

Tables & Auberges de France remet sa Toque d'Or au chef Guy Savoy

Une distinction célébrant le terroir, la transmission du métier et l'excellence.

Tables & Auberges de France, fédération qui défend et valorise les professionnels indépendants des métiers de bouche a remis sa Toque d'Or à Guy Savoy, au sein de son restaurant du 11 quai de Conti à Paris, dans l'ancien hôtel de la Monnaie.

Un parcours marqué par la transmission

Né en 1953 à Nevers, Guy Savoy grandit dans le restaurant familial de Bourgoin-Jallieu, où il observe dès l'enfance le travail en cuisine. Formé auprès des frères Troisgros aux côtés de Bernard Loiseau, il ouvre son propre restaurant à Paris en 1980 et construit, étape après étape, une maison prestigieuse. En 2015, il installe sa table dans les salons historiques de la Monnaie de Paris, un cadre qui accompagne une cuisine toujours tournée vers le produit et son histoire.

Classé pour la neuvième année consécutive Meilleur Restaurant du Monde par La Liste, Guy Savoy revendique pourtant une identité simple : celle d'un aubergiste, passeur de goût entre le monde rural qui l'a vu grandir et les tables les plus renommées de la capitale.

Cette reconnaissance a franchi un cap symbolique en 2026 : Guy Savoy est devenu le premier cuisinier élu à l'Académie des beaux-arts, l'une des cinq académies de l'Institut de France. Une entrée sous la Coupole qui consacre officiellement la gastronomie comme une forme d'art à part entière, aux côtés de la peinture, de la sculpture ou de la musique, et entraînant dans son sillage tous les métiers de bouche, les artisans producteurs et l'art de vivre à la française.

Le terroir et la valorisation du patrimoine, des valeurs communes avec la Fédération

En choisissant d'honorer Guy Savoy, le président de Tables & Auberges de France salue un chef qui incarne les valeurs portées par la fédération depuis sa création : l'attachement au terroir et à ses producteurs, l'exigence du métier, et la transmission d'un savoir-faire construit auprès de grands noms de la cuisine française.

La fédération tient également à saluer l'attention que le chef porte au petit-déjeuner, moment du repas souvent relégué au second plan. Chaque semaine, il partage ce rendez-vous avec ses équipes en mettant à l'honneur des spécialités régionales différentes ; une démarche proche des propres initiatives de la fédération, qui a créé en 2017 le concours national du Petit-Déjeuner & Brunch et la Journée Nationale du Petit-Déjeuner, célébrée chaque 9 juin.

Une fédération au service des tables indépendantes

Tables & Auberges de France fédère et labellise des établissements indépendants attachés à la qualité, au terroir et à la transmission du goût. À travers ses distinctions, dont la Toque d'Or, elle met en lumière les femmes et les hommes qui font vivre, chaque jour, l'excellence de la gastronomie française.