

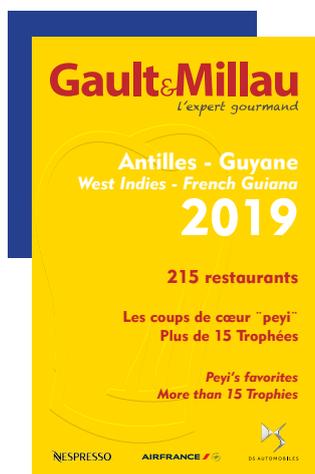
Quels seront les Trophées Gault&Millau 2019 aux Antilles Françaises et en Guyane ?

GAULT&MILLAU a la plaisir d'annoncer la sortie de 2 nouveaux guides
Le Guide gastronomique Gault&Millau Antilles-Guyane édition 2019
Le Guide Gault&Millau international du Rhum édition 2019
Disponibles très bientôt à la vente en ligne et points de ventes

Depuis plus de 40 ans, Gault&Millau est un découvreur de talents et un révélateur de tendances qui agitent le monde de la gastronomie française : des équipes d'enquêteurs sillonnent tout au long de l'année les routes de France à la recherche perpétuelle des meilleurs produits et des adresses incontournables, en toute impartialité.

Aujourd'hui, les arrivées du **1er guide Gault&Millau Antilles-Guyane 2019** et du **1er guide Gault&Millau international du Rhum** s'imposent dans les régions et domaines où aucun guide gastronomique de renom n'est allé pour continuer de participer à l'évolution de la cuisine et de la restauration en général, vers les pôles d'excellence, tout en valorisant le **patrimoine** et le **terroir** locaux.

West Indies - Guyane
Gault&Millau
 Antilles - Guyane



À propos
 du guide Gault&Millau Antilles-Guyane 2019

La gastronomie est sans aucun doute un levier d'attractivité pour les destinations touristiques : elle raconte l'histoire d'un territoire, ses influences, les brassages des cultures et des populations.

Alors même qu'il n'existe aucun guide gastronomique à l'image de l'impartialité du Gault&Millau aux Antilles-Guyane, la première édition du prestigieux guide culinaire entièrement dédié aux **meilleures tables de ces régions Outre-Mer** est un événement notable pour ces territoires, et participe ainsi à leur rayonnement comme destination prisée à travers le monde. C'est pourquoi, après un premier guide gastronomique consacré aux seules Antilles Françaises, le Gault&Millau Antilles-Guyane ira découvrir les talents culinaires des autres îles des **Petites Antilles**.

Dans ce premier guide, **215** restaurateurs sélectionnés et notés sont présentés. Les Chefs concernés se verront décerner leurs plaques officielles et de nombreux trophées seront remis parmi les catégories **Patrimoine, Entrepreneur de l'année, Cuisinier Peyi, Barman, Jeune Talent et Cuisinier de l'année** lors des présentations officielles qui se tiendront :



En Martinique le 29/11/2018 à l'Hôtel La Pagerie aux Trois-Ilets (Pointe du Bout), en collaboration avec le **Comité Martiniquais du Tourisme** qui mettra en lumière les 81 tables retenues pour figurer dans le guide dont **39 toqués** et **5 Trophées**.

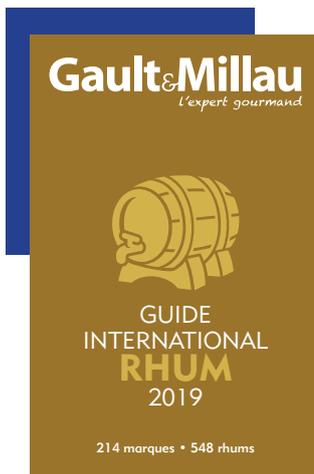


En Guadeloupe le 02/12/2018 à l'Auberge de la Vieille Tour au Gosier (Montauban), en collaboration avec la **Région Guadeloupe** qui mettra en lumière les 84 tables retenues pour figurer dans le guide dont **45 toqués** et **5 Trophées**.

Conférence de presse le 01/12/2018 à 11h00 au restaurant **l'Orchidée** de Saint-François, Guadeloupe.

Chacune de ces soirées proposées par **Alain Warth, Fabien Moirier** et **Jean-Philippe MONTEL**, animées par **Sébastien Ripari** du Bureau d'Etudes Gastronomiques, se dérouleront en présence de **Côme de Cherisey** - Président de Gault&Millau international, de **Christian Têtedoie** célèbre chef toqué de Lyon, MOF, Président des Maîtres Cuisiniers de France, ainsi que des personnalités des Iles (région, tourisme...), des partenaires de renom venus spécialement de Métropole.





À propos du guide Gault&Millau international du Rhum 2019 « Il y a rhum et rhums... »

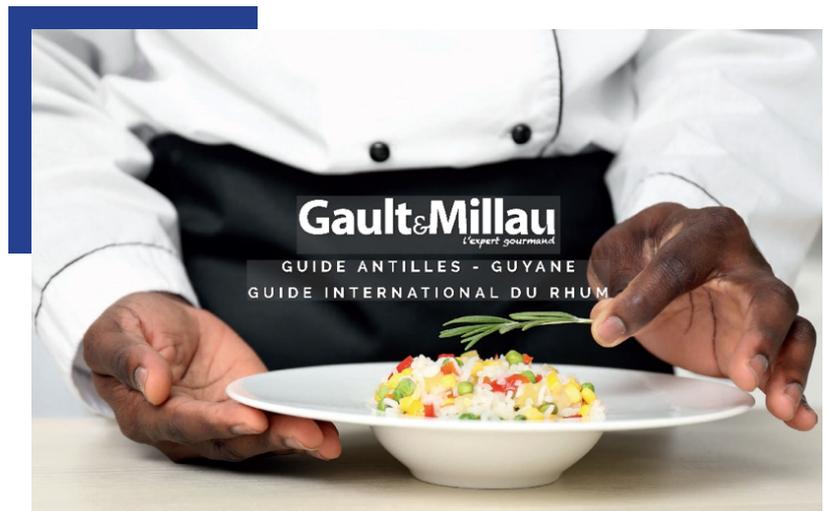
Le problème aujourd'hui est de comprendre le Rhum en général. Le rhum provient de la canne à sucre, une plante cultivée depuis des siècles tout autour de la planète. Troisième spiritueux consommé au monde, à égalité avec les liqueurs, mais derrière le whisky et le brandy, avec 536.000 tonnes de rhum bus chaque année, soit 17 litres par seconde. Le team Antilles-Guyane, à travers ce guide, veut éclairer les amateurs de rhum de plus en plus nombreux dans le monde qui pourront trouver au long de ces pages, de nombreuses informations sur le rhum. Plus de 210 acteurs, 548 rhums dans 60 pays y sont répertoriés et plus de 60 coups de cœur ont été attribués par le jury d'experts professionnels.

À propos de Gault&Millau

Gault & Millau est une institution nationale depuis sa création en 1972. En toute indépendance, les inspecteurs Gault et Millau sillonnent la France à la recherche de nouveautés : hôtels, restaurants, boutiques, artisans, marchands de vins, leur curiosité est sans borne, payent leurs additions et notent les restaurants sans tenir compte de l'avis des autres guides. Au fil des ans, les Français y découvrent les talents de demain : tel que Lenôtre, qui devient la star de la pâtisserie, Alain Senderens, Joël Robuchon, Guy Savoy, Marc Veyrat, Pierre Gagnaire, Michel Rostang, des noms dont la réputation n'est plus à faire. Le célèbre chef regretté, Paul Bocuse, aura toujours considéré le guide Gault&Millau comme une référence de la belle cuisine.

En 1973, Henri Gault et Christian Millau définissent les **10 commandements de la Nouvelle Cuisine** :

- Tu ne cuiras pas trop*
- Tu utiliseras des produits frais et de qualité*
- Tu allégeras ta carte*
- Tu ne seras pas systématiquement moderniste*
- Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques*
- Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.*
- Tu élimineras les sauces riches*
- Tu n'ignoreras pas la diététique*
- Tu ne truqueras pas tes présentations*
- Tu seras inventif*



En Guyane, soirée des Toques en février 2019.

A Saint-Martin et Saint-Barthélemy, G&M Tour en juin 2019.

CONTACTS :

Alain Warth: alain.warth@gaultmillau-antilles.com - Tél. +33 (0) 680 16 82 93
 Fabien Moirier: fabien.moirier@gaultmillau-antilles.com - Tél. +33 (0) 633 28 60 31
 Jean-Philippe Montel: jp.montel@gaultmillau-antilles.com - Tél. +33 (0) 609 85 55 93