



Dotation Gault & Millau jeunes talents : Mathieu Kergourlay lauréat 2018

Gault&Millau sillonne les régions de France au travers de quatre étapes pour dénicher de nouveaux talents. La seconde escale s'est tenue ce lundi 09 avril 2018 en Loire-Atlantique au Domaine de la Bretesche à Missillac (44). Trois chefs ont reçu la Dotation jeunes talents, dont le chef breton Mathieu Kergourlay, du Château de

Boisgelin à Pléhédel (22) dans les Côtes d'Armor.

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 ou quatre lauréats. C'est au **Domaine de la Bretesche** à Missillac (44) en Loire-Atlantique, que les trois chefs **Mathieu Kergourlay** (22), **Léo Forget** (33) et **Aurélien Largeau** (45) ont été distingués **Jeunes Talents Gault&Millau 2018**.

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.

« **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**, directeur général de Gault&Millau

A propos de 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, quatorze nouveaux jeunes chefs de cuisine seront ainsi récompensés en France cette année par la Dotation.

Mathieu Kergourlay pourra dire plus tard qu'il est bien un « enfant de Gault&Millau ».

Repéré par nos équipes alors qu'il se trouve aux commandes du **Manoir de Lan Kerellec**, belle institution de la côte de Granit Rose, il est nommé Jeune Talent devant le challenge qu'il est entrain de relever. Il vogue maintenant vers une nouvelle aventure pour laquelle nous allons bien sûr suivre ce jeune chef attachant, plein de volonté et de talent.

Léo Forget

Un jeune chef plein de talent que nous avons remarqué lorsqu'il travaillait chez **Pierre Gagnaire**. Nous l'avons nommé Jeune talent lorsque ce dernier lui a confié la responsabilité des cuisines de Peir, dans la superbe **bastide de Gordes**. Son projet bordelais est intéressant par son contenu autant que par la personnalité du chef.

Aurélien Largeau

Ce fut le brillant second de **Christophe Hay** à **la Maison d'A Côté**, à quelques kilomètres de Chambord, et c'est une promesse sérieuse qu'il nous fait en se lançant dans une belle aventure, avec son ancien patron en appui. Le projet est intéressant et porteur, il sera accompagné par Christophe et par Gault&Millau pour lancer un endroit que l'on espère ressembler à cette maison du bonheur qui met le poisson de Loire en avant.