

# Le Gault & Millau distingue deux jeunes Chefs du 13



**Caroline** Nov 23, 2016



La dernière étape de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents s'est arrêtée le 21 novembre dans le restaurant du Chef Franck Putelat (4 toques Gault&Millau) à Carcassonne, et a mis à l'honneur trois jeunes Chefs : Jérôme Billot Morel, Pauline et Christophe Billau, Jean-Laurent Mazzia.

**Très bonne nouvelle : Jean-Laurent Mazzia** ouvrira avec son frère Alexandre « Pointe-Noire », un bar à mets, dans l'hypercentre d'Aix-en-Provence début janvier 2017. Je suis ravie car je suis une très grande fan d'[Alexandre Mazzia](#) et j'ai vraiment hâte de découvrir ce nouvel établissement.

**Jean-Laurent Mazzia n'a certes pas travaillé dans de grandes maison** mais il a une solide expérience dans plusieurs restaurants du groupe Accor, comme chef de cuisine puis comme directeur de la restauration. A 36 ans, il a souhaité créer sa propre entreprise à Aix-en-Provence, à l'angle des rues d'Entrecasteaux et des Tanneurs. « *J'ai voulu créer un lieu transversal, convivial et contemporain, qui soit solidement ancré dans son territoire, en prise directe avec les artisans locaux. « Le Bar à Mets » sera comme la synthèse d'une rôtisserie, d'une brasserie, d'un bar à tapas et d'un bar à vins, un lieu que j'ai voulu moderne et unique* ».

**A chacune des étapes de la Dotation, Gault&Millau réunit pour un déjeuner chez un Chef aîné-parrain.** La Dotation est donc remise aux trois lauréats : ces derniers ont reçu un « package » en produits et en matériel, adapté à leurs besoins (Bonnet-Thirode, le Bureau National Interprofessionnel du Cognac, Champagne Collet, Elle&Vire, Evian Badoit Professionnels, Kaviari, Lavazza, Lehmann Glass, Mauviel 1830, Métro, MyMicroInvest, Rougié, les Vignobles André Lurton, les Vergers Boiron, Winterhalter). Au-delà de la Dotation, le fait d'être repéré par Gault&Millau comme chef à fort potentiel est une caution formidable auprès des banques et des fournisseurs.



**De son côté, Noël Baudrand, le Chef du Relais 50 – le restaurant de l'Hôtel « La Résidence du Vieux Port » à Marseille, a été élu Jeune Talent Gault & Millau 2017. Il recevra sa distinction le mardi 29 novembre.** Pour ceux qui ne le connaissent pas, il y propose des plats d'inspiration méditerranéenne dans un décor inspiré des brasseries des années 50. Depuis son ouverture, on y a vu des personnalités comme Simone Signoret, Louis Aragon, Orson Welles, François Truffaut... Le cadre est tout simplement idyllique et

les amateurs de cuisine méditerranéenne ne s'y sont pas trompés. Ils sont très nombreux à fréquenter sa table.

*Crédit photo Gault & Millau : © Nicolas Vandebussche*