

# Gault&Millau<sup>.FR</sup>

DOSSIER DE PRESSE 29 NOVEMBRE 2022

LE GAULT&MILLAU

RÉVÈLE SON

PALMARÈS 2022

LE GAULT&MILLAU  
RÉVÈLE SON  
PALMARÈS 2022

HUGO ROELLINGER

ÉLU CUISINIER DE

L'ANNÉE 2022 !



*«Ce (grand) cru 2022 du Gault&Millau est terriblement en phase avec son temps. La relève du patrimoine gastronomique français est là !» Assurent Vladislav Skvortsov (Président Directeur Général de Gault&Millau) et Zakari Benkhadra (Directeur Général Gault&Millau France).*

Fraîche, audacieuse, plurielle et talentueuse, cette promotion 2022 fait bouger les lignes de la cuisine tricolore et lui donne un coup de fouet.

A leurs tables : des assiettes qui osent, conviviales et instinctives.

Cette ébullition de la jeune scène culinaire hexagonale se retrouve dans le palmarès du Guide, à l'image du Cuisinier de l'année, Hugo Roellinger (33 ans seulement).

Ce podium 2022 illustre parfaitement les valeurs du Gault&Millau. Un guide qui depuis 50 ans part à la découverte de nos terroirs, incroyables réservoirs de (jeunes) talents et de produits d'exception.

Miroir de la société, la cuisine reflète ce qui se passe aux quatre coins de notre pays (et de la planète), le Gault&Millau le retranscrit, notamment sous la plume de Marc Esquerré, Directeur des Guides Gault&Millau.

Être cuisinier(e) aujourd'hui c'est être en communion avec le monde qui nous entoure. Avec la nature qui nous nourrit, avec les femmes et les hommes qui la cultivent. C'est faire du bon, et l'être aussi ! C'est donc tout naturellement que le Gault&Millau a souhaité valoriser pour la première fois cette année la restauration saine et durable en remettant le prix ALL (Accor Live Limitless). Être cuisinier, c'est être bienveillant avec ceux qui, chaque jour, travaillent derrière les fourneaux mais aussi en salle, à l'image du Cuisinier Solidaire de l'année (Patrick Henrroux- La Pyramide Vienne). La cuisine d'aujourd'hui, celle que le guide veut récompenser, est une cuisine portée par des hommes et des femmes aux valeurs humanistes semblables à celles incarnées par le Gault&Millau.

Trophées 2022, Grands de Demain et Jeunes Talents, le Guide Gault&Millau 2022 invite à découvrir de nouvelles émotions culinaires...

L'intégralité des portraits est à retrouver dans le dossier de presse. Pour toutes demandes d'interviews et d'informations, n'hésitez pas à prendre contact avec l'agence 14 Septembre auprès de Alexandra Grange 06 03 94 62 47 [alexandragrange@14septembre.com](mailto:alexandragrange@14septembre.com) & Fanette Lambert 06 38 65 39 84 [fanettelambert@14septembre.com](mailto:fanettelambert@14septembre.com)

# TROPHÉES 2022



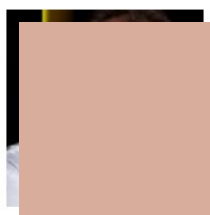
CUISINIER  
DE L'ANNÉE

**HUGO ROELLINGER**

LE COQUILLAGE

17,5/20

LE BUOT,  
SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES 35350



CUISINIER SOLIDAIRE  
DE L'ANNÉE

**PATRICK HENRIROUX**

LA PYRAMIDE

17,5/20

14 BOULEVARD FERNAND POINT,  
VIENNE 38200



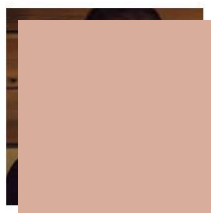
PÂTISSIER  
DE L'ANNÉE

**MAXIME FRÉDÉRIC**

CHEVAL BLANC PARIS

19/20

8 QUAI DU LOUVRE,  
PARIS 1<sup>ER</sup> 75001



DIRECTEUR DE SALLE  
DE L'ANNÉE

**THOMAS LORIVAL**

LE CLOS DES SENS

17/20

13 RUE JEAN MERMOZ,  
ANNECY-LE-VIEUX 74940



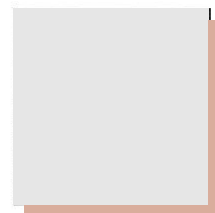
SOMMELIÈRE  
DE L'ANNÉE

**MAGALI PICHERIE**

MIRAZUR

18/20

30 AVENUE ARISTIDE BRIAND,  
MENTON 06500



MEILLEUR VIGNERON  
DE L'ANNÉE

**BENOÎT LAHAYE**

CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE

33 RUE JEANNE D'ARC  
51150 BOUZY



CUISINIER DE  
L'ANNÉE 2022

## HUGO ROELLINGER LE COQUILLAGE

17,5/20 

LE BUOT, SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES 35350

**A**ccroché au bastingage, on se laisse caresser par les embruns, sans mesurer que la houle grossit, sans pressentir cette vague énorme qui passe par-dessus-bord et vous inonde... C'est l'effet Roellinger, une impression presque violente, mais surtout vivifiante et salutaire. Dans la grande et belle maison familiale où il a succédé à ses parents ; dans ce décor de vieux manoir anglais, Hugo Roellinger ne doit rien, ne cède ni ne concède rien, et se montre le plus libre des cuisiniers. Comme tant d'honnêtes et braves gens, il veut vivre au pays, travailler avec ceux qui l'entourent, tisser une relation humaine de qualité. Sa cuisine n'obéit pas à des postures parce que la bonne attitude, il la cultive depuis long-temps, dans son potager ou sur les bateaux de ses pêcheurs. Les herbes, les épices et les algues accompagnent des prodiges rappelant que la nature mérite qu'on ne la massacre pas. Durable, évidemment, cette carte de plats purement personnels, échappe aux études de marché et aux pressions des réseaux. Il ne s'affranchit pas des codes, il les pulvérise, il les disperse façon puzzle, il ventile...



CUISINIER SOLIDAIRE  
DE L'ANNÉE 2022

## PATRICK HENRIROUX LA PYRAMIDE

17,5/20 

14 BOULEVARD FERNAND POINT, VIENNE 38200

**U**n lieu mythique, un chef emblématique, qui mène sa maison en capitaine autant qu'en bon père de famille. Qui privilégie l'humain et la transmission, et dont les valeurs sont exemplaires pour toute la profession. Patrick

Henrioux a donné à cette maison une force et une sérénité qu'elle n'avait jamais connues, même du temps de Fernand Point. Au sortir de la pandémie, il a décidé de relever tous ses tarifs de 3%. Pour lui ? Pour son entreprise ? Non pas ! Pour son personnel, pour cette équipe de vaillants qu'il récompensera en reversant la totalité de ces 3% en janvier prochain. Il est comme ça Patrick, le cœur généreux, l'âme d'un juste. Le trophée Solidarité, nous le savons, aura pour lui autant de valeur que ce titre de Cuisinier de l'Année qu'il acquit il y a 25 ans tout juste, en 1996, quand Gault&Millau annonçait déjà qu'il était le chef idéal pour cette légendaire Pyramide.



PÂTISSIER DE  
L'ANNÉE 2022

## MAXIME FRÉDÉRIC CHEVAL BLANC PARIS

19/20

8 QUAI DU LOUVRE, PARIS 75001

**O**n l'a connu au George V il y a quelques saisons, on le retrouve tout en haut dans ce nouveau sommet de la gastronomie parisienne : Cheval Blanc Paris, aux côtés d'Arnaud Donckele, dont ce jeune prodige partage à coup sûr les idées et la philosophie. Un travail en liberté, en créativité, mais d'une infinie précision, une exigence envers lui-même et envers ses équipes, tout ce que réclame le très haut niveau. Maxime Frédéric est bien sûr bien plus qu'un chef-pâtissier : c'est déjà l'âme côté douceur de cette fantastique aventure qui n'a que quelques mois et qui fait déjà frissonner tout Paris. Responsable de toute la pâtisserie pour tous les points de restauration, mais aussi du pain, des viennoiseries pour le petit déjeuner et du room service, le jeune Normand, qui aime aller se ressourcer chaque semaine dans la ferme familiale, sait parfaitement gérer cette pression qu'il ressent comme un aiguillon de motivation.



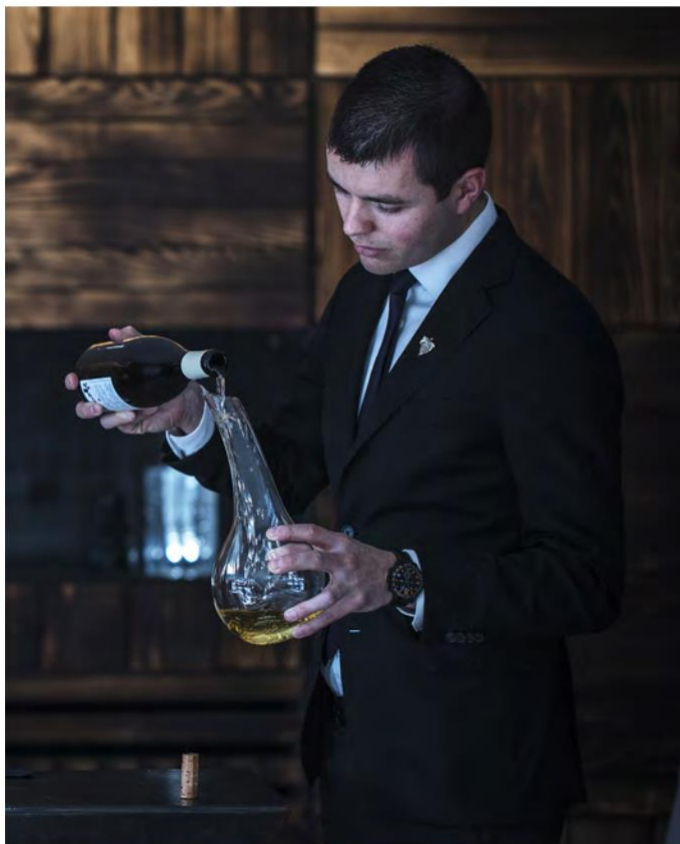
SOMMELIÈRE DE  
L'ANNÉE 2022

## MAGALI PICHERIE MIRAZUR

18/20 

30 AVENUE ARISTIDE BRIAND, MENTON 06500

**N**e vous fiez pas uniquement à sa douceur et à sa gentillesse. Magali Picherie, que Gault&Millau fut le premier à récompenser, lors du tout pre-mier Gault&Millau Tour en Provence il y a huit ans, est une « killeuse », une grande professionnelle qui peut en remontrer à bien des caciques au tastevin autour du cou. Elle connaît tous les vignobles de France, mais aussi du monde, a des goûts et des partis pris, qu'elle sait garder pour elle, tout en conseillant avec subtilité les convives sur des accords majeurs ou des découvertes bluffantes. Une inventrice de pépites, une vision rafraîchissante qui réconcilie les amateurs, de grands flacons comme de cuvées modernes et naturelles. Avec Mauro Colagreco, le chef multi récompensé, grand voyageur et grand créateur, elle peut exprimer totalement ce talent de diamant brut qui lui permet de s'adapter à tous les styles et toutes les envies de la clientèle passionnée du Mirazur.



DIRECTEUR DE SALLE  
DE L'ANNÉE 2022

## THOMAS LORIVAL LE CLOS DES SENS

17/20 

13 RUE JEAN MERMOZ, ANNECY-LE-VIEUX 74940

**L**aurent Petit a mis la main sur une perle. Car Thomas Lorival sait tout faire dans cette salle de grande nature à quatre toques évoquant la montagne et ses bienfaits. D'abord excellent sommelier, il a évolué vers l'accueil et la direction de la salle avec la même aisance, mais aussi la même humilité, celle qui forge les meilleurs. Il écoute, institue la bonne distance et la bonne relation, place les convives dans la sérénité et la confiance. Avec le sourire, mais aussi l'érudition et les mots justes lorsqu'il s'agit de décrire les assiettes créées par le chef, avec ce talent rare pour susciter l'éveil des sens, comme un passeur d'émotions... Aujourd'hui très conscient que le métier évolue, il fait jouer sa polyvalence avec style et décontraction, tout en étant toujours précis et pertinent dans ses interventions. La cuisine et la mise en scène du Clos des Sens constituent évidemment un cadre propice à l'épanouissement d'un tel talent.



VIGNERON  
DE L'ANNÉE 2022

**BENOÎT LAHAYE**  
**CHAMPAGNE**  
**BENOÎT LAHAYE**

33 RUE JEANNE D'ARC 51150 BOUZY

**V**igneron engagé, Benoît reprend le vignoble familial de 5 hectares dans les années 90 et sort rapidement de la cave coopérative où il livrait ses raisins. Avec Son épouse Valérie, ils mettent en place la culture biologique début

2000, puis la biodynamie à partir de 2007.

L'objectif est clair : avoir de beaux raisins sains et expressifs pour élaborer des vins qui le seront tout autant. Le domaine est devenu une des références du village de Bouzy avec des cuvées d'une constance et d'une qualité irréprochables d'année en année. Loin du tapage médiatique et des dogmes affichés, Benoît Lahaye s'attache à produire ses champagnes avec pragmatisme : si un peu de soufre s'avère judicieux pour protéger un vin de faux goûts, il l'ajoute. Juste ce qu'il faut. S'il faut attendre quelques mois de plus pour qu'une cuvée livre tout son potentiel avant de la commercialiser : il attend. L'objectif avoué étant de toujours donner du plaisir avec des vins mûrs, complets et complexes.

PRIX ALL  
DE L'ANNÉE 2022



**Pour la première fois,  
a été remis le Prix ALL (Accor Live Limitless)  
de la restauration saine et durable**

**A**ngelo Ferrigno n'est pas seulement un chef talentueux, c'est aussi un homme de défis, un cuisinier jusqu'au-boutiste lorsqu'il s'agit de parler approvisionnements. L'ancien chef de la Maison des Cariatides, où nous l'avions déjà distingué, le martèle haut et fort : sa cuisine est locavore, s'interdisant par exemple les poissons de mer, simplement parce que ce pur produit de l'école bourguignonne s'est imposé un rayon d'approvisionnement de 200 km. Une frontière qu'il s'impose également pour ses bières, whiskys et vins notamment. Cette contrainte n'aurait guère de sens si elle n'était pas suivie de résultats dans les assiettes. Angelo Ferrigno n'est pas là pour l'esbrouffe ou pour les gazettes. Sa cuisine pétarade, sa truite en ikéjilé, mûrie trois semaines, est une splendeur, et la jeune équipe qu'il a formée autour de lui adhère à 100% à cette vision moderne et responsable de la cuisine. Cibo c'est aussi une ambiance sereine autour d'une équipe soudée, parce que la durabilité est aussi, ici, dans les relations humaines et le bien-être au travail.

## L'ASSOCIATION LES BOUFFONS DE LA CUISINE



Toutes les recettes des ventes de la tombola organisée lors de la soirée de remise des Trophées Gault&Millau ont été reversées à l'association Les Bouffons de la Cuisine. Les Bouffons de la Cuisine, est une association caritative créée par le Chef Michel Trama, reconnue d'intérêt général, laïque et apolitique. Elle œuvre pour venir en aide à tous ceux malmenés par la vie ainsi que pour la transmission de savoirs et le respect de l'environnement. Elle réunit des adhérents bénévoles, des chefs de renom ou anonymes, des femmes et des hommes de tout horizon, des « Metteurs en Scène de Bonheur » qui veulent mettre leur cœur, leur exigence et leur savoir-faire au service de ceux qui en ont besoin.

## GRANDS DE DEMAIN

Le guide qui, le premier, a découvert et récompensé tant de grands chefs dans leurs premiers pas, de Thierry Marx à Arnaud Lallement, de Jean-François Piège à Pierre Gagnaire, met cette année l'accent sur une nouvelle génération pleine de talent. Ils ont tous retenu l'attention du Gault&Millau comme étant des grands de demain. Et si la vocation de Gault&Millau est de détecter les jeunes talents et de les faire grandir, alors 2022 en constitue un symbole fort.



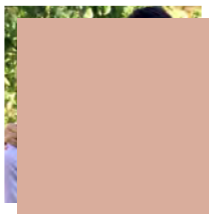
### CYRIL BOULAIS

HÔTEL RESTAURANT

LA MARINE

16,5/20   

11 RUE DE PARIS,  
BARNEVILLE-CARTERET 50270

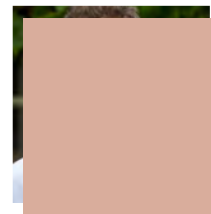


### CAMILLE BROUILLARD ET SOUFIANE ASSARRAR

L'HUÎTRIER PIE

15/20   

11 RUE DE LA PORTE BOUQUEYRE,  
SAINT-ÉMILION 33330



### ÉDOUARD CHOUTEAU

LA LAITERIE

15/20   

138 AVENUE DE L'HIPPODROME,  
LAMBERSART 59130



### ANGELO FERRIGNO

CIBO

15/20   

24 RUE JEANNIN,  
DIJON 21000

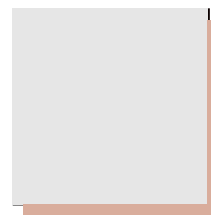


### FLORENT PIETRAVALLE

LA MIRANDE

16/20   

4 PLACE DE L'AMIRANDE,  
AVIGNON 84000



### GEORGIANA VIUO

ROUGE – MARGARET  
HÔTEL CHOULEUR

14/20  

6 RUE FRESQUE,  
NÎMES 30000



## CYRIL BOULAIS

### LA MARINE

16,5/20 🍷🍷🍷

11 RUE DE PARIS,  
BARNEVILLE-CARTERET 50270

La Marine à Barneville, c'est un beau paquebot, avec une cambuse à la longue histoire. Tout le bonheur d'une halte-évasion gourmande pour week-ends de charme. La feuille de route est évidente pour le nouveau chef, Cyril Boulais, arrivé au printemps 2021. Priorité à la mer et à la Normandie. Ce chef bour-lingueur, ancien de Sea Grill à Bruxelles, passé par Rostang, Hong-Kong et Bali, s'est si vite intégré que l'océan semble couler dans ses veines. La maîtrise de l'homme sur la nature impressionne. Il apprivoise tout ce qu'il touche... Et pourtant, le défi à relever est de taille. Laurent Cesne y a passé près de 35 ans pour en faire un des phares du Cotentin, et nous nous réjouissons que ce jeune chef plein d'audace et de technique ait la motivation et la capacité de lui redonner tout son lustre, avec l'ambition de monter encore plus haut.



## CAMILLE BROUILLARD ET SOUFIANE ASSARRAR

### L'HUÎTRIER PIE

15/20 🍷🍷🍷

11 RUE DE LA PORTE BOUQUEYRE,  
SAINT-ÉMILION 33330

Le cadre a été rafraîchi, donnant un élan supplémentaire à cette table très surveillée et commentée. Car il y a là le grand talent de Camille et Soufiane, qui fignent encore davantage leur prestation et parviennent dès cette année à décrocher la troisième toque, un passage important dans leur parcours exemplaire. Les progrès sont constants. En trois ans seulement, la maison est passée de 12 à 15, d'une à trois toques, et il n'y a rien d'anormal dans cette progression régulière : l'énergie, l'enthousiasme dont ils font preuve tous deux sont les valeurs que nous défendons, avec cette aspiration à faire vivre une table en liberté dans le fier Saint-Emilion, à la longue histoire et à la réputation viticole colossale. Ils sont jeunes, souriants, volontaires et savent où ils vont : cette récompense devrait leur donner des ailes toutes neuves !



## ÉDOUARD CHOUTEAU

### LA LAITERIE

16,5/20 🍷🍷🍷

138 AVENUE DE L'HIPPODROME,  
LAMBERSART 59130

La Laiterie, c'est un site majeur de la gastronomie lilloise. Les gourmands en connaissent la longue histoire. Celle des frères Vantours, puis celle de Benoît Bernard. Après les premières constatations, on mettrait bien un petit billet sur cette prédiction : il y aura une « Laiterie période Chouteau » qui va durer dans le temps. Parce que ce jeune chef très volontaire, clair dans son discours comme dans ses actes, est venu pour cela et tout indique qu'il y parviendra : le savoir-faire (acquis en de belles maisons, comme le Pavillon de la Reine avec Mathieu Pacaud), la connaissance, l'énergie, la clairvoyance et cette part nécessaire d'humilité qui le fait rencontrer ses collègues, ses aînés ou ses producteurs avec la même envie d'apprendre et de communiquer. La Laiterie, dans son cadre bourgeois, devient ce qu'elle doit toujours être : la grande maison lilloise pour les grands repas, avec ce regain de modernité qu'un jeune chef de talent peut apporter...



## ANGELO FERRIGNO

### CIBO

15/20 🍷🍷🍷

24 RUE JEANNIN,  
DIJON 21000

Dijon a ses traditions et son histoire bourguignonne. Pourtant, avec l'avènement de quelques jeunes chefs, sa gastronomie a fini par bouger dans le bon sens, et Angelo Ferrigno, qui travailla aux côtés de Thomas Collomb à la Maison des Cariatides, en est un exemple vivant et prometteur. La forte identité locale voulue et déclamée avec force par le chef appartient certes au registre de la modernité, mais c'est loin d'être un artifice. Car le cuisinier a beau opérer en cuisine ouverte, bonnet sur la tête, spatule et pincette pour poser la fleur de souci si jolie au sommet de l'assiette, il n'y a pas d'esbroufe dans cette séquence très éloquente, et c'est même un vrai tour de force que de se limiter aux fameux 200 km pour l'ensemble des produits utilisés... Il faut des chefs comme Angelo pour révéler aux locaux eux-mêmes les richesses et le potentiel de cette région de très bonne bouche.



## FLORENT PIETRAVALLE

### LA MIRANDE

16/20 

4 PLACE DE L'AMIRANDE,  
AVIGNON 84000

Pour de nombreux chefs, la cuisine est un métier. Certains – les grandes toques, les artistes – en font un mode d'expression. Deux thèmes majeurs dans la cuisine de Florent Pietravalle : la production locale et la fermentation. On nous dira qu'il n'y a pas un cuisinier moderne qui ne fasse pas aujourd'hui ses garums, et ne vous assomme pas par son utilisation à tout bout de champ du lactosérum, mais le jeune chef de cette magnifique maison presque collée au Palais des Papes montre aujourd'hui bien plus qu'un bêlement modeux. Il fait de ses séquences en liberté un spectacle, dans une scénographie bien orchestrée... Un chef qui a progressé de façon spectaculaire ces deux dernières années et montre aujourd'hui un talent sur lequel on peut compter, avec une cuisine signée, marquée par sa région et son environnement, et tout à fait en adéquation avec la majesté de cette demeure historique.



## GEORGIANA VIU

### ROUGE

14/20 

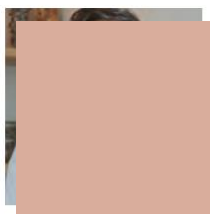
6 RUE FRESQUE,  
NÎMES 30000

Elle a une énergie folle, et sait la communiquer. Georgiana Viou emporte tout sur son passage, l'adhésion de ses équipes, motivées comme jamais, et les éloges d'une clientèle qui a toutes les raisons d'être ravie : dans cet hôtel particulier classé, au patio arboré plein de charme, à l'abri du brouhaha mais au cœur de l'animation de la rue Fresque, où toute la jeunesse se rassemble en passant de bar en bar, Georgiana crée son îlot intime, cette oasis d'une gastronomie aventureuse et passionnante, celle qui vous séduit, vous emmène en voyage en vous racontant les produits et les épices, d'ici et de là-bas. Nîmes est une ville de chaleur et d'émotion, de sensualité et de couleurs, et Georgiana a sans doute trouvé, comme naguère à Marseille, le nouveau challenge à la mesure de ses envies et de son talent.

## JEUNES TALENTS 109

En cette période particulière qui dure maintenant depuis près de deux ans, la vocation de Gault&Millau, de détection, de promotion et d'accompagnement des Jeunes Talents, ceux qui écriront demain la glorieuse histoire de la gastronomie française, apparaît plus que jamais indispensable. Ces longs mois n'étaient pas propices à l'éclosion, à l'entreprise, à la création, et pourtant ils l'ont fait !

Ces 109 portraits de chefs, confirmés ou novices, qui ont tout lâché pour se lancer dans une nouvelle aventure, en dépit des vents mauvais, sont à retrouver dans l'ouvrage « 109 » édition 2022 qui leur sera entièrement dédiée et paraîtra durant le premier semestre de 2022. Mais il était logique et nécessaire de récompenser certains d'entre eux, exemples parmi leur centaine de confrères, du courage d'entreprendre, de talent et de réussite à venir.

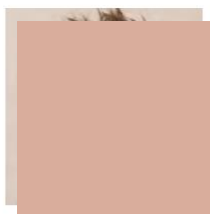


### THOMAS BENADY

L'AUBERGE SAUVAGE

14,5/20 🍴🍴

3 PLACE SAINT-MARTIN,  
SERVON 50170



### MARIE DIJON

CATERINE

12/20 🍴

27 RUE FONTANGE,  
MARSEILLE 13000



### DAMIEN LAFORCE

LE BRAQUE

13,5/20 🍴🍴

45/47 RUE DE LA MONNAIE,  
LILLE 59000

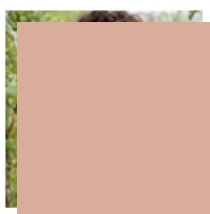


### SARAH MAINGUY

VACARME

12,5/20 🍴

5 RUE DES BONS FRANÇAIS,  
NANTES 44000

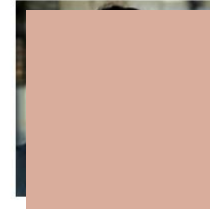


### ALESSANDRA MONTAGNE

NOSSO

13/20 🍴🍴

22 PROMENADE CLAUDE LÉVI-STRAUSS,  
PARIS 13<sup>e</sup> 75013



### JULIEN SEBBAG

FOREST

12,5/20 🍴

11 AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON,  
PARIS 16<sup>e</sup> 75016



**MARIE DIJON**  
**CATERINE**

12/20 🍷

Qui pourrait s'étonner que la nouvelle enseigne de Marie Dijon soit différente des autres ? Pas nous ! Étonnant, détonnant, plaisir, c'est tout ça à la fois. Imprévisible et passionnante, Marie Dijon surprend toujours par des associations originales.

27 RUE FONTANGE,  
MARSEILLE 13000

©HRV PROD

**JULIEN SEBBAG**  
**FOREST**

12,5/20 🍷

La végétalisation de tout Paris commence par les trottinettes électriques mais aussi au musée d'Art Moderne, avec des fleurs, des légumes, du végétal dans la cuisine de Julien Sebbag, originale, parfois même un peu déroutante, aux intitulés percutants.

11 AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON,  
PARIS 75016



**THOMAS BÉNADY**  
**AUBERGE SAUVAGE**

14,5/20 🍷🍷

Un peu de sauvagerie ne peut pas faire de mal. Larguer les amarres parisiennes, Jessica et Thomas l'ont fait, avec énergie et enthousiasme pour trouver, dans cet ancien presbytère, la naturalité, la cueillette sauvage et la pêche locale.


3 PLACE SAINT-MARTIN,  
SERVON 50170



©Jessica Schein



**DAMIEN LAFORCE**  
**LE BRAQUE**

13,5/20 

Marcel, le braque de Weimar qui donne son nom au restaurant de Damien Laforce, n'en croit pas ses oreilles. Du produit local bien sûr, mais surtout, du travail, des vrais jus, des vraies sauces, des recettes qui ont de la mâche et de la tripe, de la régalade intemporelle !

45/47 RUE DE LA MONNAIE,  
LILLE 59000

**ALESSANDRA MONTAGNE**  
**NOSSO**


13/20 

Après quelques années au Tempero, voilà enfin un espace qui permet à la cheffe brésilienne Alessandra Montagne de pouvoir exprimer toute la richesse de sa cuisine du monde, aux spécialités, inattendues, fraîches et pleines de punch.

22 PROMENADE CLAUDE LÉVI-STRAUSS,  
PARIS 75013



**SARAH MAINGUY**  
**VACARME**

13/20 

Sarah Mainguy, révélée par Top Chef, est sans doute, parmi les finalistes, celle qui a fait le plus de bruit en cet été 2021. Non seulement son restaurant nantais cartonne depuis l'ouverture, mais elle a poussé le vacarme jusqu'à Paris, avec le même succès.

5 RUE DES BONS FRANÇAIS,  
NANTES 44000

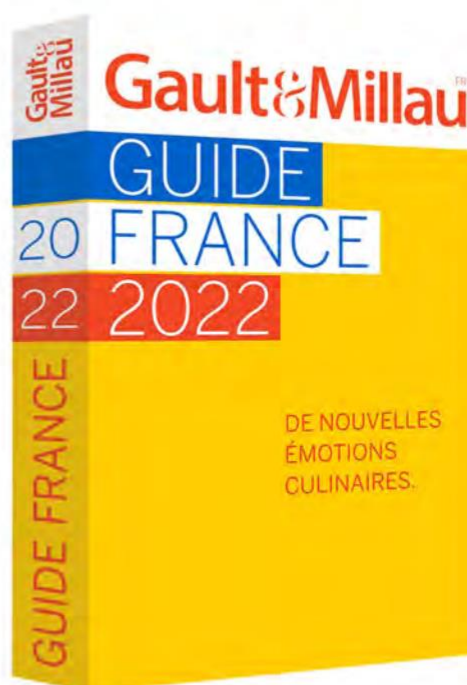


# GUIDE 2022 GAULT&MILLAU, LE GUIDE DU RENOUVEAU, DE LA REPRISE MAIS AUSSI DE LA JOIE !

La joie de partager à nouveau avec ses proches un moment à table, de retrouver nos belles maisons, nos chaleureuses auberges, nos bistrotts où règne la convivialité.

L'espoir, pour toute une profession de pouvoir accueillir avec le sourire des convives heureux, de montrer, à travers chaque expérience, l'excellence à la française, par la maîtrise et la créativité de ses chefs, toutes générations confondues, par le haut niveau de ses produits et de ses vins, mais aussi par la qualité de son service, l'engagement et l'implication de tous pour une nouvelle restauration, durable et équitable.

Cette édition raconte le plaisir retrouvé d'un dîner intime au coin de la cheminée, d'une fête entre amis dans un bistrot à la mode, d'un voyage vers des cuisines métissées.



Avec **2300 restaurants et près de 5000 adresses sur le site**, le plaisir passe à nouveau à table. Et dans les verres, grâce à une dégustation inédite de **50 champagnes** réalisée par les experts Gault&Millau.

**AVEC GAULT&MILLAU,  
GOÛTEZ À DE NOUVELLES  
ÉMOTIONS !**

## LES 4 ET 5 TOQUES 2022



## TABLES D'EXCEPTION

- LE 1947 - HÔTEL CHEVAL BLANC**  
Courchevel (73)
- AUBERGE DU VIEUX PUIS**  
Fontjoncouse (11)
- LA TABLE D'OLIVIER NASTI**  
Kaysersberg (68)
- LA GRENOUILLÈRE**  
La Madelaine sous Montreuil (62)
- CHRISTOPHE BACQUIÉ  
HÔTEL DU CASTELLET**  
Le Castellet (83)
- AM PAR ALEXANDRE MAZZIA**  
Marseille (13)
- FLOCONS DE SEL**  
Megève (74)
- RESTAURANT LA MARINE**  
Noirmoutier en l'Île (85)
- PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS** **NOUVEAU**  
Paris 1<sup>er</sup> (75)
- LE CINQ**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- LEDOYEN**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- JEAN-FRANÇOIS PIÈGE,  
LE GRAND RESTAURANT**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- LE PRÉ CATELAN**  
Paris 16<sup>e</sup> (75)
- LA VAGUE D'OR  
CHEVAL BLANC ST-TROPEZ**  
Saint Tropez (83)
- L'ASSIETTE CHAMPENOISE**  
Tinquieux (51)
- YOANN CONTE** **NOUVEAU**  
Veyrier du Lac (74)



## TABLES DE PRESTIGE

- RESTAURANT PHILIPPE BRUN** **NOUVEAU**  
Alleyras (43)
- LE CLOS DES SENS**  
Annecy le Vieux (74)
- LA TABLE DES FRÈRES IBARBOURE** **NOUVEAU**  
Bidart (64)
- LA PALME D'OR - HÔTEL MARTINEZ**  
Cannes (06)
- LA TABLE DE FRANCK PUTELET**  
Carcassonne (11)

- LA VILLA MADIE**  
Cassis (13)
- LAMELOISE**  
Chagny (71)
- PAUL BOCUSE**  
Collonges au Mont d'Or (69)
- LE CHABICHOU**  
Courchevel (73)
- LA CHÈVRE D'OR**  
Èze (06)
- TOYA**  
Faulquemont (57)
- RESTAURANT ALEXANDRE**  
Garons (30)
- LA BASTIDE SAINT-ANTOINE**  
Grasse (06)
- 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)
- HOSTELLERIE JÉRÔME**  
La Turbie (06)
- BRAS, LE SUQUET**  
Laguirole (12)
- VILLA ARCHANGE**  
Le Cannet (06)
- RESTAURANT JEAN-LUC TARTARIN**  
Le Havre (76)
- L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE**  
Les Baux de Provence (13)
- LIKOKÉ**  
Les Vans (07)
- PASSÉDAT - LE PETIT NICE**  
Marseille (13)
- LA GRAND'VIGNE, LES  
SOURCES DE CAUDALIE**  
Martillac (33)
- MIRAZUR**  
Menton (06)
- LA MAISON D'À CÔTÉ**  
Montlivault (41)
- LE JARDIN DES SENS** **NOUVEAU**  
Montpellier (34)
- MAISON SAINT CRESCENT  
LA TABLE LIONEL GIRAUD**  
Narbonne (11)
- FLAVEUR - Nice** (06)
- AUBERGE DU PONT D'ACIGNÉ**  
Noyal sur Vilaine (35)
- TROISGROS**  
Ouches (42)
- KEI KOBAYASHI** **NOUVEAU**  
Paris 1<sup>er</sup> (75)

- SUR MESURE PAR THIERRY MARX  
HÔTEL MANDARIN ORIENTAL Paris**  
1<sup>er</sup> (75)
- PUR - JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE  
HÔTEL PARK HYATT Paris 2<sup>e</sup>** (75)
- L'AMBROISIE**  
Paris 4<sup>e</sup> (75)
- RESTAURANT DAVID TOUTAIN**  
Paris 7<sup>e</sup> (75)
- EPICURE - HÔTEL BRISTOL**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- LE GABRIEL - LA RÉSERVE  
PARIS HÔTEL ET SPA Paris 8<sup>e</sup>**  
(75)
- AKRAME**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- L'ABYSSE**  
Paris 8<sup>e</sup> (75)
- LA SCÈNE**  
Paris 8<sup>e</sup>
- BELLEFEUILLE** **NOUVEAU**  
Paris 16<sup>e</sup> (75)
- AUBERGE DES GLAZICKS**  
Plomodiern (29)
- LA GRANDE TABLE  
MICHEL CHABRAN**  
Pont de l'Isère (26)
- LE PARC LES CRAYÈRES**  
Reims (51)
- LA TABLE DU GOURMET**  
Riquewihr (68)
- LA TABLE DE PAVIE** **NOUVEAU**  
Saint Émilion (33)
- LA BOUITTE**  
Saint Martin de Belleville (73)
- LE COQUILLAGE** **NOUVEAU**  
Saint Méloir des Ondes (35)
- LE RELAIS BERNARD LOISEAU  
RESTAURANT 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 LALIQUÉ**  
Wingen sur Moder (67)



# LES ÉVÉNEMENTS

## Gault&Millau



# DOTATION GAULT&MILLAU POUR LES JEUNES TALENTS



Initiée en 2014, la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents apporte chaque année son soutien à de jeunes chefs au fort potentiel qui veulent ouvrir leur premier restaurant au travers d'une bourse en matériel produits ou services, offerte par les partenaires. Plus de 100 projets ont déjà été accompagnés et parmi ces jeunes talents certains sont depuis devenus des chefs renommés. Chaque étape rassemble une centaine d'invités : chefs, journalistes, partenaires, élus locaux et autres acteurs de la gastronomie.

## 4 DOTATIONS PAR AN

**POUR CHAQUE  
ÉVÉNEMENT  
LE PROGRAMME  
COMPREND :**

- Parrainage d'un grand chef Régional
- Speed-dating individuels entre partenaires et lauréats
- Remise des dotations par les partenaires
- Cocktail déjeunatoire
- Une communication on et off-line puissante

### LES DOTÉS 2021

Carla Kirsch Lopez – Alebrije

Emeric Corbon – Le Jas

Pierre-Jean Carton – ouverture à venir

Jérôme Faure – Domitia -

Maison de cuisinier Corentin Ogor –

L'Obione Restaurant Julien Baradel –

Maju Tiphaine Mollard et

Romain Casas – Deux Restaurant

Jean-Rony Leriche – ouverture à venir

Bastien de Changy – Cambrousse

Nicolas Lormeau – L'Esberit

François Szpala – Ja'ayl Laura

Pelou – ouverture à venir

### PARTENAIRES

FAMILLE ANDRÉ LURTON / B7&1MORE / BONNET-THIRODE / BORÉAL  
HYGIÈNE / DE BUYER / EVIAN / BADOIT / DGF / ELLE&VIRE  
PROFESSIONNEL / GARNIER-THIEBAUT / JJ DARBOVEN / KAVIARI /  
METRO / PHILIBERT SAVOURS / ROBUR / ROUGIÉ / WAW COMPAGNY  
/ WINTERHALTER

# GAULT&MILLAU TOUR



Les Gault&Millau Tours sont des rendez-vous qui fédèrent et célèbrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des régions de France. Chaque étape rassemble 200 acteurs du monde de l'hôtellerie et la restauration : chefs, métiers de la salle, apprentis, artisans, journalistes, libraires, élus locaux et les partenaires, dans un cadre prestigieux.

# 11

**GAULT&MILLAU  
TOURS 2022**

# 130

## ARTENAIRE

API&YOU / BONNET-THIRODE /  
BRIDOR / EVIAN / BADOIT /  
JJ DARBOVEN / DE BUYER /  
MAUVESIN BARTON / ROBUR /  
ROUGIÉ / PRUNEAUX D'AGEN /  
ELLE&VIRE PROFESSIONNEL /  
VALRHONA / SYSCO / KAVIARI

### PROGRAMME

#### DÎNER EXCLUSIF

- Cocktail de bienvenue
- Dîner gastronomique
- Concours d'Éloquence
  - Animations

### TEMPS FORTS

#### DE LA JOURNÉE

- « Village partenaires » :  
un stand par partenaire
- Remise de trophées aux  
lauréats par les partenaires
  - Démonstrations  
culinaires animées par  
les chefs lauréats à 4  
mains avec un apprenti
  - Cocktail déjeunatoire
    - Animations

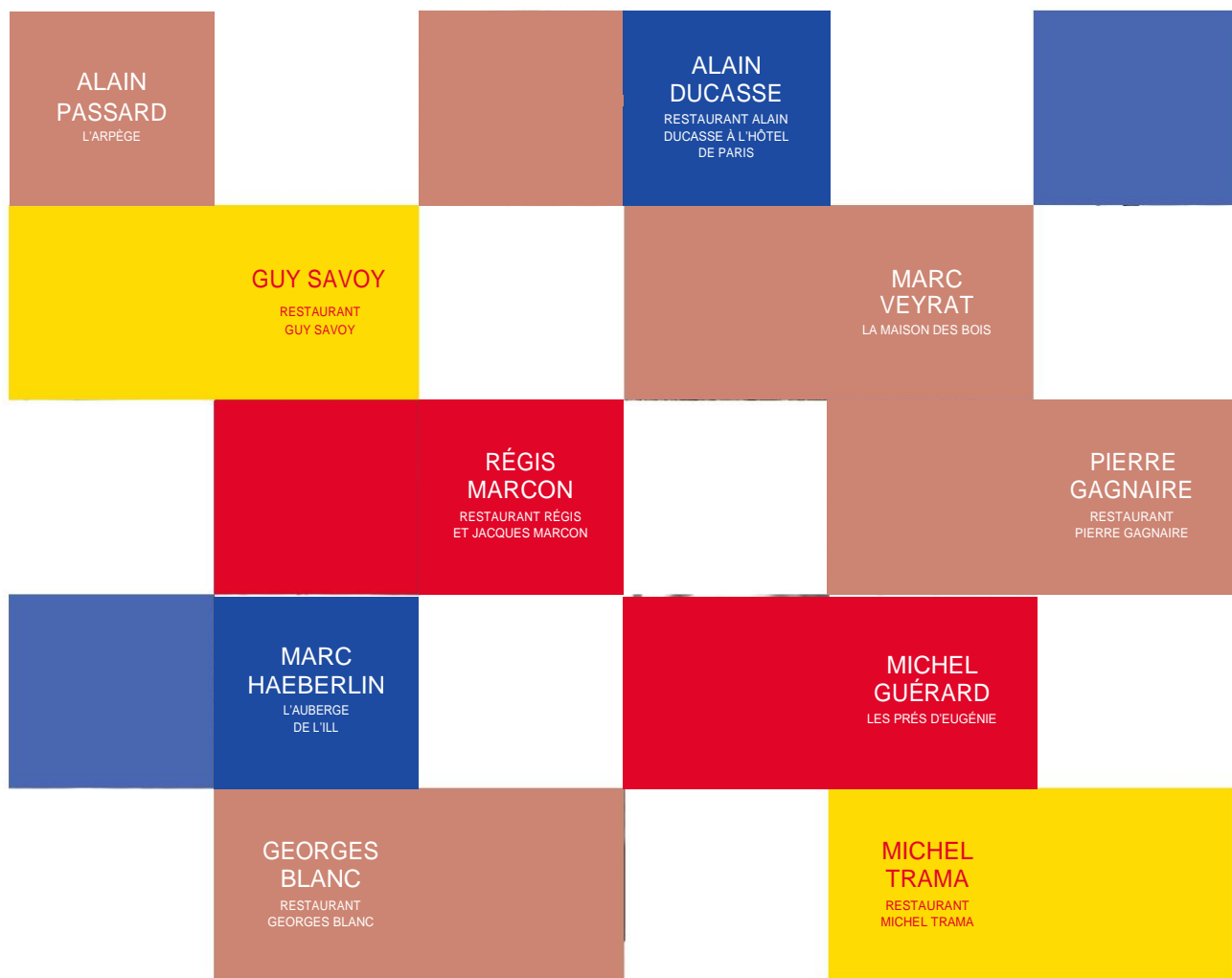
# LA GRANDE DÉGUSTATION

Gault&Millau attache depuis toujours une attention particulière aux spécialités régionales ainsi qu'aux artisans producteurs qui font la fierté de leur secteur. La Grande Dégustation a pour vocation de promouvoir cet artisanat local. De grands chefs régionaux composent le jury animé par Marc Esquerré qui sélectionne, déguste et décerne des coups de cœur aux plats et produits emblématiques de chaque région.

URDU UR  
Y  
Œ  
D  
E  
P  
O  
C  
Gault &  
Millau

# L'ACADÉMIE GAULT&MILLAU

Gault&Millau a créé en 2019 l'Académie Gault&Millau, regroupant dix membres parmi les plus éminents de la scène culinaire française, qui chacun ont affiché quatre toques et plus dans le Guide France depuis plus de vingt-cinq ans. Ces dix membres, dont le doyen est Michel Guérard, ont une influence majeure sur la cuisine française depuis un demi-siècle pour certains, et ont participé à tous les grands courants qui ont fait évoluer et consolidé ce patrimoine majeur de notre culture. 5 Toques d'or ont été attribuées à ces 10 membres Cette distinction leur est attribuée définitivement, tant qu'ils sont membres de cette Académie.



RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERS  
DE L'ANNÉE 1980-2021

- 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  
Tinquaux (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  
Stevort (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  
Puymiroil (47)
- 1990**  
**PAUL & MARC HAEBERLIN**  
L'AUBERGE DE L'ILL  
Illhauesern (68)
- 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**  
Mionnay (01)  
**MICHEL TRAMA**  
L'AUBERGADE  
Puymiroil (47)  
**PIERRE & MICHEL**  
TROISGROS  
Roanne (42)
- 1986**  
**MICHEL BRAS**  
LOU MAZUC  
Laguiole (12)
- 1985**  
**PIERRE GAGNAIRE**  
Saint-Étienne (42)  
**BERNARD LOISEAU**  
LA CÔTE D'OR  
Saulieu (21)  
**MICHEL &  
JEAN-MICHEL LORAIN**  
LA CÔTE SAINT-JACQUES  
Joigny (89)
- 1984**  
**GÉRARD BOYER**  
LES CRAYÈRES  
Reims (51)
- 1983**  
**MARC MENEAU**  
L'ESPÉRANCE  
Saint-Père-  
sous-Vezelay (89)
- 1982**  
**JACQUES MAXIMIN**  
LE CHANTECLERC  
Nice (06)
- 1981**  
**GEORGES BLANC**  
Vonnas (01)
- 1980**  
**ALAIN CHAPEL**  
Mionnay (01)

### 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, l'hôtellerie, aux artisans des métiers de bouche mais aussi aux consommateurs : guides nationaux et régionaux, 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 dénichéur de talents, de créativité et d'audace qui accompagne les chefs avec transparence et bienveillance.

CONTACTS MÉDIAS

AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

lun, 29/11/2021 - 23:36 - AFP

**Il se destinait à la marine marchande, voici Hugo Roellinger consacré "cuisinier de l'année" par le guide Gault et Millau. Alchimie des abysses marins, son assiette raconte la baie de Cancale, les sortilèges du Mont-Saint-Michel et les croyances de l'arrière-pays celtique.**

"C'est une super surprise, une belle récompense pour moi, ma famille, mes équipes et pour toutes les personnes qui gravitent autour du restaurant", se félicite le chef du "Coquillage", une villa des années 1920 qui surplombe la Côte d'Emeraude, le Mont-Saint-Michel en miroir.

Comme à l'annonce de sa deuxième étoile Michelin en 2019, le chef aux cheveux longs, l'allure poète, garde la tête froide: il "ne court pas après les prix" et suit l'adage de sa grand-mère, "Bien faire et laisser dire".

"J'essaie de retranscrire avec simplicité et sincérité la beauté d'un territoire dans une assiette. Cette cuisine n'est pas transportable ailleurs", insiste le Breton de 33 ans, qui refuse d'ailleurs les propositions de cuisiner, le temps d'un dîner, à l'autre bout du monde.

Les sept hectares de terres du domaine constituent pour lui un véritable garde-manger: potager celtique où poussent, entre des pierres levées, 70 variétés de plantes aromatiques, conservatoire de pommiers aux 26 variétés endémiques, cave à algues, le tout face à une mer bleu azur. Un univers aussi apaisant qu'onirique.

"Plus il avance, plus Hugo se sent libre de proposer une cuisine qui lui tient à coeur, instinctive, organique, naturelle", témoigne son épouse Mathilde, qui se dit "très fière" de son mari. "Ce n'est pas un métier, c'est une vie. On y passe tout notre temps, on y met tout notre coeur, notre énergie", ajoute celle qui a raccroché sa robe d'avocate par amour.

Avant d'annoncer en 2012, sur un quai de gare, son intention de cuisiner à son père Olivier Roellinger, monument de la gastronomie internationale, Hugo a essayé les embruns des quatre coins de la planète en tant qu'officier de marine marchande.

### **"poétique et radicale"**

"Je voulais connaître la couleur de l'eau dans le monde entier, les ambiances de port, l'excitation de retrouver la terre après un mois en mer", confie le papa d'un petit "Ulysse", et bientôt d'une petite fille.

Et puis un jour, à 24 ans, il décide qu'il a le virus de la cuisine comme son père, chef triplement étoilé et cuisinier de l'année 1994. Ce dernier lui avait pourtant déconseillé de suivre ses traces.

"Quand on est parent, on tente de modeler des souliers pour que ses enfants puissent marcher vers leurs rêves, et lorsqu'un de ces rêves vient recroiser le sien, on a le sentiment de devenir immortel", confie à l'AFP Olivier Roellinger.

"Son expression culinaire, ce sont les coquillages et les crustacés. Hugo a trouvé l'ossature de sa cuisine à travers les bouillons d'algues, d'épices et de légumes, et met les saveurs marines et épiciées au service du végétal", poursuit le père, jugeant cette cuisine "poétique et radicale".

Engagé comme son père en faveur de l'écologie et de la préservation des ressources, Hugo Roellinger a obtenu en 2020 l'étoile verte du Michelin, une distinction qui récompense les démarches durables en gastronomie.

"Pour moi, le bon doit être bien sûr gustativement bon, mais aussi bon pour la planète et pour la santé", plaide le trentenaire, qui se revendique "militant de la mer".

A ses yeux, le chef de 2021 doit aussi veiller au bien-être au travail de son équipe, d'autant que la cuisine est pour lui une oeuvre collective, fruit "de l'énergie positive d'un groupe".

"Le 20ème siècle, c'était la compétition, on guettait la sortie des guides, il fallait être le meilleur", observe Olivier, aujourd'hui retiré des fourneaux. La génération d'Hugo fait preuve, selon lui, "de clairvoyance et de maturité, elle est dans la complémentarité".

"Je lui avais dit que dans ce métier, c'était très difficile de se faire un nom et encore plus un prénom. Lui a réussi en quelques années", reconnaît-il, admiratif.