



TOUR DES CARTES® 2024 LE PALMARÈS DES MEILLEURES CARTES DES VINS ET SPIRITUEUX DES RESTAURANTS DE FRANCE DE L'ANNÉE 2024 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 et spiritueux identifiées, plus de 1 000 cartes ont été étudiées par un jury d'experts et de professionnels qui ont dévoilé ce lundi 15 janvier lors d'une soirée de gala à l'Intercontinental Paris-Le Grand le palmarès des cinq lauréats récompensés et le prix spécial attribué.



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

Comme chaque année depuis sa création en 2017, le **Tour de Cartes 2024**, 8^e 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 quatre 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 cinq catégories différentes :

- Bars à vins
- Restaurants traditionnels
- Brasseries, bistrot & restaurants bistrologiques
- Restaurants gastronomiques
- Restaurants gastronomiques de prestige

1 000 cartes étudiées, 100 finalistes, 5 lauréats et 1 prix spécial

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 cinq catégories**. Un établissement a également reçu un prix spécial récompensant la "meilleure offre de spiritueux" décerné par un partenaire de l'événement, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, également membre du jury.

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 et sommeliers. 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 11 régions françaises, le Tour des Cartes 2024 invite à la découverte de belles tables aux quatre coins du pays.

Les membres du jury 2024

Cette année le jury était composé de neuf membres :

- Serge Dubs | Meilleur sommelier du monde 1989
- Laurent Derhé | Meilleur ouvrier de France Sommelier
- Julie Hoeffler | Manager Vins chez France Boissons
- Maeva Vidonne | BNIA
- Rodolphe Wartel | Directeur général Terre de vins
- Yves Tesson | Rédacteur en chef adjoint Terre de vins
- Maxime Gallard | Restaurant L'Hôtel de la Gare, lauréat 2023, catégorie Restaurants traditionnels
- Antoine Veuriot | Établissement La Cave sur le comptoir, lauréat 2023, catégorie Bars à vins
- Alex Liotard | Établissement La Cempote, lauréat 2023, catégorie Bars à vins

«Ce trophée le Tour des Cartes est à chaque fois une belle somme de travail, mais surtout beaucoup de passion dans cette sélection ! Une carte des vins dans un restaurant en dit tellement ! Ces cartes sont vivantes et révèlent une identité, une personnalité. J'ai pris beaucoup de plaisir cette année à décortiquer ces cartes et parfois à leur lecture, je me sentais tout petit, humble et modeste. Ce que j'attends d'une carte ? Qu'elle me fasse rêver, certes, mais aussi qu'elle soit ludique et surtout qu'elle respecte un bon rapport qualité / prix. »

Serge Dubs, Meilleur sommelier du monde 1989, membre du jury du Tour des Cartes.

«Cette année nous avons eu des cartes très variées et c'est donc toujours difficile de les départager. Mais à un moment il y a quelque chose qui accroche, qui vous appelle et c'est une évidence. Si je devais dégager une tendance des cartes des vins en 2024, je dirais qu'il y a une tendance régionaliste qui se dégage, ainsi qu'une attention particulière aux gammes de prix et c'est très bien. Un conseil ? Pas besoin d'avoir des milliers de références à la carte, une sélection courte et maîtrisée (avec du stock), c'est ce que les clients attendent.»

Laurent Derhé, Meilleur ouvrier de France, membre du jury du Tour des Cartes.

LE PALMARÈS 2024 PAR CATÉGORIES

MEILLEUR BAR À VINS

L'Arche des Vins à Beaune (21)

MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL

Auberge du Bon Laboureur à Chenonceaux (37)

MEILLEURE BRASSERIE, BISTROT, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Frida à Bordeaux (33)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Origines Restaurant à Paris (75)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

Georges Blanc*** à Vonnas (01)

Le prix spécial décerné

Un prix spécial a également été remis par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, partenaire de l'événement, récompensant l'un des participants pour sa carte de **spiritueux** :

 Prix spécial "**Meilleure offre de spiritueux**" | **Vino Strada Stub** - Strasbourg (67)
désigné par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

"Je suis caviste depuis 1998 et restauratrice depuis 2012. J'ai toujours été passionnée par l'art de la distillation. Lorsque j'ai commencé, quand les hommes rentraient dans ma boutique, ils demandaient à parler au patron, cela ne pouvait pas être une femme. Pendant dix ans, j'ai caché aux clients que j'étais la patronne. Personne ne m'aurait cru ! Aujourd'hui, notre carte propose pas moins de 1000 spiritueux dont 400 rhums, 400 whiskys, triés sur le volet, avec une grande attention à la traçabilité. Nous souhaitons que chacun puisse trouver son bonheur à tous les prix."

Isabelle Kramer, directrice de l'établissement Vino Strada Stub

Anne Roumanof, Marraine de l'édition 2024 du Tour des Cartes

« Je suis très touchée par l'artisanat d'exception, ces sommeliers que l'on ne met pas assez en avant je trouve. On ne parle que des grands chefs cuisiniers, mais il existe aussi d'autres talents derrière qui œuvrent pour la qualité, il me semble que c'est une bonne chose de les mettre en valeur et avec eux une certaine excellence française. » - Anne Roumanoff



Humoriste et comédienne française, **Anne Roumanoff** a fait l'honneur de parrainer la 8^e édition du Tour des Cartes.

PAROLES DE LAURÉATS

MEILLEUR BAR À VINS

L'Arche des Vins à Beaune (21)



« Nous avons souhaité participer au Tour des Cartes pour montrer la diversité de notre carte. Nous représentons notre belle région de Bourgogne évidemment mais 40% de notre carte est composée de vins d'autres régions de France et du monde. Nous avons également voulu rendre accessible nos vins à tous types de profils, c'est pourquoi nous proposons une carte avec un bon rapport qualité/prix. »

Félix Arnulf, associé **gérant,** 34 ans
Romain Paxion, associé, 33 ans
Elliott Sauvaget, responsable sommelier, 22ans

MEILLEUR RESTAURANT TRADITIONNEL
Auberge du Bon Laboureur à Chenonceaux (37)



« Nous participons au concours du Trophée du Tour des Cartes afin de montrer à quel point le travail de viticulteur et de sommelier est important pour un restaurant. Nous proposons une cuisine traditionnelle française mise au goût du jour, où la sélection de vins doit suivre cette direction. C'est pourquoi notre carte est composée de vins et millésimes divers qui accompagnent au mieux nos plats. »

Fabrice Dagaut, gérant, 53 ans

MEILLEURE BRASSERIE, BISTROT,
RESTAURANT BISTRONOMIQUE
Frida à Bordeaux (33)