



Art de vivre

Six jeunes talents à suivre

Six restaurants rejoignent le club des 4 Toques (tables de prestige, notées entre 17 et 18,5/20): Château de la Gaude à Aix-en-Provence, Lalique Château Lafaurie-Peyraguey à Bommes, Le Sarkara à Courchevel, L'Écrin – Hôtel de Crillon à Paris 8^e, L'Astrance à Paris 16^e et la péniche Don Juan II à Paris 16^e.

Enfin, le guide qui aime se présenter comme un défricheur de talents, a mis en lumière six «Grands de Demain»: Ludovic Turac (Une Table au Sud à Marseille), Félix Robert (Arborescence à Croix), Antoine Gras (La Table de l'Ours – Les Barmes de l'Ours à Val-d'Isère), Clio Modaffari et Anne Legrand (La Flibuste à Villeneuve-Loubet), Tristan Weinling (Utopie à Gueberschwihr) et Mathieu Pérou (Le Manoir de la Régate à Nantes).

Le Gault&Millau a profité de son gala pour célébrer le retour de son magazine, stoppé depuis 2017, dans une nouvelle formule, en kiosque le 9 novembre. Les 550 invités ont eu l'occasion de déguster un menu en quatre temps préparé par Mallory Gabsi (Paris), Ludovic Turac (Une table du sud à Marseille), Alessandra Montagne (Nosso à Paris 13^e) et Naraé Kim (Pur' Jean-François Rouquette à Paris 2^e).