

« GRAND DE DEMAIN DE L'ANNÉE »

Clément Guillemot



Clément Guillemot et sa partenaire Flora ont choisi de s'établir au Pays basque après des expériences significatives dans des cuisines réputées, comme celles de Paul Bocuse et Gordon Ramsay. Ensemble, ils ont transformé une « cantine de village » grâce à la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau, qui a boosté leur projet. Malgré les défis liés à la pandémie et à l'approvisionnement, leur engagement pour le partage et les produits locaux demeure inébranlable. Leur restaurant a obtenu deux toques dès leur installation et a récemment gagné une troisième toque, témoignant de leur succès et de leur ambition continue.

« JEUNES TALENTS DE L'ANNÉE »

Margaux Le Baillif et Brice Goeuriot



@Carolinephotographies

Brice Goeuriot et Margaux Le Baillif, qui se sont rencontrés à l'école Ferrandi, ont rapidement décidé de faire équipe. Après deux années au Château de Candie à Chambéry, ils rejoignent Espelette, au cœur du pays basque, et le Choko Ona, où ils développent une cuisine mettant en avant des produits locaux. Leur succès les pousse à ouvrir leur propre restaurant à Bayonne à seulement 24 ans. Leur parcours a été récompensé en 2024 par Gault&Millau, qui les a désignés Jeunes Talents « 109 ».

Gault & Millau G
 illau Gault & Mill
 ult & Millau Gau
 Gault & Millau G