

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 7 septembre 2026

GAULT&MILLAU TOUR ÎLE-DE-FRANCE

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du guide consacré à la Île-de-France, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 7 septembre 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé à l'Orangerie d'Auteuil.

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 ÎLE-DE-FRANCE

Gault&Millau d'Or

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, La Table du 11, Versailles

Grand de demain

Jason Gouzy, Pantagruel, Paris

Jeune talent

Jihyun Kim, Ebène, Paris

Techniques d'excellence

Thomas Boullault, L'Arôme, Paris

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Manogeran Shasitaran, Mantra, Paris

Pâturage et prairies

Loïc Lobet, Le Bon Georges, Paris

Pâtissière

David Boudinet, Maison Rostang, Paris

Terroir d'exception

Rémi Chambard, Les Etangs de Corot, Ville d'Avray

Accueil

Céline Pavard, Auberge de la Brie, Couilly-Pont-aux-Dames

Sommelier

Gaëtan Lacoste, Le Gabriel - La Réserve Paris Hotel and Spa, Paris

Tradition d'Aujourd'hui

Jean-Claude Cahagnet, L'Auberge des Saint-Pères, Aulnay sous Bois

Jeunes talents en salle

Martin Saulais, La Truffière, Paris

Éloquence

Ama Ben Meriem, Cheval Blanc, Paris



Gault & Millau d'Or

**Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani**

La Table du 11, Paris

16/20

Fils de restaurateurs, formé chez Ferrandi puis chez Gordon Ramsay et Yannick Alléno, il ouvre La Table du 11 en 2015 à 24 ans. Distingué Jeune Talent 2016 puis Grand de Demain 2020, il conserve ses 3 toques et reçoit désormais le Gault & Millau d'Or à 35 ans. Sa cuisine, plus épurée depuis un événement familial difficile, recentrée sur le plaisir et le partage, atteint 16/20. Il a étendu son activité à La Cave du 11 et à La Flottille, guinguette du Château de Versailles.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Grand de demain

**Jason Gouzy**

Pantagrue, Paris

15/20

Marqué adolescent par une visite à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement, il se forme au Bristol avec Éric Frechon, au Burgundy, puis au Galopin de Romain Tischenko. Il ouvre Pantagrue en 2019 avec une toque, obtient la deuxième en 2022, puis déménage rue de Richelieu pour monter en gamme (35 couverts, pain maison, salle privative). En 2026, il décroche la troisième toque et le titre de Grand de Demain, avec l'ambition de viser toujours plus haut sans jamais négliger l'expérience client.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Jeune talent

**Jihyun Kim**

Ebène, Paris

13,5/20

Originaire de Corée du Sud, formée à l'Institut Paul Bocuse puis auprès de Christian Têtedoie et Bertrand Grébaut, elle rejoint en 2018 l'Arpège d'Alain Passard, où elle devient seconde de cuisine en un an et passe six ans aux côtés du chef. En 2025, avec son compagnon Simon Plantrou rencontré chez Passard, elle ouvre Ébène rue Falguière, avec l'aide de la Dotation Jeunes Talents Gault & Millau. Sa cuisine végétale et épurée décroche d'emblée 2 toques.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Technique d'excellence

**Thomas Boullault**

L'Arôme, Paris

15,5/20

Thomas Boullault - 3 toques

Débuté à 12 ans par hasard dans un restaurant de sa région natale, formé à Romorantin, il rejoint Paris en 2000 après le décès de son meilleur ami, contacte directement Philippe Legendre puis passe par la Suisse, Frédéric Simonin et le Royal Monceau aux côtés de Christophe Pelé. En 2007, à la fermeture du palace pour travaux, il prend la direction du restaurant L'Arôme, qu'il rachète en 2019. Gault&Millau lui attribue rapidement 2 puis 3 toques, niveau conservé depuis.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Cuisine de la mer, des lacs



et des rivières

Manogeran Shasitharan

Mantra, Paris

15/20

Né en Malaisie, arrivé en France en 2008, il se forme dans de grandes maisons (L'Espérance, Côte Saint-Jacques, Saint-James) avant une rencontre décisive avec David Le Corre. Associé à Jonathan Caron, il dirige d'abord L'itinérance à Mers-les-Bains puis ouvre fin 2025 Mantra, table de poche mêlant cuisine française, malaisienne, chinoise et indienne, avec une large place aux produits de la mer et aux fermentations. 3 toques obtenues un an après l'ouverture.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Pâtisseries

**David Boudinet**

Maison Rostang, Paris

16,5/20

Né en Moselle, formé au lycée hôtelier de Metz, il abandonne l'idée d'être cuisinier pour se consacrer à la pâtisserie de restaurant. Il passe près de dix ans à l'Hôtel de Paris de Monaco aux côtés de Sandro Micheli, avec une parenthèse à Courchevel. En 2022, un déjeuner chez Régis et Jacques Marcon le conduit en Haute-Loire comme chef pâtissier, avant de rejoindre en 2023 l'équipe de Nicolas Beaumann chez Maison Rostang, où il crée notamment un dessert chocolat-cardamome-café.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

**Terroir d'exception****Rémi Chambard**

Les Etangs de Corot, Ville d'Avray

15,5/20

Originaire de Charente-Maritime, initié tôt aux produits fermiers, il se forme chez Grégory Coutanceau puis dans les palaces du groupe Barrière (Deauville, Biarritz), au Cap-Ferrat et aux Sources de Caudalie, où il rencontre Nicolas Masse. En 2012, à 28 ans, celui-ci lui confie les cuisines des Étangs de Corot ; un livre en 2016 fixe son identité « Paris de campagne ». Rénové en 2019 et rebaptisé Le Corot, l'établissement propose une cuisine 100 % francilienne, approvisionnée en circuit très local, distinguée par 3 toques depuis 2017.

[**LIRE LA SUITE DU PORTRAIT**](#)**Jeune talent en salle****Martin Saulais**

La Truffière, Paris

Parisien né au début des années 2000, révélé au contact de la clientèle lors d'un job en jardinerie belge, il se forme au CFA de Bobigny puis à La Truffière. Meilleur apprenti de Paris, il part chez Patrick Guilbaud à Dublin, puis rejoint le groupe Chevalier au Pavillon de la Reine. Créateur en 2023 de l'Atelier du Mocktail, il revient diriger la salle de La Truffière en 2024, avant de quitter l'établissement en 2026 suite à un changement de propriétaire et de positionnement culinaire.

**Tradition d'aujourd'hui****Jean-Claude Cahagnet**

L'Auberge des Saint-Pères, Aulnay-sous-Bois

13,5/20

Né en 1965, orienté « par hasard » vers la cuisine, il se forme auprès de Jean-Pierre Philippe, son mentor, puis passe par Versailles, La Toque Blanche et un séjour au Japon. Après plusieurs postes de chef en région parisienne, une rencontre décisive avec André Gamon en 1997 le pousse à s'installer à son compte : L'Auberge des Saints Pères ouvre peu après à Aulnay-sous-Bois. Titré Maître Cuisinier de France au début des années 2000, il évolue depuis 2022 vers une bistronomie décontractée.

[**LIRE LA SUITE DU PORTRAIT**](#)



Accueil

**Céline Pavard****Auberge de la Brie, Couilly-Pont-aux-Dames
14/20**

En 1991, à peine sortie d'études de pharmacie, Céline Pavard ouvre avec son compagnon Alain cette longère briarde transformée en restaurant, malgré le scepticisme du maire du village. Un article de Gilles Pudlowski puis une double page dans Gault&Millau en 1994 font connaître l'adresse. Trente-cinq ans plus tard, le couple dirige toujours l'établissement, volontairement limité à une vingtaine de couverts pour préserver la qualité d'accueil. Passionnée de vin, elle gère une cave de 350 références couvrant tout le vignoble français.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Sommelier

**Gaëtan Lacoste****Le Gabriel - La Réserve Paris Hotel and Spa, Paris
18,5/20**

Né au-dessus du restaurant familial basque de ses parents, il se forme au lycée hôtelier de Saint-Jean-Pied-de-Port puis à l'Hôtel du Palais de Biarritz, avant Lasserre et Le Clarence aux côtés d'Antoine Pétrus, son mentor. Arrivé au Gabriel en 2021 en pleine restructuration, il y accompagne l'ascension de Jérôme Banctel et devient directeur du restaurant et de la sommellerie du groupe MRH en 2026. Il défend une carte des vins accessible, avec des références sous 25 € au verre.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Éloquence

**Ama Ben Meriem****Cheval Blanc, Paris**

Ama Ben Meriem a un parcours hors du commun. Diplômée en biologie, elle choisit de tout quitter pour se consacrer à la gastronomie. Elle fait ses armes aux côtés d'Arnaud Donckele, à La Vague d'Or à Saint Tropez avant de partir une saison à Tokyo, parfaire sa maîtrise de la langue du pays du soleil levant. Aujourd'hui, au restaurant Plénitude du Cheval Blanc, elle se distingue par son éloquence en salle, récompensée au plus haut niveau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Parrain du Gault&Millau Tour

Jean-François Piège

Le Grand Restaurant, Paris

19/20

Figure incontournable de la gastronomie française, Jean-François Piège s'est imposé très tôt parmi les chefs les plus reconnus de sa génération. Formé notamment auprès d'Alain Ducasse au Louis XV puis au Plaza Athénée, il est nommé Cuisinier de l'Année par Gault&Millau en 2007 alors qu'il dirige Les Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon. Chef et entrepreneur, il développe ensuite plusieurs adresses parisiennes, de la Brasserie Thaumieux aux bistrots Clover, avant de créer Le Grand Restaurant et de reprendre La Poule au Pot. Récompensé de 5 toques Gault&Millau, Jean-François Piège se distingue par sa maîtrise technique, sa créativité et sa capacité à faire évoluer la cuisine française tout en respectant son héritage.

[LIRE LE PORTRAIT](#)**REMERCIEMENTS**

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau

Tour Île-de-France : ROBUR / JURA / CHARVET / ROUGIÉ / PACOJET / SMARTBOX / DE BUYER / LIGHTSPEED / KAVIARI / MOËT & CHANDON / CHÂTEAU PATACHE D'AUX / MAISON GUÉNARD / JINCHAN FOODS / KINGFISH COMPANY / DEBIC

À PROPOS DE GAULT&MILLAU

Fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, ardents défenseurs de la « nouvelle cuisine », Gault&Millau déniche, 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.

Crédits photos : Bertille Genty & Jérôme Peleyras