



# **Un lancement du guide Gault Millau France 2017 truffé de surprises**

**Lundi 24 octobre 2016, c'est au théâtre du Trianon que s'est déroulé le lancement officiel du Guide Gault Millau 2017 avec la remise des trophées dans les différentes catégories et quelques surprises.**

Come de Chérisey, directeur du guide, a diffusé une vidéo de Paul Bocuse, reçu à ses côtés Christian Millau, Alain Ducasse, Sophie Misse le Bouleise, Commissaire générale de la Fête de la gastronomie, Alexandre Couillon, le cuisinier de l'année et tous les distingués de la nouvelle édition.

La salle de spectacle était comble pour une représentation pour cette 44<sup>ème</sup> édition du guide jaune. En maitre de cérémonie Côme de Chérissey, directeur du guide et propriétaire depuis cet été. Coup de théâtre avec l'appariation de l'un des pères fondateurs du guide, avec la montée sur scène de Christian Millau accompagné de son ami Daniel Guerard. Séquence souvenir, anecdotes historiques énoncées par celui, qui a fait la Une du Times Magazine en 1980 et qui a lancé en 1973 la nouvelle cuisine.



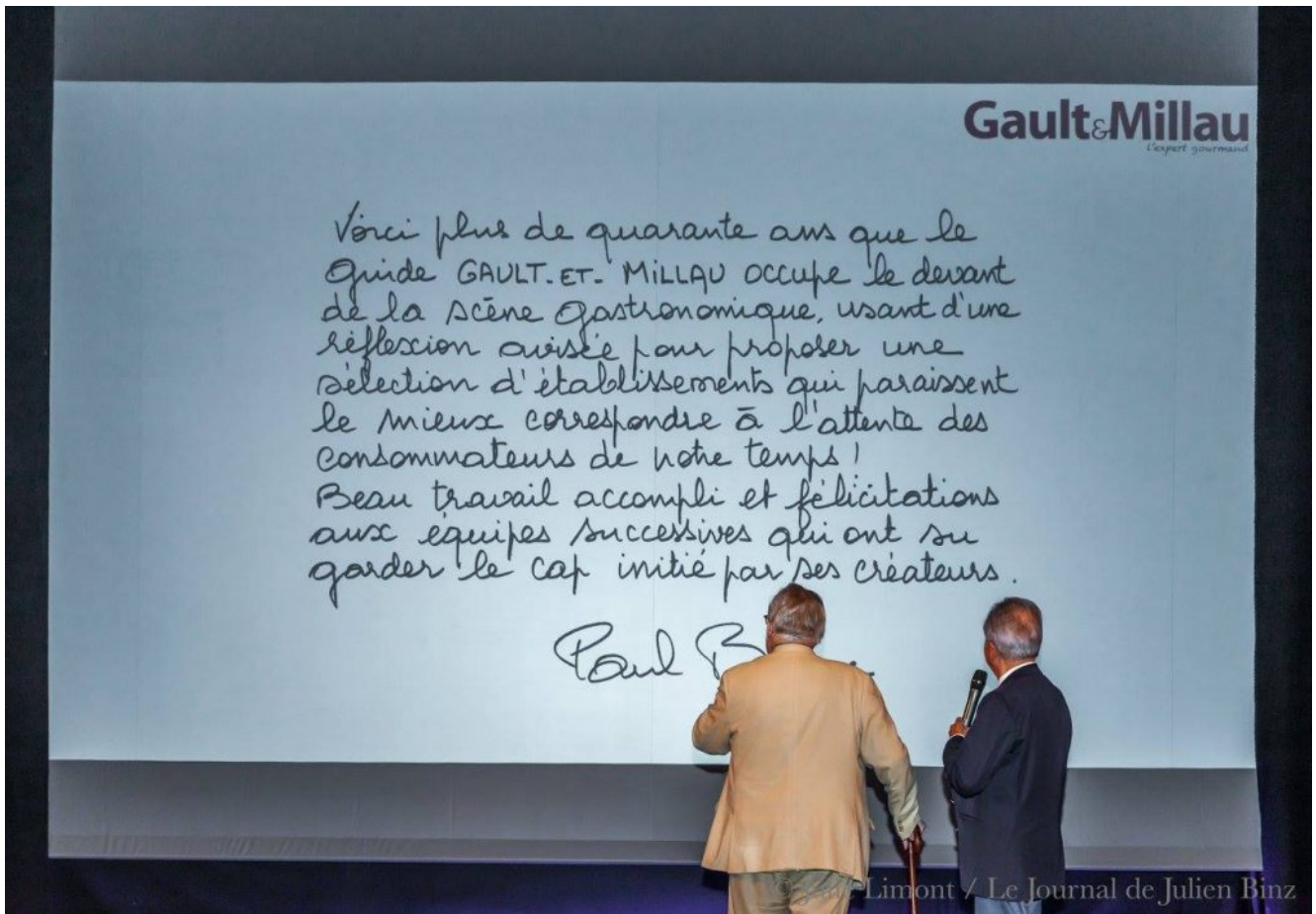
Côme de Chérissey

« J'ai mis 5 ans avant d'avoir le courage de vous appeler », confie Côme de Chérissey, « Je me suis lancé cet été et c'est un honneur que vous ayez accepté de venir ce soir. ».



présence exceptionnelle de Christian Millau

« Je suis heureux de retrouver mon bébé », avoue **Christian Millau**. Je me suis volontairement tenu éloigné de ce que le guide devenait, de ce que vos prédécesseurs en avaient fait. Je sens bien qu'il y a un vent nouveau », dit-il, « je me dois de l'encourager », s'exclame-t-il. « Vous donnez de la lecture et de la découverte aux épicuriens ».



Un message de Paul Bocuse

De la même manière, **Paul Bocuse** « le pape de la gastronomie » a manifesté en vidéo son soutien au guide jaune et à son nouveau propriétaire Côme de Chérisey, mentionnant l'initiative des 2 pères fondateurs.



C'est la première fois qu'Alain Ducasse participe au lancement du guide Gault Millau

Enfin, troisième personnalité à s'engager dans la promotion du guide jaune et à soutenir ses actions : **Alain Ducasse** qui a remis le trophée au cuisinier de l'année **Alexandre Couillon**. « C'est la première fois que je viens à un lancement du guide », reconnaît-il. « Je suis présent parce que le guide Gault Millau soutient et considère les entrepreneurs. Vous aimez la Gastronomie et vous aimez les chefs », dit-il s'adressant à Côme de Chérissey. « Nous sommes avec vous .. Ensemble nous sommes les meilleurs », conclut-il.

« Il y a trois sortes de guides qui attribuent des notes », atteste Côme de Chérissey. « Tripadvisor avec les dérives que l'on connaît, le guide Michelin qui commercialise sa présence sur le site internet et le guide Gault Millau, qui donne une visibilité dans le guide et sur son site gratuitement. Gault Millau c'est la sélection, nous avons à cœur de dénicher les nouveaux talents, d'accompagner les chefs de notre pépinière et d'être juste dans le classement. Cette année, pour la première fois, trois chefs qui ont déjà 5 toques, obtiennent un 19,5/20 ; **Arnaud Donckele, Arnaud Lallement et Gilles Goujon**.

Thierry Marx et Marc Veyrat rejoignent le cercle très fermé des 5 toques



Akrame Benallal est le parrain des pop restaurants

Enfin, une rubrique « **Gault Millau POP** » a été créée. Les enquêteurs du guide ont estimé qu'il fallait créer une nouvelle rubrique qui corresponde à l'ère du temps. 250 nouvelles adresses Gault Millau POP sont sur le site, elles représentent les nouvelles tendances, street food, bars à vins, à fromages, à soupes. «Ce sont des concepts modernes mais réalisés avec de bons produits », souligne Côme de Chérisey. «Nous avons un parrain de choix, merci **Akrame Benallal** d'avoir accepté. C'est un chef visionnaire », rajoute Côme de Chérisey. « L'avenir est au concept », m'avait-il dit un jour », citant les différentes marques et concepts que le chef a développé ; Madeleine, Panivanda, Vivanda, le bar à fromage et le pop up restaurant Akrame.

Le tout premier Trophée POP est décerné à Omar Koreitem et Moko Hirayama du Mokonuts (Paris 11)



Arnaud Lallement, Gilles Goujon et Arnaud Donckele obtiennent 19,5/20

Grâce à cette nouvelle catégorie Gault Millau POP, plus que jamais le Gault Millau incarne la diversité. On conseille les bonnes adresses qui mettent en avant les bons produits, que l'on retrouve dans les Cuisines de rue, cantoches et bars à cocktails, hot-dog, ou fish and chips



Alexandre Couillon est le cuisinier de l'année 2017



Sur scène les Grands de Demain





Les distingués en salle, sommellerie et pâtisserie



Thierry Marx et Marc Veyrat obtiennent 5 Toques