

Gault
&
Millau

TOUR

Bourgogne-
Franche-Comté

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 29 Juin 2026

**GAULT&MILLAU TOUR BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ,
LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE
RÉUNIS POUR LA SORTIE DU GUIDE RÉGIONAL**



À l'occasion de la présentation du guide consacré à la région Bourgogne-Franche-Comté, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 29 juin 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé au Château de Saulon, à Saulon-la-Rue.

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

Alexandre BONDOUX, La Côte Saint-Jacques, Joigny

Grand de demain

Rudy Villien, Le Charlemagne, Pernend Vergelesses

Jeune talent

William Legros, Touch'd'Art, Belfort

Techniques d'excellence

Riccardo Maiello, Saison, Dijon

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Alexandre Ziane, Lassey - Château de Sainte-Sabine, Sainte-Sabine

Pâtisserie

Lucile Vigilant, La Côte d'Or, Saulieu

Terroir d'exception

Léa Senot et Clément Bourdiaux, Vertfeuille, Arc-et-Senans

Accueil

Nathalie et Christophe Termont, Le Moulin de Saint-Vérand, Saint-Vérand

Sommelier

Hugo Signori, La table du Grapiot, Pupillin

Tradition d'aujourd'hui

Patrick Dutartre, La table d'Héloïse, Cluny

Joy-Astrid Poinot et Alexis Blanchard, Chez Camille, Arnay-le-Duc

Jeune talent en salle

Clara Mazoyer, Saison, Dijon

Eloquence

Raphaël Caillon, L'Amaryllis, Saint-Rémy



Gault&Millau d'Or



Alexandre Bondoux

La Côte Saint-Jacques, Joigny

17/20

Gault&Millau d'Or 2026 en Bourgogne-Franche-Comté, Alexandre Bondoux incarne la nouvelle génération de La Côte Saint-Jacques à Joigny. Formé entre la France, l'Australie, la Thaïlande et la Nouvelle-Zélande, puis auprès de chefs reconnus comme Christophe Roure, il rejoint la maison familiale en 2021 avant de prendre les commandes de la cuisine en 2023. Fidèle à l'héritage de l'établissement, il y affirme progressivement sa vision, mêlant exigence, modernité et élégance.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Grand de demain



Rudy Villien

Le Charlemagne, Pernand-Vergelesses

14,5/20

Natif de Beaune, Rudy Villien est le Grand de Demain Gault&Millau 2026 en Bourgogne-Franche-Comté. Après un parcours forgé dans plusieurs maisons de la région, il rejoint Le Charlemagne à Pernand-Vergelesses en 2021 avant de reprendre l'établissement en 2024. Tout en conservant certaines influences asiatiques, il affirme une cuisine davantage ancrée dans son territoire, portée par un travail étroit avec les producteurs locaux. Dès sa première année à la tête de la maison, il obtient deux toques Gault&Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent



William Legros

Touch'd'Art, Belfort

12/20

Formé aux métiers de la salle, William Legros débute sa carrière en restauration avant de découvrir progressivement la cuisine au fil de ses expériences en France et en Suisse. Passionné par les cuissons à basse température, il ouvre son premier restaurant à Belfort en 2019. Contraint de passer derrière les fourneaux pendant la crise sanitaire, il affirme alors son identité culinaire. Après une parenthèse en Suisse, il reprend en 2025 les commandes du Touch'd'Art, dont il est propriétaire, au cœur historique de Belfort.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Technique d'excellence



Riccardo Maiello

Saison, Dijon

13/20

Après une formation hôtelière et des débuts à Milan, Riccardo Maiello poursuit sa carrière à Paris au sein de maisons prestigieuses, notamment aux côtés de Christian Le Squer et d'Éric Fréchon. Après plusieurs années d'expérience entre la France et l'Italie, il rejoint l'Hostellerie de Levernois avant de concrétiser son projet personnel. Au printemps 2024, il ouvre Saison à Dijon, où il propose une cuisine contemporaine influencée par les traditions françaises, portée par un engagement fort en faveur des circuits courts.

[EN SAVOIR PLUS SUR L'ÉTABLISSEMENT](#)



Cuisine de la mer, des lacs



et des rivières

Alexandre Ziane

Lassey - Château de Sainte-Sabine, Sainte-Sabine

13/20

Après un parcours construit dans plusieurs maisons de référence, d'Arcachon au Château de Versailles, Alexandre Ziane rejoint l'Hostellerie de Levernois en 2024 avant de prendre, fin 2025, son premier poste de chef au Château Sainte-Sabine. À la tête de la table Le Lassey, il affirme une cuisine classique et élégante, centrée sur le produit. Quelques mois après son arrivée, il obtient deux toques et décroche son premier trophée Gault&Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtisserie



Lucile Vigilant

La Côte d'Or, Saulieu

17/20

Cheffe-pâtissière du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, Lucile Vigilant a été formée au sein de la maison bourguignonne, qu'elle a rejointe après des études hôtelières complétées par une spécialisation en desserts de restaurant. Aux côtés de Benoît Charvet, elle affine son savoir-faire avant de participer à l'ouverture de Loiseau des Ducs à Dijon et au développement de l'activité pâtisserie-chocolaterie du groupe. Depuis 2023, elle occupe le poste de cheffe-pâtissière au Relais Bernard Loiseau, dont la maison conserve quatre toques Gault&Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Terroir d'exception



Léa Sénot et Clément Bourdiaux

Vertfeuille, Arc-et-Senans

13,5/20

Récompensés par le trophée Jeune Talent Gault&Millau en 2024 puis lauréats de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents, Léa Sénot et Clément Bourdiaux ont transformé un revers professionnel en opportunité. Forts d'expériences auprès de grandes maisons et de chefs reconnus, ils ouvrent au printemps 2025 leur propre établissement, Vertfeuille, à Arc-et-Senans. Un projet personnel qui confirme leur talent et leur sensibilité culinaire.

[LIRE LA SUITE DES PORTRAITS : LÉA SÉNOT - CLÉMENT BOURDIAUX](#)



Accueil



Natalie Weerts et Christophe Termont

Le Moulin de Saint-Vérand, Saint-Vérand

12/20

Natalie et Christophe Termont ont réussi leur reconversion dans l'hôtellerie-restauration après des carrières respectivement dans la banque et l'impression numérique. Après plusieurs années de préparation et de formation, ils reprennent le Moulin de Saint-Vérand et ouvrent l'établissement en 2020. Christophe, devenu chef en 2026, partage aujourd'hui la gestion de la maison avec son épouse, qui supervise l'administration, contribuant ensemble au succès de cette adresse du Mâconnais.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelier



Hugo Signori

La Table du Grapiot, Pupillin

14,5/20

Formé au lycée hôtelier de Poligny, Hugo Signori a construit son expérience entre restauration, sommellerie et négoce de vins. Passé notamment par Le France à Villers-le-Lac puis par une cave à Poligny, il s'associe en 2024 à Vivien Sonzogni et Noémie Paris pour reprendre La Table du Grapiot. Aujourd'hui, il partage la gestion de la salle et de la cave, contribuant au rayonnement croissant de l'établissement bien au-delà de sa région.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



©Patrick Dutartre

Tradition d'aujourd'hui

Patrick Dutartre
La Table d'Héloïse, Cluny
12,5/20



Avec son épouse Nathalie, Patrick Dutartre reprend la Table d'Héloïse à Cluny en 2004 et développe progressivement l'établissement, jusqu'à une importante rénovation menée en 2015. Formé notamment auprès d'Alain Ducasse et passé par plusieurs maisons reconnues, il défend une cuisine de tradition revisitée avec finesse et modernité, contribuant au rayonnement durable de cette adresse bourguignonne.

[EN SAVOIR PLUS SUR L'ÉTABLISSEMENT](#)



Joy-Astrid Poinot et Alexis Blanchard
Chez Camille, Arnay-le-Duc
13/20



Diplômée de l'Institut Lyfe et révélée au grand public lors de la saison 7 de Top Chef, Joy-Astrid Poinot prend les rênes du Terminus à Arnay-le-Duc à seulement 22 ans.

Après quatre années à la tête de l'établissement, elle reprend en 2020, avec son mari Alexis Blanchard, la maison familiale Chez Camille. Ensemble, ils y défendent une cuisine bourguignonne de tradition. En 2022, elle remporte le championnat du monde de l'œuf en meurette.

[LIRE LA SUITE DES PORTRAITS](#)



Jeune talent en salle

Clara Mazoyer
Saison, Dijon
13/20



Directrice de salle du restaurant Saison à Dijon aux côtés du chef Riccardo Maiello, Clara Mazoyer a construit son parcours entre le 114 Faubourg à Paris, Millésime à Chambolle-Musigny et l'Hostellerie de Levernois. Formée à l'hôtellerie puis à la sommellerie, elle rejoint en 2024 l'aventure Saison après plusieurs expériences marquantes. Elle y pilote aujourd'hui le service et la cave, forte d'une solide expertise de terrain.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Parrain du Gault&Millau Tour



Cédric Burtin

L'Amaryllis, Saint-Rémy

15,5/20

Après des passages remarquables chez Daniel Doucet, Pierre Orsi, Patrick Henriroux ou encore Philippe Gauvreau, Cédric Burtin s'est tourné vers sa terre d'origine, la Bourgogne, pour ouvrir son restaurant gastronomique L'Amaryllis à Chalon-sur-Saône. Avec trois toques, il a remporté le Gault&Millau d'Or de Bourgogne-Franche-Comté l'an passé.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Trophée Éloquence



Raphaël Caillon

L'Amaryllis, Saint-Rémy

15,5/20

En quelques années, L'Amaryllis s'est hissé parmi les plus belles tables de la région. Situé au bord de l'Orbize, en Bourgogne, dans le moulin de Martorey, ce lieu unique est chargé d'histoire. La cuisine, elle, est technique, sensible et fidèle à ses racines régionales.

[POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'ÉTABLISSEMENT](#)

REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau Tour Bourgogne-Franche-Comté **PLANTIN / ROBUR / ROUGIÉ / DEBIC / API & YOU / CHARVET / KAVIARI / DE BUYER** et les équipes du Château de Saulon pour leur accueil.

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniché, accompagne et valorise tous les acteurs d'une scène gastronomique avec transparence et bienveillance. L'entreprise française est depuis plus de 50 ans au service de la gastronomie et de l'art de vivre dans son ensemble. En plus du célèbre guide national, notant chaque année et toquant près de 2 300 établissements sur toute la France, Gault&Millau publie 11 guides régionaux, 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.