

[View online version](#)



**DOTATION POUR LES JEUNES TALENTS GAULT&MILLAU,  
LE GUIDE CÉLÈBRE LES LAURÉATS  
DE LA RÉGION SUD-OUEST**



*crédits photos Peter Compain*

Pour la **4ème étape de l'année**, la **DJT Sud-Ouest** s'est déroulée ce **lundi 8 décembre** au sein du *Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie*, à **Toulouse** et sous le parrainage de **Nicolas Brousse**.

**La Dotation Jeunes Talents Gault&Millau (DJT) récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant.** Depuis plus de 10 ans, Gault&Millau détecte et déniché ceux qui possèdent le potentiel et l'audace d'entreprendre et de renouveler la scène gastronomique en France.

## ZOOM SUR LES LAURÉATS DE LA DOTATION SUD-OUEST



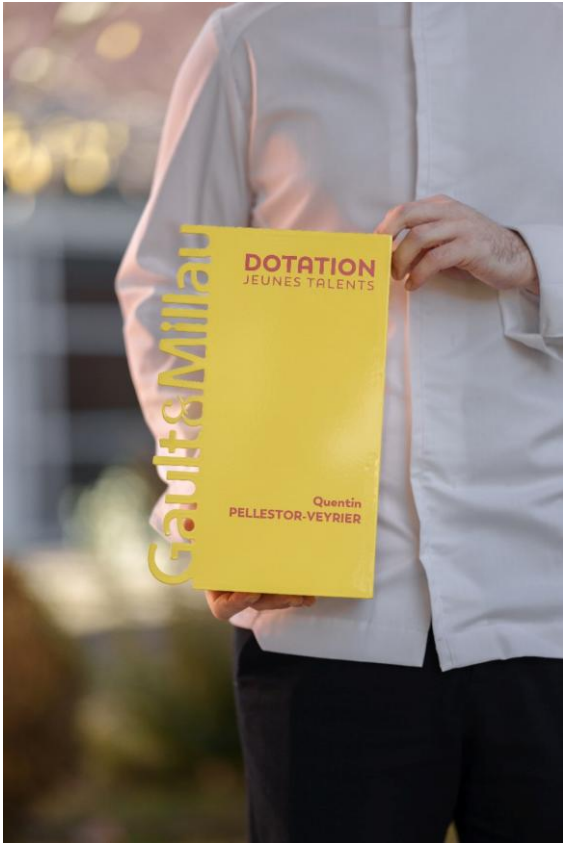


**Axelle Mazel et Mathieu Bidault**

Mazelia - Montbazens (12)

**Florent Linard**

La Table de Florent - Rochecouart (87)



## **Quentin Pellestor-Veyrier**

Maison Pellestor-Veyrier - Colomiers (31)

## **Léa Viano et Louis Robergeau**

Marah - La Rochelle (17)

**Axelle Mazel et Matthieu Bidault**, formés en salle et en cuisine à l'Institut Paul Bocuse et passés par plusieurs maisons de renom, ont déjà occupé des postes clés, de commis à chef de partie. Lauréats de la Dotation Gault&Millau, ils préparent l'ouverture de leur table **Mazelia en 2026 à Montbazens**, où ils proposeront un menu quotidien le midi et un menu dégustation le soir.

**Léa Viano et Louis Robergeau**, passés par de belles maisons et engagés dans une démarche éco-responsable, alternent cuisine et salle avec une grande maîtrise. **En 2025, ils ouvrent Marah près du marché de La Rochelle**. Leur approche sincère et épurée est rapidement récompensée par deux toques Gault&Millau, saluant la justesse de leurs produits et de leurs équilibres.

**Florent Linard** débute en salle après un BTS au lycée hôtelier Jean-Monnet, évolue dans de belles maisons régionales puis rejoint l'Hôtel de Ville à Crissier. À Toulouse, il cofonde plusieurs établissements et passe progressivement en cuisine, où il affirme son style. Il concrétise ensuite son projet en ouvrant **La Table de Florent à Rochechouart**, lieu d'expression d'une cuisine personnelle et décomplexée.

**Quentin Pellestor-Veyrier** progresse de commis à Londres et Paris avant d'occuper des postes clés au Meurice et au Shangri-La. En 2021, il ouvre L'Alter/Native, distingué par 3 toques Gault&Millau et le trophée Grand de Demain Occitanie 2022. En 2025, il inaugure **Maison Pellestor Veyrier à Colomiers**, où il développe une cuisine ancrée en Occitanie, et reçoit également 3 toques.

**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 débiter 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.

#### **Gault&Millau remercie ses partenaires**



#### **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.