

Gault & Millau

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2023

GAULT & MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÈS 2024

LAURÉATS, NOUVELLES TOQUES ET GRANDS DE DEMAIN

LE GUIDE GAULT & MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÈS 2024 ET SA SÉLECTION DES 2 500 MEILLEURES TABLES DE FRANCE

Gault&Millau dévoile son podium 2024 et révèle le nom de celles et ceux qui feront le bon et le beau pour l'année à venir ! Depuis plus de 50 ans, le Guide dénicheur de talents met en lumière le meilleur de la gastronomie, de la restauration, de l'hospitalité et de l'artisanat en France. Ce nouveau millésime ne déroge pas à la règle et, avec passion et bienveillance, suit celle des 3D, édictée en 1987 par Henri Gault et Christian Millau : Découvrir, Décrire, Déranger !

Dans le voyage extraordinaire qu'est celui de la gastronomie, Gault&Millau élève cette année Yoann Conte en éclaircur. Inspirant, sensible et généreux, le chef de La Maison Bleue porte l'amour de son métier en étendard et prône une cuisine fédératrice, faite de moments de partage...

... À l'instar du gala annuel Gault&Millau qui a eu lieu le 6 novembre au Pavillon d'Armenonville, une soirée pleine de surprises pour célébrer chefs de renom et jeunes talents en pleine ascension !

occasion de lancer l'édition 2024 du Guide "France" et aussi de dévoiler en exclusivité le tout premier exemplaire d'un magazine totalement réinventé, qui n'a rien perdu de sa délicieuse audace. Le Guide France tourne résolument son regard vers l'avenir, sort des sentiers battus et fait plus que jamais l'éloge d'une scène culinaire en pleine effervescence !

Pour toutes demandes d'interviews et d'informations, n'hésitez pas à prendre contact avec l'agence **14 SEPTEMBRE** :

Alexandra Grange
06 03 94 62 47 alexandragrange@14septembre.fr

Fanette Lambert
06 38 65 39 84 fanettelambert@14septembre.fr

Adélie Vernhes
06 82 98 26 04 adelievernhes@14septembre.fr

Marguerite Gaston
06 33 43 22 20 margueritegaston@14septembre.fr

LES LAURÉATS 2024

**CUISINIER
DE L'ANNÉE**



YOANN CONTE

LA MAISON BLEUE

19/20 🍷🍷🍷🍷

13 Vieille route des Pensières
74290 Veyrier du Lac

**PÂTISSIÈRE
DE L'ANNÉE**



NARAE KIM

**PUR' - JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE -
PARK HYATT PARIS- VENDÔME**

17,5/20 🍷🍷🍷

5 rue de la Paix,
75002 Paris

**SOMMELIER
DE L'ANNÉE**



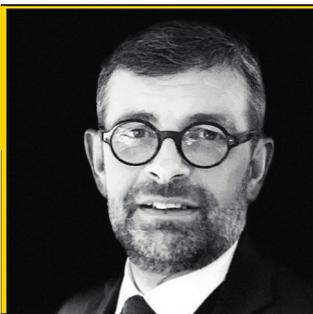
JEAN-BAPTISTE KLEIN

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

19/20 🍷🍷🍷🍷

9-13 rue du Général de Gaulle,
68240 Kaysersberg

**DIRECTEUR
DE SALLE
DE L'ANNÉE**



THIERRY PRUVOT

LE PRÉ CATELAN

19/20 🍷🍷🍷🍷

Bois de Boulogne,
75016 Paris 16

**LAURÉAT DU TROPHÉE
« CUISINIER DE L'ANNÉE » 2024**

Yoann Conte



19/20

LA MAISON BLEUE
2-13 Vieille route des Pensières
74290 Veyrier du Lac



Les chefs bretons sont nombreux à figurer dans notre Top 100 des plus grands cuisiniers du moment. Ce Brestois, qui approche tranquillement de son 50^e anniversaire, a rapidement quitté sa région natale pour s'installer en Haute-Savoie et se former à l'école hôtelière de Thonon.

Passionné de pâtisserie, c'est vers Marc Veyrat, déjà deux fois Cuisinier de l'Année à l'époque, qu'il se tourne en 1993. Le grand Marco est alors au faite de sa gloire sur les rives du lac d'Annecy, aux commandes de l'Auberge de l'Éridan.

Le petit commis bosse comme un forcené, apprend vite et beaucoup, et force le respect du chef au chapeau qui, quinze ans plus tard, pensera à son ancien petit protégé pour lui succéder aux commandes de la Nouvelle Maison de Marc Veyrat.

Nous avons parfois eu l'impression qu'il se retenait aux fourneaux de la belle maison bleu lavande datant de 1930, mais ces derniers mois, nous l'avons trouvé comme transformé, comme si les différents confinements lui avaient permis de se poser et de réfléchir non seulement à ses plats, mais à l'expérience globale.

Un voyage chez Yoann Conte est aujourd'hui un pur moment de grâce, une expérience enthousiasmante, dorloté par un service magnifique, porté par une cuisine à la fois pure et pleine de fulgurances.

Aujourd'hui, Yoann Conte n'est plus seulement le fils spirituel de Marc Veyrat, c'est aussi celui qui perpétue, et de quelle manière, la magie de la Maison Bleue.

**LAURÉATE DU TROPHÉE
« PÂTISSIÈRE DE L'ANNÉE » 2024**

Narae Kim



17,5/20

**PUR' - JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE -
PARK HYATT PARIS-VENDÔME**
5 rue de la Paix, 75002 Paris



Narae Kim avait deux souhaits : devenir pâtissière et travailler en France. Deux rêves aujourd'hui accomplis, que la cheffe pâtissière coréenne poursuit auprès du chef Jean-François Rouquette au Park Hyatt Paris-Vendôme.

L'année de ses 15 ans, un beau cadeau est fait à Narae Kim : elle est acceptée au sein de l'académie de pâtisserie qui vient de s'installer dans sa ville natale, Dangjin. Elle poursuit sa formation par des études de nutrition et remporte ses premiers concours, dont le Pastry Woman Skills Competition.

En 2011, elle fait partie des trois sélectionnés pour bénéficier du partenariat entre son école et le groupe Hyatt.

Direction l'île de Guam, dans le Pacifique. L'année écoulée elle intègre le Grand Hyatt Séoul. « C'était très difficile car la culture coréenne est très stricte et directe. Et puis, nous n'étions que deux femmes dans une équipe de 40 pâtissiers. »

Par la suite, elle entre au Park Hyatt de Hô Chi Minh-Ville, au Vietnam, où elle décroche le poste de cheffe pâtissière au bout de six mois. Elle gagne également par deux fois la médaille d'or au World Global Pastry Chef Challenge. Puis, lors de la célébration des 10 ans de l'hôtel, elle fait la rencontre du chef Jean-François Rouquette. La Coréenne voit alors la possibilité d'exaucer l'un de ses rêves : travailler en France.

C'est chose faite en 2018, lorsqu'elle prend le poste de cheffe pâtissière au Cheval Blanc, à Courchevel. La saison hivernale terminée, elle monte à Paris pour devenir sous-cheffe pâtissière auprès d'Aurélien Rivoire au sein du Pavillon Ledoyen, la table de Yannick Alléno. « La première fois que j'ai goûté la cuisine de monsieur Alléno, je suis tombée amoureuse des textures et des saveurs. »

Puis, en 2021, Jean-François Rouquette lui propose de le rejoindre au sein de son restaurant gastronomique Pur' — Jean-François Rouquette. Une opportunité qu'elle accepte d'emblée.

**LAURÉAT DU TROPHÉE
« SOMMELIER DE L'ANNÉE » 2024**

Jean-Baptiste Klein



19/20

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

9-13 rue du Général de Gaulle,
68240 Kaysersberg



Pour Jean-Baptiste Klein, Meilleur ouvrier de France, la sommellerie est un challenge et une découverte. Une manière d'appréhender le métier qui l'a poussé au plus haut niveau d'excellence.

Jusqu'à son apprentissage en cuisine, le monde du vin était totalement inconnu à Jean-Baptiste Klein. Ce sont ses patrons, passionnés par le milieu, qui l'initient. Par la suite, c'est auprès de Romain Iltis (MOF 2015), à l'hôtel Verte Vallée, à Munster, qu'il poursuit sa formation. « Au début, c'était un challenge. Je sortais d'une maison familiale, avec peu d'expérience en salle. La richesse de la carte des vins et la sommellerie dynamique m'ont plongé davantage dans ce monde fascinant. »

Direction Courchevel, au Chabichou. « J'y ai goûté parmi les vins les plus prestigieux de ma carrière. » La saison hivernale terminée, il rejoint Marc Meneau à L'Espérance, puis intègre le restaurant Jacques et Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire).

En 2011, il décroche son premier poste de chef sommelier au Moulin de Mougins. Chapeauté par Franck Thomas (MOF 2000), il opère une refonte de la carte des vins. Déjà habitué des concours, il remporte cette année-là le prix du Meilleur jeune sommelier de France lors du Trophée Duval-Leroy. « Après cela, j'ai eu envie d'autre chose. Je cherchais une maison familiale, avec un couple de chefs propriétaires, dans une région que je ne connaissais pas. » Il atterrit au Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux, où Madame Petit lui laisse peu à peu la gestion de la cave. « J'y suis allé à fond », se souvient-il.

En 2016, une annonce l'intrigue. Une rencontre avec le chef Olivier Nasti, et le voici chef sommelier du Chambard, à Kaysersberg (Haut-Rhin), poste qu'il n'a pas quitté depuis. En plus d'avoir développé la cave et l'équipe, Jean-Baptiste Klein a reçu le prix Jeune Sommelier de l'Année Gault&Millau en 2017. Cerise sur le gâteau, il est sacré Meilleur ouvrier de France en 2018.

**LAURÉAT DU TROPHÉE
« DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE » 2024**

Thierry Pruvot



19/20

LE PRÉ CATELAN

Bois de Boulogne,
75016 Paris 16



Rares sont les parcours tels que celui de Thierry Pruvot. Après plus de quarante années de service au sein du Pré Catelan, le directeur de salle a plus d'une histoire passionnante à raconter dont la sienne...

« Mes parents étaient cafetiers et ma cousine tenait un petit restaurant routier. Chaque week-end, j'allais les aider en salle. J'ai toujours adoré ce contact avec les gens », se remémore Thierry Pruvot. Ainsi, dès l'âge de 15 ans, le jeune homme se lance dans un CAP tout en réalisant deux apprentissages dans les Yvelines. Le premier, à l'Hostellerie du Bon Accueil à Jeufosse, le second à L'Auberge de la Truite, à Vert, où il fait une rencontre qui va bouleverser son destin. « Une amie de madame Lenôtre avait une maison de campagne là-bas. Elle venait très souvent. » Un jour, lors du service, cette cliente, devenue proche, lui propose de l'introduire au Pré Catelan. Qui aurait pu deviner qu'il y accomplirait sa carrière ?

C'est ainsi que, depuis 1982, Thierry Pruvot officie au sein du célèbre restaurant gastronomique niché dans le bois de Boulogne. Entré à 18 ans en tant que commis, il connaît une ascension fulgurante. « En arrivant ici, j'ai eu la chance d'avoir des collègues exceptionnels. Et j'étais une vraie éponge. J'avais besoin de me révéler grâce à mon travail. »

Parmi ses chefs, Jean-François Depont, son mentor, le guide et le forme. Un accompagnement qui porte ses fruits en 1985 lorsqu'il accède au poste de maître d'hôtel puis, en 2019, quand il succède à Jean-Jacques Chauveau comme directeur de salle. Aujourd'hui, Thierry Pruvot souhaite transmettre tout ce savoir accumulé à la jeune génération.

LES GRANDS DE DEMAIN

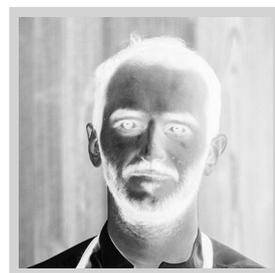
Depuis 1972, Gault&Millau déniché et accompagne les talents de la scène gastronomique. Le Guide s'engage avec passion auprès de cette génération émergente de cuisiniers qui placent le "bien manger" au centre de l'assiette. La catégorie "Grands de demain" récompense six jeunes talents déterminés à faire bouger les codes de la cuisine française traditionnelle. Leur témérité a attiré l'œil du Gault&Millau qui les encourage dans leur ascension et couve d'un œil bienveillant ce bouillonnement de talents.



LUDOVIC TURAC



FÉLIX ROBERT



ANTOINE GRAS



**CLIO MODAFFARI
et
ANNE LEGRAND**



TRISTAN WEIBLING



MATHIEU PÉROU

Ludovic Turac



UNE TABLE, AU SUD

2 quai du Port, 13002 Marseille^{e2}

16/20

La cuisine a toujours tenu une place de choix dans le quotidien de Ludovic Turac. « Pour moi, cuisiner, c'était normal, puisque je voyais mamie se lever tous les matins et le faire. Ce n'est qu'en grandissant que j'ai réalisé que c'était un métier », explique-t-il. C'est ainsi qu'il débute son apprentissage au restaurant Une Table, au Sud, à Marseille, « sans savoir que [qu'il allait] le racheter quelques années plus tard. »

En 2009, il part faire ses armes au Bristol auprès d'Éric Frechon, puis rejoint Guy Savoy pendant un an en tant que demi-chef de partie. Il entre ensuite au service de Christophe Bacqué à Monte Cristo, le restaurant de l'Hôtel du Castellet, puis Lionel Lévy le rappelle comme second au restaurant Une Table, au Sud. Pour clôturer cette année 2011 chargée, il participe à la saison 2 de « Top Chef » sur M6 et est éliminé face à Pierre Sang.

À 24 ans, il retourne dans sa ville natale, Marseille, pour reprendre Une Table, au Sud. Le chef est alors sur une bonne lancée. En 2019 il publie même son premier livre de recettes avec le magazine Le Cœur des chefs. Mais, deux ans plus tard, coup de massu lorsqu'il perd une distinction. « J'avais deux solutions, me lamenter et crier au scandale ou me remettre en question. J'attache beaucoup d'intérêt aux guides culinaires, j'ai donc choisi la deuxième option. » Pari réussi. En 2022, il décroche le trophée Grand de Demain PACA, « une distinction qui fait rêver », se réjouit-il. Son objectif aujourd'hui : « Obtenir la Toque, et pourquoi pas être Cuisinier de l'Année. »

Félix Robert



ARBORESCENCE

76 rue de la Gare, 59170 Croix

15/20

« Quand j'étais petit, je m'occupais du jardin potager de mes parents. C'est la culture des légumes, des plantes qui m'a donné goût à la cuisine », raconte Félix Robert. En 2011, il rencontre Nidta, son épouse, au lycée hôtelier du Touquet. Le couple intègre par la suite la brigade de La Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais). « Ça a été un sacré tremplin. Le chef Alexandre Gauthier nous a pris sous son aile, on a été ses deux plus fidèles collaborateurs à l'époque », précise-t-il.

En 2017, il s'envole à Tokyo, au Japon, pour devenir chef de partie au restaurant Ryugin. « Je voulais me mettre une petite claque au niveau des produits et de la technique », explique Félix Robert. Un an plus tard, de retour en France, il rejoint la Maison Troisgros à Ouches (Loire). Lui est chef de partie poisson, puis saucier, tandis que Nidta est en salle. « Ça a apporté un peu de maturité à notre parcours, à notre projet », estime le chef.

Le couple, qui souhaite ouvrir son restaurant, met la main sur une ancienne usine de textile, à Croix, près de Lille. C'est ainsi que naît, en 2022, Arborescence. Dès le début, Gault&Millau l'a dans le viseur ! Il reçoit la Dotation pour les Jeunes Talents (2022), qui l'aide à ouvrir le restaurant. Quelques mois plus tard, Félix Robert intègre tout naturellement la sélection du « 109 » et est distingué par le trophée Jeune Talent Gault&Millau. « On est étonné que tout aille aussi vite, ça fait seulement quatre mois que l'on est ouvert. On est très heureux que notre travail soit reconnu par un guide comme Gault&Millau », se réjouit-il.

Clio Modaffari et Anne Legrand



LA FLIBUSTE

Chemin de la Batterie,
06270 Villeneuve-Loubet

15/20 🍷🍷🍷

CLIO MODAFFARI Rien ne prédestinait Clio Modaffari à la cuisine, mais une fois plongée dans le milieu, l'Italienne n'a cessé de s'y épanouir. Aujourd'hui cheffe au restaurant La Flibuste à Villeneuve-Loubet, elle se révèle un peu plus encore en collaboration avec sa partenaire, Anne Legrand.

Avant de se lancer dans la cuisine, Clio Modaffari étudie les langues et la protection de l'environnement marin. Mais son expérience parisienne vient bouleverser tout cela. La jeune femme intègre alors la brigade du restaurant Gordon Ramsay, au Trianon Palace Versailles. Elle y fait la connaissance d'Anne Legrand, sans se douter qu'elles deviendraient plus qu'un simple duo en cuisine.

En 2011, elle rejoint William Ledeuil à Ze Kitchen Galerie, où elle évolue jusqu'au poste de chef exécutif. « William, c'est quelqu'un qui nous accompagne bien dans notre parcours, on peut aller loin avec lui. » Puis, en 2014, elle rejoint Anne qui officie au restaurant Itinéraires, auprès de Sylvain Sendra. Quelques mois passent puis l'Italienne part au Frenchie, toujours à Paris. « J'ai commencé au restaurant, puis je suis allée au bar à vin. C'était super sympa. »

En 2015, elle participe à l'ouverture du restaurant Alliance du chef japonais Toshitaka Omiya. Deux ans plus tard, Anne et elle prêtent un coup de main à un ancien collègue ayant repris le restaurant de son père, La Belle Étoile, à Niort. La même année, Gault & Millau sacrent les deux jeunes femmes Jeunes Talents 2018.

Puis Clio Modaffari entre à Fulgurances, à Paris, un établissement qui accueille des chefs cuisiniers en résidence. « C'était un grand melting-pot de cuisine ! » En 2018, Clio rejoint Anne aux commandes du restaurant L'Innocence à Paris, auprès de leur ancien collègue et ami, Jonathan Caron. Une réussite : le duo de cheffes décroche le trophée Grandes de Demain Hauts-de-France 2021.

Depuis 2023, les deux complices officient derrière les fourneaux du restaurant La Flibuste Martins, à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes). Une expérience qui ne devait être qu'éphémère, mais qui pourrait bien s'éterniser ! Le tandem a une nouvelle fois impressionné Gault&Millau, qui lui décerne d'emblée 3 toques.

ANNE LEGRAND du Trianon Palace de Versailles à La Flibuste Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes), Anne Legrand a cessé de grandir et d'apprendre pour aujourd'hui proposer une cuisine en symbiose avec sa partenaire, Clio Modaffari.

Élevée par sa grand-mère, Anne Legrand grandit entourée d'un plaisir et de bons produits. « Au fur et à mesure, la passion a grandi », explique-t-elle. Cet amour pour la cuisine et la nature mène d'abord en stage chez Guy Savoy, où elle découvre l'univers de la gastronomie. En 2010, elle décroche son premier emploi au restaurant Gordon Ramsay, au Trianon Palace Versailles.

Elle y fait la rencontre de Clio Modaffari, sans se douter qu'elles deviendraient plus qu'un simple duo en cuisine. Deux ans plus tard, de mai à décembre 2012, elle évolue au poste de cheffe de partie au sein du restaurant Hélène Darroze, à Paris.

Elle poursuit sa route en 2013 au restaurant Itinéraires, auprès de Sylvain Sendra. « C'était un super chef, j'ai pu toucher à des produits magnifiques et j'ai compris la cuisine instinctive. C'est lui qui m'a donné mon premier poste de sous-chef. » Puis direction Le Clarence, à Paris en 2015, aux côtés de Christophe Pelé. « C'est l'expérience qui a changé ma vision du métier. »

Puis, en 2017, Anne et Clio viennent prêter main-forte à l'un de leurs amis pour le lancement de son restaurant La Belle Étoile, à Niort. C'est au sein de cet établissement qu'elles décrochent le trophée Jeunes Talents Gault&Millau 2018. Dernière étape : L'Innocence à Paris, propriété de Jonathan Caron, ancien collègue de l'Atelier Rodier. Une réussite attestée par le trophée Grandes de Demain Hauts-de-France 2021.

En 2023, l'envie de quitter Paris pour se rapprocher du Sud pousse le duo de cheffes vers la frontière italienne. C'est au sein de La Flibuste Martins, à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes), qu'elles ont trouvé leur place, du moins jusqu'à leurs prochaines aventures. Gault&Millau les récompense d'emblée de 3 toques.

Antoine Gras



LA TABLE DE L'OURS – LES BARMES DE L'OURS

16/20



100 Montée de Bellevarde, 73150 Val-d'Isère

« Je n'ai pas grandi en faisant des pâtisseries et en me disant "je vais être cuisinier" », reconnaît Antoine Gras. Il n'a pas eu la vocation, mais il y prend rapidement goût. C'est d'abord auprès de Xavier Beaudiment, au Pré, à Clermont-Ferrand, qu'il découvre ce nouvel univers. « J'avais 15 ans quand je suis entré dans sa cuisine. J'adorais cette rigueur, cette qualité des plats. » Il poursuit ses stages chez Jacques et Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), puis chez Jean-Michel Lorain, à Joigny (Bourgogne).

Après avoir travaillé un temps dans un bistrot auvergnat, Antoine Gras arrive aux Barmes de l'Ours, à Val-d'Isère, en tant que commis. « Ça a été le seul CV que j'ai envoyé. Je savais que c'était là-bas que je voulais travailler. » L'été, il travaille aux côtés d'Arnaud Donckele à La Vague d'Or, à Saint-Tropez. Puis, en 2015, il réalise une saison à La Bouitte, chez René et Maxime Meilleur, à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie). « Chez Arnaud Donckele, j'ai appris la sensibilité et l'engagement et, chez Meilleur, j'ai appris à comprendre sa région », explique-t-il.

Dès 2016, il est rappelé aux Barmes pour être le sous-chef d'Alain Lamaison. L'année suivante, il est promu au poste de chef, à 23 ans seulement. « Je l'ai pris comme un défi et une chouette chance ! » Gault&Millau récompense son travail de 3 toques.

Tristan Weinling



UTOPIE

10 rue Haute, 68420 Guebenschwihr

14,5/20



Chef et propriétaire du restaurant Utopie à Guebenschwihr (Haut-Rhin), Tristan Weinling y propose un menu surprise unique, à son image. Une réussite qui lui vaut de figurer dans Le 109 - Le Sang neuf de la gastronomie française Gault&Millau 2024.

« Au lycée, j'étais en filière scientifique, je me sentais un peu perdu. Un jour, mes parents et moi avons découvert le lycée hôtelier et ça m'a parlé », se souvient Tristan Weinling. Son BTS en poche et quelques stages à son actif, le jeune homme décroche un premier poste au Georges V, à Paris, aux côtés d'Éric Briffard. « J'y ai rencontré Juan Arbelaez, qui est parti travailler avec Jean Imbert. On m'a proposé de le rejoindre à L'Acajou. »

En 2013, il intègre la brigade de Pierre Gagnaire en tant que demi-chef de partie. « Je n'ai rencontré que des mecs super. On était une petite famille. » Puis Juan Arbelaez le recontacte et lui propose de prendre les commandes des cuisines de son restaurant La Plantxa, à Boulogne-Billancourt. « Il y avait un vrai travail de boucherie, du poisson levé chaque matin, c'était un resto où on mangeait vraiment bien, où tout était bien cuisiné. »

En 2016, il décroche sa première place de chef au restaurant de l'hôtel Marignan Champs-Élysées. Il y fait la rencontre de Camille Besson, sa future épouse. Deux ans plus tard, il part en Nouvelle-Zélande avec son meilleur ami, Lionel Lastouillat, travailler dans une ferme de houblon. L'expérience terminée, il revient en Europe, mais cette fois en Suisse, au Floris, le restaurant de Claude Legras.

Depuis 2020, Tristan Weinling dirige sa propre cuisine, Utopie. D'abord situé à Strasbourg, le restaurant a déménagé à Guebenschwihr (Haut-Rhin). Le chef y propose un menu surprise unique composé de sept plats selon son inspiration et des produits de saison. Gault&Millau lui décerne d'emblée la jolie note de 14,5/20 et l'intègre dans l'édition 2024 du 109 - Le Sang neuf de la gastronomie française.

Mathieu Pérou



LE MANOIR DE LA RÉGATE

155 route de Gachet, 44000 Nantes

15/20



Mathieu Pérou a grandi à l'étage du restaurant dont il est aujourd'hui le chef. Pour comprendre, il faut remonter en 1995, lorsque son père et son parrain achètent Le Manoir de la Régate, à Nantes. « J'étais très turbulent à l'école, mais, quand j'allais en cuisine, j'étais fasciné », se rappelle-t-il. D'autant que le jeune homme est prometteur. À seulement 19 ans, il arrive troisième au trophée Jean-Rougié de Sarlat (Dordogne), face à un jury de chefs étoilés.

Pour commencer, il entre au service des Frères Ibarboure, en pâtisserie, puis en cuisine. En 2012, il part chez Thierry Drapeau, à Saint-Sulpice-le-Verdon (Vendée). « J'essayais d'être une éponge, de regarder ses gestes et de les reproduire, tant bien que mal. Je n'aurais pas eu ce parcours si je n'avais pas croisé son chemin », assure Mathieu Pérou.

Puis il s'envole pour Sydney, en Australie, afin de travailler aux côtés du chef japonais Tetsuya Wakuda. Au bout de six mois, il devient son sous-chef. En 2016, son père, Loïc, lui propose de reprendre l'affaire. Avant de revenir en France, il parfait ses compétences auprès de Peter Gilmore, à Sydney, puis de Corey Lee, à San Francisco.

Il reprend ainsi les fourneaux du Manoir de la Régate en 2017, tandis que sa sœur cadette, Anne-Charlotte, gère le service en salle. Il décroche en 2018 le trophée Transmission Ouest de Gault&Millau et, en 2022, le trophée Terroir d'Exception lors du Gault&Millau Tour Loire.

RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERS DE L'ANNÉE 1980-2023

2023

OLIVIER NASTI
LA TABLE D'OLIVIER NASTI
Kaysersberg (68)

2022

HUGO ROELLINGER
LE COQUILLAGE
Saint-Méloir-des-Ondes (35)

2021

CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'A CÔTÉ
Montlivault (41)

2020

ARNAUD DONCKELE
LA VAGUE D'OR CHEVAL BLANC
St-Tropez (83)

2019

ALEXANDRE MAZZIA
AM
Marseille (13)

2018

JEAN SULPICE
AUBERGE DU PÈRE BISE
Talloires (74)

2017

ALEXANDRE COUILLON
LA MARINE
Noirmoutier-en-l'Île (85)

2016

ALEXANDRE GAUTHIER
LA GRENOUILLÈRE
La Madelaine s/Montreuil (62)

2015

YANNICK ALLÉNO
LEDOYEN
Paris (75)

2014

ARNAUD LALLEMENT
L'ASSIETTE CHAMPENOISE
Tinkeux (51)

2013

PHILIPPE LABBÉ
L'ABEILLE, HÔTEL SHANGRI-LA
Paris (75)

2012

MICHEL PORTOS
LE SAINT-JAMES
Bouliac (33)

2011

ÉDOUARD LOUBET
LA BASTIDE DE CAPELONGUE
Bonnieux (84)

2010

WILLIAM LEDEUIL
THE KITCHEN GALERIE
Paris (75)

2009

MAURO COLAGRECO
MIRAZUR
Menton (06)

2008

JEAN-LUC RABANEL
L'ATELIER RABANEL
Arles (13)

2007

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
LES AMBASSADEURS
Paris (75)

2006

THIERRY MARX
CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac (33)

2005

PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
Paris (75)

2004

JEAN-PAUL ABADIE
L'AMPHYTRION
Lorient (56)

2003

MICHEL TROISGROS
TROISGROS
Roanne (42)

2002

NICOLAS LE BEC
LES LOGES
Lyon (69)

2001

RÉGIS MARCON
AUBERGE DES CIMES
Saint-Bonnet-le-Froid (43)

2000

BRUNO OGER
VILLA DES LYS
Cannes (06)

1999

GUY MARTIN
LE GRAND VÉFOUR
Paris (75)

1998

JACQUES & LAURENT POURCEL
LE JARDIN DES SENS
Montpellier (34)

1997

JACQUES CHIBOIS
LA BASTIDE SAINT-ANTOINE
Grasse (06)

1996

PATRICK HENRIROUX
LA PYRAMIDE
Vienne (38)

1995

ROGER SOUVEYRENS
SCHOLTESHOF
Stevoort (Belgique)

1994

OLIVIER ROELLINGER
LES MAISONS DE BRICOURT
Cancale (35)

1993

PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)
JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1992

JEAN BARDET
Tours (37)

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1991

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

1990

PAUL & MARC HAEBERLIN
L'AUBERGE DE L'ILL
Illhaesern (68)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1989

JACQUES CHIBOIS
LE ROYAL GRAY
Cannes (06)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1988

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

1987

ALAIN CHAPEL
RESTAURANT ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

PIERRE & MICHEL TROISGROS
MAISON TROISGROS
Roanne (42)

1986

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

PIERRE GAGNAIRE
RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MICHEL & JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1985

JEAN BARDET
Châteauroux (36)

JOËL ROBUCHON
Paris (75)

1984

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1983

MARC MENEAU
L'ESPÉRANCE
Saint-Pèresous-Vezelay (89)

1982

JACQUES MAXIMIN
LE CHANTECLERC
Nice (06)

1981

GEORGES BLANC
RESTAURANT GEORGES BLANC
Vonnas (01)

1980

ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

LES 5 ET 4 TOQUES DE L'ANNÉE 2024



TABLES D'EXCEPTION

Le 1947 – Hôtel Cheval Blanc
Courchevel (73)

Restaurant la Marine
Noirmoutier-en-l'Île (85)

Le Pré Catelan
Paris 16(75)

Auberge du Vieux Puits
Fontjoncouse (11)

Plénitude – Cheval Blanc Paris
Paris 8^e (75)

**La Vague d'Or
Cheval Blanc St-Tropez**
Saint-Tropez (83)

La Table d'Olivier Nasti
Kaysersberg (68)

Le Cinq
Paris 8^e (75)

L'Assiette Champenoise
Tingueux (51)

La Grenouillère
La Madelaine-sous-Montreuil (62)

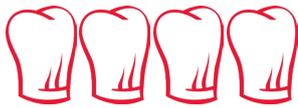
Alléno Paris – Pavillon Ledoyen
Paris 8^e (75)

Yoann Conte
Veyrier-du-Lac (74)

AM par Alexandre Mazzia
Marseille 8^e(13)

**Jean-François Piège,
le Grand Restaurant**
Paris 8^e (75)

Flocons de Sel
Megève (74)



TABLES DE PRESTIGE

N Nouvelle table de prestige

N **Château de la Gaude**
Aix-en-Provence (13)

Restaurant Philippe Brun
Alleyras (43)

Le Greenstronome
Arles (13)

La Mirande
Avignon (84)

Le Restaurant des Rois
La Réserve de Beaulieu
Beaulieu-sur-Mer (06)

La Table des Frères Ibarboure
Bidart (64)

Christophe Hay – Fleur de Loire
Blois (41)

N **Lalique**
Château Lafaurie-Peyraguey
Bommes (33)

Maison Nouvelle
Bordeaux (33)

La Table de Franck Putelat
Carcassonne (11)

La Villa Madie
Cassis (13)

Maison Lameloise
Chagny (71)

Paul Bocuse
Collonges-au-Mont-d'Or (69)

Le Chabichou
Courchevel (73)

N **Le Sarkara**
Courchevel (73)

La Chèvre d'Or
Èze (06)

Toya
Faulquemont (57)

Restaurant Alexandre
Garons (30)

Le Fantin Latour
Grenoble (38)

La Côte Saint-Jacques
Joigny (89)

Anne de Bretagne
La Plaine-sur-Mer (44)

Restaurant Christopher Coutanceau
La Rochelle (17)

Bras, le Suquet
Laguiole (12)

Villa Archange
Le Cannet (06)

Restaurant Jean-Luc Tartarin
Le Havre (76)

L'Oustau de Baumanière
Les Baux-de-Provence (13)

Le Neuvième Art
Lyon 6 (69)

Passadat – Le Petit Nice
Marseille 7 (13)

La Grand'Vigne – Les Sources de Caudalie
Martillac (33)

Mirazur
Menton (06)

Le Jardin des Sens – Hôtel Richer de Belleval
Montpellier (34)

Maison Saint Crescent – La Table Lionel Giraud
Narbonne (11)

Flaveur
Nice (06)

Troisgros
Ouches (42)

Kei Kobayashi
Paris 1^{er} (75)

Sur Mesure par Thierry Marx
Hôtel Mandarin Oriental
Paris 1^{er} (75)

Pur – Jean-François Rouquette
Hôtel Park Hyatt
Paris 2^e (75)

L'Ambroisie
Paris 4^e (75)

Restaurant David Toutain
Paris 7^e (75)

L'Abyse
Paris 8^e (75)

Akrame
Paris 8^e (75)

N **L'Écrin – Hôtel de Crillon**
Paris 8^e (75)

Épicure – Hôtel Bristol
Paris 8^e (75)

Le Gabriel – La Réserve
Paris Hotel and Spa
Paris 8^e (75)

La Scène
Paris 8^e (75)

N **L'Astrance**
Paris 16^e (75)

Bellefeuille
Paris 16^e (75)

N **Don Juan II**
Paris 16^e (75)

Auberge des Glazicks
Plomodiern (29)

Le Parc Les Crayères
Reims (51)

La Table du Gourmet
Riquewahr (68)

Gill
Rouen (76)

La Table de Pavie
Saint-Émilion (33)

Le Cap – Grand-Hôtel du Cap-Ferrat
Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)

La Bouitte
Saint-Martin-de-Belleville (73)

Le Coquillage
Saint-Méloir-des-Ondes (35)

Le Relais Bernard Loiseau – La Côte d'Or
Saulieu (21)

Auberge du Père Bise – Jean Sulpice
Talloires-Montmin (74)

Michel Sarran
Toulouse (31)

Maison Aribert
Uriage-les-Bains (38)

Pic
Valence (26)

Maison Decoret
Vichy (03)

La Pyramide
Vienne (38)

La Villa – René Lalique
Wingen-sur-Moder (67)

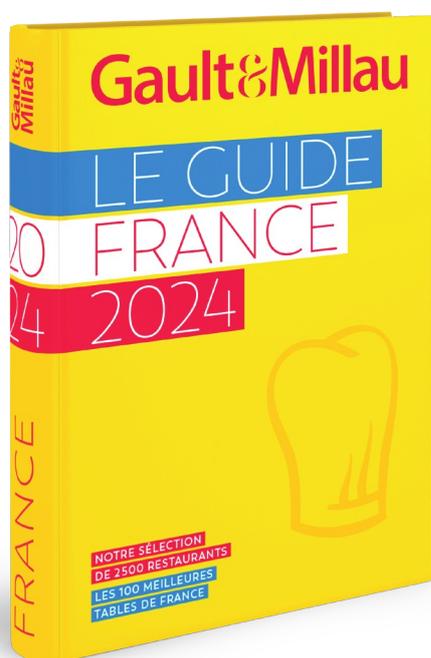
2024 : LE GUIDE, LE GUIDE CHAMPAGNE ET LE RETOUR DU MAGAZINE

Développer la culture du goût, faire l'éloge des savoir-faire dans les métiers de bouche accessible la gastronomie à tous les publics, tel est le dessein poursuivi par Gault&Millau ses différents guides et événements. Focus sur trois ouvrages à ne pas manquer en 2024

LE GUIDE FRANCE

Cette année encore, le « Guide France » part à la découverte de nos terroirs, incroyables réservoirs de talents et de produits d'exception. Ce Guide 2024 est l'occasion de plonger dans les cuisines et de prendre place autour des tables de France qui ont attiré l'attention des enquêteurs. Que ce soit pour leur justesse dans les goûts du cuisinier et du pâtissier, les conseils avisés du sommelier ou encore le professionnalisme et l'hospitalité du directeur de salle. Le Guide note et récompense de 1 à 5 toques plus de 2 500 restaurants en France métropolitaine.

Le Guide France 2024 sera disponible à la vente le 9 novembre au prix de 25€.



LE GUIDE FRANCE 2024

754 pages

2 500 restaurants

Format : 135 x 210 mm

Couverture cartonnée/dos rond/2 signets et 1 tranche-fil

Directeur de la rédaction : Stéphane Bréhier

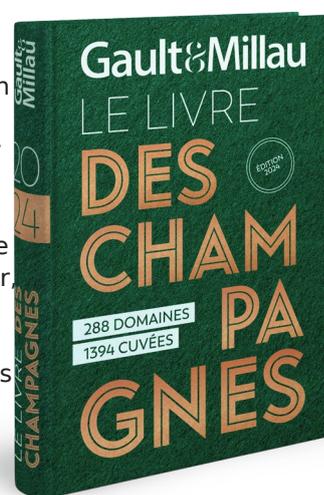
Directeur des Guides et des Enquêtes : Marc Esquerré

LE LIVRE DES CHAMPAGNES

Gault & Millau est un acteur majeur de la gastronomie, dans son sens le plus complet du terme ; des chefs aux artisans et jusqu'aux vignerons. Depuis 2012, le Livre des champagnes référence les meilleurs domaines et leurs cuvées d'exception. Une vitrine unique pour promouvoir l'un des symboles forts de notre savoir-faire, de notre terroir et de notre art de vivre. Cette année encore, Gault & Millau s'est engagé à faire découvrir et à recommander la fine fleur des flacons de champagne.

En 2023, le comité d'experts de Gault & Millau, mené par Béatrice Delamotte, a dégusté à l'aveugle et en toute impartialité des centaines de cuvées provenant de plus de 300 maisons différentes. Bruts, millésimés, blanc de blancs, blancs de noirs, rosés, BSA etc. n'a été retenue que la quintessence de l'expertise champenoise dans cette nouvelle édition.

Le Livre des champagnes 2024 sera disponible à la vente le 30 novembre au prix de 25€.



LE MAGAZINE

Gault&Millau signe le grand retour de son magazine révélateur de talents. Créé en 1969 et en kiosque jusqu'en 2017, le magazine Gault&Millau revient après 6 ans d'absence avec au sommaire plusieurs thématiques phares : actualités et focus gourmands, interviews et portraits fascinants, reportages et évasions saisissants, zooms déco et lifestyle surprenants, recettes et dégustations inspirantes.

Le magazine Gault&Millau sera à nouveau disponible en kiosque le 9 novembre au prix de 6,90€.



Gault&Millau

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniché, accompagne et valorise tous les acteurs d'une scène gastronomique avec transparence et bienveillance.

L'entreprise française est depuis 50 ans au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble.

En plus du célèbre Guide Jaune, notant chaque année et toquant près de 2 300 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, un « livre de champagnes » et un livre « 109 » qui met en avant, à travers 109 portraits et recettes, le sang neuf de la gastronomie française.

AGENCE
14
SEPTEMBRE
