

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 8 septembre 2025

GAULT&MILLAU TOUR ÎLE-DE-FRANCE

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Île-de-France Gault&Millau a récompensé, ce lundi 18 juin 2025, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires.

L'événement s'est déroulé au Pavillon Cambon Capucines à Paris.

Depuis toujours, Gault&Millau sillonne les routes de France pour partir à la découverte des meilleurs restaurants, **des plus beaux produits, des meilleurs vins et des plus belles adresses, dans un objectif unique : faire rayonner la gastronomie des terroirs aux quatre coins de la France. C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tour : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs et de l'hospitalité (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...).**

LE PALMARÈS DU GAULT & MILLAU

TOUR ÎLE-DE-FRANCE

Gault & Millau d'Or

Gérard Barbin, Pavillon Ledoyen, Paris

Grand de demain

Camille Saint M'Leux, Geoélia, Paris

Jeune talent

Alexis Voisenet, Maison Avoise, Issy les Moulineaux

Techniques d'excellence

Romain Meder, Prévèlle, Paris

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Irwin Durand, Irwin, Paris

Pâturage et prairies

Loïc Lobet, Le Bon Georges, Paris

Pâtissière

Camille Pelé, Substance, Paris

Terroir d'exception

Gabriel Gras-Fernandez, Fana, Paris

Accueil

Louis Maris Robert, Kei, Paris

Sommelier

Adrien Butko, Origines, Paris

Tradition d'Aujourd'hui

Jen-François et Élodie Piège, La Poule au Pot, Paris

Jeunes talents en salle

Jamile Estevao Aleixo, Alan Geam Restaurant, Paris

Arielle Roos, Restaurant Pierre Gagnaire, Paris

Éloquence

Georges de Longevialle, Onor Restaurant, Paris



Gault & Millau d'Or

**Gégard Barbin**

Pavillon Ledoyen, Paris

Né dans une famille de restaurateurs, Gérard a gravi tous les échelons de la gastronomie, de Chamonix à Pierre Hermé, Potel & Chabot et Guy Martin. Passionné et éclectique, il rêvait de travailler avec Yannick Alléno, qu'il rejoint en 2015 au moment où celui-ci reprend Ledoyen. Devenu son alter ego, il est aujourd'hui le chef exécutif et responsable des quatre grandes tables du groupe Alléno. Travailleur acharné et technicien hors pair, il incarne l'alliance parfaite avec le visionnaire Alléno. Ensemble, ils signent une haute cuisine française d'excellence, saluée par les cinq toques au Pavillon Ledoyen et au 1947 à Courchevel.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

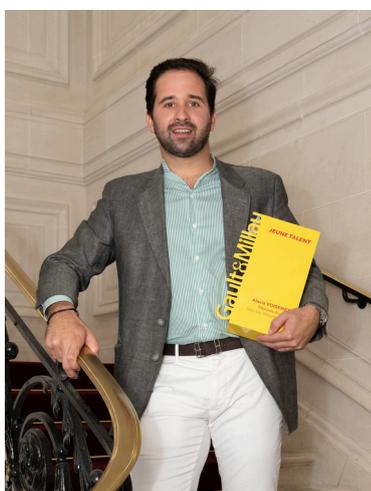
Grand de demain

**Camille Saint M'Leux**

Geoélia, Paris

15/20

Camille est un jeune chef prometteur. Il a remporté la sélection française du S.Pellegrino Young Chef Academy France 2023 avec son plat signature à base de paleron de bœuf, encres et œufs fumés. En juin 2025, il a ouvert son premier établissement en tant que propriétaire, Geoelia dans le 16^e arrondissement de Paris, un lieu intimiste de 30 à 35 couverts où il met à l'honneur les goûts iodés et fumés. Il se distingue par une cuisine raffinée, ancrée dans la mémoire familiale et l'exigence esthétique, et aspire à inscrire Geoelia dans le paysage gastronomique comme une future institution.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Jeune talent

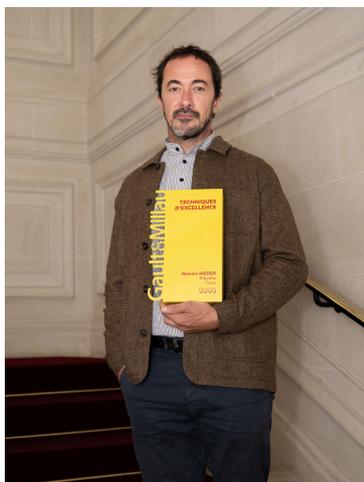
**Alexis Voisenet**

Maison Avoise, Issy les Moulineaux

13,5/20

La tête bien faite, les mains adroites, Alexis Voisenet a conçu sa carrière comme un parcours de champion pour être, à 32 ans, exactement là où il voulait être, c'est-à-dire chez lui. Conscient de la difficulté du métier, mais aussi des extraordinaires perspectives qu'il offre, Alexis a mis, au fil des ans, toutes les bonnes cartes dans sa main. Il se forme aux côtés de Jean-François Piège, au Grand Restaurant, où il reste deux ans en 2016 et 2017, puis le MOF Christophe Raoux au Peninsula, avant de rejoindre Guy Savoy à la Monnaie de Paris, où il passe cinq belles années en tant que chef adjoint. En 2023, son projet personnel Maison Avoise se concrétise aux portes de Paris où celui-ci défend une cuisine française issue d'un héritage familial de ses deux grands-mères notamment.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Technique d'excellence

**Romain Meder**

Préville, Paris

17/20

Romain Meder, originaire de Franche-Comté, s'est formé auprès d'Hélène Darroze avant de rejoindre Alain Ducasse, avec qui il a collaboré plus de quinze ans. Au Plaza Athénée, il contribue à l'élaboration du concept de « naturalité » et acquiert une renommée internationale. Après un passage remarqué au Domaine de Primard, il décide d'ouvrir sa propre table. En 2025, il inaugure Préville, à Paris, qui obtient dès son ouverture quatre toques.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine de la mer, des lacs



et des rivières

Irwin Durand

Irwin, Paris

15/20

Sensibilisé à la gastronomie depuis son plus jeune âge, de par son grand-père pâtissier, Irwin Durand a le coup de foudre pour la restauration lors d'un stage effectué au collège. Il décide d'en faire son métier et se forme aux 4 coins de la France chez les plus grands chefs. Fin 2018, Guy Savoy en personne le contacte pour lui proposer un poste de sous-chef dans son restaurant de La Monnaie de Paris - Le Chiberta. En avril 2025, Irwin ouvre enfin son propre restaurant.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtisserie

**Camille Pelé**

Substance, Paris

15,5/20

Camille Pelé, d'abord étudiante en médecine vétérinaire après un Bac S, découvre sa véritable vocation en intégrant Ferrandi pour un CAP pâtisserie. Elle se forme auprès d'Éric Trochon puis d'Omar Dhiab, avant de rejoindre différentes maisons comme Solstice et Loiseau Rive Gauche. En 2021, elle devient cheffe pâtissière de Matthias Marc au restaurant Substance, dans le 16^e arrondissement. Ensemble, ils partagent une vision commune de la cuisine, créative et exigeante.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Terroir d'exception



Gabriel Gras-Fernandez

Fana, Paris

12,5/20

Gabriel Gras-Fernandez, originaire d'Ariège, se reconvertis à 22 ans en cuisine après un BTS industriel, enchaînant CAP Cuisine et CAP Pâtisserie. Il se forme auprès de grands chefs comme Michel Sarran, Jean-Pierre Vigato, Christian Le Squer, Philippe Bélissent et Jean-Baptiste Lavergne- Morazzani. C'est à Versailles qu'il rencontre son futur associé, le pâtissier Jorice Sardain. Ensemble, ils ouvrent en 2024 le restaurant Fana, récompensé dès ses débuts par un trophée « Terroir d'Exception ».

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune talent en salle



Jamile Estevao Aleixo

Restaurant Alan Geam, Paris

16,5/20

Originaire de Sao Paulo, Jamile Estevao Aleixo a commencé le service dès l'âge de 17 ans, au Outback Steakhouse, dans sa ville natale. « J'ai rencontré mon futur mari dans ce restaurant. Il y était cuisinier. Nous avons eu l'opportunité de quitter le Brésil pour nous installer en France, où j'ai suivi un CAP en production et service en restauration avant de suivre une alternance chez Alan Geam.

Toujours apprentie, elle rêve d'ouvrir son propre restaurant avec son mari, aujourd'hui cuisinier dans un restaurant de spécialités alsaciennes.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune talent en salle



Arielle Roos

Pierre Gagnaire, Paris

MEMBRE DE L'ACADÉMIE

Originaire du Béarn, Arielle Roos suit des études de langues et de management hôtelier avant de débiter en salle auprès de Christian Etchebest. Elle part ensuite à New York pour travailler chez Daniel Boulud, une expérience marquante qui enrichit sa formation. De retour à Paris, elle rejoint Taillevent puis croise la route de grands professionnels comme Antoine Pétrus et David Bizet. Depuis 2019, elle est maîtresse d'hôtel chez Pierre Gagnaire, où elle seconde Hervé Parmentier avec passion et exigence.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Tradition d'aujourd'hui



Jean François et Élodie Piège

La Poule au Pot, Paris

14/20

Jean-François et Élodie Piège forment un duo incontournable de la gastronomie française. Lui, chef 5 fois toqué et figure créative de la haute cuisine contemporaine, s'est imposé avec des adresses emblématiques comme Le Grand Restaurant ou Clover. Elle, issue du monde de l'hôtellerie de luxe, orchestre avec talent la stratégie et la gestion du groupe. Ensemble, ils ont bâti un univers culinaire singulier où excellence, audace et humanité se conjuguent avec élégance.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâturage et prairies



Loïc Lobet

Le bon Georges, Paris

12,5/20

Autodidacte passionné, Loïc Lobet apprend la cuisine sur le tas, enchaînant les expériences exigeantes avant de trouver sa place au Bon Georges en 2016. Élevé à la campagne près de Sancerre, il garde un profond attachement aux produits bruts et aux savoir-faire traditionnels. Curieux et infatigable, il revendique une cuisine de saison centrée sur la qualité des ingrédients, du bœuf nourri à l'herbe au cochon Kintoa. Sous sa direction, le Bon Georges s'est imposé comme un bistrot parisien idéal, alliant générosité, technique et sincérité.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Accueil



Louis Marie Robert

Kei, Paris

17/20

Louis-Marie Robert, issu d'une fratrie de cinq enfants, se tourne tôt vers la restauration et enchaîne les expériences dans de grandes maisons comme le Park Hyatt, le Shangri-La ou le Fouquet's. Il participe à l'aventure de Philippe Labbé lors de son titre de Cuisinier de l'Année en 2014, puis poursuit au Jeu de Paume à Chantilly et au Clarence. Ambitieux et passionné, il devient directeur de salle dès 2015. Depuis 2018, il s'épanouit comme directeur de restaurant auprès de Kei Kobayashi, où il met son talent et sa bienveillance au service des convives.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelier

**Adrien Butko**

Origines, Paris

15/20

Élevé dans une famille épicurienne, Adrien Butko s'oriente très tôt vers la sommellerie, étudiant à Illkirch avant de se former aux Crayères auprès de Philippe Mille. Il affine ensuite son expérience à Londres, chez Texture, puis revient à Paris où il bâtit aux côtés de Pierre Sang l'une des plus belles caves de la capitale. Depuis plus d'un an et demi, il est sommelier chez Origines, la table de Julien Boscus, avec qui il partage une même exigence. Passionné de chasse, il puise une inspiration particulière dans l'automne, ses gibiers et champignons.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Éloquence

Georges de Longevialle

Onor, Paris

Le Japon et l'Asie ne sont jamais bien loin, les produits sont beaux, comme les pétales de daurade, radis, prune et caviar Kristal ou un très beau et gourmand homard, pomme de terre, miso, sauce féroce sont servis dans cette salle à la clientèle étonnamment jeune, le service fait son maximum pour rendre hommage au maître, qu'il soit présent ou non derrière le passe.



Parrain du Gault&Millau Tour

**Pascal Bardot**

L'Astrance, Paris

18/20

Pascal Barbot grandit dans la campagne bourbonnaise, où il découvre très tôt les saisons et les plantes sauvages. À 14 ans, il débute des études hôtelières à Vichy et se forme dans diverses maisons, en France et à l'étranger, dont Londres et les Troisgros à Roanne. Il devient cuisinier de l'Amiral du Pacifique en Nouvelle-Calédonie, puis travaille auprès d'Alain Passard à l'Arpège. Après une première expérience comme chef en Australie et un passage à Lapérouse, il ouvre l'Astrance en 2000 avec Christophe Rohat. Sacré « Cuisinier de l'année » en 2005, il déménage l'Astrance en 2020 et forme depuis de nombreux jeunes talents.

[LIRE LE PORTRAIT](#)

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau **Tour Île-de-France** : *HMI / ROBUR / BE WTR / SYSCO / API & YOU / DE BUYER / KAVIARI / ELLE & VIRE / ETERNUM / ROUGIÉ / L'ADDITION / SAINTE MARGUERITE EN PROVENCE / VÉRITABLE / PLANTIN / LIGHTSPEED / CACAO BARRY / SAINTE JOIE / INTERBEV / DELTA CAFÉS / JINCHAN / MAISON GUÉNARD / HENTI JULIEN / CHAMPAGNE COLLET*

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Le célèbre Guide Jaune, guide national emblématique créé en 1972, note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Gault&Millau s'est diversifié au fil des années et publie également onze guides régionaux, un livre de cuisine – le 109, « sang neuf » – ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie.

its photos : Bertille Genty

14
SEPTEMBRE