

29 Août 2022

Audience : Nc

<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/save-the-date-du-8-au-12-septembre-gaultmillau-celebrera-les-sangs-neufs-de-la-cuisine-francaise-sur-le-salon-maisonobjet-avec-son-livre-109-des-rendez-vous-avec-des-chefs-pour-des-demonstrations-culinaires-et-des-talks-quotidiens>

SAVE THE DATE ! DU 8 AU 12 SEPTEMBRE, GAULT&MILLAU CÉLÉBRERA LES SANGS NEUFS DE LA CUISINE FRANÇAISE SUR LE SALON MAISON&OBJET AVEC SON LIVRE « 109 » – DES RENDEZ-VOUS AVEC DES CHEFS POUR DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET DES TALKS QUOTIDIENS



Gault & Millau célèbre la jeune garde de la cuisine française sur le salon **Maison&Objet**, avec son livre « 109 »! Les 109 « sangs neufs » de la cuisine du palmarès de la sélection 109 par Gault & Millau dont les mentras sont « *dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.* »

Le salon professionnel **Maison&Objet**, qui réunit acteurs incontournables et précurseurs des secteurs de la décoration, du design, et de l'art de vivre, va recevoir aussi cette année les acteurs de la scène gastronomique. En effet, le guide **Gault&Millau** présentera en avant-première l'édition 2023 de son livre « 109 ».



Ils sont **109** exactement les sangs neufs dénichés, sélectionnés, adoubsés par les équipes du guide. 109 acteurs de la scène culinaire, des petits qui montent, des jeunes à découvrir, des pépites qui se cachent ici et ailleurs prêtes à sortir de l'ombre et grimper les marches de la notoriété, gravir les échelons des classements pour atteindre les premières places.

Des sangs neufs dénichés par des inspecteurs engagés dans le sillage de Marc Esquerré, dans la lignée des fondateurs du guide jaune, les journalistes Henri Gault & Christian Millau, qui débusquaient les audacieux chefs de la nouvelle cuisine, les impertinents qui bousculaient les codes classiques de la cuisine tricolore, soufflant la poussière de siècles passés, pour faire la révolution des tables et des fourneaux non avec des canons mais avec des fourchettes et des casseroles. Aujourd'hui comme hier, inspectrices futées et inspecteurs curieux ont déniché les nouveaux trublions qui font furieusement des tourbillons de création et d'audace dans leurs établissements ici & ailleurs, au cœur des villes, en bord de mer, à la campagne, à la montagne. Ainsi 109 femmes et hommes, 109 audacieux, 109 chevaliers du bon & du beau, 109 jusqu'au-boutistes qui vont jusqu'au bout de leurs idées et de leurs rêves, 109 doués voire surdoués qui jouent des goûts et des saveurs, 109 noms noircissent les pages de ce guide tout neuf. Cette nouvelle garde dont les veines laissent couler le sang neuf de la gastronomie sont engagés, cuisiniers mais aussi jardiniers, souriants et joyeux. Ils ont dans leur premier cercle d'amis des producteurs, des paysans, des gens de la terre qui comme eux travaillent avec la passion au cœur, l'audace et l'envie comme armes de « guerre » pour avancer.

Le guide jaune dénicheur de nouveaux talents va présenter sur son stand la nouvelle édition du 109, un livre dédié à l'avant-garde de la scène gastronomique française. Pendant les 5 jours du salon, le stand va vivre au rythme des **démonstrations culinaires** et des **talks** autour de sujets d'actualités qui secouent le secteur de la gastronomie. Gault&Millau va célébrer à sa façon l'art de vivre.

Le Guide Jaune y présentera sa toute nouvelle édition du "109", et dévoilera le 12 septembre la "**Dotation Jeunes Talents**" dont la cérémonie sera célébrée sur son stand pour la promotion Île de France. À l'heure où le métier des chefs et restaurateurs change, Gault&Millau s'engage plus que jamais à leurs côtés et les accompagne dans leur rayonnement en quête d'excellence. Chaque année, le Gault&Millau encourage une sélection de jeunes restaurateurs et leur met le pied à l'étrier pour la création de leur toute première adresse. Suite à leur candidature et à l'étude de leur projet, les lauréats se voient offrir une bourse matérielle de services et produits provenant des partenaires du Guide Jaune.

Le 109, ce sont 456 pages pour célébrer le sang neuf de la gastronomie française, 109 portraits de chefs novateurs, 109 histoires de restaurateurs, 109 recettes. En live, sur le stand, 25 talents du "109" réaliseront des démonstrations culinaires, à raison de 5 quotidiennes (programmation définitive à venir) dont 1 en binôme alliant jeune talent et grand nom de la gastronomie française. Une belle façon d'illustrer la transmission.



Notez les rendez-vous que vous donne Gault & Millau chaque jour à 14h30 sur son stand – **Jeudi 8.09, Arnaud Donckele** (Cuisinier de l'année 2020) et **Mathieu Pasgrimaud** (Le 1825, chef 109) – **Vendredi 9.09, Jérôme Schilling** (Grand de Demain Nouvelle Aquitaine, 2018) et **Héloïse Château** (pâtissière primée lors du Gault&Millau Tour Nouvelle Aquitaine 2022) – **Samedi 10.09, Marc Veyrat** (Membre de l'Académie Gault&Millau, Cuisinier de l'Année 1989 et 1990, **Tiphaine Mollard et Romain Casas** (Deux Restaurant, chefs 109) – **Dimanche 11.09, Alexandre Mazzia** (Cuisinier de l'Année 2019), **Charlotte Troi et Alexis Guillon** (Opaline, chefs 109) – **Lundi 12.09, Alexandre Gauthier** (Cuisinier de l'Année 2016) et **Carsten Dirschauer** (Café Grand'Place, chef 109)

Programme des **talks** Gault&Millau – **Jeudi 8.09**, 12h00, Formes et couleurs, quel impact sur le goût ? **François Perret**, chef pâtissier du Ritz Paris, **Raphaël Haumont**, physico-chimiste et auteur du livre « Les Couleurs de la cuisine » (Dunod) et **Patrick Rougèreau**, photographe culinaire et auteur du livre « Regarde comme c'est bon »

– **Vendredi 9.09**, 17h00 Mettre en scène sa cuisine, **Jean-François Piège**, chef du Grand Restaurant (5 toques) – **Lundi 12.09**, 12h00 Inventer une nouvelle hospitalité, **Christophe Hay**, chef de Fleur de Loire et **Caroline Tissier**, architecte et décoratrice d'intérieur.

Programmation définitive à venir

Gault&Millau au salon Maison et Objet – 8-12 sept.2022 – Parc des Expositions de Paris Nord – Villepinte – du jeudi au dimanche 9:30 – 19:00 lundi 9:30 – 18:00