

# Le Gault&Millau a dévoilé les finalistes de ses trophées 2024

Créé le 10 octobre 2023 à 10:56

Mis à jour le 10 octobre 2023 à 16:09



Temps de lecture : 3 min

**Le guide Gault&Millau a révélé ce 9 octobre les 16 nommés pour ses trophées 2024, répartis en quatre catégories, dont les vainqueurs seront révélés le 6 novembre prochain.**

[COVID-19](#)
[GAULT & MILLAU](#)


Les nommés pour le prix Gault&Millau du cuisinier de l'année 2024 et la direction du guide (de g. à dr.) : Olivier Couvin, Olivier Bellin, Patrick Hayoun, P-DG du guide, Marc Esquerré, directeur des enquêtes, Jérôme Bancstel et Yoann Conte. Crédit : Aurélien Peyramaure / Au Cœur du CHR.

Aurélien Peyramaure

PARTAGER

Le [Gault&Millau](#) a dévoilé ce 9 octobre 2023 dans son Atelier du goût, à Paris 16e, les finalistes de ses trophées 2024. Au total, 16 candidats, répartis en quatre catégories, composent la sélection. Ainsi, dans la catégorie cuisinier, [Olivier Couvin](#), chef du restaurant Paul Bocuse, situé à Collonges-au-Mont-d'Or, près de Lyon, Olivier Bellin, de L'Auberge des Glazicks, à Plomodiern, dans le Finistère, ainsi que Yoann Conte, de La Maison Bleue, à Veyrier-du-Lac, en bordure du lac d'Annecy, et Jérôme Bancstel, de La Réserve Paris, constituent les quatre nommés. De plus, ce sont Benoît Charvet, chef pâtissier du restaurant Paul Bocuse, François Josse, chef pâtissier du restaurant nîmois [Rouge](#), mais également Benoit Jabouille, de la Réserve de Beaulieu, à Beaulieu-sur-Mer, près de Nice, et Narae Kim, du restaurant Pur' – [Jean-François Rouquette](#), au Park Hyatt Paris-Vendôme, qui composent la sélection pâtissier.

Côté salle, Jean-Baptiste Klein, chef sommelier de la Table d'olivier Nasti, à Kaisersberg, dans le Haut-Rhin, Nicolas Parmentier, responsable sommelier Le Art, au Château de la Gaude, à Aix-en-Provence, Hervé Balligand, chef sommelier de La Pyramide, à Vienne, dans l'Isère, sans oublier Éric Goettelmann, chef sommelier du [Relais Bernard Loiseau](#), situé à Saulieu, en Côte-d'Or, font partie des candidats en lice pour le trophée de sommelier de l'année. Enfin, les quatre nommés pour le titre de directeur de salle sont Claire Sonnet, du Louis XV – Alain Ducasse, à Monaco, Jessica Chelala, de L'Auberge La Pomme d'Api, à Saint-Pol-de-Léon, dans le Finistère, Thierry Pruvot, du [Pré Catelan](#), à Paris, et Christophe Vuillard, du Grand Monarque, à Chartres. La cérémonie de remise des prix est prévue pour le 6 novembre prochain, au Pavillon d'Armenonville, dans le bois de Boulogne, à Paris.

## L'annonce des nommés, une première

La soirée d'annonce a constitué une première pour le guide. En effet, il n'avait pas pour habitude de dévoiler les finalistes de ses différents prix. « *Il est normal qu'une seule personne soit titrée, mais il faut rendre hommage à la profession en présentant les quatre nommés* », justifie ainsi Marc Esquerré, directeur des enquêtes au sein du guide. Une nouveauté bien accueillie par les principaux intéressés. « *Cela suit l'évolution de la société. Une personne directement désignée correspond à une époque différente. Il existe le Gault&Millau Tour qui prouve que nous travaillons bien toute l'année. Les quatre nommés sont ceux qui ont marqué les enquêteurs* », explique Olivier Bellin, en lice pour le prix de cuisinier de l'année 2024. Celui-ci se dit « *touché parce qu'il y a trois Bretons* [Yoann Conte, Jérôme Bancstel et Olivier Bellin, NDLR] », avant de préciser : « *Je suis très fier. Il y a quatre ou cinq ans, nous avons passé un petit cap de fatigue. Après la pandémie de Covid-19, nous avons réalisé un sourcing plus local, davantage sur la pointe du Finistère. Il s'agit d'un vrai travail d'équipe.* »

Olivier Couvin, également en course pour le titre de cuisinier de l'année, ne manque pas de souligner le caractère collectif de la reconnaissance : « *C'est hyper gratifiant. Cela récompense le travail de toute une équipe composée de 70 personnes, avec l'expérience Paul Bocuse mise en avant. La proposition est différente mais l'état d'esprit reste le même.* »

