

[View online version](#)



DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT&MILLAU, LE GUIDE CÉLÈBRE LES JEUNES LAURÉATS DU NORD-OUEST



crédits photos Jérôme Peleyras

La première édition de l'année de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau s'est tenue ce lundi 16 février à Rennes, au sein de FERRANDI Paris - Campus de Rennes, en présence des dotés, des partenaires et des équipes du guide.

Parmi les missions phares portées par Gault&Millau, **cette dotation vise à accompagner concrètement les restaurateurs qui se lancent dans l'ouverture de leur premier établissement**, en leur apportant un soutien déterminant dans une étape clé de leur parcours entrepreneurial.

**ZOOM SUR LES LAURÉATS
DE LA DOTATION NORD-OUEST**





Bérengère Cirot

Les Ouailles

La Mothe Saint Heray (79)

Autodidacte, Bérengère Cirot ouvrira en juin 2026 Les Ouailles à La Mothe-Saint-Héray (Deux-Sèvres). L'établissement, qui comptera entre 30 et 45 couverts, reflète une démarche personnelle saluée pour sa cohérence et son engagement.

Fares Awad

Saline

Saint-Valery-sur-Somme (80)

Au printemps 2026, Saline verra le jour à Saint-Valery-sur-Somme (Somme). À la tête de cette table de 25 couverts, Fares Awad développe un projet associant

restaurant et chambres d'hôtes. Formé auprès d'Alexandre Gauthier, il inscrit sa cuisine dans un périmètre resserré, privilégiant des produits issus de la région.



Florian Renaux

Aberlann

Lanmeur (29)

C'est à Lanmeur (Finistère) que Florian Renaux ouvrira, au printemps 2026, Aberlann, un restaurant de 20 couverts. Son parcours l'a mené auprès de Christophe Banctel, Michel Guérard et Pierre Ruffet à Jurançon. Il y affirme aujourd'hui une ligne claire : une cuisine exclusivement marine et végétale.

[**Télécharger les photos**](#)

crédits photos : Jérôme Peleyras

Nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information et demande d'interviews avec les dotés ou les équipes

LA D.J.T. GAULT&MILLAU : UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS DEPUIS PLUS DE 10 ANS

Au-delà d'être une équipe de passionnés qui s'attache à référencer les meilleures tables de France, **Gault&Millau accompagne les jeunes restaurateurs-entrepreneurs dans leur parcours professionnel et ce, depuis plus de dix ans**. Ainsi, chaque jeune Chef.fe qui souhaite « monter sa première affaire », peut aspirer à bénéficier de la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau : une dotation en matières premières et en matériel. **Un atout précieux et concret, afin de débuter leur aventure culinaire en toute sérénité, gagner en visibilité et en crédibilité.**

Chaque année, Gault&Millau organise 4 cérémonies réunissant les jeunes entrepreneurs sélectionnés et ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces partenaires apportent non seulement un soutien matériel, mais aussi des services et conseils précieux afin de concrétiser leur projet et les aider à réussir dans cette aventure entrepreneuriale.

Le chiffre > depuis 2014, plus d'une centaine de projets ont été accompagnés par Gault&Millau à travers la Dotation Jeunes Talents.

Gault&Millau remercie ses partenaires



eternum D
Distinguished cutlery since 1924



PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930



À propos de Gault&Millau

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la «nouvelle cuisine», Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Guide national emblématique créé en 1972, Gault&Millau note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Au fil du temps, la maison s'est diversifiée et publie onze guides régionaux tout au long de l'année. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant quatre numéros par an et un numéro hors série, pour voir le monde à travers la gastronomie.