

DOTATION **Gault&Millau** POUR LES
Jeunes Talents

2018

Lundi 9 avril 2018
Domaine de la Bretesche
(La Bretesche, 44780 Missillac)

Saison 5

DOTATION **Gault&Millau** POUR LES

Jeunes Talents

2018, la Saison 5

Fort du succès de 5 années à la recherche de jeunes talents de la cuisine française désireux de s'installer à leur compte, Gault&Millau repart sur les routes de France. 4 dates pour 13 nouveaux projets rythmeront l'année 2018.

Les grands chefs parrainent la Dotation

A chacune de ces quatre étapes, Gault&Millau réunit au moment du déjeuner chez un chef aîné-parrain, 30 jeunes talents qui comptent dans la région et remet une Dotation à trois lauréats.

« Les grands chefs nous suivent. Ensemble, nous servons de caution morale. Le fait d'être lauréat de la Dotation est un gage de professionnalisme qui conforte leur dossier », précise Côme de Chérisey.

Chaque fois, les trois lauréats sont de jeunes chefs de cuisine salariés repérés par Gault&Millau depuis plusieurs années. Gault&Millau a décelé en chacun d'eux un véritable potentiel à devenir non seulement un grand chef, mais un vrai chef d'entreprise.

L'idée vertueuse de la Dotation est que les chefs quatre ou cinq toques (Les fameux « 80 Magnifiques »), sont les mieux placés pour repérer les futurs grands noms.

La Dotation

Les trois lauréats reçoivent un « package » en produits et en matériel, adapté aux besoins de chacun qui représente près de 10% de l'investissement du chef. Cette année, treize nouveaux jeunes chefs de cuisine seront ainsi récompensés en France cette année par la Dotation.

Une belle mission

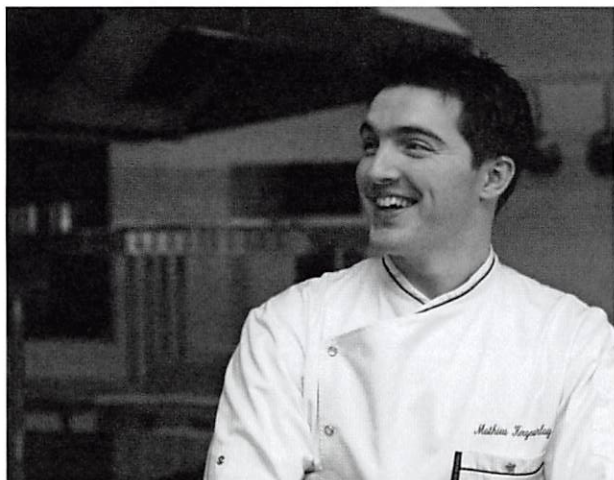
« Gault&Millau était là pour vous identifier, il est là pour vos premiers pas, et on va continuer à vous accompagner. C'est notre message aux jeunes talents ».

Les quatre lauréats de la troisième étape de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents 2018

Gault&Millau croit en eux et s'engage

Repérés depuis plusieurs années par les équipes de Gault&Millau, les quatre lauréats sont quatre fortes personnalités, chacun à un moment différent de leur parcours.

Quatre belles histoires, quatre ambitions, la même passion.



Mathieu Kergourlay
Ville (fff)



Léo Forget
Bordeaux (33)



Aurélien Largeau
Orléans (xx)

Pourquoi ceux-là?

Chez Gault&Millau, au-delà du talent du chef, on est très sensible à la vision, à la trajectoire, à la perspective, au projet de vie. C'est ce que Gault&Millau a décelé chez ces quatre jeunes chefs qui ont des caractères, des personnalités très différentes, mais une vision commune.

Après quatre saisons passées à dénicher des Jeunes Talents de la cuisine française et les aider dans leurs projets de création de restaurants, Gault&Millau et son club de partenaires reviennent pour une quatrième saison. L'objectif reste le même, celui d'aider plus que jamais des chefs de cuisine à devenir des chefs d'entreprise.

La première escale de l'année 2018 se tient au restaurant Promis à Ollioules

Gault&Millau est un vrai dénicheur de talents ! Le succès des 4 premières saisons en témoigne.

- 40 ont ouvert leur restaurant: Julien Binz (Alsace), Benjamin Collombat (PACA), Valérie Costa (PACA), Damien Demazure (PACA), Julien Diaz (PACA), Hubert Duchenne (Paris), Mickaël Féval (PACA), Antoine Gandon (PACA), Gaëtan Gentil (Rhône-Alpes), Manuel Godet (Midi-Pyrénées), Tomy Gousset (Paris), Nicolas Grandclaude (Lorraine), Maximin Hellio (Normandie), Noémie Honiat & Quentin Bourdy (Aveyron), Alexandre Mazzia (PACA), Jean-Laurent Mazzia (PACA), Mathieu Moity (Paris), Jérémy Morin (Midi-Pyrénées), Yoann Palmero (PACA), Mathias Pères (PACA), Stéphane Pitré (Paris), Jérôme Raymond (Bourgogne), Vanessa Robuschi & Adel Dakkar (PACA), Yoni Saada (Paris), Olivier Streiff (Bourgogne), Jean-Laurent Mazzia (Marseille), Indra Carillo Perea (Paris), Adrien Ferrand (Paris), Jérôme Billod Morel (Hérault), Pauline et Christophe Billau (Roubion), Paul Langlère (Marseille), Nicolas Bottero (PACA), Jean-François Pantaléon (Nord), Stéphane Browne (Paris), Irwin Durand (Paris), Enrique Casarrubias (Paris), et Gaëlle et Sylvain Devaux (PACA), Raphaël Régo., Laurent Biaggi (PACA), Julien Allano (PACA)
- 6 ouvriront prochainement leur établissement : Santiago Torrijos (Paris), Julien Lépine (PACA) et Oscar Garcia (Toulouse), Benjamin Bajoux (Nord), Nicolas Gautier (Nord), Ippei Uemura (Marseille)
- 5 sont encore à la recherche d'un lieu : Cyril Choisne (Paris), Arnaud Morel (Paris), Philippe Ramon (Montpeyroux), Elodie Pichard (Bordeaux), Julie Dissais & Michael McLean (Hérault), Takayuki Kamiya (PACA)

Tous ceux qui ont ouvert « cartonnent »

Tous ceux qui ont ouvert « cartonnent », ce qui prouve que lorsque les équipes de Gault&Millau repèrent un jeune à haut potentiel, sa cuisine est vraiment dans l'air du temps et il a toutes les chances de réussir.

La caution de Gault&Millau vaut de l'or

Au-delà de la Dotation, le fait d'être repéré par Gault&Millau comme chef à fort potentiel est une caution formidable auprès des banques et des fournisseurs car bien entendu, c'est l'assurance d'être suivi par Gault&Millau et donc au final par toute la profession et les clients.

Un engouement des partenaires

En 2018, un nouveau partenaire, de Buyer, rejoint l'opération cette année. Pour tous les partenaires la garantie de sérieux qu'apporte cette distinction et la qualité des relations qu'ils peuvent établir avec les jeunes chefs sont « sans équivalent ».

L'équipe Gault&Millau

Côme de Chérisey, Président de Gault&Millau

Fondateur du Guide des Etats-Majors et du mensuel Newzy, co-fondateur de l'hebdomadaire culturel Zurban, il est arrivé comme directeur général de Gault&Millau en 2011. Pendant 5 ans, il accélère le développement de la marque grâce à des opérations de restructuration et de redéploiement. En juillet 2016, Côme de Chérisey accompagné d'un groupe d'investisseurs amateurs de gastronomie rachète l'entreprise. Il est désormais Président de la société Gault&Millau.

Marc Esquerré, Directeur des sélections

Chez Gault&Millau depuis 1996, il est la langue de Gault&Millau, dans la dégustation comme dans l'écriture, c'est-à-dire celui qui, avec son équipe d'enquêteurs anonymes, détecte, goûte, sélectionne et décrit chaque année les tables du Guide.

Marie-Laure Jarry, Directrice commerciale, marketing et communication

Chez Gault&Millau depuis janvier 2010 – 12 ans passés chez Danone à différentes fonctions commerciales et marketing.

Depuis 6 ans chez Gault&Millau, elle accélère le développement des revenus. En 2014, elle lance l'Agence Gault&Millau, spécialisée dans la production de brand content, un axe fort pour le développement de la marque.

Gault&Millau aujourd'hui

Gault&Millau, un média connecté, international et puissant au service des chefs

Gault&Millau s'adresse aux professionnels et au grand public au travers

Un site internet



250 000 VU/mois

Une newsletter



Diffusée à 15 000
membres tous les mois

Des guides internationaux



Un réseau international
puissant qui se développe

Un Guide France



40 000 exemplaires/an

Opération Welcome



Mettre à l'honneur les
nouvelles tables d'une région

La Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents



Aider 12 Jeunes chefs/an à ouvrir leur
premier restaurant

Les Gault&Millau Tour



Le tableau d'Honneur
d'une région

Les Gault&Millau Wine Tour



Rencontres professionnelles
et trophées du vin en région

DOTATION **Gault&Millau** POUR LES
Jeunes Talents

O Z C O

Gault&Millau

Côme de Chérisey

Président

19-21 avenue Dubonnet 92400 Courbevoie

cdecherisey@gaultmillau.fr / 06.70.45.47.68

Contact presse - OZCO

18, avenue Franklin D. Roosevelt 75008 Paris

Tél. 01 47 34 40 60 – contact@ozco.eu

www.ozco.eu