

# Gault & Millau 2017 : trois Côte-d'Oriens récompensés

Comme chaque année, *Gault & Millau* a dévoilé ce mercredi son palmarès 2017 distinguant les meilleurs talents culinaires français. Un tableau d'honneur où figurent trois Côte-d'Oriens. Premier à être mis à l'honneur, Éric Rousseau du *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu. Il reçoit le prix du directeur de salle de l'année. Une distinction à laquelle il a rapidement réagi dans un communiqué le groupe Bernard Loiseau qui évoque « une belle récompense pour Éric Rousseau qui a rejoint Bernard Loiseau en 1981. Il a gravi tous les échelons pour décrocher cette belle recon-



■ Le chef Guillaume Royer, qui officie à l'Abbaye de la Bussière à La Bussière-sur-Ouche, a été désigné "Grand de demain" 2017 par le *Gault & Millau*. Photo Humberto OLIVEIRA

naissance. C'est en tout cas grande fierté pour toutes les têtes du groupe ! Éric Rousseau, un des piliers de la maison » Le second lauréat du département n'est autre que le jeune Guillaume Royer, qui officie à l'Abbaye de la Bussière à Bussière-sur-Ouche, nommé parmi les six "Grands de demain" 2017. Une décision justifiée par la belle critique reçue par le chef dans le guide 2017.

Enfin, le chef Takashi Kinoshita du Château de Courban a été désigné "Jeune Talent 2017" Bourgogne-Franche-Comté.