



Gault&Millau

Julien Médard reçoit le Prix Terroir d'Exception Gault&Millau 2026

Une distinction qui consacre son engagement en faveur d'un circuit ultra-court et d'une gastronomie enracinée...



Ce lundi 9 février, le chef étoilé **Julien Médard** a reçu le **Prix Terroir d'Exception Gault&Millau**, une distinction du Gault&Millau Tour, région Pays de la Loire, qui met à l'honneur les chefs incarnant avec force l'identité culinaire de leur région et la valorisation des producteurs locaux.

Attribué chaque année par le guide jaune, le Prix Terroir d'Exception récompense un cuisinier dont le travail témoigne d'un attachement profond à son territoire, à ses produits et à celles et ceux qui les façonnent. À Boulleret, aux confins du Cher et du Sancerrois, la Maison Médard en est aujourd'hui l'une des expressions les plus singulières.

Étoilé au Guide Michelin depuis 2021, Julien Médard développe depuis l'ouverture de sa maison en 2014 une gastronomie sensible, précise et résolument tournée vers le vivant. Dans cette bâtisse repensée avec des matériaux durables, il compose des assiettes nettes et lisibles, où chaque ingrédient raconte le Berry : herbes cueillies à l'aube, légumes bio des maraîchers voisins, poissons d'eau douce, fromages de bufflonnes du cru. Ici, le circuit ultra-court n'est pas un argument, mais une pratique quotidienne.

Pour le chef, cette récompense est avant tout collective :

« Ce prix est avant tout celui d'une équipe. Rien ne serait possible sans celles et ceux qui m'accompagnent chaque jour en cuisine et en salle, ni sans nos producteurs. C'est un travail commun, un engagement partagé. Je suis profondément heureux que notre démarche de circuit ultra-court et de respect du vivant soit ainsi reconnue. »



Julien Médard a choisi de s'installer en Berry pour y affirmer une vision personnelle du métier : une cuisine d'instinct, construite sur la compréhension des saisons et la proximité constante avec les artisans du goût. Originaire de la Sologne voisine, il revendique un attachement intime à ces paysages de forêts, d'étangs et de terres agricoles, qui irriguent son inspiration.

Maître Cuisinier de France et ambassadeur du tourisme durable avec le label Qualité Tourisme, la Maison Médard incarne une haute cuisine responsable où réduction des déchets, compostage, économie d'eau et sourcing éthique s'inscrivent dans une cohérence globale. En salle, Delphine Médard, Maîtresse de maison, orchestre une hospitalité sobre et lumineuse, en parfaite résonance avec l'ADN durable de la maison, récompensée en 2025 par le Prix de l'Accueil Gault&Millau.

Avec le Prix Terroir d'Exception Gault&Millau, c'est une vision exigeante et engagée de la gastronomie française qui est saluée : celle d'une cuisine enracinée mais contemporaine, élégante sans démonstration, où le goût se conjugue avec conscience.

À Boulleret, la Maison Médard confirme ainsi sa place parmi les tables qui façonnent aujourd'hui l'avenir de la haute cuisine responsable en France.



3 BONNES RAISONS DE VENIR A LA MAISON MEDARD :

- Découvrir les vignobles du Grand Sancerrois et les produits locaux
- Découvrir la cuisine du 4ème meilleur restaurant au monde au classement Trip Advisor en 2023
- Apprécier le sens de l'hospitalité unique de cette maison étoilée au Guide Michelin, à moins de deux heures de Paris

MAISON MEDARD

19, place des Tilleuls
18 240 BOULLERET