

# Gault&Millau

## Le Magazine au cœur de la gastronomie

Le magazine Gault&Millau revient en kiosque en novembre 2023 avec 6 numéros par an, plus revitalisés que jamais. Soyez prêts à plonger dans le magazine au cœur de la gastronomie !



### Voir la vidéo

Gault&Millau se réaffirme comme la référence dans le secteur et 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.

**Directeur de la rédaction et Rédacteur en chef : Stéphane Bréhier**

**Parution le 23 novembre 2023**

**50 000 exemplaires**

**160 pages**

**6 numéros par an**

*"Penser un magazine qui rende hommage au passé de Gault&Millau, imagine la cuisine de demain, soutienne celle d'aujourd'hui, penser un magazine qui parle de culture, en somme, en voyant le monde à travers toutes les gastronomies, **penser un magazine qui s'adresse aussi bien à l'amateur qu'à l'expert, au néophyte qu'au passionné.**"*

Stéphane Bréhier

***"Ce qui nous différencie des autres, ce sont les textes qui racontent l'atmosphère, le décor, l'accueil, le prix et bien sûr la cuisine."***

**Henri Gault & Christian Millau - 1973**

### **À propos de Gault&Millau**

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la «nouvelle cuisine», Gault&Millau déniché, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. En plus du célèbre Guide Jaune, créé en 1972, notant chaque année et toquant près de 2500 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, le livre "109" ainsi qu'un livre consacré aux champagnes.