

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 19 octobre 2026

GAULT&MILLAU TOUR GRAND EST

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du guide consacré à la région Grand-Est, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 19 octobre 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé à la Collectivité Européenne d'Alsace à Starsbourg.

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 GRAND EST

Gault&Millau d'Or

Paul STRADNER, Villa René Lalique, Wingen sur Moder

Grand de Demain

David DEGOURSY et **Jeanne SATORI**, De:ja, Strasbourg

Jeune Talent

Khotphan THEERAWAT, Yim, Altkirch

Techniques d'Excellence

Christophe RAOUX, Le Royal, Champillon

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Virginie JACQUET et **Anish CHOUREY**, Relais des Ménétriers, Ribeauvillé

Pâtissier

Romane AMADORI et **Béranger GOSSET**, Bouche Bée, Verdun

Terroir d'Exception

Zacharie KRAEMER, Villa K, Oberlauterbach

Accueil

Patricia ROTHACKER, Maison Héritage, Sessenheim

Sommelier

Céline NOPRE, Mademoiselle 10, Strasbourg

Tradition d'Aujourd'hui

Joffrey KIENTZEL, Au Pont de la Zorn, Weyersheim

Jeune Talent en salle

Andréa BAZIN, La Mangeoire, Nonsard-Lamarche

Prairies et Pâturages

Yannick GUTH, Chez Guth, Steige

Éloquence

Alizée MARCHAL, La Winstub du Chambard, Kaysersberg-Vignoble



Gault & Millau d'Or

**Paul Stradner**

Villa René Lalique, Wingen sur Moder
17,5/20

Né à Graz, en Autriche, Paul Stradner rêvait de cuisiner en France sans en parler la langue. Après sept ans à la Schwarzwaldstube de Baiersbronn et la direction des cuisines du Brenners, à Baden-Baden, il rejoint Jean Georges Klein en 2017 à la Villa René Lalique, à Wingen-sur-Moder, et lui succède en 2020. Sa cuisine, marquée par ses origines, s'appuie sur les produits alsaciens. La table obtient 17,5/20 et quatre toques. Il reçoit le Gault & Millau d'Or du Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Grand de Demain

**David Degoursy et Jeanne Satori**

De:ja, Strasbourg
15,5/20

Titulaire d'une licence de lettres, David Degoursy n'est pas passé par l'école hôtelière. Originaire de Haguenau, il débute comme plongeur au Maïence, à Strasbourg, puis travaille au Bœuf, à Sessenheim. En 2021, il ouvre de:ja à Strasbourg avec Jeanne Satori. Il tient la cuisine, mais chaque plat est créé à deux. Le couple se tourne aussi vers la cuisine bourgeoise française. La table obtient deux toques en 2022, puis trois en 2025. Le duo reçoit le trophée Grand de Demain du Gault & Millau Tour Grand Est.

Originaire de Mulhouse, Jeanne Satori est ingénieure en écologie. Avec David Degoursy, elle ouvre de:ja à Strasbourg en 2021, sans être passée par les grandes brigades. Elle est en salle, mais participe à la création de chaque plat. Le couple défend une cuisine de territoire plutôt que de terroir : produits sauvages, petits maraîchers, respect de l'environnement. Ses accords privilégient les vins nature. La table a trois toques. Le duo reçoit le trophée Grand de Demain du Gault & Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent

Khotphan Theerawat

Yim, Altkirch

13/20

Né dans la province de Nong Khai, en Thaïlande, Khotphan Theerawat, dit « Fem », s'est formé à Bangkok au restaurant R-Haan. Il rejoint en Alsace les frères Chatchai et Kriangkai Klanklong, fondateurs de L'Orchidée. En 2025, ils lui confient Yim, ouvert à Altkirch à la place de l'ancienne Orchidée. Sa cuisine thaïe utilise herbes fraîches, piments et sauces relevées. Son plat signature est le Tom Yam Kung. Yim obtient 13/20 et deux toques. Il reçoit le trophée Jeune Talent du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Techniques d'Excellence

Christophe Raoux

Le Royal, Champillon

16/20

Né à La Roche-sur-Yon, Christophe Raoux est Meilleur Ouvrier de France depuis 2015. Il est passé par le Ritz, le Jules Verne et cinq ans dans le groupe d'Alain Ducasse, puis a été chef exécutif du Peninsula Paris. Depuis 2024, il dirige les cuisines du Royal Champagne, à Champillon, devenu palace en 2026. Sa cuisine technique s'appuie sur des produits d'exception. Le Royal obtient 15/20 et trois toques. Il reçoit le trophée Techniques d'Excellence du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Virginie Jacquet et Anish Chourey

Relais des Ménétriers, Ribeauvillé

13,5/20

Ardennaise formée au lycée hôtelier de Bazeilles, Virginie Jacquet rencontre Anish Chourey en 2003 à l'hôtel de l'Europe, à Horbourg-Wihr. Le couple passe par Saulieu, Joigny, la Ferme Saint-Siméon, puis cinq ans au Moulin de Mougins avec Erwan Louaisil. Après le Domaine de Roncemay, ils reprennent en 2026 le Relais des Ménétriers, à Ribeauvillé. La table obtient deux toques. Elle reçoit le trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières du Gault&Millau Tour Grand Est.

Né à Bhopal, en Inde, Anish Chourey doit sa passion à son père. Après plusieurs grands hôtels indiens, il arrive en France à 21 ans, à l'hôtel de l'Europe, à Horbourg-Wihr, où il rencontre Virginie Jacquet. Le couple enchaîne Saulieu, Joigny et le Moulin de Mougins. En 2026, après 60 ou 70 visites, ils reprennent le Relais des Ménétriers, à Ribeauvillé. Leur cuisine laisse une place aux épices indiennes. Il reçoit le trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



**Pâtissier****Romane Amadori et Béranger Gosset**
Bouche Bée, Verdun

Niçoise, Romane Amadori obtient un BTS option cuisine et un CAP pâtissier, puis rejoint à Paris la pâtisserie du MOF Laurent Duchêne. Elle y rencontre Béranger Gosset, chargé de la former. Après un test réussi au marché de Noël de Verdun, le couple ouvre la pâtisserie Bouche-Bée dans cette ville en 2023. Elle y propose des classiques et des créations, comme la Fiora des bois. Ils se lancent aujourd'hui dans la chocolaterie. Elle reçoit le trophée Pâtisserie du Gault&Millau Tour Grand Est.

Issu d'une famille de commerçants de Verdun, Béranger Gosset obtient un bac pro en gestion-comptabilité avant de se former à la pâtisserie à l'école Ferrandi. Il travaille chez Gérard Mulot, puis chez Laurent Duchêne, où il rencontre Romane Amadori. En 2023, le couple ouvre Bouche-Bée à Verdun, dans une ancienne boutique de téléphonie agrandie fin 2025. Il y développe désormais la chocolaterie. Il reçoit le trophée Pâtisserie du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Terroir d'Exception****Zacharie Kraemer**
Villa K, Oberlauterbach
13/20

Alsacien, Zacharie Kraemer apprend le métier au Relais de la Poste, à La Wantzenau. Il passe trois ans chez Yoann Conte, à Veyrier-du-Lac, puis travaille chez Olivier Nasti et Jean-Yves Schillinger. Second de Fabien Mengus à L'Arnsbourg, il y prépare son projet. Il ouvre la Villa K à Oberlauterbach, son village, à côté du verger de ses parents. Il cuisine au comptoir, face aux clients. La table obtient deux toques. Il reçoit le [trophée] du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Prairies et Pâturages****Yannick Guth**
Chez Guth, Steige
14/20

Né en 1989, Yannick Guth a grandi dans le Val de Villé. Il apprend le métier Chez Julien, à Fouday, puis travaille à l'Auberge de l'Ill avec Marc Haeberlin et à Flocons de Sel avec Emmanuel Renaut. En 2015, il ouvre Chez Guth avec son épouse Emmanuelle, dans une ancienne ferme-auberge de Steige, son village. Elle dirige la salle et la cave. Jeune Talent Gault&Millau en 2017, il obtient aujourd'hui 14/20 et deux toques. Il reçoit le trophée Prairies et Pâturages du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)





Jeune Talent en salle



Andrée Bazin

La Mangeoire, Nonsard-Lamarche

13/20

Née à Toul, Andrée Bazin rêvait de travailler en salle depuis l'enfance. Après un bac STHR au lycée Stanislas, à Nancy, et un BTS obtenu en 2021, elle rejoint en 2023 La Mangeoire, à Nonsard-Lamarche, près du lac de Madine. Elle y gère seule la salle et ses 26 couverts jusqu'à l'arrivée d'un sommelier, en 2026. Avec le chef Quentin Pierre et une équipe jeune, elle contribue au succès de cette table de deux toques. Elle reçoit le trophée Jeune Talent Service en salle du Gault&Millau Tour Grand Est

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Tradition d'Aujourd'hui



Joffrey Kientzel

Auberge du Pont de la Zorn, Weyersheim

13/20

Né à Weyersheim, Joffrey Kientzel apprend le métier au Relais de la Poste, à La Wantzenau, puis passe quatre ans Chez Ysehuet, à Strasbourg. En 2021, il crée un service de traiteur avec son épouse Marine, pâtissière. En mai 2025, le couple rachète l'Auberge du Pont de la Zorn, dans son village. Ils y gardent les tartes flambées maison et y ajoutent leur propre cuisine. La table obtient 13/20 et deux toques. Il reçoit le trophée Tradition

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Accueil



Patricia Rothacker

Maison Héritage, Sessenheim

15/20

Née en Lorraine et formée à Strasbourg, Patricia Rothacker travaille dix ans à l'étranger, puis pour Hilton et vingt-six ans pour Montblanc. Elle y rencontre son mari, Christian Rothacker. En 2025, le couple s'associe au chef Yannick Germain pour reprendre l'Auberge au Bœuf, à Sessenheim, rebaptisée Maison Héritage. Elle y dirige la salle, avec élégance et attention. La maison obtient 15/20 et trois toques. Elle reçoit le trophée Accueil du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Sommelier

Céline Nopre

Mademoiselle 10, Strasbourg
12/20

Fille de restaurateurs, Céline Nopre a grandi au-dessus de la Toque Blanche, à Bénestroff, en Lorraine. Formée à l'école hôtelière de Metz, puis à la pâtisserie, elle ouvre en 2017 Mademoiselle 10, à Strasbourg, avec l'aide de son père. Depuis la disparition de celui-ci, son frère Thibaut tient la cuisine. Titulaire d'une mention en sommellerie, elle partage son temps entre la pâtisserie et la salle. Elle reçoit le trophée Sommellerie du Gault&Millau Tour Grand Est.

[LIRE LE PORTRAIT](#)



Éloquence

Alizée Marchal

La Winstub du Chambard, Kayserberg-Vignoble

Au Chambard, la Winstub d'Olivier Nasti met à l'honneur les classiques alsaciens : choucroute, spécialités du terroir et gibier issu des chasses du chef. Dans un décor typique, cette table fait la part belle aux produits régionaux et aux recettes généreuses. Élu Cuisinier de l'Année 2023 par Gault&Millau et lauréat du Trophée Gault&Millau d'Or 2018, Olivier Nasti y cultive une cuisine de tradition, fidèle à ses racines alsaciennes.



Parrain du Gault&Millau Tour

Olivier Nasti

La Table d'Olivier Nasti, Kayserberg-vignoble
19/20

Olivier Nasti incarne les valeurs alsaciennes tout en restant tourné vers l'avenir. À Le Chambard à Kayserberg, il transforme cette maison séculaire en palais gourmand. Formé au Château Servin, chez Schillinger, Roellinger et à l'Auberge de l'III, il ouvre son premier restaurant avec son frère en 1993. En 2000, ils acquièrent Le Chambard, qu'ils élèvent parmi les plus belles tables françaises, avec le concours de Patricia, épouse et maîtresse de maison. Aujourd'hui, Le Chambard symbolise une cuisine précise, généreuse et profondément ancrée dans le terroir.

[LIRE LE PORTRAIT](#)



REMERCIEMENTS

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau
Tour Grand Est : CHARVET / INTERBEV / ROUGIÉ / JURA / API & YOU / PACOJET / ROBUR / CAVE DE RIBEAUVILLÉ / SYSCO / PLANTIN / DEBIC / KAVIARI / DE BUYER

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 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 : Gault&Millau

