

Gault & Millau

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2024

GAULT & MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÉS 2025

L A U R É A T S & N O U V E L L E S T O Q U E S

GUIDE GAULT&MILLAU 2025, UNE NOUVELLE ÉDITION POUR UNE SCÈNE CULINAIRE ENTRE HÉRITAGE ET NOUVEAUX HORIZONS

Gault&Millau lève le voile sur son nouveau podium, mettant à l'honneur celles et ceux qui, avec passion et créativité, redéfiniront les codes de la gastronomie, de la restauration et de l'hospitalité pour l'année à venir !

Une édition 2025 du guide iconique qui poursuit sa vocation de dénicher les talents émergents et de célébrer les acteurs du goût à travers la France, faisant souffler un vent nouveau et restant fidèle aux principes fondamentaux établis par Henri Gault et Christian Millau.

Comme parfaite illustration à ce leitmotiv, Gault&Millau couronne cette année Frédéric Anton Cuisinier de l'Année 2025. Figure emblématique des grandes tables françaises, il se distingue par une approche subtile, où cuisines raffinée et généreuse dialoguent harmonieusement entre tradition et modernité. À la tête du Pré Catelan, il réinvente les codes de la haute gastronomie en mettant l'accent sur l'émotion et le partage. À la fois élégante et audacieuse, sa cuisine célèbre les produits de saison dans des créations modernes, pour une expérience culinaire tout en convivialité et en finesse.

Une convivialité justement mise à l'honneur à l'occasion du Gala annuel Gault&Millau ce lundi

18 novembre 2024 au Théâtre du Trianon ! Un événement unique, destiné à honorer les chefs emblématiques, les acteurs ô combien essentiels de la salle mais aussi les jeunes talents qui feront la gastronomie française de demain. L'opportunité de présenter l'édition 2025 du Guide France !

En perpétuelle quête de renouveau, cette année encore, Gault&Millau se veut l'ambassadeur d'une scène culinaire qui bouillonne de créativité. Un Guide, avec un grand G, toujours aussi déterminé à Découvrir, Décrire et Déranger !

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

Hugo Waharte

06 76 40 53 26 | hugowaharte@14septembre.com

LES LAURÉATS DE L'ANNÉE 2025

CUISINIER
DE L'ANNÉE

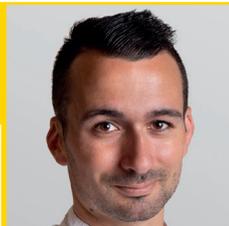


FRÉDÉRIC ANTON
LE PRÉ CATELAN
75016 PARIS



19/20
Table d'Exception

PÂTISSIER
DE L'ANNÉE



SÉBASTIEN NABAILE
LA TABLE DE PAVIE
HÔTEL DE PAVIE
33330 SAINT-ÉMILION



17,5/20
Table de Prestige

SOMMELIER
DE L'ANNÉE



BASTIEN DEBONO
LA TABLE DE YOANN CONTE
74290 VEYRIER-DU-LAC



19/20
Table d'Exception

DIRECTEUR
DE SALLE
DE L'ANNÉE



NICOLAS BROSSARD
**RESTAURANT
CHRISTOPHER COUTANCEAU**
17000 LA ROCHELLE



17/20
Table de Prestige

GRAND
DE DEMAIN



CLÉMENT GUILLEMOT
CHOKO ONA
64250 ESPELETTE



15/20
Table Remarquable

JEUNES
TALENTS



MARGAUX LE BAILLIF &
BRICE GOEURIOT
NUANCE
64100 BAYONNE



14/20
Table de Chef

« CUISINIER DE L'ANNÉE » 2025

Frédéric Anton



Frédéric Anton, figure incontournable de la gastronomie parisienne, gère aujourd'hui trois établissements emblématiques : le Jules Verne dans la tour Eiffel, le yacht Don Juan II sur la Seine, le Pré Catelan et, a récemment ouvert la Ferme du Pré, au cœur du Bois de Boulogne. Ayant gravi les échelons aux côtés de Joël Robuchon, il incarne le raffinement et l'âme de Paris à travers des lieux uniques. Récompensé par Gault & Millau avec 5 toques pour le Pré Catelan, il poursuit son parcours en mettant en valeur un Paris éternel.

« SOMMELIER DE L'ANNÉE »

Bastien Debono



Bastien Debono, chef sommelier au sein de l'établissement de Yoann Conte en Savoie, incarne la passion et l'engagement envers la transmission du savoir. Son parcours, étonnant, débute à 13 ans dans une crêperie, où il fait ses premières découvertes sur le monde du vin. Après avoir suivi une formation en sommellerie à Marseille, il perfectionne ses compétences dans des établissements prestigieux, tels que ceux de Gérald Passadat et de L'Oustau de Baumanière. Récemment, il obtient une licence d'enseignement, attestant de son désir de transmettre ses connaissances.

« PÂTISSIER DE L'ANNÉE » 2025

Sébastien Nabaile



Sébastien Nabaile, chef au Château de Pavie à Saint-Émilion, est le fruit de rencontres marquantes et d'un parcours riche. Formé en pâtisserie, il obtient un BEP en cuisine et fait ses débuts dans des restaurants régionaux. Sa carrière décolle chez Marc Meneau à L'Espérance, où il développe sa passion pour la cuisine française. En 2012, il rejoint Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance et y reste, collaborant avec des chefs de renom comme Cédric Béchade et Yannick Alléno. Sa trajectoire est saluée par Gault & Millau, soulignant son talent et son engagement dans la cuisine d'excellence.

« DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE »

Nicolas Brossard



Nicolas Brossard dirige avec rigueur la salle du restaurant Christopher Coutanceau à La Rochelle. Après un début de carrière comme chef sommelier au Louis XV, il rejoint Coutanceau en 2003 pour insuffler un nouveau dynamisme à l'établissement. En 2007, il devient co-proprétaire du restaurant avec Christopher Coutanceau. Nommé par Gault & Millau, il incarne l'exigence et l'exemplarité dans la gestion du service, tout en restant proche de ses équipes et des clients.

« GRAND DE DEMAIN DE L'ANNÉE »

Clément Guillemot



Clément Guillemot et sa partenaire Flora ont choisi de s'établir au Pays basque après des expériences significatives dans des cuisines réputées, comme celles de Paul Bocuse et Gordon Ramsay. Ensemble, ils ont transformé une « cantine de village » grâce à la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau, qui a boosté leur projet. Malgré les défis liés à la pandémie et à l'approvisionnement, leur engagement pour le partage et les produits locaux demeure inébranlable. Leur restaurant a obtenu deux toques dès leur installation et a récemment gagné une troisième toque, témoignant de leur succès et de leur ambition continue.

« JEUNES TALENTS DE L'ANNÉE »

Margaux Le Baillif et Brice Goeuriot



@Carolinephotographies

Brice Goeuriot et Margaux Le Baillif, qui se sont rencontrés à l'école Ferrandi, ont rapidement décidé de faire équipe. Après deux années au Château de Candie à Chambéry, ils rejoignent Espelette, au cœur du pays basque, et le Choko Ona, où ils développent une cuisine mettant en avant des produits locaux. Leur succès les pousse à ouvrir leur propre restaurant à Bayonne à seulement 24 ans. Leur parcours a été récompensé en 2024 par Gault&Millau, qui les a désignés Jeunes Talents « 109 ».

Gault & Millau G
 illau Gault & Mill
 ult & Millau Gau
 Gault & Millau G

LES NOUVEAUX ACADÉMICIENS

Patrick Henriroux

**LA PYRAMIDE,
VIENNE**



Bernard Pacaud

**L'AMBROISIE,
PARIS 4^e**



Gilles Tournadre

**GILL,
ROUEN**



@C Rouen Média

TUTOYER LES SOMMETS

Deux nouvelles tables obtiennent la note de 19,5/20
dans le Guide France 2025

Arnaud Lallement

**L'ASSIETTE CHAMPENOISE,
TINQUEUX**



19,5/20



Christian Le Squer

**LE CINQ - FOUR SEASONS
HÔTEL GEORGE V,
PARIS 8^e**



19,5/20



RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERS DE L'ANNÉE 1980-2024

2024

YOANN CONTE
YOANN CONTE
Veyrier-du-Lac (74)

2023

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

2022

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

2021

CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'À 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
Tinquieux (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 4 ET 5 TOQUES DE L'ANNÉE 2025



TABLES D'EXCEPTION

N Nouvelle table d'Exception

Le 1947 - Hôtel Cheval Blanc
Courchevel (73)

Flocons de Sel
Megève (74)

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

Auberge du Vieux Puits
Fontjoncouse (11)

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

Le Pré Catelan
Paris 16^e (75)

La Table d'Olivier Nasti
Kaysersberg (68)

Plénitude - Cheval Blanc Paris
Paris 1^{er} (75)

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

La Grenouillère
La Madelaine-sous-Montreuil (62)

Le Cinq
Paris 8^e (75)

L'Assiette Champenoise
Tinquex (51)

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

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

Yoann Conte
Veyrier-du-Lac (74)

AM par Alexandre Mazzia
Marseille 8^e (13)



TABLES DE PRESTIGE

N Nouvelle table de prestige

Château de la Gaude

Aix-en-Provence (13)

N **Le Clos des Sens**

Annecy-le-Vieux (74)

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)

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)

Le Sarkara

Courchevel (73)

N **Restaurant Frédéric Doucet**

Charolles (71)

La Chèvre d'Or

Èze (06)

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)

N **L'Abyssé - Hôtel Hermitage**

Monaco

Villa Archange

Le Cannet (06)

Restaurant Jean-Luc Tartarin

Le Havre (76)

Le Neuvième Art

Lyon 6^e (69)

Passadat - Le Petit Nice

Marseille 7^e (13)

La Grand'Vigne - Les Sources de Caudalie

Martillac (33)

Mirazur

Menton (06)

Maison Saint Crescent - La Table Lionel Giraud

Narbonne (11)

Flaveur

Nice (06)

Troisgros

Ouches (42)

Kei Kobayashi

Paris 1^{er} (75)

Pur - Jean-François Rouquette

Hôtel Park Hyatt

Paris 2^e (75)

L'Ambrosie

Paris 4^e (75)

Restaurant David Toutain

Paris 7^e (75)

L'Abyssé

Paris 8^e (75)

Akrame

Paris 8^e (75)

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)

L'Astrance

Paris 16^e (75)

Don Juan II

Paris 16^e (75)

Auberge des Glazicks

Plomodiern (29)

Le Parc Les Crayères

Reims (51)

La Table du Gourmet

Riquewihir (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)

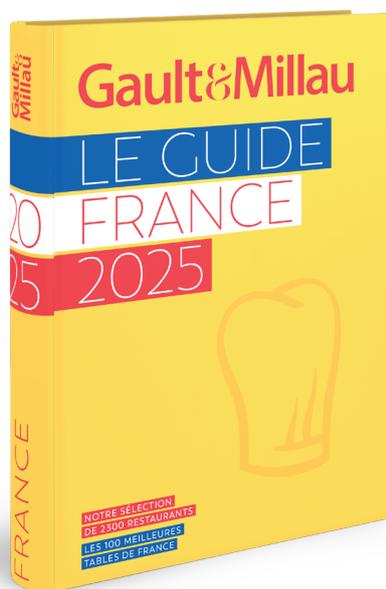
2025 : LE GUIDE, LE LIVRE DES CHAMPAGNES ET LE HORS SÉRIE 109 DU MAGAZINE

En 2025, trois ouvrages incontournables viendront enrichir la scène culinaire, permettant à la fois de célébrer l'excellence des métiers de bouche et de rendre la gastronomie plus accessible à tous. Le Guide France 2025, le hors-série « 109 » du Magazine et le Livre des champagnes 2025 signés Gault&Millau. Ensemble, ces trois ouvrages sont un véritable hommage à l'art du goût et aux arts de la table, invitant chacun à découvrir, savourer et partager la richesse de la cuisine française.

LE GUIDE FRANCE

En 2025, le Guide France Gault&Millau poursuit son exploration des trésors culinaires français, continue de s'immiscer dans les cuisines, de scruter les assiettes et de décortiquer les verres. Un voyage gastronomique sans cesse renouvelé, à la découverte de la diversité des terroirs et la richesse des produits de l'hexagone. Harmonie des saveurs, finesse des accords et soin réservé à l'accueil... 2500 établissements sont passés au peigne fin, méticuleusement notés et toqués, pour distinguer les meilleures adresses à la table desquelles s'exprime tout le savoir-faire culinaire français.

Le Guide France 2025 sera disponible à la vente au prix de 25€ le 21 novembre.

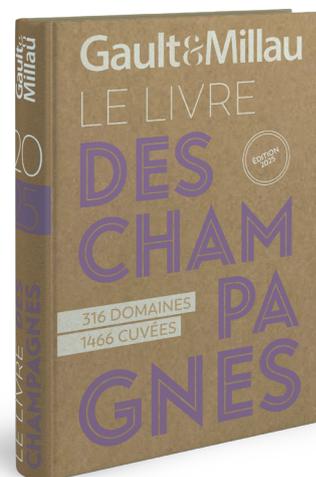


LE GUIDE FRANCE 2025 en pratique

754 pages
2500 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

Une sélection notée des meilleurs champagnes, pour réinventer l'art de la dégustation. Loin de se limiter à l'apéritif, cet ouvrage démontre que le champagne est un véritable vin de gastronomie, à savourer tout au long du repas avec des accords raffinés. Depuis 2012, il met en valeur les cuvées d'exception et le savoir-faire des vignerons champenois, soulignant le champagne comme un symbole de l'art de vivre à la française.



LE HORS-SÉRIE « 109 » DU MAGAZINE GAULT&MILLAU

Gault&Millau présente le hors-série « 109 » de son magazine, mettant en lumière 109 chefs qui ont marqué la scène culinaire ces 18 derniers mois. À travers autant de portraits et de recettes illustrés, cette génération de chefs invite à (re)découvrir la nouvelle cuisine, dynamique, créative et audacieuse. Exploration de nouvelles saveurs, techniques et visions inspirantes, ce hors-série est une initiation passionnante à la gastronomie de demain.

Le hors-série « 109 » du Magazine Gault&Millau sera disponible en kiosque le 21 novembre.



Gault&Millau

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, 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 2300 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an ainsi que son hors-série «109», qui met en avant le sang neuf de la gastronomie française à travers 109 portraits et recettes.

CONTACTS MÉDIAS - AGENCE 14 SEPTEMBRE

AGENCE
14
SEPTEMBRE

Alexandra Grange

alexandrgrange@14septembre.com • 06 03 94 62 47

Adélie Vernhes

adelievernhes@14septembre.com • 06 82 98 26 04

Fanette Lambert

fanettelambert@14septembre.fr • 06 38 65 39 84

Hugo Waharte

hugowaharte@14septembre.com • 06 76 40 53 26