

« CUISINIER DE L'ANNÉE » 2025

## Frédéric Anton



Frédéric Anton, figure incontournable de la gastronomie parisienne, gère aujourd'hui trois établissements emblématiques : le Jules Verne dans la tour Eiffel, le yacht Don Juan II sur la Seine, le Pré Catelan et, a récemment ouvert la Ferme du Pré, au cœur du Bois de Boulogne. Ayant gravi les échelons aux côtés de Joël Robuchon, il incarne le raffinement et l'âme de Paris à travers des lieux uniques. Récompensé par Gault & Millau avec 5 toques pour le Pré Catelan, il poursuit son parcours en mettant en valeur un Paris éternel.

« SOMMELIER DE L'ANNÉE »

## Bastien Debono



Bastien Debono, chef sommelier au sein de l'établissement de Yoann Conte en Savoie, incarne la passion et l'engagement envers la transmission du savoir. Son parcours, étonnant, débute à 13 ans dans une crêperie, où il fait ses premières découvertes sur le monde du vin. Après avoir suivi une formation en sommellerie à Marseille, il perfectionne ses compétences dans des établissements prestigieux, tels que ceux de Gérald Passadat et de L'Oustau de Baumanière. Récemment, il obtient une licence d'enseignement, attestant de son désir de transmettre ses connaissances.

« PÂTISSIER DE L'ANNÉE » 2025

## Sébastien Nabaile



Sébastien Nabaile, chef au Château de Pavie à Saint-Émilion, est le fruit de rencontres marquantes et d'un parcours riche. Formé en pâtisserie, il obtient un BEP en cuisine et fait ses débuts dans des restaurants régionaux. Sa carrière décolle chez Marc Meneau à L'Espérance, où il développe sa passion pour la cuisine française. En 2012, il rejoint Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance et y reste, collaborant avec des chefs de renom comme Cédric Béchade et Yannick Alléno. Sa trajectoire est saluée par Gault & Millau, soulignant son talent et son engagement dans la cuisine d'excellence.

« DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE »

## Nicolas Brossard



Nicolas Brossard dirige avec rigueur la salle du restaurant Christopher Coutanceau à La Rochelle. Après un début de carrière comme chef sommelier au Louis XV, il rejoint Coutanceau en 2003 pour insuffler un nouveau dynamisme à l'établissement. En 2007, il devient co-proprétaire du restaurant avec Christopher Coutanceau. Nommé par Gault & Millau, il incarne l'exigence et l'exemplarité dans la gestion du service, tout en restant proche de ses équipes et des clients.