

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 15 avril 2026

GAULT&MILLAU TOUR RÉGION OCCITANIE

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du guide consacré à la région Occitanie, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 13 mars 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé au Domaine de la Trinité à Mauguio.

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 OCCITANIE

Gault&Millau d'Or

Hervé BUSSET, Hervé BUSSET, Rodez

Grand de Demain

Laurent CHERCHI, Reflets d'Obione, Montpellier

Jeune Talent

Elouan TRÉHIN, Melba, Quissac

Techniques d'Excellence

Valère DIOCHET, Méditerranéo, Narbonne

Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières

Julien CALIGO, Monique, Calvisson

Pâtissier

Hélène PHILIPPART, Marcelle - Domaine de Verchant, Castelnaud-Le-Lez

Terroir d'Exception

Robin CANNARD, Le Voyage d'Ernestine, Alvignac

Accueil

Charline MAGE, Cuq en Terrasses, Cuq
Bastien SALVATGE, Cuq en Terrasses, Cuq

Sommelier

Stéphanie HUG, La Bartavelle, Argelès

Tradition d'Aujourd'hui

Jérôme AURELLE, Auberge de Saugras, Argeliers

Jeune Talent en salle

Lucie FUAN, La Table de Charrou, Limogne-en-Quercy

Éloquence

Clément RZEPECKI, L'Alter/Native, Béziers



Gault & Millau d'Or



Hervé Busset

Hervé Busset, Rodez

15/20

À Rodez, le restaurant Hervé Busset du chef Hervé Busset incarne une cuisine végétale et de terroir pionnière. Bien avant l'essor du végétal, il s'impose à Conques comme une figure singulière, centrée sur les plantes et le respect du vivant. Installé aujourd'hui à Rodez, il poursuit cette démarche au cœur de l'Aveyron, en valorisant les producteurs locaux et un potager maison. Sa cuisine, composée majoritairement de terroir et d'ouvertures subtiles vers d'autres horizons, privilégie les herbes, fleurs et saveurs naturelles. Entre précision technique et inspiration sauvage, il signe une cuisine identitaire, élégante et profondément ancrée dans son territoire.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Grand de Demain



Laurent Cherchi

Reflets d'Obione, Montpellier

15/20

Chef engagé dans une cuisine sans gluten, saine et responsable, Laurent Cherchi se forme en pâtisserie à Avignon avant de faire ses armes auprès de Thierry Baucher, Meilleur Ouvrier de France. Son parcours l'emmène ensuite à l'international, notamment à Melbourne où il devient chef au Vue de Monde. De retour en France, il travaille dans des maisons reconnues comme l'Agapé Substance et le restaurant Lasserre. En 2018, il ouvre avec son épouse Adèle Escafit le restaurant Reflet d'Obione à Montpellier, où il propose une cuisine sans gluten, adaptable en végétarien ou végétalien, et respectueuse des produits. L'établissement s'impose rapidement comme une table de référence, récompensée par Gault & Millau.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)



Jeune Talent



Elouan Tréhin

Melba, Quissac

12,5/20

À Quissac, l'Auberge de Quissac portée par le chef Elouan et Léa s'impose comme une table montante du Sud. Installés depuis trois ans, ils fonctionnent en duo — lui en cuisine, elle en salle — et séduisent une clientèle locale et de passage. D'abord en mode bistrot, ils assument désormais une montée en gamme avec un menu unique en six à sept temps, plus précis et cohérent. Autodidacte, Elouan revendique une cuisine instinctive centrée sur le produit. L'adresse gagne en ambition avec des produits d'exception comme le homard breton et les poissons de l'Atlantique, tout en gardant son esprit d'origine

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Techniques d'Excellence



Valère Diochet

Méditerranéo, Narbonne

15/20



Chef au Méditerranéo – Château Capitoul à Narbonne, Valère Diochet propose une cuisine lisible, centrée sur les produits de la mer et du Languedoc. Formé chez Michel Kéréver puis au Chalet du Mont d'Arbois à Megève, il rejoint en 1984 Bernard Loiseau à la Côte d'Or à Saulieu, une expérience fondatrice. Il poursuit son parcours dans des maisons de renom, notamment auprès de Jacques Maximin au Negresco à Nice et d'Antoine Westermann au Buerehiesel à Strasbourg, où il devient second en 1990 et restera quinze ans. Après une expérience aux États-Unis et plusieurs passages en France, il ouvre en 2004 son restaurant Le Pont aux Chats à Strasbourg, rapidement distingué. Il rejoint ensuite le Château Les Carrasses, puis le Château Capitoul à Narbonne en 2021. En 2023, Gault&Millau lui attribue une troisième toque, saluant un parcours exigeant et maîtrisé.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Cuisine de la Mer, des Lacs



et des Rivières

Julien CALIGO

Monique, Calvisson

13/20



Formé dans de grandes maisons — Baumanière, La Villa Madie, Sketch à Londres auprès de Pierre Gagnaire, Julien Caligo a forgé son style en dix ans de compagnonnage exigeant. En 2019, Gagnaire lui confie les rênes du Duende, table gastronomique de l'hôtel Imperator à Nîmes, où il décroche rapidement 3 toques Gault&Millau. Fort de cette reconnaissance, il ouvre ensuite Monique à Calvisson : une ancienne remise agricole transformée en adresse chaleureuse, ancrée dans les produits locaux.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Pâtissier



Hélène Philippart

Marcelle Domaine de Verchant, Castelnau-Le-Lez

13,5/20



Hélène Philippart, cheffe pâtissière chez Marcelle au Domaine de Verchant près de Montpellier, se tourne vers la pâtisserie après une formation en hôtellerie. Originnaire de la région niçoise, elle développe très tôt un goût pour le sucré, nourri par sa grand-mère. Formée à Avignon, elle obtient un CAP pâtisserie après un parcours en management hôtelier, puis se forme dans des maisons reconnues comme celles de Sadaharu Aoki, du Pré Catelan avec Frédéric Anton et de Christophe Bacqué, où elle évolue pendant cinq ans. Après un passage comme seconde à la Villa Madie, elle prend fin 2025, avec son compagnon, la tête de la Table de Marcelle. Elle y propose une pâtisserie fraîche, légère et colorée, en accord avec une cuisine marine.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Terroir d'Exception**Robin Cannard****Le Voyage d'Ernestine, Alviac
13,5/20**

Robin Cannard découvre tardivement la restauration après un Bac Pro Vente. Peu convaincu, il part à Bournemouth en Angleterre pour améliorer son anglais et travaille plongeur dans un pub. Rapidement en cuisine, il développe un intérêt pour le métier. De retour, il suit une formation Pôle Emploi puis enchaîne saisons à Courchevel et Monaco à la Trattoria d'Alain Ducasse. Il poursuit à Paris aux Lyonnais puis chez Rech cinq ans, où il rencontre Célia Picoulet. Le couple part en Asie du Sud-Est, en Australie puis au Japon, travaillant à Melbourne, Kyoto et Hokkaido. De retour dans le Lot, ils ouvrent en 2022 le Voyage d'Ernestine avec le frère de Célia, boucher-charcutier. Le restaurant de 35 couverts à Rocamadour et Padirac séduit grâce à une cuisine mêlant terroir et voyages

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

Jeune Talent en salle**Lucie FUAN****La Table de Charrou, Limogne-en-Quercy
14/20**

Au cœur du Lot, Lucie Fuan et son mari Charles transforment une ancienne bergerie en table moderne dédiée à la viande. Fille de bouchers-charcutiers de Limogne-en-Quercy, Lucie se forme en hôtellerie à Saint-Chély-d'Apcher puis à Beaune en commerce des vins, où elle rencontre Charles, futur sommelier après une reconversion depuis le football. En 2020, le couple part en Nouvelle-Zélande mais revient avec le Covid. De retour dans le Lot, ils rejoignent la boucherie familiale et développent la cave. Ils ouvrent en 2023 la Table de Charrou dans une ancienne bergerie près de Limogne. Le restaurant fonctionne en duo : Charles au salé, Lucie en pâtisserie et salle, avec une cave axée sur les petits producteurs. L'adresse s'impose comme une table de terroir conviviale centrée sur la viande

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

Tradition d'Aujourd'hui**Jérôme Aurelle**

Auberge de Saugras, Argelliers

13/20



À Argelliers, dans l'Hérault, Jérôme Aurelle perpétue une cuisine traditionnelle familiale dans un ancien mas viticole du XIIe siècle devenu restaurant et chambres d'hôtes. Né à Millau en 1967, il se destine d'abord à reprendre la ferme-auberge familiale. Formé au lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher, il passe par le service militaire en cuisine puis rejoint le restaurant Midi Papillon à Saint-Jean-du-Bruel. En 1990, il reprend l'affaire familiale à Argelliers avec son frère. C'est là qu'il rencontre Aurore, qui deviendra son épouse et le rejoint en salle. Aujourd'hui, le couple travaille en famille avec leur fils Guilhem, sommelier de formation. Dans cette campagne isolée, le manque de personnel se fait sentir, mais la clientèle reste fidèle à une cuisine de terroir : foie gras, daube de sanglier et ris de veau. L'avenir de l'établissement reste ouvert, avec des pistes d'évolution à moyen terme

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)**Accueil****Charline Mage**

Cuq en Terrasses, Cuq

13/20



Charline Mage nourrit très tôt une vocation pour la cuisine, malgré un lien initial limité avec le milieu, hormis un grand-père épicier à Toulouse. Après un bac technologique puis un BTS à Montpellier, elle se forme sur le terrain à travers plusieurs stages. L'un d'eux, à Monaco, marque un tournant décisif en révélant son attrait pour le service en salle. En 2018, elle devient directrice de salle aux Jardins de l'Opéra à Toulouse, où elle acquiert rigueur et exigence. En mai 2024, elle ouvre un restaurant à Cuq-Toulza avec Bastien Salvatge et Laurence Lecocq. Ensemble, ils développent une table portée par une cuisine locale et contemporaine, associée à un service précis, accessible et ancré dans son époque

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

Cuq en Terrasses, Cuq

13/20



Formé à l'école hôtelière de Toulouse, Bastien Salvatge se forge rapidement un solide parcours en intégrant plusieurs grandes maisons. Il débute chez Jean-Luc Rabanel à Arles, poursuit au Château de Mercuès auprès de Julien Poisot dans le Lot, puis part à Paris dans les cuisines de Julien Montbabut au Restaurant de l'Hôtel, à Saint-Germain des-Prés. Il rejoint ensuite Michel Sarran à Toulouse comme chef de partie poisson. « Je me sentais bien à Paris, mais le chef m'a proposé un poste que je ne pouvais pas refuser. » Il travaille ensuite avec Pierre Lambinon au Py-R avant de s'associer avec Charline Mage pour reprendre Cuq-en-Terrasses à Cuq-Toulza. Grâce à leurs échanges, ils accèdent à cette bâtisse en pierre entourée d'un jardin potager qui alimente la cuisine. Le duo y développe aujourd'hui une table ancrée dans le terroir du Tarn

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Sommelier

**Stéphanie Hug**

La Bartavelle, Argelès

13,5/20



Stéphanie Hug, aujourd'hui à la tête avec son mari Thibaut Lesage de l'une des tables les plus remarquées des Pyrénées-Orientales, trouve sa voie dans la sommellerie après un parcours académique exigeant (maths sup', hypokhâgne, khâgne puis sociologie) dans lequel elle ne s'épanouit pas. À 22 ans, elle intègre l'école hôtelière de Perpignan en BTS restauration. Après plusieurs expériences en cuisine, elle rencontre Thibaut Lesage à l'Arapède, près de Collioure. Ensemble, ils ouvrent La Bartavelle à Argelès, où elle se consacre rapidement à la salle et au vin. Passionnée et autodidacte, elle construit une cave engagée en lien direct avec des vigneron travaillant en bio ou biodynamie. Aux côtés de son mari en cuisine, elle défend une approche cohérente et exigeante, centrée sur la santé, le produit et l'accord entre le verre et l'assiette.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Éloquence

**Clément Rzepecki**

L'Alter/Native

16/20



Chez les Goujon, la relève est bien assurée : Enzo, habituellement en poste à Fontjoncouse, et Axel, pâtissier talentueux, épaulés par un jeune chef récemment arrivé, forment un trio prometteur sous l'œil attentif de leur père Gilles, qui leur a transmis exigence et savoir-faire. Ensemble, ils signent une cuisine précise et maîtrisée, portée par une vraie technicité et des plats marquants. Dans un cadre feutré, leur approche mêle rigueur et créativité, avec des assiettes comme la crevette accompagnée d'un riz façon soccarat et son jus de têtes, la quenelle de merlu et betterave, ou encore de belles associations autour de la saint-jacques, du merlu ou du maquereau. Les clins d'œil ludiques à la région apportent une dimension supplémentaire à l'expérience. Si l'on peut regretter des menus imposés, l'ensemble séduit par sa cohérence et la justesse de son propos, confirmant déjà de solides talents en devenir. La cave, riche en références locales, est accompagnée d'un service attentif, assuré par une jeune équipe dynamique, encadrée avec précision par le directeur de salle Bruno Furon.

[LIRE LA SUITE DU PORTRAIT](#)

Parrain du Gault&Millau Tour

**Michel Kayser**

Alexandre, Garons



Fils de commerçants, Michel Kayser grandit à Bitche, marqué par la cuisine familiale de sa grand-mère. Peu attiré par les études classiques, il choisit la voie de la gastronomie et débute en apprentissage au restaurant L'Union en Moselle. À seulement 18 ans, il intègre sa première table gastronomique à Évian-les-Bains. Après plusieurs expériences à Paris et Courchevel, il rejoint Palavas-les-Flots comme chef pâtissier, avant de revenir dans sa région natale à la suite du décès de son père. Il travaille alors au Kammerzell à Strasbourg, tout en mûrissant avec son épouse Monique Luya, rencontrée quelques années plus tôt, le projet de s'installer à leur compte. En 2000, le couple reprend un restaurant à Garons, près de Nîmes. Ils entreprennent une rénovation complète de l'établissement pour en faire une maison moderne et chaleureuse, à leur image, où l'on se sent comme chez des amis.

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

Gault&Millau remercie chaleureusement ses partenaires qui ont répondu présent sur le Gault&Millau **TOUR PACA CORSE MONACO** : **LIGHTSPEED / BEAUJOLAIS / ROUGIÉ / KAVIARI / CHARVET / API&YOU / SMARTBOX / ROBUR / NESPRESSO / SYSCO / DEBIC / H/S**

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 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 : Mathieu Depanian