

# Gault&Millau

MAKE LIFE TASTY

## Le Chef de l'Année Gault&Millau Luxembourg 2020 est connu

*Gault&Millau, l'éditeur de guides gastronomiques, a dévoilé ce lundi 21 octobre les lauréats dans sa toute nouvelle édition du guide Luxembourg 2020. C'est à l'aube de la nouvelle décennie et des nouvelles 'roaring twenties', que Gault&Millau franchit une étape supplémentaire et lance le guide Luxembourg à part entière. Il volera de ses propres ailes sous le nom « A Taste of Luxembourg » et est édité en deux langues, Français/Anglais. Gault&Millau a choisi, pour cette édition, de ne pas se limiter aux restaurants, brasseries et adresses Pop et de proposer d'autres adresses indispensables, car elles apportent aussi du plaisir... « A Taste of Luxembourg » reprend également les meilleurs bars du pays ainsi que ses meilleurs chocolatiers.*

*Disponible dans toutes les bonnes librairies à partir du 22 octobre à 14,95€*

**Luxembourg, le 21 octobre** - C'est devant un parterre de journalistes mais aussi de restaurateurs curieux que la direction du Guide a présenté ses lauréats et résultats de l'édition 2020 du Guide « A Taste of Luxembourg ». Les chroniqueurs du guide ayant travaillé comme à l'habitude, personne ne savait qu'il avait été inspecté ni sélectionné avant de recevoir l'invitation pour ce lundi. Dans les rangs, on pouvait reconnaître des restaurateurs de tout le pays.

Tous venaient rencontrer la rédaction qui présentait ses lauréats 2020. Cette année, à l'aube de cette nouvelle décennie, Gault&Millau à « rebattu les cartes » est c'est Cyril Molard, chef propriétaire du restaurant « Ma Langue Sourit » à Moutfort qui a été récompensé comme premier Chef de l'Année de la décennie.

Autres lauréats, Lady Jane « Bar de l'Année » ; Pas Sage « Pop of the Year » ; Pierre Zehner (La Distillerie et Côté Cour) « Pâtissier de l'Année » ; Claude Rameau (Pefferkär) « Sommelier de l'Année » ; Sébastien Périé (L'Atelier Windsor) « Hôte de l'Année » ; Thomas et Emeline Murer (An der Villa) « Nouveauté Remarquable de l'Année », Giuseppe Molinaro (Tailor's Concept) « Méditerranéen de l'Année » et Baptiste Heugens (Two6Two) tout premier « Jeune Chef de l'Année » au Luxembourg.

Ensuite, après Jean Kircher l'année passée, la rédaction du guide a tenu à rendre hommage à une personnalité qui œuvre en marge de la gastronomie en apportant des solutions de qualité au plus grand nombre et qui a investi avec beaucoup de réussite et de pugnacité dans son projet : Stéphanie Jauquet, fondatrice propriétaire de Cocottes installée depuis peu dans ses tous nouveaux ateliers à Grass est devenue « Personnalité de l'Année 2020 ». Ou comment, à force de courage et de volonté, on passe de plongeuse à serveuse, de serveuse à patronne de restaurant et de patronne de restaurant à une entreprise de + de 180 salariés tout en respectant la qualité des produits.

Enfin, grâce au travail acharné de nos chroniqueurs qui ont mis les bouchées double encore une fois cette année et c'est le cas de la dire, nous rentrons au guide pas moins de 34 nouvelles adresses dont les 18 premiers « Best Bars », 3 « Pop », et 10 « Restaurants. »

Pour la quatrième fois, Gault&Millau propose sa sélection des meilleurs chocolatiers. Cette année, les dégustateurs anonymes ont sélectionné en plus des 6 adresses grand-ducales incontournables préexistantes, 3 nouvelles adresses pour les croqueurs de chocolats et autres amateurs.

Gault&Millau a également tenu à mettre à l'honneur deux acteurs incontournables de la gastronomie luxembourgeoise, La Provençale qui fête cette année ses 50 ans et Oberweis qui fête ses 55 ans d'existence. Dans notre monde éphémère, où les stars apparaissent et disparaissent de plus en plus vite, on ne peut que respecter ces performances dans la durée réellement exceptionnelles, commente Marc Declerck, CEO de Gault&Millau.

Pour la version papier, les restaurateurs et autres aficionados du « bien –manger » n'auront plus à attendre la sortie du Guide Belux, prévue le 4 novembre prochain à Lint (Belgique). Si le tirage du Guide « A Taste of Luxembourg » est un énorme succès avec plus de 6000 guides pré-vendus, le volume du guide Belux reste stable à 30.000 exemplaires car, comme le confirme Marc Declerck, CEO de Gault&Millau, « il n'y a aucune cannibalisation ni entre les 2 éditions ni du digital sur le papier. Les demandes continuent d'affluer de nos partenaires friands de l'édition du guide personnalisable qui leur permet d'offrir à leurs clients un beau cadeau utile et personnalisé aux couleurs de leur entreprise. Et en librairie, les ventes B to C n'ont pas baissé non plus depuis la mise en ligne de l'ensemble des informations, cotes et textes des restaurants. »

Il faut dire que l'usage du guide papier permet aux gastronomes de repérer et de prévoir ses sorties gastronomiques, alors que l'App est à usage instantané.

Le site internet est accessible via l'adresse [www.gaultmillau.lu](http://www.gaultmillau.lu) et reprend 126 restaurants, Pop et Bars luxembourgeois sélectionnés sur base de visites anonymes par des inspecteurs qui paient tous leur addition tout comme le ferait n'importe quel client. Le guide Belux, qui reprend plus de 1.300 adresses, sort le 4 novembre et sera dès le lendemain en librairie au prix de 29 euros. Il est également possible de le commander sur le site <http://shop.gaultmillau.be>.

En point d'orgue de la soirée, un dîner de gala concocté par plusieurs grands chefs luxembourgeois réunissait 250 entrepreneurs, chefs et gastronomes luxembourgeois ou étrangers dans les salons de l'Hôtel Le Royal à Luxembourg.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous adresser à:

Marc Declerck - Administrateur délégué  
[marc@gaultmillau.be](mailto:marc@gaultmillau.be) - +32(0)475 78 24 21

**Contact Presse** : Backstage Communication

Olivier Duquaine – [olivier@backstagecom.be](mailto:olivier@backstagecom.be) – T +32(0)477 50 47 84

Véronique Bourgeois – [veronique@backstagecom.be](mailto:veronique@backstagecom.be) – T +32(0)476 68 40 35