

The logo for Gault&Millau, featuring the brand name in a bold, red, sans-serif font centered within a bright yellow rectangular background.

Le Chef de l'Année Gault&Millau Luxembourg 2022 est consacré.

Gault&Millau, le groupe actif dans la gastronomie et notamment éditeur du guide gastronomique le plus vendu au Benelux, a dévoilé ce lundi 25 octobre les lauréats dans sa toute nouvelle édition du Guide 100% luxembourgeoise « Gault&Millau Luxembourg 2022 ». Ce guide est bilingue français-anglais, et reprend, outre les restaurants et brasseries, des adresses Pop, les meilleurs bars du pays ainsi que ses meilleurs chocolatiers et -grande nouveauté cette année- une sélection du sommet du vignoble luxembourgeois « les Stars de la Moselle ».

Luxembourg, le 25 octobre - C'est devant un parterre du gratin de la restauration grand-ducale et de journalistes que Gault&Millau a présenté ses lauréats et les résultats de l'édition 2022 du Guide « Gault&Millau Luxembourg ». Les chroniqueurs du guide ont travaillé cette année encore sur une période très condensée mais selon ses critères d'anonymité et de grande impartialité.

Tous étaient heureux de se revoir après cette période de pandémie et impatients de découvrir les lauréats 2022. Cette année, pour couronner la précision de son travail, sa méticulosité et sa résilience puisque ouvert juste avant la pandémie, c'est Ryodo KAJIWARA, chef du restaurant « Ryôdô » à Luxembourg Hollerich, qui a été récompensé du titre de Chef de l'Année 2022. Cette haute distinction attribuée à un chef asiatique est exceptionnelle.

Les autres lauréats de cette campagne sont : Amore « Bar de l'Année » ; La Baraque « Pop of the Year » ; Adeline Campestre (La Cristallerie) « Pâtissière de l'Année » ; Giovanni Curcio (Fani) « Sommelier de l'Année » ; Njomza Musli (Léa Linster) « Hôtesse de l'Année » ; Le jeune couple Caroline Esch et Valérian Prade (Eden Rose) « Découverte de l'Année », OiO (Leonardo de Paoli) « Méditerranéen de l'Année » et Paul Cabayé (Les Jardins d'Anaïs) « Jeune Chef de l'Année ».

Gault&Millau se sentant concerné par les problèmes climatiques a créé, en collaboration avec « Sous schmaacht Lëtzebuerg », un trophée qui met en avant le respect de son environnement en consommant local au maximum. C'est au restaurant « A Guddesch » à Beringen qui travaille en bonne partie en autosuffisance qu'est allé le tout premier award de « Restaurant de Terroir » 2022.

Gault&Millau Luxembourg innove encore cette année avec un cahier spécial consacré aux meilleurs vins du Grand-Duché, les « Stars de la Moselle ». Marc Declerck CEO de Gault&Millau Benelux nous confie : « Il nous semblait important de mettre en avant ce que la Moselle renferme comme trésors, la sélection actuelle n'étant qu'un début, la crème de la crème, non exhaustive, qui est amenée à s'étoffer ».

Enfin, grâce au travail acharné de ses chroniqueurs qui ont mis les bouchées double (au propre comme au figuré) cette année encore, Gault&Millau Luxembourg référence pas moins de 17 nouvelles adresses.

De Feierwon (Luxembourg) ; Eden Rose (Kayl) La Manufacture (Bertrange) ; La Rôtisserie Ardennaise (Luxembourg) ; Le Sud (Luxembourg) ; Madeleine (Marnach) ; Nonbe Kaiseki (Belval) ; OiO (Luxembourg) ; Osé (Ellange) ; mais aussi des Pop avec Amore (Luxembourg) ; La Baraque (Luxembourg) ; Les Copains d'Abord (Luxembourg), Vida (Luxembourg) et Il Mercato (Strassen) ; ou

Contacts Presse : Laurent@gaultmillau.lu

621 207 619

encore des Bars avec Amore (Luxembourg) ; Madame Jeannette (Luxembourg) et Mama Shelter Rooftop (Luxembourg). Ceci sans oublier une nouvelle chocolatière, Lola Valerius (Esch-sur Alzette).

C'est avec une grande fierté que Gault&Millau a annoncé sa collaboration avec Delhaize Luxembourg. Gault&Millau a pour la première fois sélectionnée parmi les produits Delhaize essentiellement issus de la gamme Taste of Inspiration, ceux qui correspondent au mieux à sa philosophie qualitative. Ainsi Gault&Millau guide la clientèle Delhaize désireuse de se faire plaisir en cette fin d'Année 2021.

Le site internet actuel reste accessible via l'adresse www.gaultmillau.lu et reprend 140 adresses, restaurants, Pop, Bars et Chocolatiers luxembourgeois sélectionnés sur base de visites anonymes par des inspecteurs qui paient tous leur addition tout comme le ferait n'importe quel client. L'adresse Facebook Gault&Millau Luxembourg propose aux abonnés des news ainsi que la possibilité de participer au concours du « Chef du Mois » pour remporter à chaque édition, des repas pour 2 personnes dans les meilleures tables du pays et ce en collaboration avec Delhaize et RTL.

Le guide est disponible dans toutes les bonnes librairies à partir du 26 octobre au prix de 14,95€

Le guide Belux quant à lui, qui reprend plus de 1.300 adresses, sortira le 13 décembre et sera dès le lendemain en librairie au prix de 29€. Il est également possible de le commander sur le site <http://shop.gaultmillau.be>.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez-vous adresser à :

Laurent Fery
Country Director
621 207 619
laurent@gaultmillau.lu

Marc Declerck
Managing Director
+32 475 78 24 21
marc@gaultmillau.be