

Le guide gastronomique international Gault&Millau évalue la Tchèque pour la deuxième fois

Paris, le 26 janvier 2026 – Davantage de restaurants distingués que l'an dernier, de nouveaux trophées pour les grandes figures de la gastronomie et le lancement du guide hôtelier Stay & Dine : le gala de lancement du guide gastronomique [Gault&Millau Czechia 2026](#), dédié à la scène culinaire tchèque, s'est tenu le lundi 26 janvier à [Prague](#) et a apporté, outre la présentation de cette nouvelle édition, toute une série de nouveautés.

Cette deuxième édition du guide gastronomique Gault&Millau Czechia, consacré exclusivement aux restaurants de Tchèque, recense au total 421 établissements évalués à travers l'ensemble du pays. Parmi eux, 334 restaurants ont obtenu au moins 11 points sur 20, seuil à partir duquel ils peuvent arborer le symbole prestigieux de la toque de chef. Le guide inclut également 146 établissements dans la catégorie POP, qui, bien qu'ils ne soient pas notés par les inspecteurs, sont recommandés comme des adresses intéressantes à découvrir.



Une scène culinaire en forte progression

À peine un mois et demi après l'annonce des étoiles [Michelin](#) en Tchéquie, la gastronomie tchèque fait à nouveau parler d'elle à l'échelle internationale. Pour la deuxième année consécutive, les inspecteurs de Gault&Millau ont parcouru l'ensemble des régions du pays afin d'établir un panorama actualisé des meilleures tables.

Trois restaurants décrochent quatre toques, le plus haut niveau attribué en Tchéquie à ce jour : [Restaurant Papilio](#), [LEVITATE](#) et [La Degustation Bohême Bourgeoise](#). Cette évolution confirme une montée en puissance rapide et structurée de la gastronomie tchèque, désormais solidement ancrée sur la carte culinaire européenne.

Par ailleurs, 17 restaurants ont été récompensés de trois toques, témoignant de la profondeur et de la diversité de l'offre gastronomique à travers le pays.

« Les chiffres et l'augmentation du nombre de restaurants dans les catégories les plus élevées montrent clairement que la gastronomie tchèque a beaucoup à offrir, aussi bien aux clients locaux qu'internationaux. Nous observons également un intérêt croissant de l'étranger pour nos chefs et nos établissements », explique Miroslav Lekeš, inspecteur en chef de Gault&Millau pour la Tchéquie.

Oldřich Sahajdák sacré Chef de l'Année 2026

Lors du gala à Prague, Gault&Millau a également remis ses trophées annuels aux personnalités qui façonnent aujourd'hui la scène gastronomique tchèque.

Le titre de Chef de l'Année 2026 a été attribué à Oldřich Sahajdák, chef patron du restaurant étoilé Michelin [La Degustation Bohême Bourgeoise](#). Les inspecteurs saluent une cuisine d'une grande précision et une constance exemplaire, inspirée par le terroir et les souvenirs d'enfance du chef.

Le trophée de Grand Chef de Demain revient à Khanh Ta, chef du restaurant [TARO](#), qui s'est récemment vu décerner le Michelin Young Chef Award. Chez Gault&Millau, le prix de Jeune Talent de l'Année a été attribué à Jan Horák, chef du restaurant [Reason](#), pour sa cuisine créative, durable et résolument contemporaine.

De nouvelles distinctions individuelles

L'édition 2026 a également introduit de nouvelles récompenses individuelles :

- Pâtissière de l'Année : *Sabina Keltnerová* ([Štangl](#)), reconnue pour ses créations raffinées et son approche artisanale
- Sommelier de l'Année : *Vít Eliáš* ([Zlatá Praha](#)), salué pour sa vision ambitieuse et son travail autour de l'harmonie entre vins et gastronomie
- Chef de la Cuisine Traditionnelle : *Jiří Hrachový* ([Výčep](#)), qui modernise les recettes tchèques tout en préservant leur authenticité

Le titre POP de l'Année a été attribué au [DOK](#) de Liberec, tandis que le [Fairmont Golden Prague](#) a reçu la distinction d'Hôtel Gourmet de l'Année.

Stay & Dine : un nouveau regard sur la gastronomie hôtelière

En complément du guide « jaune » dédié aux restaurants, Gault&Millau a présenté une nouvelle publication « bleue » intitulée Stay & Dine, consacrée aux expériences hôtelières associant hébergement de qualité et restauration soignée.

Le guide recense 176 établissements dont les restaurants ont obtenu au moins 10 points, mettant en lumière un segment encore sous-estimé de la gastronomie tchèque : les restaurants d'hôtels.

La gastronomie, pilier de l'attractivité touristique

« Les distinctions Gault&Millau confirment que la gastronomie tchèque figure aujourd'hui parmi les meilleures et renforce considérablement l'attractivité du pays en tant que destination touristique », souligne František Reismüller, directeur de l'Office National de Tourisme – CzechTourism. « La gastronomie est une composante essentielle du voyage, et la cuisine tchèque sait être à la fois moderne, qualitative et fidèle à ses traditions. »

Responsable de projets



Office National Tchèque de Tourisme – CzechTourism, 18 rue Bonaparte 75006 Paris

