



Gault&Millau crée son Académie avec 10 Chefs aux 5 toques d'or

L'Académie a été présentée sur la scène du Moulin Rouge le 4 novembre 2019 au cours de la soirée qui a révélé le palmarès du guide France.

Afin de composer son académie, Gault& Millau a sélectionné 10 chefs Français d'exception, à la constance exemplaire qui honorent, chaque jour,

la France et la cuisine française.

Le président de Gault&Millau France, **Jacques Bally**, le président du conseil d'administration du groupe Gault & Millau, **Vladislav Skvortsov**, le directeur des guides **Marc Esquerré**, le coordinateur des enquêtes, le directeur du guide vin & champagne et le chef enquêteur international se sont réunis pour sélectionner ces 10 chefs ambassadeurs.

Pour eux, ils inventent une nouvelle distinctions, les 5 toques d'or.

Les 10 chefs au **5 Toques d'Or** :

- **Georges Blanc, restaurant Georges Blanc à Vonnas (01)**
- **Alain Ducasse, groupe Alain Ducasse**
- **Pierre Gagnaire, groupe Pierre Gagnaire**
- **Michel Guerard, Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains (40)**
- **Marc Haerberlin, l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (67)**
- **Régis Marcon, restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (43)**
- **Alain Passard, l'Arpège à Paris**
- **Guy Savoy, restaurant Guy Savoy à Paris**
- **Michel Trama, L'Aubergade à Puymirol (47)**
- **Marc Veyrat, La Maison des bois à Manigod (74)**

*« Tous ont en commun d'afficher admirablement, **depuis plus de 25 ans, 4 ou 5 toques** (soit une note supérieure ou égale à 17/20) », explique **Marc Esquerré**. « Ils sont tous en exercice et ancrés dans la profession, ils sont respectés et ont formé de nombreux cuisiniers. Ils auront 5 toques d'or à vie, avec un statuts particulier, ils sont membres honoris Causa du Gault & Millau, ce sont des intouchables. Gault et Millau va s'appuyer sur ce conseil des sages pour porter une réflexion sur la profession, rédiger une charte des Académiciens, ils deviendront une sorte de CSA ou de Conseil Constitutionnel du Gault et Millau. Nous leur demanderons leur avis sur les dotations par exemples et nous tiendrons deux réunions par an », rajoute-t-il.*

« L'Académie sera dédiée à la promotion de l'excellence gastronomique française et à la défense de l'ensemble de sa corporation », annonce Jacques Bally, « Elle rassemble 10 chefs incontournables de la scène

culinaire française et mondiale. Les membres de l'académie représenteront la sagesse et l'ancrage aux yeux de la profession, et symboliseront, aux yeux du monde, la richesse et le caractère exceptionnel de notre art-de-vivre comme de notre culture et notre patrimoine culinaires. Il sera également question de débattre des grands sujets de préoccupations du moment afin d'éditer un manifeste sur les nécessités économiques et sociales de la corporation. Un document fondamental que Gault&Millau présentera dans la foulée à l'attention des pouvoirs publics et des intervenants pertinents (associations, syndicats, etc.).



Jacques Bally et une partie de l'équipe de David Le Quellec du Moulin Rouge pour les 50 ans du Gault&Millau

A propos de Gault&Millau

Gault&Millau est une entreprise française de gastronomie internationale qui fête ses 50 ans cette année. C'est dans les années 1960 que Henri Gault et Christian

Millau décide de lancer le guide Gault&Millau en France avec pour critères de sélection le goût, la qualité, la créativité des chefs, la simplicité, la nature dans ce qu'elle fait de meilleur.

Des années plus tard, l'impertinent guide jaune à l'esprit et la méthode inchangés a su trouver un écho dans de nombreux pays. Tiers de confiance apprécié des gastronomes, sa mission est d'accompagner le client dans son expérience de consommation culinaire, à travers de nombreux événements, des guides papier ou numérique et des sélections de produits, bruts ou transformés.

Découvreur de talents depuis 1969, avec une vingtaine de licenciés à travers le monde, Gault&Millau perpétue une certaine image impertinente de la cuisine.