des sociétés tels que la prestigieuse compagnie aérienne Delta Air Line pour la création d'une collection de vaisselle moderne, élégante et fonctionnelle, pour le service à bord.

La relation d'Alessi avec le monde de la gastronomie et de l'hôtellerie est constante et s'est encore renforcée ces dernières années avec la création annuelle depuis 2014 de la plaque Gault&Millau et la participation au Gault&Millau Tour. L'exigence de l'excellence reste l'objectif que nous avons en commun avec le monde de l'hôtellerie et de la restauration.

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 garantie 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 sucrée/salée. 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.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 data centers
- Meilleurs Ouvriers 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



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 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.



Située au sein du plus grand marché de produits frais du monde, notre maison est spécialisée dans la sélection de produits d'exception et fait figure de référence auprès des plus grands Chefs de cuisine en France et à travers le monde. Chaque jour, nous proposons un service sur-mesure et répondons aux demandes particulières de nos clients. Cette rigueur s'applique à l'ensemble de notre équipe et nous veillons quotidiennement au maintien de notre qualité de service. Une maison engagée pour la qualité

Conscients des enjeux environnementaux et des préoccupations de nos clients, nous n'avons cessé de développer notre offre de fruits et légumes, notamment en proposant une large gamme de produits de proximité et de produits issus de l'agriculture biologique. Répondre à cette prise de conscience est l'enjeu du Comptoir des Producteurs, notre société de sourcing de petits producteurs.

Aussi, Les Vergers Saint Eustache est en mesure de proposer à ses clients une gamme de fruits et légumes de proximité (production à moins de 200Km de Paris) qui ne cesse de s'élargir.

Nous sommes également adhérents du CERVIA IDF, association qui œuvre pour la promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire. Cette démarche se base sur des valeurs liées au patrimoine alimentaire régional, à la protection de l'environnement régional et à l'implication sociétale.

Nos engagements s'accompagnent évidemment de partenariats forts avec nos producteurs tout au long de la saison, puis saisons après saisons afin de construire et maintenir avec eux la production de produits exceptionnels.

Cela n'est rendu possible que grâce à des échanges étroits entre les trois parties afin de prendre en compte les attentes et les contraintes des Chefs de la restauration mais aussi les contraintes de la production et de la distribution.

kalios

— SINCE 1832 —

L'HUILE D'OLIVE COULE DANS NOS VEINES

On n'avait pas imaginé un jour qu'on deviendrait producteurs d'huile d'olive ! Mais pour bien comprendre comment nous en sommes arrivés là il faut remonter quelques années en arrière. Petros Chantzios, notre grand-père paternel, vivait de la production d'huile d'olive, au cœur de la région de Kalamata, dans le village de Neochori-Ithomi, connu pour être aussi le village de Maria Callas. Ici, chacun récolte ses olives et les apporte au moulin qui presse. Cette huile d'olive, nous n'avons connue qu'elle ! Nos parents en rapportaient pour la maison mais aussi pour les amis très vite conquis. C'est le déclic ! En 2009, nous décidons de tenter l'aventure...

2009, ANNÉE DÉCISIVE

Après un périple de plusieurs mois aux États-Unis, on voulait retrouver nos racines. On décide alors de reprendre l'olivieraie familiale et de faire connaître notre huile d'olive auprès des plus grands chefs sous la marque Kalios, contraction de Kalamata et de Ilios (soleil). Début 2010, après la récolte, on part sillonner Paris en scooter avec nos échantillons. Sans prendre de rendez-vous, on entre dans les restaurants pour faire goûter notre huile d'olive aux chefs et partager l'aventure familiale. En deux mois, 30 bidons de 5 litres d'huile d'olive, 18 pots de pâte d'olive et 12 pots d'olives de 2 kilos sont écoulés... Aujourd'hui, Kalios est devenue une marque incontournable de l'épicerie grecque et a convaincu plus de 1000 chefs dont Pierre Gagnaire***, Hélène Darroze**, Thierry Marx**, Christophe Aribert**, Nicolas Sale**, Stéphanie Le Quellec**, Thibault Sombardier* et beaucoup d'autres !

L'HUILE D'OLIVE KALIOS

L'huile familiale est issue d'une agriculture saine et artisanale. Résultat d'aucun assemblage, l'huile d'olive monovariétale Kalios provient exclusivement de l'olive Koroneiki. Les olives sont ramassées à la main puis immédiatement portées au moulin pour extraire l'huile à froid par centrifugation. Elle est ensuite stockée dans des cuves en inox sous chapeau d'azote, puis conditionnée au dernier moment pour éviter toute oxydation. Son point fort réside dans son taux d'acidité très faible et son fruité prononcé. Vous apprécierez sa fraîcheur en bouche et son amertume parfaitement équilibrée qui font de cette huile d'olive un pur produit d'exception.

Gault&Millau

CONTACTS MÉDIAS



Crédits photos : HRV prod

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.

