

Gault & Millau sort le guide des 109

Gault & Millau

Gault & Millau .FR

SÉLECTION 109 LE SANG NEUF DE LA CUISINE FRANÇAISE 2021

SÉLECTION

109

LE SANG NEUF DE LA CUISINE FRANÇAISE

PORTRAITS FASCINANTS • COUPS DE CŒUR
DÉCOUVERTES SURPRENANTES

2021



Le 4 mars 2021, le Gault & Millau sort son guide des 109.

Depuis son lancement en 2020, le 109 s'attache à sa vocation première, celle de dénicheur de talents. Fruit du travail colossal des enquêteurs de terrain, ceux qui font l'essence du guide, il vient récompenser et célébrer l'audace de ces 109 jeunes (ou moins jeunes) restaurateurs, qui osent se lancer dans une période si particulière. Le 109 célèbre leur créativité, leur amour du travail bien fait, du bon, du beau et du partage.

109 femmes et hommes, 109 portraits inédits, 109 histoires, 109 challenges qui offrent du sang neuf à la cuisine française

Si le guide 109 est l'un des derniers nés de la famille Gault&Millau, il n'en est pas moins l'incarnation des valeurs portées depuis plus de 50 ans par ses fondateurs **Henri Gault et Christian Millau**, à savoir : la découverte de jeunes talents et leur mise en lumière, mais surtout le bonheur de les partager avec les amoureux du bon.

Les grandes tendances de ce cru 2021

Ce cru 2021 a une saveur singulière de par le contexte actuel. Il met à l'honneur ces restaurateurs qui manquent tant aux français et à qui les français manquent tant.

« Regardez les photos, lisez les chroniques. Ce ne sont pas des comptes rendus, froids et cliniques, ce sont des histoires. Parce qu'un nouveau restaurant, c'est avant tout une aventure humaine, et qu'il s'agit bien là de la valeur première de Gault&Millau, le guide qui raconte, qui décrit, qui s'engage pour vous faire vivre une expérience, de chair et de sens » déclare Marc Esquerré, Directeur des Guides.

Homme du terrain, il incarne le guide depuis 1996 et a réalisé une synthèse éclairée de cette promotion 2021, avant tout des histoires d'hommes et de femmes (toutes singulières) et qui ont pour points communs "un esprit entreprenant et joyeux, qui brave la morosité et les appréhensions pour créer, inventer, innover, avec audace et confiance" conclut **Marc Esquerré**.

6 coups de cœur à découvrir

Sophie Régnier Iodé Vannes 35

Laetitia Visse La Femme du Boucher Marseille (6)

Charlotte Giraud Les Éléphants Paris (17)

Josselin Marie La Table de Colette Paris (5)

Laura Portelli Pique-Nique Paris (1er)

Mélanie Serre Louis Vins Paris (5)



Les femmes en force

Elles sont chefs-chefes et elles font la charcuterie, elles apportent le talent dans la pâtisserie, elles sont expertes en vin: les filles sont définitivement à l'aise dans

ce 109 qui brise les codes. Il n'y a plus de pacha qui commande et des petites mains qui obéissent, mais de sacrés talents qui ne font pas de distinction entre les genres. Résultat, sur les six profils retenus comme Coups de cœur de cette édition 2021 du 109, il y a cinq femmes.

Une autre idée du restaurant

Les tables de potes, des gastro qui ne se la racontent pas, le balai et l'amidon au vestiaire, le 109 est aussi un état des lieux de cette nouvelle restauration que tout le monde réclame aujourd'hui : plus détendue, plus accessible et plus joyeuse. Regardez-les sur le pas de leur porte ou en cuisine, tous ces gentils barbus et ces filles cool nous donnent envie d'aller voir ce qui se passe chez eux.

Le naturel au galop

Chez eux, pas de tomate en hiver, pas de Saint-Jacques en été. On joue franc jeu, on respecte le cycle des saisons et on prend les provisions sur le marché du moment, de préférence pas trop loin de chez soi, autant pour ne pas accabler le bilan carbone que pour garantir la fraîcheur des produits, premier maillon d'une démarche vertueuse qui se poursuit dans l'assiette : des cuissons justes, des sauces discrètes qui révèlent au lieu de masquer, des préparations sobres et très gourmandes.

Guide des 109

220 pages, 9,50€