

Résumés portraits des nommés 2025

Frédéric Anton – Nommé Cuisinier de l'année

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.

Nicolas Brossard – Nommé Directeur de Salle de l'année

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-propriétaire 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.

Clément Guillemot – Nommé Grand de Demain de l'année

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.

Brice Goeuriot et Margaux Le Baillif – Nommés Jeune Talent de l'année

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 ».

Sébastien Nabaile – Nommé Pâtissier de l'année

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.

Bastien Debono – Nommé Sommelier de l'année

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 Gérard Passedat et de L'Oustau de Baumannière. Récemment, il obtient une licence d'enseignement, attestant de son désir de transmettre ses connaissances.