

Gault & Millau Tour 2020 - Grand Ouest : Le palmarès Bretagne



La région Grand Ouest, une des étapes du Tour de France du Gault&Millau, a accueilli ce lundi 9 mars le Gault&Millau Tour 2020 à l'hôtel Barrière L'HERMITAGE à La Baule (44), en Loire-Atlantique. Comme chaque année, les équipes du guide jaune sillonnent la France pour remettre des trophées. 4 bretons figurent au palmarès.

La région Ouest, la première étape du Gault&Millau Tour 2020 **Gault&Millau**, dénicheur de talents et initiateur de tendances, a fait étape, le lundi 9 mars 2020 en région Ouest, à l'hôtel **Barrière L'HERMITAGE** à la Baule en Loire-Atlantique. Toutes les générations sont représentées lors de ces étapes du Gault&Millau Tour qui mettent en avant chefs, produits et savoir-faire régionaux. Ces événements rassemblent toute la profession pour une fête de la gastronomie en région.

Le Gault & Millau Tour

Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine, le service et le savoir-faire.

Cette année le Gault & Millau Tour 2020 a décerné 13 prix dont quatre en Bretagne :

Le Trophée **Technique d'excellence** a été décerné au Chef **David Royer**, du restaurant le **Castel Ac'h** à Plouguerneau (29), dans le Nord Finistère.

Baptiste Fournier, Chef du restaurant **Empreinte** à Vannes (56), dans le Morbihan, a été distingué **Jeune Talent**.

Marion Juhel de la **Pâtisserie 16h30** à Rennes (35), en Ille-et-Vilaine a reçu le Trophée **Pâtissier**.

Le Trophée **Espoir** a quant à lui été décerné à **Florian Bobes**, Chef du restaurant **Debriñ** à Rennes (35), en Ille-et-Vilaine.



Tous les lauréats Grand Ouest 2020 :

- Gault&Millau d'Or :

- **Jean-Yves Guého**, L'Atlantide 1874 de la Maison Guého à Nantes
- Grand de demain :
Ingrid Deffein et **Guillaume Decombat**, Sources à Nantes
- Jeune Talent :
Baptiste Fournier, Empreinte à Vannes
- Tradition d'aujourd'hui :
Jonathan et **Christian Deniaud**, Auberge de Bréca à Saint-Lyphard
- Pâtissier :
Marion Juhel, Pâtisserie 16h30 à Rennes
- Sommelier :
Guillaume Claireau, Pickles à Nantes
- Accueil :
Gwenhaël Le Brun, Hôtel Barrière L'Hermitage à La Baule
- Cuisine de la mer :
Maximin Hellio, Restaurant Maximin Hellio à Deauville
- Techniques d'excellence :
David Royer, Le Castel Ac'h Plouguerneau
- Jeune talent service en salle :
Hugo Vasseur, La Maison d'à Côté à Montlivault
- Terroir d'Exception :
Frédéric Arnault, La Maison Tourangelle à Savonnières
- Espoir :
Florian Bobes, Debrïñ à Rennes *Nouveauté*
- Eloquence :
Sébastien Durance, La Maison d'à Côté à Monlivault