

L'Atelier du Goût

GAULT&MILLAU INAUGURE SON ATELIER DU GOÛT

Un espace singulier signé Gault&Millau, au cœur du 16ème arrondissement,
dédié à la gastronomie



L'Atelier du Goût est un espace unique en son genre. 350 mètres carrés, dédiés à une vision toujours plus novatrice de la gastronomie, en plein cœur de Paris. Lieu de partage, de transmission et de rencontre, cet espace qui s'adresse aux acteurs de la gastronomie et de l'hospitalité, a pour objectif de mettre en lumière les savoir-faire et la transmission.

Disponibles à la réservation, ses divers espaces personnalisables célèbrent le goût et font rayonner la gastronomie en inspirant les talents d'aujourd'hui et de demain.

L'ATELIER DU GOÛT EN QUELQUES CHIFFRES

- **350m2** dédiés à la dégustation
- **6 espaces-ateliers hybrides** pour des projets sur-mesure
- **Une vision 360°** pour une approche globale de la dégustation
- Un espace contemporain **au coeur du 16ème arrondissement**

« Notre volonté est de créer un espace unique pour accueillir nos clients, nos partenaires et être à leur écoute. L'Atelier du Goût vise à promouvoir, auprès de l'ensemble du secteur de la gastronomie, les expertises et savoir-faire propres à nos terroirs. »

Patrick Hayoun – Président Gault&Millau

**LA CUISINE, PIÈCE MAÎTRESSE
DE L'ATELIER DU GOÛT**





Au cœur de l'Atelier du Goût, sa cuisine.

Prestigieuse, elle trône en majesté et devient la scène gastronomique du goût et offre des possibilités infinies. Elle met à disposition un piano professionnel Maestro, du matériel spécialisé ainsi que des espaces de stockage, adaptés à tous les projets.

Théâtre de toutes les audaces culinaires, la cuisine ouvre le champ des possibles et encourage mentors et jeunes talents à se dépasser. Des rêves à réaliser et un espace pour les accueillir !

Ce qu'il est possible de faire (entre autres) au sein de la cuisine

- *Déjeuner, dîner ou encore cocktail (de 10 à 50 convives)*
- *Masterclass de chefs, élaboration de recettes et dégustations*
- *Tournage, shooting, lancement presse et testing produit*
- *Stylisme et animation culinaire*

LA CAVE À VIN



La Cave à vin est dédiée aux métiers de la vigne et à toute l'expression des terroirs, aussi pluriels soient-ils. Un espace professionnel qui laisse le champ libre à la dégustation, à l'éveil des sens et à la découverte des vignobles.

Ce qu'il est possible de faire (entre autres) au sein de la Cave à Vin

- *Masterclass sur les vins et leurs domaines, les champagnes et les spiritueux*
- *Élaboration d'accords mets et vins*
- *Dégustations et notation professionnelles accompagnées de sommeliers, cavistes, vignerons et distributeurs...*

LE BAR



Cet espace est consacré à l'art du café, la mixologie, et autres boissons emblématiques du comptoir. Terrain de jeu idéal pour barmen et barista, le Bar est doté d'un équipement professionnel et peut être exploité pour diverses occasions telles que des dégustations ou des ateliers.

Ce qu'il est possible de faire (entre autres) au sein du Bar

- Animations barista
- Dégustation et stylisme alimentaire
- Reportage et tournage autour de créations originales (café, spiritueux, cocktails...)