

Ольга РОМАНЧУК, Оксана НИКИГА, Ростислав КОВАЛЬ, Андрій ГОЛОД

## ІСТОРІЯ ФРАНЦУЗЬКОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ГІДА GAULT & MILLAU

*У статті досліджено розвиток відомого французького гастрономічного гіда Gault & Millau. Подано біографічні довідки про його засновників Henri Gault та Christian Millau, проаналізовано причини, які обумовили започаткування Нової кухні, її характерні особливості, значення гіда для французької гастрономії. Отримані результати дозволять розширити спеціалізовані курси у профільних закладах вищої освіти України.*

**Ключові слова:** гід «Gault & Millau», історія, Нова кухня, гастрономічний туризм.

**Постановка науково-практичної проблеми, актуальність і новизна дослідження.** Maurice Edmond Sailland aka Curnonsky (1872–1956), один із найвідоміших французьких романістів та гастрономічних критиків, говорив про те, що гастрономія насправді є релігією, яка відображає зв'язок між людьми, а гурман повинен подорожувати, у тому числі, для того, аби задовольнити свої гурманські потреби [2]. Оцінки та експертні думки, представлені у таких всесвітньовідомих французьких гідах як Michelin та Gault & Millau, мають суттєвий вплив на рейтинги ресторанів. Гід Gault & Millau змінив туристичне та кулінарне обличчя Франції другої половини ХХ століття, однак його історія не є достатньо висвітленою в Україні. Тому пропонувану статтю розглядаємо як продовження циклу праць [1], присвячених розвитку гастрономії та гастрономічного туризму у Франції та світі.

**Аналіз останніх публікацій за темою дослідження.** Історія французького гастрономічного гіда Gault & Millau привертала увагу провідних іноземних науковців, що відображено у відповідних статтях та книгах [7; 9; 10; 11; 18; 26; 28; 29; 31; 32; 35], магістерських [3; 13] і дисертаційних [5] роботах, публікаціях у ЗМІ [4; 8; 12; 14; 17; 21; 22; 23; 30] та на профільних вебсайтах [27].

Normand Cazelaïs проаналізував вплив гідів на гастрономічний туризм. Henri Gault та Christian Millau активно пропагували Нову кухню (Nouvelle cuisine), яка характеризувалася поверненням до фундаментального / базового смаку продуктів харчування [9]. У статті Bénédict Beaugé розглянуто питання новизни у кулінарії, а також вказівок для Нової кухні, запропонованих Gault & Millau [7]. Nayagreeva Rao, Philippe Monin та Rodolphe Durand дослідили те, як Нова кухня у Франції змусила найкращих шефів відмовитися від класичної кухні і продемонструвала ідентичність французької гастрономії [31].

Статті Jean François Outreville стосуються сталого розвитку високорейтингових

ресторанів на основі інформації з гідів Gault & Millau [28; 29]. Véronique Chossat та Olivier Gergaud вивчали роль та значення експертних думок у гастрономії та стратегії того, як стати першокласним шефом. Для своїх досліджень вони використали дані з Gault & Millau [10]. Ken Woodward та Marc Stierand проаналізували вплив ресторанних путівників на професійну діяльність шефів [35].

Nele Schwark, Victor Tiberius та Manuela Fabro розглянули ймовірні сценарії розвитку високої кухні у перспективі найближчих п'яти-десяти років. Науковці зазначили, що рейтинги у гастрономічних довідниках мають значний вплив на успіх закладу. Одним із найважливіших та найвідоміших ресторанних путівників є гід Michelin, який присуджує від однієї до трьох зірок. У той час, коли Michelin представляє сервіс та атмосферу ресторану, Gault & Millau зосереджується на якості їжі. Путівник Michelin більше дбає про вишуканість страв, а Gault & Millau акцентує на інноваційності та унікальності [цит. за: 32].

Nathalie Montargot, Andreas Kallmuenzer та Sascha Kraus дослідили репрезентацію тризіркових ресторанів високої кухні на вебсайтах та у гідах. Їхня робота сприяє кращому розумінню багатогранності поняття кулінарної досконалості. На думку Henri Gault та Christian Millau, кулінарна досконалість пов'язана не з багатим зовнішнім виглядом ресторану чи його стравами, а, натомість, зі смаком, естетикою та інноваціями кухарів. Література про підприємництво та інновації у сфері гостинності відображає конкуренцію між фокусуванням Michelin на традиціях та Gault & Millau на інноваціях [цит. за: 26].

Analie Cuquel у своїй магістерській роботі висвітлила історію зародження та становлення путівника Michelin, порівнюючи його, зокрема, з гідом Gault & Millau [13]. Matthieu Aussudre розглянув значення Нової кухні та роль Henri Gault та Christian Millau у розвитку гастрономії [3]. Katharina Balazs у дисертації проаналізувала керівництво гастрономічними

ресторанами, звертаючи особливу увагу на принципи управління, підприємництво, креативність та організаційну культуру. Науковиця, серед іншого, запропонувала визначення поняття розкоші, гастрономічні ресторани назвала храмами розкоші, детермінувала роль шефа та необхідні для нього риси, а також розглянула особливості нової кухні [5]. Raphaëlle Vasqué присвятила велику статтю про Gault & Millau у газеті «Le Monde» [4].

Для роботи ми також використали матеріали, представлені на офіційному сайті гіда [27]. Біографічні довідки про засновників цього видання Henri Gault та Christian Millau укладені, зокрема, на основі інформації з генеалогічних сайтів [15; 16; 19; 20; 24; 25; 34], дані на які можуть вносити лише верифіковані користувачі.

**Мета** статті полягає у висвітленні історії гастрономічного гіда Gault & Millau. Для її виконання необхідно проаналізувати професійну діяльність Henri Gault та Christian Millau, а також значення Нової кухні для французької та світової гастрономії.

У роботі ми використали такі **методи дослідження**: історичний, описовий, порівняльний, систематизація та узагальнення.

**Викладення основного матеріалу.** Henri Gault (Henri Gaudichon), відомий французький ресторанный критик, журналіст, репортер, письменник, один із засновників гіда Gault & Millau, народився 4 листопада 1929 року в муніципалітеті Расу-sur-Eure (департамент Eure у Франції), помер внаслідок серцевого нападу 9 липня 2000 року та був похований у муніципалітеті Saint-Sulpice-en-Pareds (департамент Ven-dée у Франції) [30]. Його матір звали Lucienne Anaïse Bréchon (1896). Його батько André Robert Marie Joseph Gaudichon (1894) був лікарем-хірургом. Вони одружилися в 1922 році. Henri Gault навчався в лицей міста Évreux, а також в паризькому лицей Carnot, де одним із його друзів став знаменитий французький тенісист та спортивний функціонер Philippe Chatrier (1928–2000). У Парижі він розпочав студіювати медицину, однак у 1951 році залишив навчання і поїхав до Африки. Повернувся у 1954 році і був запрошений Philippe Chatrier у видання «Tennis de France», а через два роки у газету «Paris Presse-l'Intransigeant». У 1958 році одружився з Catherine Binet. У той же час він робив гастрономічні огляди для таких видань як «Le Point», «Jours de France», «Paris Match», «Minute». У 1963 році Henri Gault опублікував збірку «À voir et à manger» [3; 4; 13; 18; 19; 20; 27].

Другий співзасновник гіда Christian Du-

bois-Millot (псевдонім Christian Millau) народився 30 грудня 1928 року в Парижі, однак, за бажанням батьків, вказали дату 1 січня 1929 року [15; 21]. На генеалогічному сайті [15] знаходимо його родинне дерево, укладене Éric Dubois-Millot. Батьками Christian Millau були Paul Dubois-Millot та Anne Masur. Anne Masur народилася 7 серпня 1898 року у Кусково (зараз у складі Москви, Російська Федерація). Її батьками були Savely / Samuel / Schmuël Gregorievitch Masur та Adrienne Marie Josephine Désery. Savely Masur народився у 1866 році в місті Єлгава (у той час у складі Росії, тепер – Латвії). Був старшим сином у традиційній єврейській родині. Батьками Savely Masur були Hirsh (Grégoire-Gregorievitch) Masur (1837–1916) та Myriam Rochel Finkelstein (?–1915). У 1889 році він переїхав до Москви і в 1894 році прийняв православ'я. Matip Anne Masur – Adrienne Marie Josephine Désery – народилася 1871 року у Москві, померла в січні 1939 року в Парижі. Батьками Adrienne Désery були Claude Michel Désery (1835–1887) і Josephine Marie Clémentine Laborde (1852–1906). Adrienne Désery одружилася з Savely Masur 5 жовтня 1894 року у Москві. Savely Masur перевіз свою родину в Ніццу в 1903 році. Після того, як він повернувся до Москви у своїх справах, сім'я розлучається, однак Savely Masur періодично відвідував родину. Батько утримував їх в комфортних умовах життя до Жовтневої революції 1917 року, потім комуністичний режим створив йому значні труднощі. Savely Masur поступово втрачає можливості підтримувати свою сім'ю у Франції. У 1930 році його заарештували і він помер 31 липня 1931 року на Соловецьких островах. Anne Masur була чудовою піаністкою. Вона страждала на сильну мігрень та захворіла на туберкульоз у 1934 році. Відійшла у засвіти 25 грудня 1954 року в Парижі [24].

Батько Christian Millau – Paul Dubois-Millot (1889–1975) – народився у родині Pierre-Adolphe Dubois (1848–1921) та Marie-Alice Millot (1856–1940). Батьками Pierre-Adolphe Dubois були René Théodore Dubois (1802–1872) та Léonie Courtier (1816–1878). Батьками Marie-Alice Millot були Félix Millot (1829–1873) та Louise Caroline Machinot (1831–1916) [16]. Додамо, що Pierre-Adolphe Dubois, дідусь Christian Millau, був наймолодшим сином René Théodore Dubois, засновника компанії з виробництва стеарину «Stéarinerie Dubois». У 1874 році Pierre-Adolphe Dubois одружився з Marie-Alice Millot, єдиною донькою паризького парфумера Félix Millot. Сам Félix Millot помер у 1873 році, тому його вдова Louise Millot взяла

на себе керівництво компанією. У 1899 році Louise Millot довірила управління бізнесом своєму онуку Félix Dubois (1876–1927) та Henri Desprez (1865–1938), чоловікові своєї онуки Alice Dubois (1875–1946) [16]. Їхні нащадки продовжили розвиток підприємства та успішно впроваджували маркетингові інновації. Цікаво, що флакони від їхніх парфумів сьогодні становлять предмети для колекціонування, а найвідомішим ароматом є «Crêpe de Chine», який конкурував з «Chanel № 5». «Crêpe de Chine» зникли у 1970 році після ліквідації компанії. У 1987 році на прохання Pierre André Dubois, спадкоємця компанії Millot та колишнього президента Французького товариства парфумерів, аромат вдалося відновити. Зараз парфуми зберігаються у Версальській Осмотеці [16; 33].

Шлюб батьків Christian Millau відбувся 15 вересня 1921 року в Парижі [25]. Окрім Christian, у них був також син Claude Dubois-Millot (1923), котрий одружився із Sylviane des Vallières [15]. Вона народилася 25 травня 1930 року в Парижі. Її батьками були René des Vallières (1900–1950) та Yvette Nouët-Ryunet de Tailly (1906–1990). У неї був брат Michel des Vallières (1927–2008) [34]. Claude Dubois-Millot та Sylviane des Vallières мали п'ятеро дітей: Marie Laïta Dubois-Millot (1952), Éric Dubois-Millot (1953), Christine Dubois-Millot (1954), Isabelle Dubois-Millot (1958) та Catherine Dubois-Millot (1960) [15]. Саме Éric Dubois-Millot був упорядником родинного дерева [15; 16; 24; 25; 34]. Батьки Christian та Claude – Paul Dubois-Millot та Anne Masur – поховані на кладовищі Montparnasse у Парижі [16].

Christian Millau одружився у 1959 році з Arlette Conrad (1936), з котрою вони мали трьох дітей – близнюків Jérôme і Marianne (1961) та Alexis (1964) [25].

Christian Millau навчався в лицей Janson-de-Sailly та на юридичному факультеті в Паризькому університеті. Працював журналістом з 1947 року, зокрема, у різноманітних літературних виданнях. Співпрацював з «Le Monde», «L'Express» та «Le Point», був радіоведучим на «Europe 1». У 20 років Christian Millau запропонував «Le Monde» серію статей про Югославію у часи маршала Тіто, яку головний редактор щоденної газети André Chênebenoit (1895–1974) відхилив: “Звичайно, ми не будемо їх публікувати. Але, якщо ви хочете, ми можемо вас взяти на стажування у політичну рубрику”. Під час кантональних виборів, відповідалий за збір результатів, він неправильно написав ім'я майбутнього президента Франції François Mitterrand (1916–1996). Нас-

тупного дня його звільнили [4].

Друг родини, Gwenn-Aël Bolloré (1925–2001), котрий був дядьком Vincent Bolloré (1952), французького мільярдера, боса «Vivendi», привів Christian у видання «Opéra», яке очолював Roger Nimier (1925–1962), і там були такі письменники як Jacques Laurent (1919–2000), Antoine Blondin та Michel Déon. Саме серед них Christian Millau вдосконалював свою журналістську майстерність. Він швидко зауважив, що Roger Nimier – трудоголік. Прочитати книжку, переглянути виставу та написати дві статті за одну ніч було для нього звичним. Christian Millau усюди його супроводжував, допоки той не загинув за кермом свого «Aston Martin», який йому подарував Gaston Gallimard [4].

Christian Millau написав багато праць, з-поміж яких виділяємо книги мемуарного характеру «Bons baisers du goulag. Secrets de famille» (2004), де автор описав історію родини по матері, котра походила з царської Росії, на початку XX століття переїхала до Франції, а її батько, дідусь самого Christian Millau, був знищений у сталінські часи; «Journal d'un mauvais Français. 1<sup>er</sup> septembre 2011 – 1<sup>er</sup> avril 2012» (2012), де представлено спогади про непересічних особистостей, а саме політиків Dominique Strauss-Kahn aka DSK (1949), François Hollande (1954), Nicolas Sarkozy (1955), Marine Le Pen (1968), видавця Gaston Gallimard (1881–1975), письменника та лікаря Louis-Ferdinand Céline (Des-touches) (1894–1961), чиновника та письменника Michel Déon (1919–2016), письменника, літературного критика та спортивного журналіста Antoine Blondin (1922–1991), сценариста та звідника Dodo la Saumure / Dominique Alderweireld (1949) та інших; мемуари «Journal impoli: Un siècle au galop, 2011–1928» (2011); праці «Au galop des Hussards. Dans le tourbillon littéraire des années 50» (1999), де описано літературні процеси 1950-х років у Франції та «Paris m'a dit. Années 50, fin d'une époque» (2000), спогади про Париж 1950-х років; роботи, які стосуються гастрономії: «Dictionnaire amoureux de la gastronomie» (2008) про кулінарію від часів Louis XIV до сучасної молекулярної кухні; «Petit Dictionnaire amoureux de la Gastronomie» (2013); «Le Petit Roman du vin» (2010), де він розповів про вино та пов'язані з ним історії, зокрема, стосовно престижних дегустацій, на які його свого часу запрошували: Yquem, Lafite, Rothschild 1797, Pétrus; «Dieu estil gascon?» (2006), де автор надав власний портрет історичній області у Франції Gasconne; книгу сатиричного характеру «Guide des restaurants fantômes Ou les Ridicules de la

société française» (2007); «Les fous du palais: Drôle de voyage au pays des gourmands» (1994), цікаві історії від автора, пов'язані з харчуванням. У книжці «Dictionnaire d'un peu tout et n'importe quoi» (2013) Christian Millau подав власну інтерпретацію тих чи інших понять, написав про відомих людей, історію, журналістику та літературу, а в романі «Le Passant de Vienne. Un certain Adolf» (2010) йшлося про Адольфа Гітлера. Він опублікував також художні твори «Une campagne au soleil» (2002) та «Commissaire Corcoran» (2005). У співпраці з Henri Gault видав цілу низку туристичних гідів різноманітними містами та країнами. Christian Millau був кавалером Ордену Почесного Легіону, Національного ордена «За заслуги» та Ордену Мистецтв та літератури, в 2013 році заснував літературну премію «Prix des Hussards». Помер 5 серпня 2017 року [3; 4; 12; 13; 21; 27; 31].

Історія гіда Gault & Millau розпочалася у 1960-х роках в редакції видання «Paris-Presse». Henri Gault продемонстрував власний талант великого репортера, Christian Millau був заступником головного редактора. У 1961 році Pierre Charpy (1919–1988), відомий французький гравець у регбі та журналіст, тодішній директор редакції «Paris-Presse», доручив Henri Gault вести щотижневу колонку під назвою «Week-end et promenades» («Вікенд та променади»). За кермом своєї старої автівки Henri Gault починає досліджувати околиці Парижа, щоб віднайти різноманітні цікаві місця. Christian Millau постійно перечитував репортажі з подорожей, які здійснював Henri Gault. Кожної п'ятниці читачі отримували нову цікаву інформацію, серед якої їх найбільше приваблювало відкриття для себе ресторанів. Успіх такого формату був миттєвим, він повністю відповідав очікуванням читачів з новими цінностями – споживчі звички та стиль життя еволюціонували [3; 4; 13].

Завдяки цьому французьким видавцем Christian Bourgois (1933–2007) була опублікована згадана збірка під назвою «À voir et à manger», яка викликала неймовірний ажіотаж у книгарнях. Швидко народилася ідея путівника Парижем, який би розповідав про ресторани, магазини, готелі, митців, виноторговців. Christian Bourgois без вагань профінансував цей проект – так виникла співпраця Gault та Millau. У 1963 році на полицях книготорговців з'явився перший путівник Julliard Парижем, котрий мав значний успіх [3; 4; 13]. Того ж року професор Jean Trémolières (1913–1976) заснував франкомовне Товариство харчування та дієтології (Société de nutrition et de diététique

de langue française), яке стало основою сучасної дієтології [4].

Henri Gault та Christian Millau знали, що таке війна – обидва народилися у 1929 році. Але тоді, коли їм щойно минуло тридцять, вони зрозуміли, що ця Європа, яка піднімається з уламків, жадає новизни та насолоди. Згідно з тодішніми опитуваннями, половина французів каже, що вони ніколи не були в ресторани. Але скрізь є бажання отримати задоволення, після років розчарування поринути в те, що соціолог та культуролог Jean Baudrillard (1929–2007) щойно назвав суспільством споживання (société de consommation). Французи були на шляху відкриття вікендів та дозвілля [4].

На той час розвиток високої кухні зазнав певної стагнації і вона не змінилася з довоєнних часів. Три мішленівські зірки були гарантіями французьких традицій, успадкованих з XIX століття, а також дещо старомодною регіональною кухнею. Основні тенденції полягали у ситних стравах, соусах та розкішних буржуазних ресторанах. Henri Gault зовсім не боявся критикувати такі заклади, чим порушував священні французькі традиції, а його незалежність та зухвалість особливо подобалися читачам [3; 4; 13; 27].

Henri Gault та Christian Millau були сповнені рішучості стерти ультрабуржуазний та анахронічний образ французької гастрономії, тому активно досліджували усю Францію в пошуках новинок. Обоє друзів відкрили те, що зовсім скоро мало стати Новою кухнею. Вона народилася із забутих смаків, простоти та легкості. Подорожуючи країною в пошуках ресторанів, які вони вважають гідними інтересу, їхніми критеріями є не багатство закладу, страви або чистота, цінності, які підтримує Michelin, а смак, презентація та уява шеф-кухаря. Henri Gault та Christian Millau незалежно один від одного оплачують рахунки та оцінюють ресторани, не враховуючи думки інших гідів [3; 4; 13; 27]. Вони також вирішили залишити «Paris-Presse» та заснувати власне агенство – «Agence Presse-Loisirs».

У 1969 році Henri Gault та Christian Millau зі своїм приятелем, французьким журналістом та ресторанным критиком André Gayot (1929–2019) та завдяки допомозі Max Théret (1913–2009), співзасновника і директора торгівельної мережі «Fnac», започаткували випуск щомісячного журналу «Le Nouveau Guide permanent», який з травня 1970 року називався «Le Nouveau Guide Gault-Millau». У 1970 році вони також опублікували «Le Guide Gourmand de la France». Урешті, у 1972 році

вийшов перший гід Gault & Millau Францією («Le Guide Gault-Millau de la France»), в якому вони проанжували усі ресторани, які вважали за потрібне рекомендувати публіці [3; 4; 13; 27].

У Henri Gault та Christian Millau однакові уподобання. Щотижня вони мають приблизно п'ятнадцять обідів у ресторанах, але цей дует ніколи не приховує себе. Жодних анонімних бронювань, як це роблять агенти могутнього гіда Michelin, з яким вони мріють конкурувати. «Який сенс, – запевняє Millau, – якщо ми оголошуємо про прихід за годину, ніхто не встигне переробити своє меню?». Christian Millau цінує в Henri Gault смак до стилю. Для них кухня має естетичний та літературний вимір. Вони добре описують страви, саму атмосферу, так, що їх можна читати із задоволенням. Ні Henri, ні Christian не люблять важку та помпезну кухню, яку пропонують у багатьох іменитих ресторанах. Рибу часто пересмажують, страви заливають соусом, вершками і маслом. «Ніщо не обурює нас більше, ніж ці огрядні джентльмени, котрі сидять за тривалим обідом», стверджують вони та мріють про простоту та легкість [3; 4; 13; 18].

У 1973 році вони відчують, що їм потрібно дати новий поворот своєму успіху. Їх путівник продається дуже добре. Їхні два імені тепер нероздільні. Щодня вони отримують листи, адресовані пану Gohetmillo, ніби вони становлять єдине ціле [3; 4; 13; 31]. Вони хочуть створити свою власну школу. Саме така ідея з'явилася в Henri Gault.

Ось як ці події описує відома французька журналістка Raphaëlle Bacqué (1964) у власній статті «Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine» (2016) для газети «Le Monde»: «Того жовтневого дня 1973 року Henri Gault прийшов, як завжди, пізно вранці. У цих кабінетах, облаштованих у колишніх майстернях фобуру Saint-Antoine, панує радичний безлад. Великий стіл накритий книгами. Брудні склянки панують над гастрономічними путівниками, котрі самі ж балансують на купках газет. Коли приходять відвідувачі, потрібно звільнити два або три ящики з-під Bordeaux, аби дати їм можливість сісти. Christian Millau працює там уже кілька годин, оточений невеликою групою епікурейців, котрі також є трохи родиною між собою. Є своячки Henri Gault, давній приятель Millau, колишній полковий товариш, що опікується фінансовими питаннями, друг-мистецтвознавець та Roger, велосипедист, котрий знає весь Париж завдяки тому, що розносить там пошту. Christian Millau з самого ранку був зайнятий написанням

власних статей, перечитуванням колонок з адресами закладів харчування та оглядів. Кожному ресторану виставлялася оцінка за 20-бальною шкалою, присвоювалися ковпаки (toques) та давався коментар» [4].

Henri Gault запропонував 10 взазівок, це чіткий і зрозумілий декалог, який підсумовує їх пристрасть до сучасної та інноваційної кухні, вплив якої зростає щодня. Christian Millau працює над пошуком назви. Десятьма роками раніше Alain Robbe-Grillet (1922–2008) став одним із співзасновників нового роману, в кіномистецтві започатковують нову хвилю, у політиці з'являються нові ліві, тому у верхній частині декалогу, створеного Henri Gault, він написав: «Хай живе нова французька кухня» / «Vive la nouvelle cuisine française» [3; 4; 13; 31].

Вказівки стосувалися, зокрема, скорочення часу приготування, використання свіжих та якісних продуктів з ринку, які виключають соусну основу, приготовану напередодні, зменшення вибору в меню. Вони підкреслюють принципи дієтології та креативність шеф-кухарів у плані акомпанементу [3; 4; 5; 7; 13; 18; 27; 31]. Уперше термін «нова французька кухня» («Nouvelle Cuisine Française») використано у 54<sup>ому</sup> номері журналу «Le Nouveau Guide Gault-Millau» (1973). Тоді виходить їхня стаття «Vive la nouvelle cuisine française» [3]. У відповідь на консервативний путівник Michelin, який цінував якість і традиції, Henri Gault та Christian Millau започаткували Нову кухню як рух із сильним акцентом на інноваціях [цит. за: 26].

У 1973 році, під час Каннського кінофестивалю, фільм італійського режисера Marco Ferreri (1928–1997) «Велике жрання» (італійською «La Grande Abbuffata») спричинив скандал. На екрані четверо буржуа, котрих грають Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli та Ugo Tognazzi, збираються вдома в одного з них, запасаються делікатесами, запрошують до своєї компанії повій, влаштовують оргію обжерливості та сексу, вчиняють колективне самогубство. Ця вакханалія зі страв у соусі, вершкових тістечок, і, незабаром, лайна та блювотини викликала розлад шлунка у журі під головуванням Ingrid Bergman (1915–1982). Показ фільму зустріли освістуванням. Однак згодом цей сатиричний фільм про споживацтво / консюмеризм (consumerism) став культовим [4].

Вказівки від Gault & Millau є певною відповіддю на цю метафоричну байку проти суспільства, яке набиває себе їжею з самоздоволенням та непристойністю. Вони також є

своєрідним резюме кухні, яку майже скрізь у Франції починають практикувати молоді шефи. Розвиток електроприладів, збивачів та міксерів дозволяє зробити соуси легшими. Поява мікрохвильової печі та автоматичних грилів, удосконалення техніки зберігання та, особливо, заморожування, відкрили можливість готувати страви на місці, а не задалегідь. Покращення можливостей транспортування дозволяє забезпечити свіжіші та різноманітніші продукти [4].

Ця нова кухня, відкрита Gault & Millau, з'явилася одночасно з новим, витонченішим стилем життя. Відбулася мобілізація молодих кухарів, віком від 20 до 40 років, котрі прагнули модернізувати кухню та задовольнити нові прагнення споживачів. Дует об'єднує шефів, котрі практикують цю нову кухню. У своєму путівнику вони відзначають їх червоними ковпаками, тоді як класичних кухарів – чорними [31]. Початок нової ери у французькій гастрономії відкрив шлях до слави таким знаменитим шеф-кухарям як Paul Bocuse (1926–2018), Marc Veprat (1950), Joël Robuchon (1945–2018), Pierre Gagnaire (1950), Jean Troisgros (1926–1983), Pierre Troisgros (1928–2020), Guy Savoy (1953), Olivier Roellinger (1955). Marc Esquerré, головний редактор гідів Gault & Millau з 1996 року, казав про те, що “Henri Gault та Christian Millau привнесли людський аспект у цю професію, і, діючи як посередники між клієнтами та рестораторами, зробили багато, щоб об'єднати ці два світи”.

Гід швидко поширювався у Європі та прагнув конкурувати з путівником Michelin, пропагуючи мистецьку подачу страв, легшу кухню, натуральні продукти та нові техніки. André Gayot також приймав активну участь у популяризації Нової кухні. Він створив серію путівників під назвою «Gault & Millau / Gayot», частина з яких вийшла друком у видавництві «Simon & Schuster» (Нью-Йорк), де ретельно відібрано та оцінено страви, декор, атмосферу, вина кращих ресторанів у США, Європі та Азії. З 2000-х років путівники з'являються лише під назвою Gayot.

На початку 1970-х років Нова кухня розвивалася за такими тенденціями: відмова від заготовок, які вважалися занадто ситними, надлишок жиру засуджувався як причина серйозних захворювань; вибір натуральних ароматизаторів, що стає цінним у світі, де харчова промисловість ось-ось стане щоденною їжею. Нова кухня рекомендує легкі соуси; реабілітує справді натуральні продукти, скромні овочі з городу; віддає перевагу короткому варінню, *al dente*, яке, на думку дієтологів, максимально

зберігає поживну цінність страви. Відомий французький соціолог та фахівець із проблем харчування Claude Fischler (1947), котрий у 1990 році захистив дисертацію «L'Homme et la Table», писав про те, що з 1970-х років ми спостерігаємо утвердження у високій кухні цінностей природи, “легкості” [3].

У листопаді 1974 року Henri Gault та Christian Millau публікують статтю «Le savoir-manger en 1975», в якій прагнуть покласти край усім догмам, які керують сервіруванням столу та подачею страв та напоїв. Зокрема, вони критикують поєднання їжа / вино, виключаючи поєднання біле вино / риба, червоне вино / м'ясо або сир. До устриць і риби рекомендують пити охолоджені «Beaujolais», «Bouzy», «Chinon» (особливо вихваляючи перші два). Вони ставлять під сумнів температуру подачі вина, засуджуючи те, щоб їх доводити до кімнатної температури і заохочують відкривати іноземні вина (Іспанія, Каліфорнія, Чилі, Австралія, Південна Африка). Вони виступали за розрив між класичними асоціаціями кухні того часу, наприклад між бараниною та квасолею, між морським язичком та картоплею, приготовленою на пару, між фуа-гра та трюфелями або між біфштексом та картоплею фрі. Вони намагаються привнести у кулінарію те, що практикується Новою кухнею: скорочення варіння м'яса (телятина, дичина, птиця), сироїдіння (сира фуа-гра від Gérard Vié, кухня від Paul Minchelli), хрусткі овочі, готування на пару, повторне відкриття свіжої зелені, популяризація екзотичних продуктів та відновлення використання популярних овочів. Висновок статті є досить ілюстративним для їхніх переконань, які виходили за рамки великого ресторану: «Розкриваючи громадськості здоровішу, збалансованішу, розумнішу дієту, це повинно логічно глибоко впливати на їхні щоденні харчові звички, на кожен день не тільки в ресторанах, а й вдома» [3].

Французький журналіст та письменник Bernard Pivot (1935) 26 березня 1976 року запросив у власну телепередачу «Apostrophes» цілу низку шефів та критиків, аби обговорити питання: «Чи існує нова французька кухня?». Шеф Paul Bocuse, кондитер Gaston Lenôte (1920–2009), авторка кулінарних бестселерів Ginette (Geneviève) Mathiot (1907–1998), знаний гастрономічний критик та журналіст Robert Louis Courtine (1910–1998) разом з Henri Gault та Christian Millau зустрілися в ресторані «Le Train bleu», котрий розташований у залі Ліонського вокзалу в Парижі. Christian Millau запевняє, що Нова кухня для класичної кухні

те ж саме, що камерна музика для симфонічної. Robert Courtine сказав, що для нього Нова кухня є рекламним трюком [4].

Тоді ж один із улюблених шефів Gault & Millau Michel Guérard опублікував бестселер «La Grande Cuisine minceur» (1976), який здобув міжнародне визнання. Сам гід також користується шаленою популярністю. З ним у різний час співпрацювали французький гастрономічний критик, журналіст та письменник Gilles Pudlowski (1950), котрий є засновником путівників «Pudlo», відомий кулінарний критик та телеведучий François Simon (1953), ресторанний інспектор Pascal Rémy (1964), автор книги «L'inspecteur se met à table» (2004), де він описав свою роботу.

Значимо, що 24 травня 1976 року відбулися змагання між виноробними господарствами Бордо та Каліфорнії, відомі як Суд Парижа (Jugement de Paris) / Дегустація 1976 року (Dégustation de 1976). Їх організував у Парижі британський енолог і торговець вином Steven Spurrier (1941–2021) та американка Patricia Gastaud-Gallagher, директорка «Académie du Vin» («Академія Вина») у Парижі. Перемогу здобули американські вина. Ці події описав George McCaffrey Taber (1942) в книзі «Judgment of Paris: California vs. France and the Historic 1976 Paris Tasting that Revolutionized Wine» (2005). Серед 11 суддів була Odette Kahn (1923–1982), провідний французький гастрономічний фахівець та енолог, видавець «La Revue du vin de France» та «Cuisine et Vins de France», а також Claude Dubois-Millot – рідний старший брат Christian Millau. У Christian Millau також виникла ідея зібрати гастрономічних оглядачів навколо винної тематики, аби виокремити французькі вина. Перший спеціальний випуск про вина з'явився у вересні 1978 року. У вересні 1984 року вийшов винний гід «Le guide des vins de France. Le 1<sup>er</sup> guide pratique: 1500 vins en direct sélectionnés pour leur excellent rapport qualité / prix» [27].

Завдяки міжнародному успіху гйда Gault & Millau у лютому 1980 року Henri Gault та Christian Millau з'явилися на обкладинці американського тижневика «Time», де про них була розміщена стаття. Однак у 1986 році дует розпався. Тоді Bernard Pivot взяв інтерв'ю в Henri Gault в «Apostrophes», котрий ще кілька років тому запевняв, що вони нерозлучні і потрібні один одному. Цього разу він сказав, що у них довго був спільний шлунок, а тепер печія, і на зауваження Bernard Pivot стосовно ліків від неї, парирував, що їх немає. Згодом дует продав свою редакційну групу. У липні

2000 року Henri Gault помер. На похороні були присутні друзі зі сфери журналістики та літератури, але ні шефи Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Michel Guérard, ні Christian Millau не прийшли. Його друг, кухар, гастрономічний критик, письменник та ведучий Jean-Pierre Coffe (1938–2016) сказав, що це ганьба [4]. У США «The New York Times» присвячує Henri Gault некролог [30].

Починаючи з 1972 року, гід публікує рейтинг найкращих ресторанів, який базується на 20-бальній системі (французька шкільна система оцінювання). Сьогодні Gault & Millau оцінює ресторани, де, відповідно, заклади отримують 5 ковпаків / tables exceptionnelles (від 17 до 18,5 з 20), 4 ковпаки / très grandes tables (від 15 до 16,5 з 20), 3 ковпаки / grandes tables (від 13 до 14,5 з 20), 2 ковпаки / tables de chefs (від 11 до 12,5 з 20), 1 ковпак / bonnes tables (від 10 до 10,5 з 20) [13]. Бали нараховують за якість їжі, атмосферу та досвід загалом [13]. Ресторани, що мають менше 10, не потрапляють у рейтинг. Дуже рідко Gault & Millau ставить максимальну оцінку “20” ресторанам. Серед таких закладів були два, котрі належали шефу Marc Veyrat (1950), а саме «L'Auberge de l'Eridan» в Veyrier-du-Lac (2003) та «La Ferme de Mon Père» в Megève (2004). Мішленівська зірка або ковпак Gault & Millau значно збільшує кількість клієнтів (від 20 до 30 %), а товарооборот зростає на 80 % протягом трьох років, однак вони ж спричинюють постійний тиск, зокрема, фінансовий, на ресторан. Після присудження зірки або ковпака клієнтура стає вимогливішою і вказує на найменшу помилку [22]. Bernard Loiseau (1953), один із найвідоміших французьких шеф-кухарів другої половини ХХ століття, її амбасадор у світі, 24 лютого 2003 року на фоні труднощів, до котрих призвело, серед іншого, пониження його закладу в рейтингу Gault & Millau, покінчив життя самогубством.

Від 1980 року гід Gault & Millau кожного року відзначає Кухаря року (Cuisinier de l'année). З-поміж них були такі відомі шефи як Alain Chapel (1937–1990), Georges Blanc (1943), Jacques Maximin (1948), Marc Meneau (1943–2020), Joël Robuchon (1945–2018), Michel Bras (1946), Pierre Gagnaire, Bernard Loiseau, Pierre Troisgros та його син Michel Troisgros (1958), Marc Veyrat, Jean Bardet (1941), Jean-Michel Lorain (1959), Olivier Roellinger та його син Hugo Roellinger (1988), Jacques Chibois (1952), Guy Martin (1957), Bruno Oger (1966), Jean-Paul Abadie (1958), Thierry Marx (1959), Jean-François Piège (1970), Mauro

Colagreco (1976), Michel Portos (1963), Yannick Alléno (1968), Alexandre Gauthier (1979), Arnaud Donckele (1977), Alexandre Couillon (1975), Alexandre Mazzia (1976), Christophe Hay (1977), Olivier Nasti (1966). Свого часу гід Gault & Millau також визнав Paul Bocuse, Frédy Girardet (1936), Joël Robuchon та Eckart Witzigmann (1941) Кухарями століття.

На початку 1990-х років тодішнє керівництво гіда отримало декілька заявок на поглинання та підтримало пропозицію власника газети «Le Point» (групи «Gaumont»). Незабаром після цього він був перепроданий «L'Express» [3]. Сôme de Chérisey (1961) у 2011 перебрав на себе управління компанією, щоб забезпечити її реструктуризацію та перезапуск, що йому надзвичайно успішно вдалося втілити. Він відродив бренд, який належить до французької культурної спадщини, його цінності, займався його популяризацією на міжнародному рівні, а також провів його діджиталізацію. У 2019 році він оголосив про продаж Gault & Millau холдингу NTI з росії, співголовами якого були російський бізнесмен Владислав Скворцов, родина котрого пов'язана з банком ВТБ, та Jacques Bally, колишній консультант Газпрому, радник ресторанної мережі «Ducasse» та голова ресторанно-готельної компанії «Sibuet», власник ліцензій на випуск Gault & Millau в росії та Білорусії [8; 14]. Новий генеральний директор Zakari Benkhadra наголошує на тому, що міленіалів слід вчити користуватися швидше гідом, аніж TripAdvisor [17]. У березні 2022 року, після початку широкомасштабної війни росії проти України 24 лютого, Владислав Скворцов залишив посаду

голови ради директорів Gault & Millau, з метою уникнення будь-яких спекуляцій та щоб захистити бренд [23]. Його змінив Patrick Naupoun. Jacques Bally у вересні 2022 року перейшов на посаду генерального директора швейцарської компанії «m3 RESTAURANTS» [6].

**Висновки та перспективи використання результатів дослідження.** Гастрономічні гіді, зокрема Michelin та Gault & Millau, відіграють важливу роль у розвитку туристичної галузі. Оцінки та експертні думки, представлені у них, мають значний вплив на рейтинг та успіх закладу. Michelin відображає сервіс та атмосферу ресторану, звертає увагу на вишуканість страв, Gault & Millau зосереджується на якості їжі, інноваційності та унікальності.

Гід Gault & Millau змінив туристичне та кулінарне обличчя Франції. Його засновники Henri Gault та Christian Millau активно пропагували Нову кухню, яка характеризувалася поверненням до базового смаку продуктів харчування, запропонувавши для неї своїх десять вказівок. Вони полягали, зокрема, у скороченні часу готування, використанні свіжих та якісних продуктів з ринку, виключенні соусної основи, приготованої напередодні, зменшення вибору в меню. Вказівки підкреслювали принципи дієтології та креативність шеф-кухарів у плані акомпанементу.

Отримані результати дозволять розширити спеціалізовані навчальні курси у закладах вищої освіти України, де ведуть підготовку кадрів для сфери туризму, готельного та ресторанного господарства.

### References:

- Romanchuk O. V., Koval R. S., Paska M. Z., Holod A. P., Nykyha O. V. (2022). Istorii chervonoho putivnyka «Michelin» («Guide rouge») / «Guide Michelin») [The History of the Michelin Red Guide]. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism.* № 16. pp. 75–86. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2022-16-08>. [in Ukrainian].
- 20 citations de Maurice Edmond Saillant, dit Curnonsky – Ses plus belles pensées. URL: [https://www.dicocitations.com/auteur/1190/Maurice\\_Edmond\\_Saillant\\_dit\\_Curnonsky.php](https://www.dicocitations.com/auteur/1190/Maurice_Edmond_Saillant_dit_Curnonsky.php). [in French].
- Aussudre M. La Nouvelle Cuisine Française: rupture et avènement d'une nouvelle ère culinaire. Master européen d'histoire et des cultures de l'alimentation. Mémoire de seconde année. Tours: Université François-Rabelais. Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation. Année universitaire 2014–2015. 170 p. [in French].
- Bacqué R. Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine. URL: [https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2016/07/18/quand-gault-et-millau-lancaient-la-nouvelle-cuisine\\_4971001\\_4497540.html](https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2016/07/18/quand-gault-et-millau-lancaient-la-nouvelle-cuisine_4971001_4497540.html). [in French].
- Balazs K. (2002). La gestion des restaurants gastronomiques: Leadership, créativité et culture organisationnelle. Gestion et management. Thèse pour l'obtention du titre de docteur ès sciences de gestion. Paris: École des Hautes Études Commerciales. 387 p. [in French].
- Bally Jacques. URL: <https://fr.linkedin.com/in/jacques-bally-61892a8>. [in French].
- Beaugé B. (2012). On the idea of novelty in cuisine. A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science.* 1. pp. 5–14. [in English].
- Carrey P. Un grand groupe russe avale le Gault et Millau. [https://www.liberation.fr/food/2019/01/09/un-grand-groupe-russe-avale-le-gault-et-millau\\_1701907/](https://www.liberation.fr/food/2019/01/09/un-grand-groupe-russe-avale-le-gault-et-millau_1701907/) [in French].
- Cazelais N. (2006). Le tourisme gourmand: la dictature des guides? *Téoros. Revue de recherche en tourisme.* 25 (1). pp. 15–18. <https://doi.org/10.7202/1071028ar>. [in French].
- Chossat V., Gergaud O. (2003). Expert Opinion and Gastronomy: The Recipe for Success. *Journal of Cultural Economics.* 27. pp. 127–141. [in English].
- Clauzel A., Delacour H., Liarte S. (2019). When cuisine becomes less haute: The impact of expert ratings on consumers'

- legitimacy judgments. *Journal of Business Research*. Vol. 105. pp. 395–404. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.03.038>. [in English].
12. Clermont Th. Christian Millau, le défenseur de la nouvelle cuisine était aussi un écrivain à la plume piquante. URL: <https://www.lefigaro.fr/gastronomie/2017/08/07/30005-20170807ARTFIG00208-christian-millau-le-defenseur-de-la-nouvelle-cuisine-etait-aussi-un-ecrivain-a-la-plume-piquante.php>. [in French].
  13. Cuquel A. L'intérêt du Guide Michelin pour les chefs gastronomiques français. Master Tourisme. Parcours «Management en Hôtellerie-Restauration». Mémoire de première année. Toulouse: Université Toulouse Jean Jaurès. Année universitaire 2021–2022. 152 p. [in French].
  14. Danancher Th. Le Gault & Millau passe sous pavillon russe. URL: [https://www.lepoint.fr/gastronomie/le-gault-millau-passe-sous-pavillon-russe-09-01-2019-2284364\\_82.php](https://www.lepoint.fr/gastronomie/le-gault-millau-passe-sous-pavillon-russe-09-01-2019-2284364_82.php). [in French].
  15. Dubois-Millot Claude. URL: <https://gw.geneanet.org/sxm?lang=fr&n=dubois+millot&nz=dubois+millot&oc=0&p=claudio&pz=claudio&type=tree>. [in French].
  16. Dubois-Millot Paul. URL: <https://gw.geneanet.org/sxm?lang=fr&n=dubois+dit+dubois+millot&nz=dubois+millot&oc=0&p=paul&pz=claudio&type=tree>. [in French].
  17. Gault & Millau – Entretien avec le nouveau directeur général Zakari Benkhadra: «Je vais d'abord être à l'écoute des équipes, analyser les expériences et même les échecs». URL: <http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/gaultmillau-entretien-avec-le-nouveau-directeur-general-zakari-benkhadra/> [in French].
  18. Gault H., Millau C., Lambert G. (1976). Gault et Millau se mettent à table. Paris: Stock. 275 p. [in French].
  19. Gault Henri. URL: <https://en.geneastar.org/genealogy/gaudichonh/henri-gault>. [in French].
  20. Gault Henri. URL: [https://www.whoswho.fr/decede/biographie-henri-gault\\_11766](https://www.whoswho.fr/decede/biographie-henri-gault_11766). [in French].
  21. Girardo J. Mort de Christian Millau, cofondateur du guide Gault & Millau. URL: <https://www.lefigaro.fr/livres/2017/08/07/03005-20170807ARTFIG00091-mort-de-christian-millau-cofondateur-du-guide-gault-amp-millau.php>. [in French].
  22. Guide Michelin et Gault & Millau: quelle différence et quel impact. URL: <https://www.lavoixdunord.fr/1250803/article/2022-11-07/guide-michelin-et-gaultmillau-quelle-difference-et-quel-impact>. [in French].
  23. Kauffer-Binz S. Vladislav Skvortsov démissionne de la présidence du CA du Gault & Millau. URL: <https://nouvellesgastronomiques.com/vladislav-skvortsov-demissionne-de-la-presidence-du-ca-du-gault-millau/> [in French].
  24. Masur Savelly. URL: <https://gw.geneanet.org/sxm?lang=fr&n=masur&nz=dubois+millot&oc=0&p=savelly+samuel+schmuel+gregorievitch&pz=claudio&type=tree>. [in French].
  25. Millau Christian. URL: <https://gw.geneanet.org/sxm?lang=fr&n=dubois+millot+dit+millau&nz=dubois+millot&oc=0&p=christian&pz=claudio&type=tree>. [in French]. [in French].
  26. Montargot N., Kallmuenzer A., Kraus S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. Vol. 34, № 9. pp. 1–18. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-07-2021-0851>. [in English].
  27. Notre histoire – Gault & Millau. URL: <https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire---gault-millau>. [in French].
  28. Outreville J. F. (2012). Sustainability of Top Ranked Restaurants in France: Methodological Note and Analysis of Gault-Millau Data from 1974 to 2010. *American Association of wine economists. AAWE working paper. No 126. Economics*. [in English].
  29. Outreville J. F. (2022). The use of migration matrices to test the sustainability of the top ranked restaurants: a methodological note. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*. Vol. 16. № 1. pp. 100–105. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-05-2020-0112>. [in English].
  30. Prial F. J. Henri Gault, a Champion of Nouvelle Cuisine, Dies at 71. URL: <https://www.nytimes.com/2000/07/12/world/henri-gault-a-champion-of-nouvelle-cuisine-dies-at-71.html>. [in English].
  31. Rao H., Monin Ph., Durand R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *The American Journal of Sociology*. Vol. 104, № 4. pp. 795–843. [in English].
  32. Schwark N., Tiberius V., Fabro M. (2020). How Will We Dine? Prospective Shifts in International Haute Cuisine and Innovation beyond Kitchen and Plate. *Foods*. 9, 1369. <https://doi.org/10.3390/foods9101369>. [in English].
  33. Stearinerie Dubois – 1820-2020 / Episode 9 – Portraits de famille: les DUBOIS-MILLOT, dynastie de parfumeurs. URL: <https://www.stearinerie-dubois.com/2020/08/stearinerie-dubois-1820-2020-episode-9-portraits-de-famille-les-dubois-millot-dynastie-de-parfumeurs/> [in French].
  34. Vallières des Sylviane. URL: <https://gw.geneanet.org/sxm?lang=fr&n=des+vallieres&nz=dubois+millot&oc=0&p=sylviane&pz=claudio&type=tree>. [in French].
  35. Woodward K., Stierand M. B. (2014). Stars War: Conflicts between chefs and restaurant guides. *The Routledge Handbook of Hospitality Management*. London: Sage. pp. 227–238. [in English].

**Abstract:**

**Olha ROMANCHUK, Oksana NYKYHA, Rostyslav KOVAL, Andrii HOLOD.** THE HISTORY OF THE GAULT & MILLAU FRENCH GASTRONOMY GUIDE

The article presents the development of the famous French gastronomic guide Gault & Millau based on the analysis of the most relevant works of foreign scientists. Using genealogical sites, where information can be entered only by verified users, biographical information about its founders Henri Gault and Christian Millau has been presented. The attention has been paid to the reasons which led to the beginning of the New cuisine (Nouvelle cuisine), its distinctive features, as well as to its importance for French gastronomy. The purpose of the article is to highlight the history of the Gault & Millau gastronomic guide. During the studies, such research methods as historical, descriptive, comparative, systematization and generalization have been used. It has been established that in fact guides, in particular

Michelin and Gault & Millau, which represent French gastronomy, are the most famous in the world and play an important role in the development of modern tourism industry. One of the leading French novelists and gastronomic critics, Maurice Edmond Sailland (Curnonsky), said that a gourmet should travel, with regard to satisfy his / her gourmet needs.

The history of the Gault & Millau guide begins in the 1960s, when its founders, Henri Gault and Christian Millau, traveled much around France to find restaurants that they considered worthy of their interest. They discovered what was soon known as New cuisine (Nouvelle cuisine). It was originated from forgotten tastes, simplicity and lightness. In 1969, Henri Gault and Christian Millau with some friends of theirs, started the publication of the monthly magazine «Le Nouveau Guide permanent», which was titled «Le Nouveau Guide Gault-Millau» since May, 1970. In 1970 they published «Le Guide Gourmand de la France». Finally, in 1972, the first Gault & Millau guide to France («Le Guide Gault-Millau de la France») was published. They ranked all the restaurants they considered fit to be recommended to the public. The main criteria for them were not the richness of the establishment, the food or the cleanliness, the values supported by Michelin, but the taste, presentation and imagination of the chef. Points in the Gault & Millau guides were given for the quality of the food, with comments on service, price and general atmosphere.

The term «New French Cuisine» («Nouvelle Cuisine Française») was used for the first time in the 54<sup>th</sup> issue of the magazine «Le Nouveau Guide Gault-Millau» (1973). The new cuisine was characterized by a return to the fundamental / basic taste of food, offering ten guidelines for it. At the same time, their article «Vive la nouvelle cuisine française» was published. In response to the conservative Michelin guide, which valued quality and tradition, Henri Gault and Christian Millau launched Nouvelle Cuisine as a movement with a strong emphasis on innovation. The presented evaluation and expert opinions had a significant impact on the rating and success of the establishment. Henri Gault also offered the aforementioned guidelines, a clear and comprehensible decalogue that summed up their passion for modern and innovative cuisine. The instructions concerned, in particular, the reduction of cooking time, the use of fresh and high-quality products from the market that exclude the sauce base prepared the day before, and the reduction of menu choices.

The Gault & Millau guide changed the tourism and culinary image of France. Its founders emphasized the principles of dietetics and the creativity of chefs. Christian Millau also came up with the idea of gathering food columnists around the wine theme to single out French wines. The first special issue on wines appeared in September 1978. In September 1984, the wine guide «Le guide des vins de France. Le 1<sup>er</sup> pratique guide: 1500 vins en direct sélectionnés pour leur excellent rapport qualité / prix» was published. Thanks to the international success of the Gault & Millau guide, in February 1980, Henri Gault and Christian Millau appeared on the cover of the American weekly «Time», where the article about them was published. However, Henri Gault and Christian Millau stopped their mutual professional activities in 1986.

The obtained practical results will make it possible to expand specialized training courses in higher education institutions of Ukraine, where personnel for tourism, hotel and restaurant industry are trained.

**Key words:** Gault & Millau Guide, History, Nouvelle Cuisine, Gastro-Tourism.

*Надійшла 17.04.2023р.*