

23 octobre 2023 | Palais de la Bourse | LYON

15^e Édition

des Trophées
de la **GASTRONOMIE**
et des **VINS**



Crédit photo : Brice Robert

SOMMAIRE

ÉDITO	1
LA SOIRÉE EN IMAGES	2
LES NOMMÉS 2023	3
LE PALMARÈS 2023	4
LE DÎNER DE GALA	7
DES PARRAINS DE RENOM	8
LES ORGANISATEURS	9
LES PARTENAIRES	10
EN SAVOIR PLUS	11



Crédit photo : Brice Robert

ÉDITO

De jeunes talents et des chefs de renom mis en lumière lors de la 15^{ème} édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins à Lyon, le 23 octobre 2023.

Le Progrès, en collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises, organisait, ce lundi 23 octobre, la quinzième édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins lors d'une grande soirée exceptionnelle rassemblant pas moins de 350 convives au Palais de la Bourse à Lyon.

Au-delà d'une simple source de fierté, cet héritage gastronomique et œnologique représente un patrimoine inestimable. Des établissements étoilés aux bouchons lyonnais, des chefs établis aux jeunes talents prometteurs, de la cuisine traditionnelle à l'innovation culinaire audacieuse, la gastronomie française s'ouvre à une diversité fascinante, à la créativité sans limite, aux saveurs inégalées et aux ingrédients de qualité. Les Trophées de la Gastronomie et des Vins s'efforcent chaque année de mettre en avant cette richesse et ces compétences qui contribuent à l'éclat de la cuisine dans la région et à l'échelle internationale.

Au cours de cette soirée riche en émotions, 14 hommes et femmes qui amènent la gastronomie française au sommet de son art ont été mis à l'honneur. Bouchon lyonnais de l'année, Table coup de cœur, Jeune apprenti de l'année, Chef pâtissier de l'année, Vins et Vigneron de l'année...

Les 14 lauréats honorés lors de la cérémonie ont été récompensés pour leur engagement et leur talent.

Selon Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises, « nous avons un rôle de transmission pour assurer l'avenir de la gastronomie française. Un avis partagé par l'ensemble des invités qui ont salué la qualité des nommés et lauréats 2023.

Marc Haeberlin, chef étoilé de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern en Alsace, était le parrain de cette prestigieuse édition.

« Quand on vous propose une telle soirée, un tel honneur, on ne refuse pas », s'enthousiasme le cuisinier. Fièrement récompensé du trophée d'honneur lors de cette soirée d'exception, le chef n'a pas caché son plaisir d'être distingué dans sa « ville cœur » où il a commencé sa carrière.

Les Trophées de la Gastronomie et des Vins ont toujours été synonymes d'une soirée prestigieuse, où l'on met en œuvre une véritable symphonie culinaire. Les invités ont eu le privilège de déguster, dans un cadre somptueux, un somptueux dîner de gala concocté par un collectif de chefs renommés, parmi lesquels figuraient Baptiste Pignol, Benjamin Sanchez, Carla Kirsch, Rémy Havetz, Thomas Phillips Altman et Nolwenn Pellet.

>> Découvrez le palmarès complet en page 3



LA SOIRÉE EN IMAGES

Crédit photos : Brice Robert



LES NOMMÉS 2023

TROPHÉE D'HONNEUR

- . MARC HAEBERLIN
Chef du restaurant l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern en Alsace

TROPHÉE DE L'ACCUEIL

- . LA MEUNIÈRE (69001)
- . NOSCH CANTINE ET COMPTOIR (69002)
- . LE FRANÇAIS (01000)
- . BERGAMOTE (69007)

TROPHÉE DU VIGNERON DE L'ANNÉE

- . DOMAINE MONTEILLET (42410)
- . DOMAINE MARCEL LAPIERRE (69910)
- . MAISON GUIGAL (69420)

TROPHÉE DU SOMMELIER DE L'ANNÉE

- . BASTIEN DEBONO (74290)
- . PAUL FINCK (69130)
- . THIBAUT DERHE (69002)
- . ROMANE MUSEL (69001)

TROPHÉE DU CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE

- . NICOLAS BACHEYRE (74290)
- . MARVIN BRANDAO (69006)
- . ROMARIC BOILLEY (69006)
- . GAUTHIER ET MAXIME DORNER (69001)

TROPHÉE DES JEUNES APPRENTIS DE L'ANNÉE

CUISINE

- . ELISA DRZEWECKI (Restaurant du commerce)
- . DAT MILTON (Têtedoie)
- . LOUIS PONS (Daniel et Denise)
- . YAROSLAV RUZHYLO (Le Président)

SALLE

- . SAMUEL VADAL MARIANI (Esquisse)
- . EVAN GAVAUDAN (Epona)
- . CASSANDRE CAQUINEAU (Mère Brazier)
- . LOLA RAISON (Les Oliviers)

TROPHÉE DU BOUCHON LYONNAIS DE L'ANNÉE

- . LES CULOTTES LONGUES (69002)
- . LE COMPTOIR D'ABEL (69002)
- . BOUCHON DES CORDELIERS (69002)
- . COMPTOIR BRUNET (69002)

TROPHÉE DE L'HÔTEL DE L'ANNÉE

- . LE ROYAL (69002)
- . KAÏLA (73550)
- . MAISON BOUVIER (73320)
- . CHÂTEAU DE BAGNOLS (69620)

TROPHÉE TABLE COUP DE COEUR

- . ARMADA (69005)
- . CAFÉ TERROIR (69002)
- . MORFAL (69001)
- . ALEBRIJE (69004)

TROPHÉE DU CHEF ESPOIR DE L'ANNÉE

- . CHEF PIERRE MICHAEL MARTIN CHEZ PIMOUSSE (69001)
- . BENJAMIN BOUVARD – LE ZESTE GOURMAND (69006)
- . CHEF MAXIME PUJOL - BERGAMOTE (69007)
- . CHEFFE JESSICA GIOVANINI ODILLA (69007)

TROPHÉE GRANDE TABLE DE L'ANNÉE

- . PAS DE NOMMÉS

TROPHÉE DU CHEF DE L'ANNÉE

- . PAS DE NOMMÉS



LE PALMARÈS 2023

Nous tenons à votre disposition des photos HD de chaque lauréat sur simple demande à margaux.meireles@ebra.fr



Trophée d'honneur 2023 : **Marc HAEBERLIN**, chef de l'**Auberge de L'ILL**, (68970)

« Être récompensé par les Toques blanches et tous les organisateurs de cet événement, c'est un grand honneur et j'en suis ravi. » Parrain de cette 15e édition des Trophées, ayant décroché 2 étoiles Michelin, Marc Haeberlin ne boude pas son plaisir d'être distingué dans la capitale des Gaules. « Lyon est ma ville de cœur », pointe le chef alsacien de 69 ans, qui a commencé sa carrière chez Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or. Dans sa collection de trophées, celui-ci « a plus d'importance car je suis très attaché à Lyon et aux familles Bocuse, Bernachon et Leroux ».

L'AUBERGE DE L'ILL | 2 Rue de Collonges au Mont d'Or | 68970 Illhaeusern



Trophée de l'accueil : **Pierre RAMBOZ**, chef de la **Brasserie Le Français** (01000)

« Mon père déjà me disait que la première qualité d'un restaurateur réside dans l'accueil. » À l'évidence, Pierre Ramboz, président et directeur de salle de la Brasserie Le Français, à Bourg-en-Bresse, a retenu la leçon paternelle. L'institution gastronomique qu'il dirige lui vaut en effet de recevoir le trophée de l'accueil en 2023.

BRASSERIE LE FRANCAIS | 7 Av. Alsace Lorraine | 01000 BOURG-EN-BRESSE



Trophée du vigneron de l'année : **Philippe et Marcel GUIGAL** pour la maison **E.GUIGAL**

« C'est un signe de reconnaissance de notre investissement dans la fabrication de vins de qualité depuis trois générations. » C'est ainsi que Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison E. Guigal, reçoit le Trophée du vigneron de l'année. Une lettre de créance de plus pour cette entreprise d'Ampuis qui s'inscrit parmi « les ambassadeurs de notre terroir »

E.GUIGAL | 5 Route de la Taquière | 69420 AMPUIS



Trophée du sommelier de l'année : **Bastien DEBONO**

Diplômé, passionné, Bastien Debono aime « l'idée d'être reconnu par ses pairs » et de « valoriser le savoir-faire à la française et la richesse gastronomique de la région ». Parfait ! ce sommelier de 31 ans, qui officie depuis près de cinq ans dans l'établissement du chef deux étoiles Yoann Conte, sur les rives du lac d'Annecy, décroche le trophée de sommelier de l'année.

Hôtel et restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte
| 13 Vieilles Route des Pensières | 74290 VEYRIER-DU-LAC

Credit photos : Stéphane Guiochon



LE PALMARÈS 2023

Nous tenons à votre disposition des photos HD de chaque lauréat sur simple demande à margaux.meireles@ebra.fr



Trophée du chef pâtissier de l'année : **Marvin BRANDAO**, chef pâtissier de la pâtisserie Alma (69006)

« C'est une véritable surprise que de recevoir ce trophée car Alma vient d'ouvrir mais cela flatte énormément et nous pousse à aller encore plus loin », commente Marvin Brandao, chef pâtissier chez Alma (Lyon 6e). Le voici donc honoré un an seulement après l'ouverture de sa boutique mêlant à la fois boulangerie et pâtisserie, en compagnie de sa conjointe Alice.

ALMA | 17 Rue Bugeaud | 69006 LYON



Trophée des jeunes apprentis de l'année : **Cassandra CAQUINEAU** (salle) du restaurant la Mère Brazier, **Dat MILTON** (cuisine) du restaurant Tête doie, **Yaroslav RUZHYLO** (cuisine) du restaurant Le Président

Un trophée dédié aux apprentis pour transmettre le savoir faire de la gastronomie.



Trophée du bouchon lyonnais de l'année : **David Cano**, chef du restaurant Les Culottes Longues (69002)

Il le dit lui-même : « La reconnaissance des clients [lui] donne la pêche. » David Cano, propriétaire du restaurant Les Culottes Longues, apprécie tout autant de recevoir le trophée du bouchon lyonnais 2023. « Une reconnaissance de notre persévérance, de la convivialité de l'équipe, de notre volonté de chercher les meilleurs produits... », estime cet amateur de « spécialités traditionnelles revisitées ».

LES CULOTTES LONGUES | 42 Rue Sala | 69002 LYON

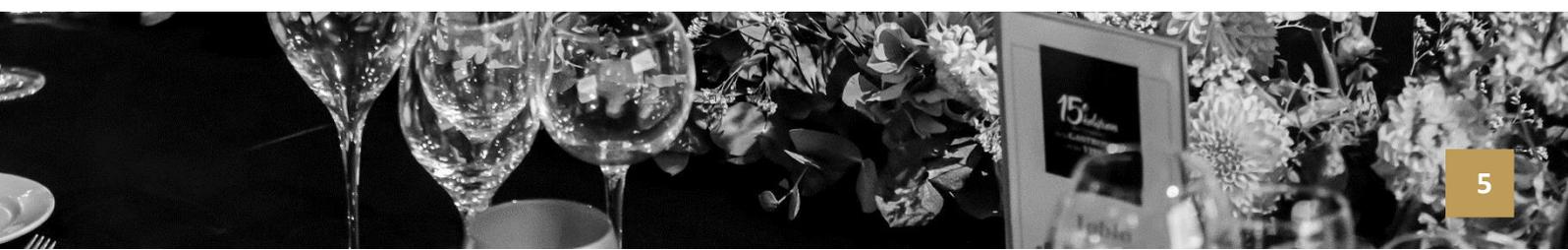


Trophée de l'hôtel de l'année : **Château de Bagnols**

Prenez un château médiéval vieux de plus de 800 ans et « une équipe très jeune et compétence » et vous obtenez le Château de Bagnols, récipiendaire du trophée de l'hôtel de l'année. Dans le Beaujolais, les clients de cet établissement de luxe, de 27 chambres, et ceux de passage peuvent profiter d'un restaurant gastronomique.

CHÂTEAU DE BAGNOLS | 118 Place de la Mairie | 69620 BAGNOLS

Crédit photos : Stéphane Guiochon



LE PALMARÈS 2023

Nous tenons à votre disposition des photos HD de chaque lauréat sur simple demande à margaux.meireles@ebra.fr



Trophée table coup de cœur : Jean-François TETEDOIE, chef du restaurant Café terroir (69002)

« L'ambition du Café Terroir implique une grande créativité. En tant que fils de cuisiniers, petit-fils de maraîchers, sublimer les bons produits a du sens pour moi. » Cofondateur de cet établissement lyonnais, le chef Jean-François Têtedoie reçoit le coup de cœur du jury du Café Terroir comme la reconnaissance d'un travail d'équipe, une récompense pour « un certain niveau de maturité ».

CAFÉ TERROIR | 14 Rue d'Ambroise | 69002 LYON



Trophée du chef espoir de l'année : Benjamin BOUVARD, chef du restaurant Le Zeste Gourmand (69006)

Son dessert signature est la reconstitution d'un citron en trompe-l'œil : Benjamin Bouvard, 35 ans, fondateur du Zeste gourmand (Lyon 6e), remporte le trophée du chef espoir. Auteur d'une cuisine « mi-française mi-japonaise avec des saveurs d'ailleurs », ce Lyonnais formé notamment chez Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or) entend participer au concours du Meilleur ouvrier de France dans 3 ans.

ZESTE GOURMAND | 93 Rue Bossuet | 69006 LYON



Trophée grande table de l'année : Patrick HENRIROUX, chef de La Pyramide (38200)

Fernand Point, premier chef trois étoiles de l'Histoire, en fut propriétaire: La Pyramide, établissement viennois bicentenaire, emblématique de l'excellence à la française, est dirigée par Patrick Henriroux. À la tête de 15 cuisiniers et 14 serveurs, ce chef deux fois étoilé prépare « une cuisine sincère, franche, traditionnelle, à base de produits locaux, issus d'une cinquantaine de producteurs dans un rayon de 50 km ».

LA PYRAMIDE | 14 Bd Fernand Point | 38200 LYON



Trophée du chef de l'année : Alexandre MAZZIA, chef du restaurant AM (13008)

« Ma cuisine est faite d'une identité forte et autarcique et est marquée par la richesse de mon enfance (en République du Congo), mes voyages et elle a le mérite d'interroger et de questionner, je pense.» Nul doute à l'entendre évoquer sa cuisine, Alexandre Mazzia, chef de l'établissement marseillais AM pour Alexandre Mazzia (3 étoiles Michelin), aime surprendre les papilles, notamment grâce à son jus sauce très travaillé.

AM | 9 Rue François Rocca | 13008 MARSEILLE

Credit photos : Stéphane Guiochon



LE DÎNER DE GALA

Menu

MISES EN BOUCHES

Réalisées par le chef Baptiste PIGNOL

Maison Pignol

Saint-jacques fumées et fenouil confit façon tzatziki

Champagne Perrier-Jouët « Blanc de Blancs »

L'ENTRÉE

Réalisée par le chef Benjamin Sanchez

Restaurant Regain

Poitrine de cochon de la ferme de Clavisky, endive carmine, crevette, réduction d'agrumes,

beurre blanc infusé à la verveine

Condrieu 2020 – Domaine E. Guigal

LE POISSON

Réalisé par la cheffe Carla Kirsch – Restaurant Alebrije

Homard « al pastor », condiment habanero et radis, patate douce et betterave

Beaujolais Lantignié cuvée « Axiome » 2022

Domaine Les Capréoles

LA VIANDE

Réalisée par les chefs Rémy Havetz et Thomas Phillips Altman

Restaurant Sapna

Pressé de bœuf et cochon, jus de bœuf, chimichurri et betterave

Moulin-à-vent cuvée « Clos des Rochebrès » 2016

Domaine Château des Jacques

LE FROMAGE

Sélectionné par La Maison Cellier

Crozes-Hermitage 2021 – Domaine de Chasselvin

Porto Quinta Do Noval

LE DESSERT

Réalisé par le chef pâtissier Nolwenn Pellet

Pâtisserie Grain de sucre

Douceur d'Ardèche « Châtaigne, yaourt et miel »

Café COSTADORO

Accompagné d'un Napolitain et d'un chocolat Tevenn 36%



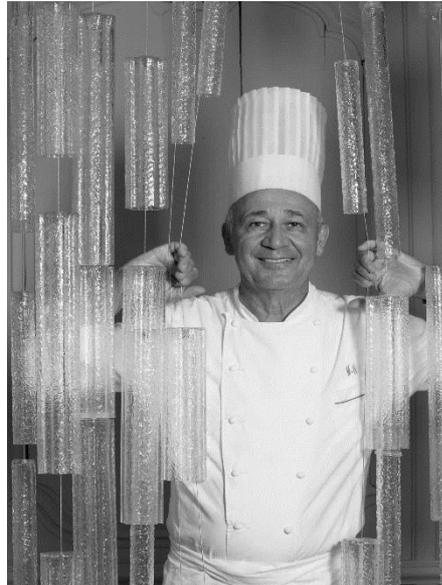
DES PARRAINS DE RENOM

Un événement qui réunit les plus grands

Chaque année cet événement rassemble les plus grands chefs, autour d'un parrain de renom, qui véhicule le savoir-faire et les valeurs de la gastronomie.

Les parrains :

2023 : Marc HAEBERLIN
2022 : Pierre HERMÉ
2021 : Guillaume GOMEZ
2019 : Yannick ALLÉNO
2018 : René MEILLEUR
2017 : Marc VEYRAT
2016 : Pierre GAGNAIRE
2015 : Thierry MARX
2014 : Jérôme BOCUSE
2013 : Dominique LOISEAU
2012 : Georges BLANC
2011 : Pierre TROISGROS
2010 : Pierre ORSI
2009 : Jean-Paul LACOMBE
2008 : Paul BOCUSE



Crédit photo Marcel EHRARD

Le parrain de cette édition 2023, Marc HAEBERLIN.



LES ORGANISATEURS

LE PROGRÈS

Le Progrès, quotidien de référence de la Presse Quotidienne Régionale est un acteur majeur de l'événementiel depuis près de 15 ans sur les départements du Rhône, de la Loire, de la Haute-Loire, de l'Ain et du Jura au travers de son agence événementielle, EBRA Event.

Le Progrès fait parti du groupe EBRA, 1^{er} groupe de Presse Quotidienne Régionale qui détient 9 titres de presse quotidienne sur l'Est de la France.

Avec près de 60 événements par an, Le Progrès s'inscrit comme une référence en matière de communication événementielle sur son territoire, autour d'événements en nom propre ou d'événements sur-mesure.

Le Progrès est également un partenaire de référence sur la thématique de la gastronomie via des magazines, des rubriques rédactionnelles, des événements dédiés... Aux côtés des chefs et des acteurs de la gastronomie, Le Progrès porte haut les couleurs de la gastronomie française, et plus particulièrement lyonnaise.

>> www.leprogres.fr

>> [EBRA Events : organisation de salons, trophées,...](#)

LE PROGRÈS



LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

L'Association des Toques Blanches Lyonnaises et de sa région fédère des chefs cuisiniers et pâtisseries partageant les mêmes idéaux.

Ses membres sont les garants d'un héritage culinaire, les dépositaires de l'histoire de la gastronomie lyonnaise : celle du mâchon, des Mères, des bouchons, des Halles de Lyon, des grands chefs étoilés...

Tous défendent les mêmes valeurs pour la gastronomie, la promotion de la cuisine lyonnaise et des produits régionaux.

Aujourd'hui, ce sont près de 150 chefs qui s'évertuent à faire rayonner la gastronomie lyonnaise aux niveaux local, national et international.

Président : Christophe Marguin

>> www.toques-blanches-lyonnaises.com

>> www.facebook.com/LesToquesBlanchesLyonnaises



LES PARTENAIRES

Les partenaires principaux

Région Auvergne-Rhône-Alpes
Veralti Courtage - Groupe Apicil
Inter Beaujolais
France Collectivité Hygiène
Murgier
Chocolat Weiss
Eviant-Badoit
Sysco France
Pernod Ricard France
EDF
Cabinet Hermès
Nhood Service France

Les partenaires associés

Maison Pignol | Maison Cellierier | Crédit Mutuel Sud-Est | Associations des
Sommeliers de Lyon et Rhône-Alpes



EN SAVOIR PLUS

[Un site internet](#)

Les réseaux sociaux :

[LinkedIn](#)

NOUS CONTACTER

Service Presse EBRA

Margaux MEIRELES margaux.meireles@ebra.fr

07 72 35 54 77

