



## TOUR DES CARTES® 2022

### LE PALMARÈS DES MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE DE L'ANNÉE 2022 DÉVOILÉ

Le Trophée du Tour des Cartes, organisé par Terre de vins, récompense chaque année les plus belles cartes des vins des établissements de toute la France. Parmi les 10 000 cartes de vins identifiées, plus de 1 000 cartes ont été étudiées par un jury d'experts et de professionnels qui ont dévoilé ce lundi 31 janvier le palmarès des six lauréats récompensés et les quatre prix spéciaux attribués.



### Les meilleures cartes de vins en France mises à l'honneur

Comme chaque année depuis sa création en 2017, le Tour de Cartes 2022, 6<sup>e</sup> édition du Trophée des meilleures cartes de vins en France, récompense les restaurants qui se distinguent par la qualité des cartes de vins qu'ils proposent.

Pendant près de 4 mois, un jury d'experts et de professionnels, a étudié les cartes des vins selon plusieurs critères, parmi lesquels : originalité, rapport qualité/prix, représentativité et diversité de l'offre, lisibilité et rigueur de la carte, dynamisme et approche commerciale.

Des lauréats sont désignés dans six catégories différentes :

- Bars à vins
- Restaurants traditionnels
- Brasseries, bistros & restaurants bistrologiques
- Restaurants gastronomiques
- Restaurants gastronomiques de prestige
- Restaurants de chaîne nationale

**1 000 cartes étudiées, 100 finalistes, 6 lauréats et 4 prix spéciaux**

Parmi les 10 000 cartes de vins identifiées par Terre de vins, 1 000 cartes ont été étudiées par un jury qui a établi un premier classement des 100 meilleures cartes des vins avant de **désigner un lauréat pour chacune des six catégories**. Quatre établissements ont également reçu des prix spéciaux récompensant le "coup de coeur du jury", la "carte engagée", la "meilleure offre de spiritueux" et la "meilleure offre de vin au verre".

### Un trophée qui valorise des finalistes partout en France

Le Trophée du Tour des Cartes, organisé par Terre de vins, récompense le travail des restaurateurs. Soucieux de l'offre qu'ils proposent, ils ont parfois besoin de plusieurs années pour définir une carte des vins qui leur ressemble et constituer leur cave. Par les choix qu'ils opèrent, ils mettent en valeur le travail des vignerons et proposent des sélections de vins qui témoignent de la qualité et de la diversité des vignobles français. Avec une présélection de finalistes issus de dix régions différentes et des lauréats récompensés dans six d'entre elles, le Tour des Cartes 2022 propose un véritable tour de France et invite à la découverte de belles tables aux quatre coins du pays.

### Les membres du jury 2022

Cette année le jury était composé de neuf membres :

- Céline Boinon | Restaurant Prairial\*, lauréat 2021, catégorie "Restaurants gastronomiques"
- Grégory Castelli | Somm'it
- Laurent Derhé | Meilleur Ouvrier de France
- Serge Dubs | Co-président et Meilleur sommelier du monde
- Marie Durillon | France Boissons
- Philippe Faure-Brac | Co-président et Meilleur sommelier du monde
- Anne-Cécile Gabriel | Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux
- Véronique Gizard | Pays d'Oc IGP
- Sylvie Tonnaire | Rédactrice en chef de Terre de vins

## LE PALMARÈS 2022 PAR CATÉGORIE

### MEILLEUR BAR À VINS

Le Zinc à Grenoble (38)

#### MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL

La Régalade à Clermont-Ferrand (63)

#### MEILLEUR BRASSERIE, BISTROT, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Bistrot de la Place à Saumur (49)

#### MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Duende\* - Hôtel L'Imperator\*\*\*\*\* à Nîmes (30)

#### MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

La Maison d'à Côté\*\* à Montlivault (41)

#### MEILLEUR RESTAURANT DE CHAÎNE NATIONALE

Les Fils à Maman

#### Les prix spéciaux décernés

Quatre prix spéciaux ont également été remis par le jury et les partenaires de l'événement récompensant les participants sur d'autres critères :

 Prix spécial "Meilleure offre de spiritueux" | Restaurant Le Parc\*\*

Hôtel Les Crayères\*\*\*\*\* - Reims (51)

désigné par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

 Prix spécial "Offre vin au verre" | Les Fils à Maman

désigné par les vins IGP Pays d'Oc

 Prix spécial "Carte engagée" | Les Petits Prés - Angers (49)

désigné par le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

 Prix spécial "Coup de coeur du jury" | Les Fresques \* - Château des Vigiers \*\*\*\*

- Monestier (24)

#### Cali, parrain de l'édition 2022 du Tour des Cartes

Auteur-compositeur et chanteur interprète, Cali nous fait l'honneur de parrainer la 6<sup>e</sup> édition du Tour des Cartes. Engagé dans des actions solidaires depuis toujours, il l'est aussi au service de ses passions dont le vin fait partie intégrante. « *Je suis fasciné par les vins que je peux reconnaître, me dire : Tiens, c'est un ami qui revient me voir.* »



*« J'ai été très touché et très ému par cette invitation à venir parrainer le Tour des Cartes organisé par Terre de vins, et j'ai bien sûr tout de suite accepté la proposition. J'aime la notion de transmission inhérente au vin qui doit s'appréhender comme un passage de témoin entre des générations de vignerons, entre ceux qui font le vin et ceux qui le dégustent. Au-delà de flatter le palais, le vin réveille les souvenirs et les émotions et permet de se remémorer les belles choses. Après des mois difficiles, je salue les restaurateurs qui ont su garder la tête haute. Le héros, ce n'est pas le restaurateur, c'est ce qu'il met dans l'assiette, et il faut garder la tête haute pour que le plat ait encore plus de fierté. »*

## PAROLES DE LAURÉATS

### MEILLEUR BAR À VIN

**Le Zinc** à Grenoble (38)

Benoît Tognet et Clément Bernard,  
directeurs associés, 37 ans

*« Ce prix est une reconnaissance du travail effectué et nous donne à nous comme à notre clientèle la confirmation de rester une référence. Nous avons à cœur de sélectionner des vignerons passionnés et engagés, avec des noms qui font référence mais surtout des découvertes à travers la mise en avant de nouveaux vignerons. »*

### MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL

**La Régala** à Clermont-Ferrand (63)

Cyril Sartre, gérant-sommelier, 45 ans

*« Nous participons à toutes les éditions du Trophée du Tour des Cartes qui vient récompenser un travail qui demande beaucoup de temps et de passion. Nous sommes une petite équipe de 4 personnes en cuisine et 3 en salle et travaillons à l'ardoise, uniquement à partir de produits frais et de saison. Nous élaborons notre carte des vins en prenant soin de sélectionner tout ce qui se fait de mieux, à tous les prix et dans toutes les régions. »*

### MEILLEUR BRASSERIE, BISTROT, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

**Bistrot de la Place** à Saumur (49)

Daniel Haudebault, propriétaire gérant, 57 ans  
Manon Doquet, assistante maître d'hôtel, 34 ans

*« Nous élaborons notre carte avec le souci de proposer une offre de vins diversifiée, de qualité et qui reflète aussi la relation que nous entretenons avec ceux qui les créent. Nous sommes fiers de mettre en avant des vignerons locaux et ce prix nous apporte une vraie reconnaissance du travail effectué à l'élaboration de cette carte. »*

#### **MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

**Duende\* - Hôtel L'Imperator\*\*\*\*\*** à Nîmes (30)  
Logan Thouillez, chef sommelier, 26 ans

*« Pour bien se rendre compte, je suis parti d'un fond de cave de zéro pour aujourd'hui arriver à 1 000 références avec une identité locale marquée à travers des millésimes affinés. Le Tour des Cartes est un concours dont j'aime les valeurs qui m'a permis de me confronter aux cartes d'établissements équivalents. Ce prix représente une satisfaction pour les vignerons avec qui je collabore, une fierté pour nos collaborateurs et pour nos clients qui nous font confiance au quotidien. »*

#### **MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE**

**La Maison d'à Côté\*\*** à Montlivault (41)  
Sébastien Durance, chef sommelier, 35 ans  
Hugo Vasseur, sommelier, 23 ans

*« Pour qu'un vin retienne notre attention, il faut qu'il ait le goût d'où il vient, que l'on puisse ressentir une émotion qui reflète son terroir, sa vinification ou la main de celui ou celle qui l'a façonné avec passion. Ce prix est une récompense incroyable pour l'équipe de sommellerie, un encouragement à continuer, se dépasser et à mettre en lumière des nouveaux talents toujours plus insoupçonnés. Il est aussi une véritable reconnaissance attendue depuis de nombreuses années auprès de Terre de vins et de ses partenaires. »*

#### **MEILLEUR RESTAURANT DE CHAÎNE NATIONALE**

**Les Fils à Maman**  
Marion Gallaine, directrice marketing, 43 ans  
Maiwenn Raguene, directrice des achats, 37 ans

*« Nous développons de plus en plus notre carte des vins dans nos restaurants Les Fils à Maman et nous avons envie de donner de la visibilité à notre engagement. Le concours le Tour des Cartes connaît une belle notoriété qui nous permettra de mettre en avant notre carte des vins que nous travaillons pour qu'elle soit équilibrée en termes de gammes, d'appellations et de saveurs, avec la mise en avant de petits producteurs et de références en biodynamie. »*