Gault&Millau

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2026

GAULT&MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÈS 2027

LAURÉATS DE L'ANNÉE

« FOOD IS ART », LA GASTRONOMIE COMME TERRITOIRE DE CRÉATION ET D'ÉMOTION

Gault&Millau dévoile son nouveau palmarès et célèbre celles et ceux qui font vivre la gastronomie française et en dessinent les évolutions. Pour l'année 2027, le guide place la création au centre de la table avec un thème évocateur : « Food Is Art ». Car la gastronomie est bien plus qu'une affaire de technique et de savoir-faire : elle est aussi écriture, sensibilité et vision. Derrière chaque assiette, chaque geste et chaque expérience se dessinent le travail, l'imagination et l'engagement de femmes et d'hommes qui donnent au goût toute sa dimension artistique. De la richesse des produits à l'art de recevoir, la création gastronomique prend forme dans une multitude de savoir-faire qui se répondent et se complètent.

En parfaite illustration de cette liberté créative, Gault&Millau décerne cette année le titre de **Cuisinier de l'Année 2027 à Jérôme Banctel.** À la tête des cuisines du Gabriel, le chef cultive une aisance rare : il semble pouvoir tout se permettre, des demandes les plus inattendues aux associations les plus audacieuses. Une liberté rendue possible par une grande maîtrise technique et une imagination toujours en éveil. Pour Gault&Millau, Jérôme Banctel est aujourd'hui à l'apogée de son art. Une distinction qui salue pleinement son talent et une cuisine qui ne ressemble qu'à lui !

Organisé au Carrousel du Louvre autour du thème « Food Is Art », le **Gala annuel Gault&Millau** rappelle combien la gastronomie est aussi faite de rencontres, de transmission et de partage. Le palmarès s'enrichit cette année de quatre nouveaux trophées : Sommelier No-Low de l'année, Design Champenois, Illustration, Design et Hospitalité, qui célèbrent la diversité des savoir-faire participant à l'expérience gastronomique, au-delà de l'assiette.

La soirée marque également la présentation officielle du **Guide France 2027,** fruit des enquêtes menées sur le terrain partout en France. Fidèle à sa vocation, Gault&Millau poursuit sa mission : détecter les talents, les décrire et les consacrer, avec un regard indépendant, en France comme à l'international.

LES LAURÉATS DE L'ANNÉE 2027

CUISINIER DE L'ANNÉE		JÉRÔME BANCTEL **LE GABRIEL / LA RÉSERVE** 75008 PARIS	**18,5/20** **Table de Prestige**
PÂTISSIER DE L'ANNÉE		CLÉMENT RÉAUTÉ **FLEUR DE LOIRE – CHRISTOPHE HAY** 41000 BLOIS	**19/20** **Table d'Exception**
SOMMELIER DE L'ANNÉE		PAZ LEVINSON **GROUPE PIC** 26000 VALENCE	**18,5/20** **Table de Prestige**
SOMMELIER NO LOW		ORANE VANHEULE **AUBERGE DU VERT MONT** 59299 BOESCHEPE	**15/20** **Table Remarquable**
DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE		OLIVIER BIKAO **LE MEURICE – ALAIN DUCASSE** 75001 PARIS	**5 TOQUES D'OR** **Membre de l'Académie Gault&Millau**
GRAND DE DEMAIN		NOLWENN CORRE **HOSTELLERIE DE LA POINTE SAINT-MATHIEU** 29217 PLOUGONVELIN	**15,5/20** **Table Remarquable**
JEUNE TALENT DE L'ANNÉE		NOÉ VIVIÈS **JOZY** 35000 RENNES	**13,5/20** **Table de Chef**

LES 3 NOUVEAUX TROPHÉES « AU-DELÀ DE L'ASSIETTE »

DESIGN & HOSPITALITÉ



LINDA BORONKAY

ZOUZOU RIVIERA - PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE

ILLUSTRATION



AUDE DANGUY

STUDIO PIAUDE

DESIGN CHAMPENOIS



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE X MIKA

DE NOUVEAUX TROPHÉES ET UN NOUVEAU PRIX APPARAISSENT DANS LE GUIDE 2027 !

Aujourd'hui, la gastronomie ne cesse d'évoluer et s'adapte aux nouvelles habitudes de consommation et aux innovations. C'est dans ce cadre que Gault&Millau décerne pour la première année un nouveau prix, celui du « Sommelier No Low », ainsi que 3 nouveaux trophées :

- **Trophée du design Champenois**
- **Trophée de l'illustration**
- **Trophée du design et de l'hospitalité**

« Derrière chaque trophée, il y a d'abord des expériences vécues sur le terrain, des cuisines visitées et des parcours humains remarquables. Notre mission reste de découvrir, raconter et accompagner celles et ceux qui font la richesse de la gastronomie française. »

Marc Esquerré,
Directeur des Guides et des Enquête

« La gastronomie française est une formidable aventure collective, portée par des chefs, des équipes et des maisons qui ne cessent de se réinventer. Avec ce palmarès 2027, Gault&Millau célèbre celles et ceux qui font vivre cette excellence, ici comme à l'international. »

Patrick Hayoun,
Président-Directeur Général de Gault&Millau

CUISINIER DE L'ANNÉE

Jérôme Banctel

Le Gabriel – La Réserve



Né à Rennes en 1971, Jérôme Banctel se forme auprès d'André Daguin, Michel Kéréver, Christian Constant au Crillon et Bernard Pacaud à L'Ambroisie, puis d'Alain Senderens, dont il est le second chez Lucas Carton jusqu'en 2013. Depuis 2015, il dirige les cuisines de La Réserve Paris, avec Le Gabriel (4 toques) et La Pagode de Cos (2 toques).

Sa cuisine contemporaine et précise repose sur le produit de saison, la cuisson à la chaux et des sauces sans beurre ni crème. Au Gabriel, un menu rend hommage à sa Bretagne natale, un autre invite au voyage, du Japon à la Turquie. En 2019, il a signé avec Chihiro Masui un livre de 80 recettes.

18,5/20 – 4 Toques

Le Gabriel - La Réserve

42 Avenue Gabriel, 75008 Paris

Tél. 01 58 36 60 66

www.lareserve-paris.com

@lareserveparis

PÂTISSIER DE L'ANNÉE

Clément Réauté

Fleur de Loire – Christophe Hay



Les desserts du week-end, préparés pour ses proches, ont décidé de sa vocation. Passé par Ferrandi, à Bordeaux, puis par le Skiff Club de Stéphane Carrade et par Christophe Bacquié, Clément Réauté arrive chez Christophe Hay comme stagiaire et ne le quitte plus : il dirige aujourd'hui la pâtisserie du restaurant gastronomique de Fleur de Loire (4 toques), à Blois.
Champion de France du dessert en 2025, il puise dans le Val de Loire et le jardin de la maison : pomme du château de Talcy, persil et fenouil confit, ou poire beurré Hardy pochée au sureau et crémeux de sauge. Des assiettes légères et précises, dans le droit fil de la cuisine du chef.

19/20 – 5 Toques
Fleur de Loire – Christophe Hay
26 Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois
https://fleurdeloire.com/fr
Tél. 02 46 68 01 20
@fleurdeloire

SOMMELIER DE L'ANNÉE

Paz Levinson

Groupe Pic



Née en 1978 à Bariloche, en Patagonie, Paz Levinson se destinait aux lettres avant de se passionner pour le vin en travaillant en salle à Buenos Aires. Meilleure sommelière d'Argentine en 2010 et 2014, puis des Amériques en 2015, elle termine quatrième du concours du Meilleur sommelier du monde en 2016.
Installée en France, elle passe par l'Épicure du Bristol et Virtus, puis prend en mars 2018 la direction de la sommellerie du groupe d'Anne-Sophie Pic, dont la Maison Pic (4 toques), à Valence.
Première femme à ce poste, elle ouvre les accords au saké, au thé, au café et aux créations sans alcool. Membre du jury du concours de saké Kura Master. Elle est également membre du jury du concours de saké Kura Master.

18,5/20 – 4 Toques
Groupe Pic
285 avenue Victor Hugo, 26000 Valence
Tél. 04 75 44 15 32
www.anne-sophie-pic.com/le-restaurant-pic
@pic.valence

SOMMELIER NO-LOW

Orane Vanheule

Auberge du Vert Mont



Originaire des Flandres, Orane Vanheule a appris le métier en autodidacte, notamment pendant plusieurs années à Londres. Elle est aujourd'hui sommelière de l'Auberge du Vert Mont (3 toques), à Boeschepe, la maison familiale du chef Florent Ladeyn.

Sa carte fait la part belle aux vins bio, nature et biodynamiques, ainsi qu'aux bières brassées sur place. Elle prend aussi en charge les fermentations de la maison : kéfir pomme-houblon, kvas à base de pain, kombucha élaboré avec les drêches du brassage ou aux branches de cassis. Ce travail inspire parfois la cuisine du chef et permet de proposer des accords complets, avec ou sans alcool.

15/20 – 3 Toques

Auberge du Vert Mont

1318 Rue du Mont Noir, 59299 Boeschepe

www.vertmont.fr/

GRAND DE DEMAIN

Nolwenn Corre

Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu



Nolwenn Corre a grandi au-dessus de la salle de l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu (3 toques), à Plougonvelin, reprise en 1954 par ses grands-parents. Diplômée de l'Institut Paul Bocuse, passée par les brigades de Christian Le Squer et de Yannick Alléno, elle revient au bout du Finistère en 2015. L'année suivante, avec son frère Tanguy, elle ouvre un bistrot pour libérer la salle historique et y installer une table gastronomique.

Pêcheurs, éleveurs et maraîchers de la pointe dictent la carte : un appel d'un ligneur en fin de matinée, et le thon rouge est au menu le jour même. Dix ans après son trophée Jeune Talent, elle a reçu le trophée Grand de Demain au Gault&Millau Tour Bretagne 2026.

15,5/20 – 3 Toques

Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

7 Place Saint-Tanguy, 29217 Plougonvelin

Tél. 02 98 89 00 19

www.pointe-saint-mathieu.com/restaurant-pointe-st-mathieu/

@hostellerie.pointe.st.mathieu

DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE

Olivier Bikao

Le Meurice – Alain Ducasse



Natif de Colombes, formé chez Ferrandi, Olivier Bikao enfile sa première veste de service à 16 ans. Il apprend l'exigence des grandes maisons auprès de Denis Courtiade, puis suit Frédéric Vardon dans sa nouvelle adresse parisienne, qu'il dirige de 2015 à 2020. Cette année-là, Alain Ducasse l'appelle en personne pour lui confier la salle du Meurice (5 toques d'or), à Paris.

Rue de Rivoli, avec le chef Amaury Bouhours et le pâtissier Cédric Grolet, il forme une équipe de trentenaires qui donne un nouvel élan au premier palace parisien, avec un service précis et attentif à chaque convive. Très engagé auprès des jeunes, il est ambassadeur de l'association Ô Service.

5 Toques d'Or

Le Meurice – Alain Ducasse

228 Rue de Rivoli, 75001 Paris

Tél. 01 44 58 10 55

www.alainducasse-meurice.com/fr

@lemeuriceparis

JEUNE TALENT DE L'ANNÉE

Noé Viviès

Jozy



Jeune Breton d'à peine 30 ans, Noé Viviès fait ses premières armes à Brest, dans le restaurant de son père, puis étudie le management hôtelier à Amsterdam. Il part ensuite à Hong Kong, chez Amber, avant de multiplier les événements à travers le monde et de passer deux ans au Japon comme chef en résidence avec sa compagne et associée, la sommelière Lucy Rosedale. De retour en Bretagne, le duo ouvre Jozy (2 toques) à Rennes en septembre 2025.

La table travaille uniquement avec de petits producteurs, au rythme des saisons, et partage des animaux entiers avec Fezi, le restaurant voisin de Cédric Bruneau. Partie à quatre, l'équipe compte huit personnes six mois plus tard. Il a reçu le trophée Jeune Talent au Gault&Millau Tour Bretagne 2026.

13,5/20 – 2 Toques

Jozy

42 rue Vasselot, 35000 Rennes

Tél. 07 43 67 80 23

www.jozyrestaurant.fr

@jozy_restaurant

RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERS DE L'ANNÉE 1980-2026

2026
CÉSAR TROISGROS
MAISON TROISGROS
Ouches (42)

2025
FRÉDÉRIC ANTON
LE PRÉ CATELAN
Paris (75)

2024
YOANN CONTE
YOANN CONTE
Veyrier-du-Lac (74)

2023
OLIVIER NASTI
LA TABLE D'OLIVIER NASTI
Kaysersberg (68)

2022
HUGO ROELLINGER
LE COQUILLAGE
Saint-Méloir-des-Ondes (35)

2021
CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'À CÔTÉ
Montlivault (41)

2020
ARNAUD DONCKELE
LA VAGUE D'OR CHEVAL BLANC
St-Tropez (83)

2019
ALEXANDRE MAZZIA
AM
Marseille (13)

2018
JEAN SULPICE
AUBERGE DU PÈRE BISE
Talloires (74)

2017
ALEXANDRE COUILLON
LA MARINE
Noirmoutier-en-l'Ile (85)

2016
ALEXANDRE GAUTHIER
LA GRENOUILLÈRE
La Madelaine s/Montreuil (62)

2015
YANNICK ALLÉNO
LEDOYEN
Paris (75)

2014
ARNAUD LALLEMENT
L'ASSIETTE CHAMPENOISE
Tinqueux (51)

2013
PHILIPPE LABBÉ
L'ABEILLE, HÔTEL SHANGRI-LA
Paris (75)

2012
MICHEL PORTOS
LE SAINT-JAMES
Bouliac (33)

2011
ÉDOUARD LOUBET
LA BASTIDE DE CAPELONGUE
Bonnieux (84)

2010
WILLIAM LEDEUIL
THE KITCHEN GALERIE
Paris (75)

2009
MAURO COLAGRECO
MIRAZUR
Menton (06)

2008
JEAN-LUC RABANEL
L'ATELIER RABANEL
Arles (13)

2007
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
LES AMBASSADEURS
Paris (75)

2006
THIERRY MARX
CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac (33)

2005
PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
Paris (75)

2004
JEAN-PAUL ABADIE
L'AMPHYTRION
Lorient (56)

2003
MICHEL TROISGROS
TROISGROS
Roanne (42)

2002
NICOLAS LE BEC
LES LOGES
Lyon (69)

2001
RÉGIS MARCON
AUBERGE DES CIMES
Saint-Bonnet-le-Froid (43)

2000
BRUNO OGER
VILLA DES LYS
Cannes (06)

1999
GUY MARTIN
LE GRAND VÉFOUR
Paris (75)

1998
JACQUES & LAURENT POURCEL
LE JARDIN DES SENS
Montpellier (34)

1997
JACQUES CHIBOIS
LA BASTIDE SAINT-ANTOINE
Grasse (06)

1996
PATRICK HENRIROUX
LA PYRAMIDE
Vienne (38)

1995
ROGER SOUVEYRENS
SCHOLTESHOF
Stevoort (Belgique)

1994
OLIVIER ROELLINGER
LES MAISONS DE BRICOURT
Cancale (35)

1993
PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)

JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1992
JEAN BARDET
Tours (37)

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1991
MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

1990
PAUL & MARC HAEBERLIN
L'AUBERGE DE L'ILL
Illhauesern (68)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1989
JACQUES CHIBOIS
LE ROYAL GRAY
Cannes (06)

MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1988
MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

1987
ALAIN CHAPEL
RESTAURANT ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

PIERRE & MICHEL TROISGROS
MAISON TROISGROS
Roanne (42)

1986
MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

PIERRE GAGNAIRE
RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MICHEL & JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1985
JEAN BARDET
Châteauroux (36)

JOËL ROBUCHON
Paris (75)

1984
GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1983
MARC MENEAU
L'ESPÉRANCE
Saint-Pèresous-Vezelay (89)

1982
JACQUES MAXIMIN
LE CHANTECLERC
Nice (06)

1981
GEORGES BLANC
RESTAURANT GEORGES BLANC
Vonnas (01)

1980
ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

LES 4 ET 5 TOQUES DE L'ANNÉE 2027



TABLES D'EXCEPTION

Aude (11)
Auberge du Vieux Puits
Fontjoncouse

Bouches-du-Rhône (13)
L'Oustau de Baumanière
Les Baux-de-Provence

AM par Alexandre Mazzia
Marseille

N **Passedat Le petit Nice**
Marseille

Loir-et-Cher (41)
N **Christophe Haye – Fleur de Loire**
Blois

Marne (51)
L'Assiette Champenoise
Tinqueux

Pas-de-Calais (62)
La Grenouillère
La Madelaine-sous-Montreuil

Haut-Rhin (68)
La Table d'Olivier Nasti
Kaysersberg

Savoie (73)
Le 1947 – Cheval Blanc Courchevel
Courchevel

Haute-Savoie (74)
La Table d'Emmanuel Renaut
Megève

La Table de Yoann Conte
Veyrier-du-Lac

Paris (75)
Plénitude – Cheval Blanc Paris
Paris 1er

Alléno Paris – Pavillon Ledoyen
Paris 8e

Jean-François Piège, Le Grand Restaurant
Paris 8e

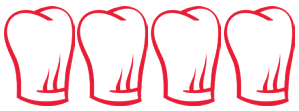
Le Cinq – Four Seasons Hotels Georges V
Paris 8e

N **Jérôme Banctel – Le Gabriel La réserve**
Paris 8e

Le Pré Catelan
Paris 16e

Var (83)
La Vague d'Or – Cheval Blanc St-Tropez
Saint-Tropez

Vendée (85)
Restaurant la Marine
Noirmoutier-en-l'Île



TABLES DE PRESTIGE

Allier (03)
Maison Decoret
Vichy

Alpes-Maritimes (06)
Le Restaurant des Rois – La Réserve de Beaulieu
Beaulieu-sur-Mer
La Chèvre d'Or
Èze
Villa Archange
Le Cannet
Mirazur
Menton
Le Cap – Grand-Hôtel du Cap-Ferrat
Saint-Jean-Cap-Ferrat
Flaveur
Nice

Aude (11)
La Table de Franck Putelat
Carcassonne
Maison Saint-Crescent - La Table Lionel Giraud
Narbonne

Aveyron (12)
Le Suquet – Sébastien Bras
Laguiole

Bouches-du-Rhône (13)
Le Greenstronome
Arles
La Villa Madie
Cassis
Le Art – Château de la Gaude
Aix-en-Provence
N **Louison Villa**
La Coste

Charente-Maritime (17)
Restaurant Christopher Coutanceau
La Rochelle

Côte d'Or (21)
Le Relais Bernard Loiseau – La Côte d'Or
Saulieu

Drôme (26)
Pic
Valence

Finistère (29)
Auberge des Glazicks
Plomodiern
Auberge de la Pomme d'Api
Saint-Pol de Léon

Gard (30)
Restaurant Alexandre
Garons

Haute-Garonne (31)
Michel Sarran
Toulouse

Gironde (33)
Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey
Bommes
Maison Nouvelle
Bordeaux
La Grand'Vigne – Les Sources de Caudalie
Martillac
La Table de Pavie
Saint-Émilion

Ille-et-Vilaine (35)
Le Coquillage
Saint-Méloir-des-Ondes

Isère (38)
Le Fantin Latour
Grenoble
Maison Aribert
Uriage-les-Bains

Landes (40)
Restaurant Michel Guérard – Les Prés d'Eugénie
Eugénie-les-Bains

Loir-et-Cher (41)
N **Assa**
Blois

Loire (42)
Troisgros
Ouches

Loire-Atlantique (44)
Anne de Bretagne
La Plaine-sur-Mer

Marne (51)
Arbane
Reims

Nord (59)
N **Rozo**
Marcq-en-Baroeul

Pyrénées-Atlantiques (64)
La Table des Frères Ibarboure
Bidart

Bas-Rhin (67)
La Villa René Lalique
Wingen-sur-Moder

Haut-Rhin (68)
La Table du Gourmet
Riquewihr

Rhône (69)
Paul Bocuse
Collonges-au-Mont-d'Or
Le Neuvième Art
Lyon 6e

Saône-et-Loire (71)
Maison Lameloise
Chagny
Restaurant Frédéric Doucet
Charolles

Savoie (73)
Le Chabichou
Courchevel
Le Sarkara K2 Palace
Courchevel
La Bouitte
Saint-Martin-de-Belleville

Haute-Savoie (74)
Le Clos des Sens
Annecy-le-Vieux
Auberge du Père Bise Jean Sulpice
Talloires-Montmin

Paris (75)
Kei
Paris 1er
Hakuba – Cheval Blanc Paris
Paris 1er
Pur' – Jean-François Rouquette - Hôtel Park Hyatt
Paris 2e
Restaurant David Toutain
Paris 7e
Prévelle
Paris 7e
L'Abysse – Pavillon Ledoyen
Paris 8e
L'Écrin – Hôtel de Crillon
Paris 8e
Épicure – Hôtel Bristol
Paris 8e
La Scène
Paris 8e
L'Astrance
Paris 16e
Don Juan II
Paris 16e

Seine-Maritime (76)
Restaurant Jean-Luc Tartarin
Le Havre

Var (83)
La Table du Castellet
Le Castellet

Vaucluse (84)
La Table des Amis – Le Mas Les Eydins
Bonnieux

Yonne (89)
La Côte Saint-Jacques
Joigny

Monaco (98)
L'Abysse – Hôtel Hermitage
Monaco

2027 : PAR GAULT&MILLAU : L'ART DU GOÛT EN DEUX ACTES

En 2027, Gault&Millau signe deux ouvrages qui subliment l'art culinaire et célèbrent ceux qui en font la grandeur. Le Guide France 2027 et le Livre des Champagnes 2027 incarnent l'élégance, la rigueur et la passion qui animent la haute gastronomie française. À travers ces publications, Gault&Millau poursuit sa mission : révéler l'excellence, valoriser les savoir-faire d'exception et offrir aux amateurs éclairés comme aux néophytes un accès privilégié à l'univers du goût. Véritables objets de référence, ces deux ouvrages rendent hommage à l'art de vivre à la française, entre tradition, innovation et émotion.

LE GUIDE FRANCE

En 2027, le Guide France Gault&Millau poursuit son exploration des trésors culinaires français. Il s'invite dans les cuisines, scrute les assiettes et décortique les verres, offrant un voyage gastronomique sans cesse renouvelé à la découverte de la diversité des terroirs et de la richesse des produits de l'Hexagone. Harmonie des saveurs, finesse des accords et excellence de l'accueil… 2 500 établissements ont été méticuleusement évalués, notés et « toqués » pour distinguer les tables où s'exprime le plus grand savoir-faire culinaire français.

Le Guide France 2027 sera disponible à la vente à partir du du 12 novembre, au prix de 25 €.



LE GUIDE FRANCE 2027 en pratique

2170 restaurants
77 tables d'exception
Format : 135 x 210 mm
Couverture cartonnée/dos rond/2 signets et 1 tranche-fil
Directeur de la rédaction : Philippe Toinard
Directeur des Guides et des Enquêtes : Marc Esquerré

LE LIVRE DES CHAMPAGNES

Le Livre des Champagnes propose une sélection raffinée de 309 domaines et 1387 cuvées des meilleurs champagnes, invitant à réinventer l'art de la dégustation.

Bien au-delà de l'apéritif, il révèle le champagne comme un véritable flacon d'exception, à savourer tout au long du repas avec des accords délicats et harmonieux. Depuis 2012, il célèbre les cuvées d'exception et le savoir-faire des vignerons champenois, plaçant le champagne au rang de symbole de l'art de vivre à la française.



Gault&Millau

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. Guide national emblématique créé en 1972,

Gault&Millau note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Au fil du temps, la maison s'est diversifiée et publie onze guides régionaux tout au long de l'année. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant quatre numéros par an et un numéro hors série, pour voir le monde à travers la gastronomie.

LES PARTENAIRES