



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA TABLE D'UZES CELEBRE SES DIX ANNEES ETOILEES AVEC UN DINER A QUATRE MAINS EXCEPTIONNEL

À l'occasion des dix années de son étoile Michelin, La Table d'Uzès organise un dîner gastronomique inédit réunissant le chef Christophe Ducros et son ancien sous-chef Thomas Chisholm pour une soirée placée sous le signe de la transmission, du parcours et de la création culinaire.

Le vendredi 5 juin 2026, les deux chefs signeront ensemble un menu exclusif en six escales, pensé comme une rencontre entre deux sensibilités gastronomiques liées par une histoire commune.

À la tête des cuisines de La Maison d'Uzès depuis 2016, Christophe Ducros a su imposer une cuisine de saison sincère et enracinée dans le terroir gardois, tout en conservant l'étoile Michelin du restaurant. Formé dans plusieurs grandes maisons étoilées entre Lyon, Courchevel et La Napoule, il célèbre aujourd'hui une décennie marquante pour l'établissement.

Pour cette soirée anniversaire, il retrouvera Thomas Chisholm, ancien sous-chef de la maison. Originaire de New York, Thomas Chisholm débute son parcours au Vieux Castillon auprès du chef Ducros avant de rejoindre Paris, puis de prendre la tête des cuisines du restaurant ChoCho en 2021. Il y développe une cuisine d'auteur libre, instinctive et contemporaine, saluée pour sa créativité.

Ce dîner à quatre mains proposera une expérience gastronomique unique où dialogueront l'élégance méditerranéenne de Christophe Ducros et l'approche audacieuse et cosmopolite de Thomas Chisholm.

Pensé comme une célébration autant qu'un retour aux sources, ce menu exceptionnel mettra à l'honneur le produit, la saison et la complicité culinaire entre les deux chefs.

Informations pratiques

Date : Vendredi 5 juin 2026

Lieu : La Table d'Uzès – La Maison d'Uzès

Format : Dîner à quatre mains – menu en six escales

Tarif : 160€ par personne

Réservation : Sur réservation uniquement

À propos de La Table d'Uzès

Restaurant gastronomique étoilé de La Maison d'Uzès, La Table d'Uzès propose une cuisine raffinée inspirée des produits du territoire et des saisons. Sous la direction du chef Christophe Ducros depuis 2016, l'établissement s'est imposé comme une destination incontournable de la scène gastronomique du Sud de la France.

La Table d'Uzès – La Maison d'Uzès

18 rue du Docteur Blanchard, 30700 Uzès