Gault&Millau | TOUR

Région Auvergne-Rhône-Alpes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 4 février 2025

GAULT&MILLAU TOUR AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS POUR LA SORTIE DU GUIDE RÉGIONAL

À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Auvergne-Rhône-Alpes, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 3 février 2025, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires.

L'événement s'est déroulé à l'Abbaye de Collonges - Paul Bocuse. La veille, lauréats et partenaires de Gault&Millau ont participé à un dîner au restaurant gastronomique Christian Têtedoie à Lyon.

Depuis toujours, Gault&Millau sillonne les routes de France pour partir à la découverte des meilleurs restaurants, des plus beaux produits, des meilleurs vins et des plus belles adresses, dans un objectif unique : faire rayonner la gastronomie des terroirs aux quatre coins de la France.

C'est ainsi que sont nés les Gault&Millau Tour : des rendez-vous en région qui célèbrent et fédèrent l'ensemble des acteurs de la gastronomie des terroirs et de l'hospitalité (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...).

Gault&Millau d'Or

René Meilleur, La Bouitte, Saint-Martin-de-Belleville

Grand de demain

Anthony Bisquerra, Anto, Annecy

Jeune talent

Matéo Ravel, la Table des Matrus, Saint-Étienne

Technique d'excellence

Romain Hubert, L'Émuslion, Saint-Alban-de-Roche

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Lucas Dumelie, Séchex-Nous, Margencel

Pâtisserie

Mathilda Fouré, le 1947 à Cheval Blanc, Courchevel

Terroir d'exception

Guillaume Monjuré, Palégrié, Chez l'Henri, Autrans-Méaudre en Vercors

Accueil

Carole Chabran et Élodie Ramsamy, Le Quai, Tain-l'Hermitage

Sommelier

Quentin Giraud, La Boria, Veyras

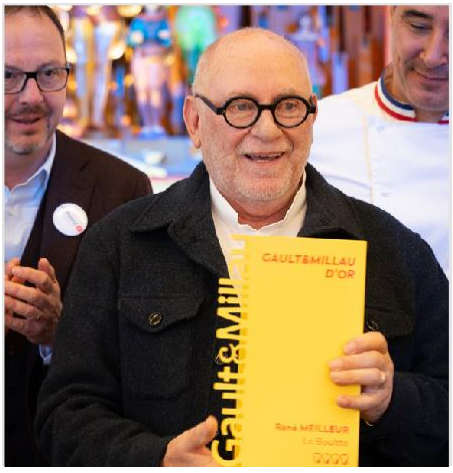
Tradition d'aujourd'hui

Florence Périer, Le Café du Peintre, Lyon 6

Jeune talent en salle

Maëva Jerez, Domaine de Colombier, Malataverne

Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Gault&Millau d'Or

René Meilleur

La Bouitte, Saint-Martin-de-Belleville

17/20

René Meilleur a bâti La Bouitte avec audace et persévérance. Autodidacte passionné, il ouvre son chalet en 1976 et développe progressivement son établissement. Le tournant décisif vient en 2000 avec la Clé d'Or de Gault&Millau, qui le pousse à perfectionner sa cuisine. Son travail est récompensé par un Gault&Millau d'Or, symbole de son excellence. Aujourd'hui, il prône une cuisine d'excellence, un retour à la simplicité et prépare la nouvelle génération à perpétuer l'héritage familial.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Grand de demain

Anthony Bisquerra

Anto, Annecy

13,5/20

Anthony Bisquerra a parcouru les grandes tables avant de s'ancrer à Annecy avec son restaurant Anto. Formé auprès de chefs renommés, il a dirigé un établissement de luxe avant de choisir une cuisine plus accessible et sincère. Il propose une gastronomie exigeante à prix bistrot, mettant en valeur le terroir savoyard. Entouré d'une équipe soudée, il a su fidéliser une clientèle séduite par son approche authentique. Son talent a été reconnu par Gault&Millau, consacrant son engagement et son exigence.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Jeune Talent

Matéo Ravel

La Table des Matrus, Saint-Étienne

12,5/20

Matéo Ravel, chef de La Table des Matrus à Saint-Étienne, a été nommé Jeune Talent Auvergne-Rhône-Alpes 2025 par Gault&Millau. À seulement 21 ans, il transforme son parcours varié, de stages chez Serge Vieira à des expériences à Lyon chez Culina Hortus, en une réussite personnelle. Depuis l'ouverture de son restaurant à 19 ans, il impose sa vision audacieuse et réfléchie de la restauration, promettant un bel avenir encore plus ambitieux pour son établissement devenu emblématique.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Technique d'excellence

Romain Hubert

L'Émulsion, Saint-Alban-de-Roche

15/20

Romain Hubert, chef de L'Émulsion à Saint-Alban-de-Roche, dirige depuis près de quinze ans une des tables les plus prisées du département. Formé au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, il affine son savoir-faire chez Jean-Claude Marlhins, où il perfectionne l'art des sauces et du gibier. À 30 ans, il reprend un restaurant et crée L'Émulsion, couronnée de 3 toques et du trophée Techniques d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes 2025. Sa cuisine moderne valorise les produits locaux, tandis que son épouse Oriane gère une cave d'exception.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Lucas Dumélie

Séchex-Nous, Margencel

13/20

Lucas Dumelie, chef du restaurant Séchex-Nous sur les rives du Léman, s'est formé auprès de grandes maisons comme Georges Blanc et la famille Meilleur. Après des débuts marqués par un passage en pâtisserie, il affine son art des cuissons et des sauces dans ces établissements de renom. En 2023, il ouvre son propre restaurant, dédié aux poissons d'eau douce pêchés localement. Gault&Millau salue son travail en lui attribuant 2 toques et le trophée Cuisine de la mer, des lacs et des rivières 2025.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Pâtissière

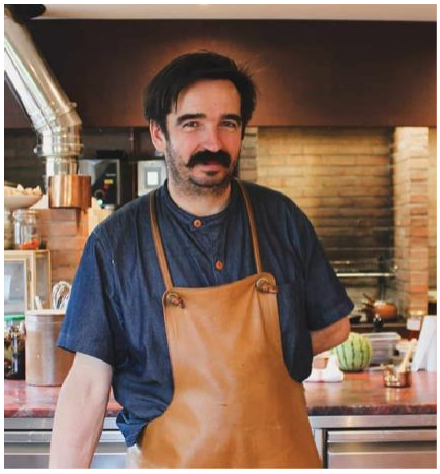
Mathilda Fouré

Le 1947 à Cheval Blanc, Courchevel

19/20

Mathilda Fouré, lauréate du trophée Pâtisserie Auvergne-Rhône-Alpes 2025 de Gault&Millau, s'est forgé un parcours remarquable en pâtisserie. Après un bac pro cuisine et une mention complémentaire en pâtisserie, elle affine son savoir-faire chez Bernard Loiseau, Troisgros, et enfin auprès de Yannick Alléno. Alternant entre Courchevel et Paris, elle séduit par des créations raffinées, comme son merveilleux revisité à la châtaigne.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT



© Les Mondaines

Terroir d'exception

Guillaume Monjuré

Palégrié, Chez l'Henri

16/20

Guillaume Monjuré, lauréat du trophée Terroir d'Exception Auvergne-Rhône-Alpes 2025 de Gault&Millau, trace sa route dans le Vercors, à la tête du Palégrié. Après des débuts marquants en Provence et à Paris, il affine sa cuisine en alliant tradition et créativité. Depuis 2012, le Palégrié évolue avec lui, passant de Lyon à Corrençon-en-Vercors, pour devenir un lieu où cuisine à la braise, gourmande et végétale, et respect du terroir s'harmonisent dans un cadre authentique et personnel.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Accueil

Carole Chabran et Élodie Ramsamy

Le Quai, Tain l'Hermitage

13/20

Carole Chabran, figure emblématique de l'accueil en restauration, a reçu le trophée Accueil Auvergne-Rhône-Alpes 2025 décerné par Gault&Millau. Forte d'un parcours riche, marqué par une décennie dans l'événementiel chez Potel et Chabot, elle rejoint ensuite l'entreprise familiale. En 2007, elle reprend Le Quai à Tain-l'Hermitage, où elle excelle depuis plus de 15 ans. Son sens inné de l'accueil, inspiré de sa mère, fait d'elle une référence incontournable du secteur.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Sommelier

Quentin Giraud

La Boria, Veyras

16/20

Quentin Giraud, sommelier de La Boria à Veyras, s'est imposé comme une figure clé du restaurant. D'abord destiné à l'enseignement du sport, une blessure l'amène à bifurquer vers l'hôtellerie-restauration. Après une expérience en Irlande, il rejoint La Pyramide à Vienne avant d'intégrer La Boria en 2015. Là, il excelle en partageant sa connaissance des vins et des vignerons. Son expertise a été récompensée par le Gault&Millau, soulignant son talent et son engagement dans l'univers du vin.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Tradition d'aujourd'hui

Florence Périer

Le café du Peintre, Lyon 6

13/20

Florence Périer, propriétaire du Café du Peintre à Lyon, a reçu le trophée Tradition d'Aujourd'hui Auvergne-Rhône-Alpes 2025 de Gault&Millau. Restauratrice passionnée, elle ouvre son établissement en 2009, proposant une cuisine maison élaborée avec soin et des produits de qualité. Agrandi avec le temps, le Café du Peintre bénéficie d'une cave d'exception développée avec son fils Maxime. Attachée à la transmission, elle prépare activement l'avenir de son affaire tout en continuant à cultiver l'authenticité et l'amour du métier.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Jeune talent en salle

Maëva Jerez

Domaine du Colombier, Malataverne

16/20

Maëva Jerez, lauréate du trophée Jeune Talent Service en Salle Auvergne-Rhône-Alpes 2025 de Gault&Millau, s'épanouit comme cheffe de rang au Domaine du Colombier, près de Montélimar. Après une licence en langues appliquées et un master en tourisme et restauration, elle intègre cet établissement emblématique de la Drôme. Grâce à son professionnalisme et sa capacité d'adaptation, elle s'affirme dans ce cadre raffiné, incarnant l'excellence du service en salle.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Parrain du Gault&Millau Tour

Jacques Marcon

Restaurant Régis et Jacques Marcon

Jacques Marcon incarne l'équilibre entre héritage familial et créativité personnelle. Après des expériences auprès de grands chefs comme Philippe Rochat et Éric Briffard, il revient en 2004 à Saint-Bonnet-le-Froid pour diriger les cuisines familiales. Inspiré par la nature, il compose une cuisine intuitive et spontanée, guidée par les saisons et les cueillettes, traduisant un profond respect pour son environnement.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

Trophée Éloquence

Yanis Leyour

Restaurant Christian Têtedoie, Lyon

15/20

Yanis Leyour, Prix Éloquence, a d'abord visé une carrière dans le management sportif après des études à l'Université Claude Bernard de Lyon. Pour financer son parcours, il travaille comme serveur et découvre une passion pour la restauration. En 2024, il rejoint la maison de Christian Têtedoie, où il gravit rapidement les échelons de commis à demi-chef de rang. Ambitieux et perfectionniste, il projette de s'enrichir d'expériences à l'étranger avant d'ouvrir son propre établissement.

LIRE LA SUITE DU PORTRAIT

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour Auvergne-Rhône-Alpes BE WTR / De Buyer / Beaujolais / Bonnet Thirode Grande Cuisine / Lightspeed / Robur / Elle&Vire / Sysco / La Région Auvergne-Rhône-Alpes / Véritable / Sabarot / Sainte joie et les équipes de l'Abbaye de Collonges - Paul Bocuse pour leur accueil.

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, accompagne et valorise tous les acteurs de la scène gastronomique. Le célèbre Guide Jaune, guide national emblématique créé en 1972, note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Gault&Millau s'est diversifié au fil des années et publie également onze guides régionaux, un livre de cuisine - le 109, « sang neuf » - ainsi qu'un livre dédié aux Maisons de Champagne et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant 6 numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie.