



Julien Martineau est Jeune Talent 2018 du Gault Millau

Côme de Chérisey vient de dévoiler le palmarès du Gault Millau France 2018. En Touraine, Julien Martineau restaurant La Deuvalière à Tours (37) est désigné Jeune Talent 2018 avec un 11,5/20 et une toque.

En juin 2016, Alexandra Matéo et Julien Martineau ont repris, le restaurant La Deuvalière avec une autre collègue du restaurant. Cette belle table a toujours été très appréciée par les gourmets habitués du Vieux Tours. Un nouveau challenge pour ce chef atypique, qui a fait ses armes auprès de quelques grands noms de la

haute gastronomie : Michel Trois Gros à Roanne, Akrame Benallal à Paris, Julien Martineau a connu aussi la cuisine de Palace, dans les îles à Saint-Barth.



Julien Martineau avec son épouse juste avant la cérémonie du Gault Millau
©SandrineKauffer

Aujourd'hui, devenu Chef à la Deuvalière il entend poursuivre, avec toute l'équipe en place, le travail de son prédécesseur, tout en apportant cette petite touche de folie douce qui caractérise sa cuisine, toujours juste. Amoureux des bons et beaux produits, Julien Martineau pratique la cuisine du cœur, pour « faire plaisir au client » avant tout.



Un chef et une équipe « rock'n »roll » -DR

Le mot de l'inspecteur

Passage de témoin à la Deuvalière : ce sont désormais Alexandra Matéo et Julien Martineau - ils se sont connus ici - qui ont les clés de cette jolie maison discrète du Vieux Tours. Le challenge est intéressant pour ce couple dynamique et le jeune chef travaille dans le même esprit que précédemment, assiettes soignées sur des thèmes familiers et actuels : gambas snackées caviar d'aubergine, persillé d'angus pommes paillason, moelleux au chocolat noir sauce chocolat passion dans un menu bien estimé à 34 €. La toque revient naturellement, avec nos encouragements. **La Deuvalière**

18 Rue de la Monnaie, 37000 Tours

02 47 64 01 57

www.restaurant-ladeuvaliere.com



Saint jacques snackées, condiment mangue -DR

RELIRE

Jean Sulpice est le cuisinier de l'année 2018 du Gault Millau

Côme de Chérisey dévoile le palmarès France 2018

Plus que jamais, Gault&Millau soutient les chefs

Gault&Millau : un nouveau départ avec Côme de Chérissey

Les jeunes talents Gault Millau invités chez Emmanuel Macron

Guide France 2017 : Gault & Millau dévoile son palmarès