

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 2 juin 2026

GAULT&MILLAU TOUR RÉGION BRETAGNE

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du guide consacré à la région Bretagne, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 1er juin 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé au Domaine du Liziec Mgallery à Vannes.

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...).

LE PALMARÈS

DU GAULT&MILLAU TOUR BRETAGNE

Gault&Millau d'Or

Olivier Samson, Domaine du Liziec, Vannes

Grand de Demain

Nolwenn Corre, Pointe Saint Mathieu, Plougonvelin

Jeune Talent

Noé Vivies, Jozy, Rennes

Techniques d'Excellence

Christophe Le Fur, Auberge Grand'Maison, Mûr de Bretagne

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Quentin Durand, Maison Vermer, Saint Malo

Pâtissier

Julien Noray, Iodé, Vannes

Terroir d'Exception

Marine Hervouet, Dames, Dol de Bretagne

Accueil

Solène Conraux, La butte, Plouider

Sommelier

François Cochet, Terrible, Rennes

Tradition d'Aujourd'hui

Josselin Le Diffon, Ac'Hann, Brest

Jeune Talent en salle

Eileen Wallet, Chez Pipon, Lorient

Éloquence

Aurélia LE QUILLEC, Hyacinthe et Robert, Pontivy



Gault&Millau d'Or



Olivier Samson

Domaine de Liziec, Vannes

15,5/20

Formé à Dinard puis chez Patrick Jeffroy, Olivier Samson affine son style dans plusieurs grandes maisons, de Cavalière à Genève. En 2009, à La Réserve de Beaulieu, il confirme dès sa première année les trois toques Gault&Millau. Installé à Vannes avec La Gourmandière, il obtient deux toques en 2013, une troisième en 2015 et le Prix de l'Innovation Gault&Millau Tour 2014. En 2024, il ouvre un nouveau chapitre au Domaine du Liziec avec carte blanche.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Grand de Demain



Nolwenn Corre

Pointe Saint Mathieu, Plougonvelin

15,5/20

À la tête de l'auberge familiale depuis 2014, Nolwenn Corre a modernisé l'établissement fondé par ses grands-parents en 1954 à la pointe du Finistère. Formée auprès de Jean-Luc L'Hourre au Marinca en Corse, elle a été nommée Jeune Talent Gault&Millau. Elle développe une cuisine ancrée dans son territoire, portée par les circuits courts et les producteurs locaux, tout en transformant l'adresse avec un bistrot, un spa et un restaurant plus intimiste.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent



Noé Vivies

Jozy, Rennes

13,5/20

Il n'a pas encore 30 ans mais Noé Viviès a déjà bourlingué avec sa compagne Lucy Rosedale, d'Amsterdam à Hong Kong en passant par deux ans au Japon comme chef en résidence. Fils de l'armateur d'Olivier de Kersauson, il fait ses premières armes au restaurant le Tour du Monde à Brest. Après un passage au restaurant Amber à Hong Kong et au sein du collectif We Are Ona, le couple pose ses valises à Rennes et ouvre Jozy en septembre 2025. Six mois plus tard, l'équipe est passée de quatre à huit.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Techniques d'Excellence



Christophe Le Fur

Auberge grand maison, Mûr de Bretagne
15/20

Formé à l'école hôtelière de Dinard, Christophe Le Fur débute au Clos Longchamp à Paris, où il travaille notamment aux côtés de Philippe Etchebest. Il poursuit sa carrière à la Sorbonne comme chef du recteur de l'académie de Paris, avant de collaborer avec de grands traiteurs tels que Potel & Chabot, Lenôtre et Dalloyau. De retour en Bretagne, il reprend l'Auberge Grand'Maison à Mûr-de-Bretagne, distinguée de 3 toques Gault&Millau depuis 2019.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières



Quentin Durand

Maison Vermer, Saint Malo
14/20

Après des débuts au Nouveau Monde à Saint-Malo, Quentin Durand se forme auprès de grandes figures comme Patrick Jeffroy, Nicolas Salé, Anne-Sophie Pic ou encore Pierre Gagnaire à la Bastide de Gordes, où il devient sous-chef. Il décroche ensuite son premier poste de chef à Saint-Tropez avant de revenir en Bretagne pour reprendre Maison Vermer à Saint-Malo. Le succès est immédiat : l'établissement obtient 2 toques Gault&Millau après seulement six mois d'ouverture.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Pâtissier



Julien Noray

Iodé, Vannes
15/20

Ingénieur chimiste de formation et finaliste d'Objectif Top Chef en 2014, Julien Noray se tourne vers la pâtisserie auprès d'Alan Geaam à Paris, où il officie près de cinq ans comme chef pâtissier. Il rejoint ensuite Sophie Reigner à Vannes pour participer au développement d'Iodé, dont il devient gérant. Admiratif de Nina Métayer et Jessica Préalpato, il y développe une approche créative et pragmatique, en adaptant l'offre du restaurant aux attentes de la clientèle.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Terroir d'Exception

Marine Hervouet

Dames, Dol de Bretagne

13/20

Passionnée depuis l'enfance, Marine Hervouet entre au CFA à 16 ans et s'envole pour Londres travailler auprès d'Alyn Williams. Passionnée depuis l'enfance, Marine Hervouet entre au CFA à 16 ans et s'envole pour Londres travailler auprès d'Alyn Williams. Elle rejoint ensuite Alain Passard à l'Arpège, où elle passe cinq ans, de commis à sous-chef, puis intègre l'équipe de Bruno Verjus. Avec sa compagne Pascaline Albicini, sommelière passée chez Joël Robuchon, elle ouvre Dames à Dol-de-Bretagne à l'été 2025. Installé dans un ancien routier près de la gare TGV, leur restaurant affiche complet à chaque service.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent en salle

Eileen Wallet

Chez PiPon, Lorient

11/20

Eileen Wallet, née en banlieue parisienne à la fin des années 90, passe de la musique au piano, jazz et punk à la fleuristerie après un CAP. En travaillant dans le 5e arrondissement de Paris, elle rencontre le chef Victor Chaigneau. Ensemble, ils s'installent à Lorient et reprennent le Paihia Kitchen pour créer Chez Pipon, ouvert fin 2025. À deux seulement, ils font vivre 35 couverts par service avec passion.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Tradition d'Aujourd'hui



Josselin Le Diffon,

Ac'Hann, Brest

13/20

Formé à l'école hôtelière de Lannion, Josselin Le Diffon fait ses armes à l'Agapa de Perros-Guirec auprès de Jean-Alexandre Ouaratta, puis rejoint Nicolas Conraux à la Butte, à Plouider, où il rencontre sa compagne Eva Lotrous. En 2024, le couple reprend l'ancien restaurant Satyr à Brest pour y créer Ac'Hann, « d'ici » en breton. Après un mois de travaux, ils ouvrent en octobre 2025. Le succès est immédiat : produits locaux, menu à 35 € et un bouche-à-oreille qui ne faiblit pas.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Accueil



Solène Conraux

La butte, Plouider

16/20

Enfant de Plouider, Solène Conraux a grandi dans la pension de famille tenue par sa grand-mère, devenue la Butte. C'est à l'école hôtelière de Strasbourg qu'elle rencontre son futur mari Nicolas, alors destiné au service en salle. En 2007, le couple reprend l'affaire familiale. Sous leur impulsion, la maison se transforme : espace bien-être, bistrot, et en 2025, suppression de la piscine par conviction écologique. Directrice de salle à la fois douce et efficace, Solène est la cheville ouvrière de cette adresse attachante.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelier



François Cochet

Terrible, Rennes

12,5/20

Issu d'une famille de restaurateurs rennais, François Cochet grandit près de la place des Lices avant d'intégrer Ferrandi à Rennes. En alternance chez Pierre Gagnaire, il se forme à la sommellerie auprès de Patrick Borrás. Il y rencontre le chef Clément Foucré, avec qui il partage l'envie d'ouvrir leur propre table. Fin 2024, ils trouvent un ancien salon de thé à Rennes et ouvrent Terrible en décembre 2025. La cave compte aujourd'hui plus de 350 références, presque toutes en bio ou nature.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Éloquence

Aurélia Le Quillec

Hyacinthe et Robert, Pontivy

En plein cœur de la Bretagne, on aime toujours autant retrouver les espaces atypiques de ce restaurant installé dans un ancien garage. Sous les grandes hauteurs de la bâtisse, Damien Le Quillec honore toujours autant son pays, exposant des relectures aussi convaincantes sur la terre que sur la mer. Il y a le beau travail autour de l'algue wakamé et du hareng fumé, les saint-jacques et le lieu jaune, risotto de langues d'oiseau, un bœuf braisé de la maison Le Texier et légumes façon pot-au-feu, un dessert chocolat et meringue. Les menus dégustation élèvent encore le niveau, avec deux formules très convaincantes à 42 et 70 €.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Parrain du Gault&Millau Tour

Loïc Le Bail

Nori - Le Brittany, Roscoff

Originaire de la campagne bretonne, Loïc Le Bail se destinait d'abord à l'ébénisterie avant de se tourner vers la cuisine. Formé auprès de Patrick Jeffroy à Morlaix, il poursuit son apprentissage à Paris chez Alain Senderens, puis passe par les maisons de Guy Savoy et Pierre Gagnaire. Après une expérience comme chef de la résidence française à la Communauté économique européenne à Bruxelles, il revient en Bretagne en 1989 pour prendre les rênes des cuisines du Brittany & Spa à Roscoff. Défenseur d'une cuisine bretonne iodée, enrichie de touches japonaises, il y officie depuis plus de trente ans. Récompensé par trois toques Gault&Millau, il reçoit en 2023 le trophée Techniques d'Excellence pour la Bretagne.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau **TOUR BRETAGNE** : **SAINTE JOIE / ROBUR / DE BUYER / JINCHAN FOOD / KAVIARI / API&YOU / DEBIC / SYSCO / JURA / VEUVE CLIQUOT / CHARVET**

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Éditeur de guides gastronomiques fondé par Henri Gault et Christian Millau, pères fondateurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniché, 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 champagnes et à leurs cuvées d'exception. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant six numéros par an, pour voir le monde à travers la gastronomie.

Crédits photos : Crédit Samuel Jacques et Gault&Millau


14
SEPTEMBRE