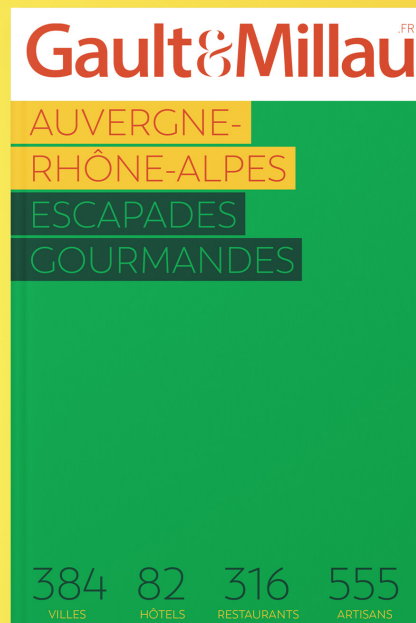


Gault & Millau | TOUR

Lyon, 6 & 7 mars 2022

Halles de Lyon - Paul Bocuse



C'est au cœur de la capitale mondiale de la gastronomie, dans les Halles de Lyon - Paul Bocuse, que le second Gault&Millau Tour de l'année 2022 aura lieu, les 6 et 7 mars. Un évènement incontournable qui intègre désormais la Grande Dégustation. Deux jours de festivités, immersives, construits en étroite collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises.

6 MARS

La Grande Dégustation

Avec pour objectif de dénicher **les meilleurs produits d'artisans de bouche** de la région Auvergne-Rhône-Alpes au sein de plusieurs catégories, cette Grande Dégustation permet de valoriser un terroir, un territoire et ses hommes et femmes qui, par passion, écrivent chaque jour les plus belles pages de la gastronomie, de partager leur amour du bon et du goût avec le plus grand nombre.

Au programme de cette édition 2022: **dégustations de saucissons briochés, de quenelles sauce Nantua et de gâteaux au chocolat.**

Les produits seront dégustés, et récompensés, par un Jury d'experts qui sera composé du chef **Marc Veyrat**, seul chef dans l'histoire du Guide Jaune à avoir obtenu la note de 20/20 et membre de l'Académie Gault&Millau, du chef **Guillaume Gomez**, Ambassadeur de la Gastronomie française et de **Marc Esquerré**, directeur des guides et des enquêtes pour Gault&Millau.

Désireux de renforcer les moments de partage avec sa communauté et ses fidèles lecteurs, Gault&Millau réunit pour la première fois, **5 gourmets qui auront la chance de composer un Jury Grand Public**. Il aura pour mission de goûter, tester les spécialités proposées et de remettre ses prix « **Coup de Cœur du Public** ».

Rendez-vous est donné à tous pour assister à la Grande Dégustation le **6 mars, de 13h à 15h, à l'entrée des Halles de Lyon - Paul Bocuse, accès cours Lafayette**. Les 100 premiers visiteurs recevront, en avant-première, le guide régional Gault&Millau 2022: Escapades Gourmandes Auvergne-Rhône-Alpes de Gault&Millau.

Gault&Millau à la recherche des meilleurs palais de la région

Le Guide Jaune recherche des passionnés de gastronomie désireux de mettre leurs talents de dégustateur au service de la mise en lumière des spécialités de la région Auvergne-Rhône-Alpes. À l'instar des membres du jury composé d'experts, **5 dégustateurs** pourront comparer les mets en compétition en suivant une grille d'évaluation et attribuer selon leurs goûts leurs propres coups de cœur. Pour participer, les gourmets pourront **soumettre leur candidature** en écrivant avant le **28 février** à l'adresse : reponse@gaultmillau.fr, en expliquant, en quelques mots, ce qui fait d'eux des passionnés de gastronomie.

7 MARS**Gault&Millau Tour**

Lors de cette cérémonie, Gault&Millau met en lumière et **célèbre les talents de la région** Auvergne-Rhône-Alpes. Chefs, artisans, professionnels de la restauration sélectionnés se verront donc récompensés le 7 mars prochain et recevront leurs trophées Gault&Millau dans les catégories suivantes :

- **Gault&Millau d'Or**
- **Grand de Demain**
- **Jeune Talent**
- **Cuisine de la Mer, des lacs et des rivières**
- **Terroir d'Exception**
- **Tradition d'Aujourd'hui**
- **Techniques d'Excellence**
- **Pâtissier**
- **Accueil**
- **Sommelier**
- **Jeune Talent Service en Salle**
- **Prix de l'Éloquence**

Les remises de prix seront ponctuées de démonstrations de chefs, accompagnés d'apprentis, qui magnifient les produits des partenaires présents.

Guide régional

« Escapades gourmandes Auvergne-Rhône-Alpes », un guide qui prend le pouls de la scène gastronomique locale

Gault&Millau publie le 10 mars l'édition 2022 de son guide régional Auvergne-Rhône-Alpes. En près de 600 pages, il référence plus de 1000 établissements et artisans de la région : des meilleures tables, aux savoir-faire d'exception d'artisans de bouche, en passant par une sélection d'hôtels.



592 pages, 17€. Disponible à partir du 10 mars en librairie et sur la e-boutique Gault&Millau.

➔ Afin d'œuvrer davantage pour la mise en valeur de nos terroirs, Gault&Millau offre la nouvelle édition de ce guide aux hôtels sélectionnés ainsi qu'aux offices de tourisme pour qu'ils puissent le proposer en libre consultation à leur clientèle.

Remerciements

Gault&Millau tient à remercier chaleureusement le parrain du Gault&Millau Tour en Auvergne-Rhône-Alpes, Guillaume Gomez, Christophe Marguin et les Toques Blanches Lyonnaises, les étudiants du Campus de Groisy, centre de formation des apprentis de Haute-Savoie, dirigé par Arnaud Gobled, qui accueillera prochainement le Centre d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la Gastronomie. Gault&Millau remercie également les Halles de Lyon - Paul Bocuse, leur président, Claude Polidori, l'ensemble des commerçants et tout le personnel technique.

À propos de Gault&Millau

Gault&Millau a été fondé il y a plus de 50 ans par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine et dénicheurs de jeunes talents. Aujourd'hui, présent dans plus de 20 pays le Guide Jaune, est reconnu pour la qualité et l'audace de ses selections, toujours impartiales mais bienveillantes, la rigueur de son expertise et l'éthique de ses enquêtes. Gault&Millau a su développer des événements fédérateurs, nationaux et régionaux, afin de célébrer les talents à travers ses guides, trophées et dotations. Gault&Millau : dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.