

Communiqué de presse - Mars 2026

[Pour voir cet email, cliquez ici](#)



TOUR DES CARTES® 2026

LE PALMARÈS DES MEILLEURES CARTES DE VINS ET SPIRITUEUX DES
RESTAURANTS DE FRANCE DÉVOILÉ

Chaque année, le Tour des Cartes, organisé par Terre de Vins, récompense les établissements qui se distinguent par **la qualité, la richesse et la cohérence de leur carte des vins et spiritueux**. À l'issue de cette 10^{ème} édition, le palmarès 2026 a été dévoilé ce lundi 30 mars lors d'une soirée de gala organisée à Paris.

Véritable référence pour les professionnels du secteur, le concours met en lumière des établissements de toute la France qui **valorisent les vignobles, proposent des accords mets-vins pertinents et offrent une expérience œnologique aboutie à leurs clients**.

Xavier Thuizat, parrain de l'édition 2026

Pour cette édition 2026, le concours est parrainé par **Xavier Thuizat**, Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France Sommelier, figure reconnue de la sommellerie française et internationale. Il incarne une vision exigeante et contemporaine du vin, fondée sur **la transmission, la précision et le respect des terroirs**.



« Une carte des vins doit être le reflet de l'âme du sommelier ; elle doit y exprimer ces rencontres et ces voyages. Elle doit être en lien avec l'actualité de nos vignobles et mettre en avant, grâce au service au verre, les nouveaux talents afin de permettre à nos convives de toujours apprendre sur le vin. »

Je l'ai gagné en 2017 pour des Palaces, c'était un moment magnifique. C'était un vrai booster pour nous. »

Un palmarès qui reflète la diversité et l'exigence des cartes des vins et spiritueux en France

Au fil des éditions, le Tour des Cartes s'impose comme **un observatoire des meilleures pratiques en matière de cartes des vins et spiritueux** dans la restauration française.

Ce palmarès 2026 illustre **la diversité des approches, la montée en qualité des sélections proposées et l'attention croissante portée à l'expérience client**, à la pédagogie et à la mise en valeur des terroirs.

Palmarès des gagnants 2026 par catégories



Bars à vins et caves à manger

La Cave – Annecy (Auvergne-Rhône-Alpes)

« Reprendre La Cave et décrocher ce Grand Prix la même année, c'est une immense fierté pour toute l'équipe. Notre carte est avant tout une histoire de plaisir et de découverte : nous sélectionnons des vins qui nous touchent, en mêlant grands classiques et pépites venues d'ailleurs. L'idée est simple : faire voyager nos clients à chaque verre, en s'adaptant en permanence à la cuisine vivante et de saison. » **Bruno Collomb**, gérant et responsable de la carte des vins

Brasseries et restaurants traditionnels

Restaurant La Régalade – Clermont-Ferrand (Auvergne-Rhône-Alpes)

« Ce trophée est une véritable reconnaissance pour toute notre équipe. Depuis 2004, nous sélectionnons nos vins avec passion et curiosité, en privilégiant les coups de cœur et les produits qui racontent une histoire. La carte évolue chaque année avec les saisons et les accords avec la cuisine sont réfléchis en concertation avec notre petite équipe. Nos choix de cette année s'orientent vers le Domaine de L'Oratoire St Jean d'Aureilhan et la Distillerie des Scories, qui reflètent notre approche sincère et locale du vin. » **Cyril Sartre**, gérant



Bistrots et restaurants bistroamiques

Golf de la Commanderie – Crottet (Auvergne-Rhône-Alpes)

« Participer au Tour des Cartes était pour moi un vrai challenge et une occasion de valoriser notre travail. En tant qu'autodidacte passionné, ce trophée récompense 15 ans d'engagement pour proposer une carte des vins soignée, centrée sur la Bourgogne, et pour créer des accords justes avec notre chef, Damien Blaszczyk. Notre coup de cœur cette année : le Châteauneuf-du-Pape Domaine Porte Rouge Cuvée Tradition, un vin qui raconte notre passion pour le terroir. » **Olivier Ballufin**, propriétaire

Restaurants gastronomiques

Espadon * – Ritz Paris ***** – Paris (Île-de-France)