



**Tables & Auberges de France**

**Toque d'Or & GUIDE BLANC 2025**

La 30<sup>ème</sup> édition du guide BLANC des Tables & Auberges de France recense plus de 2000 établissements et professionnels des métiers de bouche, sélectionnés pour leur incomparable savoir-faire,

de la Table de Prestige à l'auberge de Village, du producteur local à l'artisan passionné...

**LE 11 SEPTEMBRE 2025, FONTJONCOUSE**

**Le Chef Gilles GOUJON TOQUE D'OR 2025 ...**

Il n'a jamais mâché ses mots, et c'est sans doute ce franc-parler, allié à une passion sans faille pour son métier, qui a valu à Gilles Goujon de se voir remettre la prestigieuse Toque d'Or. Un prix qui consacre l'un des plus grands chefs français, à la fois artisan du goût et défenseur d'un patrimoine vivant.

Car au-delà des fourneaux, Gilles Goujon est un homme engagé. Aux côtés de sa région, il a multiplié les actions pour préserver la faune, la flore et plus largement un héritage culturel et gastronomique qu'il fait rayonner bien au-delà des

frontières. Nathalie GRENET, présidente de la fédération aime à souligner : « Sauver le patrimoine, c'est aussi savoir le cuisiner, le partager et le transmettre »

Le parcours du chef force le respect : Meilleur Ouvrier de France en 1996, il décroche sa première étoile en 1997 et ne cesse depuis de gravir les sommets. Une ascension qu'il n'imagine jamais sans sa famille. Depuis toujours, son épouse Marie-Christine est à ses côtés, et désormais, ses deux fils, Enzo et Axel le soutiennent chaque jour en cuisine; Axel pour la partie pâtisserie et Enzo en cuisine.

Côté assiette, ses plats signatures en disent long sur sa créativité et son identité culinaire : « l'Œuf pourri » de truffes le duo de cochon noir rôti, couenne et gras ou encore la figue rôtie au sirop d'épices acidulées sont devenus de véritables emblèmes d'une cuisine audacieuse et sincère.

Avec cette Toque d'Or, la Fédération des Tables & Auberges de France rend hommage à un chef d'exception, mais aussi à un homme de conviction qui continue d'écrire l'histoire de la gastronomie française avec générosité, exigence et passion.

### **Six professionnels à l'honneur !**

Fidèle à sa vocation de valorisation du patrimoine gastronomique et des professionnels indépendants, la Fédération a décerné ses toques d'excellence 2025.

Illustrant les différents labels des Tables & Auberges de France, ces distinctions s'établissent au regard de l'expérience et du parcours professionnel, de la qualité de l'accueil, de l'originalité des prestations et des retours de satisfaction de la clientèle :

**Table Gastronomique : Auberge de la Madone - Peillon (06)**

**Table Bistronomique : Baya Hôtel et Spa - Capbreton (40)**

**Bistrot & Brasserie Gourmande : Le Bouchon Nivernais - Nevers (58)**

**Table de terroir : Le Palangre - Le Grau du Roy (30)**

**Table et Auberge de Village : La chaumière - Quettehou (50)**

**Artisan & Producteur Local : Fromagerie de la Sioule - Saint Pourçain sur Sioule (03)**

Description Photo jointe ; de gauche à droite Paul REY, Enzo GOUJON, Gilles GOUJON, Nathalie GRENET présidente des Tables & Auberges de France, Axel GOUJON,

Crédit photo : Aurélien GOUTAREL