



## Les Trophées Le Chef

*Le rendez-vous annuel des métiers de la gastronomie*

Depuis 39 ans, un palmarès unique, élu par la profession

### Hugo ROELLINGER Chef de l'Année® 2025

[Paris, le 23 septembre] *Ce lundi 22 septembre 2025, Hugo ROELLINGER, Le Coquillage\*\*\* - Maisons de Bricourt, Cancale (35), s'est vu décerner par ses pairs le titre de Chef de l'Année® 2025, lors de la 39<sup>e</sup> édition des Trophées Le Chef.*

*Cette distinction prestigieuse salue son talent et confirme l'influence de son parcours dans l'univers de la gastronomie française. Vingt ans après son père, Olivier Roellinger, élu Chef de l'Année® en 2005, Hugo inscrit à son tour son nom au palmarès. Une première historique, qui voit un père et son fils partager la même distinction.*



#### Hugo ROELLINGER

*Le Coquillage\*\*\* - Maisons de Bricourt, Cancale (35),*

Né en 1988 à Cancale, Hugo Roellinger grandit au sein des Maisons de Bricourt, créées par son père Olivier Roellinger, triple étoilé Michelin. Après un diplôme d'ingénieur en architecture navale et une première carrière d'officier dans la marine marchande, il choisit de revenir en Bretagne pour reprendre le flambeau familial.

Formé aux bases de la cuisine par son père, il enrichit son parcours auprès de chefs de renom tels que Michel Bras, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire et Michel Guérard.

En 2014, il prend la direction du restaurant *Le Coquillage*, installé au Château Richeux, face à la baie du Mont-Saint-Michel. Il y exprime une cuisine marine et végétale, inspirée par les vents, les embruns et la mémoire des voyages. Entouré de son équipage, il raconte collectivement son attachement à la Bretagne en valorisant le travail des producteurs, pêcheurs et cultivateurs de son territoire, mais aussi celui des artisans des lointains pour les épices.

Sa table obtient une première étoile Michelin, puis une deuxième en 2019, ainsi qu'une étoile verte en 2020, récompensant son engagement environnemental. En 2025, *Le Coquillage* décroche une troisième étoile, consacrant une démarche singulière où l'aventure maritime, la poésie des épices et l'amour du terroir breton se conjuguent dans une vision contemporaine de la gastronomie.

#### Les Trophées Le Chef

Depuis 1987, les Trophées Le Chef s'imposent comme une cérémonie phare du calendrier gastronomique, alliant reconnaissance professionnelle et rayonnement médiatique. Chaque année, plus de 3 000

établissements référencés au Guide Michelin France élisent, à bulletin secret et sous contrôle d'huissier, les personnalités les plus inspirantes de leur profession.

---

### **Trophées Le Chef - Palmarès 2025**

**Pâtissier de l'Année 2025 - Pascal HAINIGUE, Auberge de l'III\*\* , Illhaeusern (68)**

**Sommelier de l'Année 2025 - Steve GELLOT, Anne de Bretagne\*\* , La Plaine-sur-Mer (44)**

**Prix du Service 2025 - Coline HUMBERT, Restaurant Jean Sulpice\*\* , Talloires-Montmin (74)**

**Prix de la Transmission 2025 - Laurent PETIT**

**Espoir de l'année 2025 – Xavier DADAUX, Le Feuillée\* - Le Couvent des Minimes, Mane (04)**

---