



Communiqué de presse, vendredi 10 octobre 2025

Lionel Delsol nommé parmi les Sommeliers de l'Année 2026 – Gault & Millau

Une reconnaissance qui honore le Restaurant Michel Kayser à Garons-Nîmes (Gard)

Le guide Gault & Millau a dévoilé les nominations pour ses Trophées 2026, parmi lesquelles figure Lionel Delsol, Chef Sommelier du Restaurant de Michel Kayser, dans la prestigieuse catégorie « Sommelier de l'Année ».

Une reconnaissance qui vient saluer plus de 30 années de passion, de rigueur et de dévouement au service de la haute gastronomie.

Trois décennies de fidélité et d'exigence

Présent aux côtés de Michel Kayser depuis plus de 30 ans, Lionel Delsol incarne la rigueur, la bienveillance et l'esprit d'équipe qui font la signature du restaurant doublement étoilé.

Sa connaissance fine des terroirs et des vins, associée à une grande sensibilité, contribue à faire de chaque repas un moment d'équilibre et d'émotion.

Il imagine avec soin des accords mets et vins d'une grande justesse, qui subliment la cuisine du Chef Michel Kayser et offrent à chaque plat une nouvelle dimension.

Un ambassadeur passionné du terroir

Ancré dans sa région, Lionel Delsol défend avec conviction les vigneronns du Languedoc et de la Vallée du Rhône méridionale, qu'il met à l'honneur à travers une sélection empreinte de sincérité et de curiosité.

Depuis vingt ans, il a été le témoin privilégié de l'extraordinaire évolution qualitative des vins de cette région, portée par le travail, la passion et l'exigence des vigneronns qui ont su faire progresser leurs vins pour les hisser au plus haut niveau.

Sa passion pour ces artisans du vin reflète une approche profondément humaine de la sommellerie : celle du partage, du respect et de la transmission.

Une nomination qui souligne un parcours exemplaire

Cette nomination au Gault & Millau 2026 rend hommage à un parcours exceptionnel et à une fidélité rare dans l'univers de la gastronomie.

Elle souligne également la complicité entre Michel Kayser et son Chef Sommelier, unis par une même vision : célébrer le terroir gardois à travers une cuisine d'excellence et des accords d'une grande élégance.

À propos du Restaurant Michel Kayser

Situé à Garons, aux portes de Nîmes, le Restaurant Michel Kayser est une référence incontournable de la gastronomie française, distinguée de deux étoiles au Guide Michelin, 18/20 et 4 toques au Gault & Millau, et membre des Grandes Tables du Monde et de Relais & Châteaux.

Le Chef Michel Kayser y exprime une cuisine sincère, raffinée et profondément enracinée dans la richesse du terroir gardois.

Depuis plus de trois décennies, la complicité entre le Chef et **Lionel Delsol** incarne une même quête d'excellence et de générosité.