

Gault&Millau

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2025

GAULT&MILLAU RÉVÈLE SON PALMARÈS 2026

L A U R É A T S D E L ' A N N É E

GUIDE GAULT&MILLAU 2026, UNE NOUVELLE ÉDITION POUR UNE SCÈNE CULINAIRE ENTRE HÉRITAGE ET NOUVEAUX HORIZONS

Gault&Millau dévoile son nouveau podium, célébrant celles et ceux qui, par leur passion et leur créativité, réinventent les codes de la gastronomie, de la restauration et de l'hospitalité pour l'année à venir. L'édition 2026 de ce guide iconique poursuit sa mission : révéler les talents émergents et mettre à l'honneur les acteurs du goût à travers toute la France, insufflant un vent de renouveau tout en restant fidèle aux principes fondateurs de Henri Gault et Christian Millau. En parfaite illustration, Gault&Millau décerne cette année le titre de **Cuisinier de l'Année 2026 à César Troisgros**.

César a grandi dans les casseroles de son père, mais il a aussi baigné dans cette atmosphère de curiosité perpétuelle pour les goûts et les parfums. La Méditerranée, l'Italie de sa grand-mère, le Japon que son père et son grand-père ont très tôt et souvent exploré... Sa jeunesse, le souffle d'une nouvelle génération, son respect aussi, ont fait le reste. Les plats de César n'appartiennent qu'à César, même s'ils

viennent des générations précédentes, celles qui ont bâti la réputation de l'hôtel de la Gare à Roanne, inventé le saumon à l'oseille, et construit un phalanstère du restaurant idéal à Ouches, où chacun vit en harmonie avec les autres, avec la nature, avec le projet d'une vie, et d'autres à suivre.

La convivialité et l'excellence sont au cœur de cette célébration, qui trouvera son point d'orgue lors du **Gala annuel Gault&Millau**, le lundi 17 novembre 2025 à la Maison de la Mutualité. Cet événement unique rend hommage aux chefs emblématiques, aux acteurs essentiels de la salle et aux jeunes talents qui façonneront la gastronomie française de demain, tout en présentant officiellement l'édition 2026 du **Guide France**. Toujours en quête de renouveau, Gault&Millau affirme cette année encore son rôle d'ambassadeur d'une scène culinaire vibrante et inventive. Un **Guide**, avec un grand G, déterminé à **Découvrir, Décrire et Déranger**, fidèle à l'esprit d'innovation et d'excellence qui fait sa signature.

LES LAURÉATS DE L'ANNÉE 2026

CUISINIER
DE L'ANNÉE



CÉSAR TROISGROS
MAISON TROISGROS
42155 OUCHES



18,5/20

Table de Prestige

PÂTISSIER
DE L'ANNÉE



ANNE CORUBLE
**L'OISEAU BLANC -
THE PENINSULA**
75016 PARIS



16/20

Table Remarquable

SOMMELIER
DE L'ANNÉE



MARION CIRINO
L'AMBROISIE
75004 PARIS

5 TOQUES D'OR
Membre de l'Académie
Gault&Millau

DIRECTEUR
DE SALLE
DE L'ANNÉE



FANNY PERROT
ALLÉNO PARIS
75008 PARIS



19/20

Table d'Exception

GRAND
DE DEMAIN



LOÏS BÉE
**LA TABLE - CHRISTOPHE HAY
ET LOÏS BÉE**
45160 ARDON



16/20

Table Remarquable

JEUNES
TALENT
EN SALLE



ROMAIN ZARAZAGA
RESTAURANT LUEURS
49080 BOUCHEMAINE



14/20

Table de Chef

CUISINIER DE L'ANNÉE

César Troisgros

Maison Troisgros



Pierre Troisgros 1987, Michel Troisgros 2003, César Troisgros 2025... Jamais dans l'histoire de Gault&Millau et sans doute jamais dans aucune discipline un grand-père, un père et un fils n'ont été couronnés d'un même titre. Mais la dynastie Troisgros est elle-même unique et rien n'est impossible pour une famille aussi talentueuse et soudée.

César a grandi dans les casseroles de son père, mais il a aussi été baigné par cette atmosphère de curiosité perpétuelle pour les goûts et les parfums. La Méditerranée, l'Italie de sa grand-mère, le Japon que son père et son grand-père ont très tôt et souvent exploré... Sa jeunesse, le souffle d'une nouvelle génération, son respect aussi, ont fait le reste. Nous demandions un jour à Michel quels étaient les plats de la carte de son fils qu'il n'aurait jamais faits. Il avait d'abord répondu : « tous », avant de se reprendre et d'ajouter : « et aucun ! » C'est cette force-là qui définit le mieux la transmission de père en fils chez les Troisgros. Dans les veines du fils, le talent du père, et celui du grand-père. Mais aussi le sang de la liberté, de l'épanouissement personnel, d'un nouveau chemin à tracer. Les plats de César n'appartiennent qu'à César, même s'ils viennent des générations précédentes, celles qui ont bâti la réputation de l'hôtel de la Gare à Roanne, inventé le saumon à l'oseille, et construit un phalanstère du restaurant idéal à Ouches, où chacun vit en harmonie avec les autres, avec la nature, avec le projet d'une vie, et d'autres à suivre.

César Troisgros porte un des noms les plus célèbres de la cuisine française et un prénom qui n'incite pas à rester sous-lieutenant. Le voilà dans la lumière totale, mais nous savons bien qu'il saura la partager en famille.

18,5/20 – 4 Toques

Maison Troisgros

728, route de Villerest – 42155 Ouches

Tél. 04 77 71 66 97

PÂTISSIER DE L'ANNÉE

Anne Coruble

L'Oiseau Blanc - The Peninsula



Elle a grandi en Seine-Maritime, près de la mer et au bout de ce pays de Caux où l'on aime la crème et le beurre. Après un bac scientifique obtenu brillamment, Anne Coruble a orienté son avenir vers la haute restauration pour le plus grand bonheur de ses admirateurs d'aujourd'hui.

De palace en palace, elle a grandi et récolté déjà un grand nombre de trophées. Si Gault&Millau la récompense aujourd'hui, ce n'est pas par mimétisme, mais plutôt pour souligner une conjonction et une harmonie nouvelle avec le chef de cuisine, David Bizet, telle que l'on n'a jamais aussi bien mangé qu'aujourd'hui au Peninsula. À l'instar de deux autres Normands, Arnaud Donckele et Maxime Frédéric, régnant sur la cuisine et la pâtisserie de Cheval Blanc Paris, Anne et David forment aujourd'hui un tandem fort et unique.

Après cinq ans passés au Bristol aux côtés d'Eric Fréchon – encore un normand –, elle a rejoint The Peninsula en 2019, un an avant David. Nous les suivons tous les deux depuis ce temps, et chacun a développé une personnalité singulière et de haute valeur. Mais les expériences de ces derniers mois sont particulièrement convaincantes : le travail se conjugue dans l'assiette, avec finesse et inventivité, au point que chaque étape est un bonheur succédant au précédent, jusqu'à cet instant de douceur où la pâtissière met son énergie et son inspiration au service du collectif : peu de sucre et beaucoup d'idées, capable de vous renverser avec un pré-dessert concombre myrtilles, de vous séduire avec la rhubarbe, de vous tirer des larmes de joie avec un peu de cacao...

16/20 – 3 Toques

L'Oiseau Blanc – The Peninsula

19, avenue Kléber – 75116 Paris

Tél. 01 58 12 28 88

www.peninsula.com

[@thepeninsulaparis](https://www.thepeninsulaparis.com)

SOMMELIER DE L'ANNÉE

Marion Cirino

L'Ambroisie



Marion Cirino s'est rapidement fait un prénom dans la sommellerie française. Animatrice durant des années de la formidable cave de l'Hostellerie Jérôme à La Turbie où officiait Bruno, son mari, avec ses quatre toques et un Gault&Millau d'Or, Marion apportait un plus précieux et décisif au moment passé sur les hauteurs de Monaco.

Installée depuis deux ans aux manettes d'une autre maison de grand prestige, l'Ambroisie de la place des Vosges à Paris, Marion Cirino, qui a commencé à réorganiser la cave avec Danièle et Bernard Pacaud, a su très vite positionner son discours, son écoute et ses conseils. Car dans sa manière, dans son approche du vin, des vigneron, dans sa connaissance si pointue et pourtant si humble de son métier, elle est tout simplement inégalable. L'apanage aussi, d'une autodidacte à la haute formation musicale, et qui distingue des notes inaccessibles au profane.

Aujourd'hui encore, comme naguère à La Turbie, et malgré ou grâce au très haut niveau de la cuisine, certains clients viennent pour elle. Aussi à l'aise pour parler de grands crus que d'orienter les visiteurs curieux sur un domaine confidentiel, Marion agit en toute douceur et en toute diplomatie, très loin des clichés du sommelier sûr de lui et un peu autoritaire. Marion sait ne jamais dire non, s'inscrire dans ce lieu si vénérable et mythique comme un ange gardien de la dégustation intelligente et appropriée. Le vin comme elle en parle devient ce qu'il doit être, un formidable véhicule de culture patrimoniale et un plaisir aussi subtil que les détails invisibles d'une cuisine de grand chef.

5 Toques d'or

L'Ambroisie

9, place des Vosges – 75004 Paris

Tél. 01 42 78 51 45

www.ambroisie-paris.com

@ambroisieparis

GRAND DE DEMAIN

Loïs Bée

La Table - Christophe Hay et Loïs Bée



Un visage d'ange, une mentalité de gagnant, tel est Loïs Bée, dont Christophe Hay son mentor pensait qu'il était le plus doué de ses lieutenants, au point de lui confier sa Table d'à côté, non loin d'Orléans.

Depuis sa création en 2018, par le chef quatre toques qui fut Cuisinier de l'Année en 2021, des talents se sont succédé dans cette maison accueillante en lisière de la forêt de Sologne : Aurélien Largeau, aujourd'hui au Pays basque, puis Marie Gricourt, désormais installée en ville dans son restaurant Gric à Orléans. Loïs Bée a pris le relais il y a trois ans avec une modestie qui ne cache pas l'ambition ni la qualité. Avec sa compagne Chloé, ils font rapidement décoller la maison vers les plus hautes notes : la troisième toque en 2023, un point de plus et 16/20 cette année, qui marque un nouveau pas vers l'excellence.

Car le jeune chef bien formé semble bien doté d'un HPC, haut potentiel de cuisinier, revenu au pays – il est natif de la Ferté Saint-Aubin, tout près de chez lui aujourd'hui – après un tour de France des grandes maisons, la Côte Saint-Jacques avec Jean-Michel Lorain, Laliq avec Jérôme Schilling, où il rencontre Chloé, Emmanuel Renaut, Serge Vieira...

S'il a pu bénéficier de quelques coups de pouce de Christophe Hay pour l'approvisionnement en produits d'exception – poisson de Loire, bœuf wagyu, gibier du domaine de Chambord... –, le jeune chef construit bien sa carrière et son ascension avec une grande autonomie, développant en cuisine une personnalité rare, faite d'élégance, de rigueur technique et de créativité.

16/20 – 3 Toques

La Table d'à côté

200, allée des Quatre Vents – 45160 Ardon

Tél. 02 38 61 48 07

www.latabledacote.fr

@latablechristophehayloisbee

DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE

Fanny Perrot

Alléno Paris



Issue comme de nombreux talents de la belle pépinière de Poligny, Fanny Perrot a connu un parcours formateur de haute qualité. Gault&Millau l'avait déjà distinguée en 2019 avec un titre de Jeune Directrice de salle. Elle officiait alors chez Yoann Conte au bord du lac d'Annecy et sa précision, sa rigueur, son empathie, étaient déjà remarquables et porteuses de promesses.

À Cheval Blanc Courchevel, puis chez Ledoyen, auprès de Yannick Alléno, elle peut mettre toutes ses qualités au service de chaque table. Mieux encore, elle s'est parfaitement adaptée à cette nouvelle conciergerie mise en place par le chef et qui permet à chaque client d'arriver détendu, informé et totalement disponible pour l'expérience. La jeune femme connaît par avance les envies et les prédilections, mais aussi les contraintes et les interdictions pour chaque convive d'une même table. Avec aisance et sourire, elle répond aux questions, prend en mains l'ensemble de la prestation pour apporter à chacun confort et confiance.

Cette approche moderne et personnalisée convient tout à fait à Fanny qui, depuis que nous la connaissons, sait tisser un lien juste et précis, toujours à la bonne distance, entre le service et la table, mais aussi entre la salle et la cuisine. Elle est la courroie de transmission idéale et le lien précieux et humain qui rend ce moment si réussi, lui donnant une dimension d'excellence et d'exception que chacun, venant de Hong Kong ou de l'Illinois, habitué des grandes maisons ou en découvrant l'univers, doit ressentir à la table aux cinq toques de Yannick Alléno.

19/20 - 5 Toques

Alléno Paris

Pavillon Ledoyen - 8, avenue Dutuit - 75008 Paris

Tél. 01 53 05 10 10

www.yannick-alleno.com

@allenoparis

JEUNE TALENT DE L'ANNÉE

Romain Zarazaga

Restaurant Lueurs



Tout semble lui réussir. Quelques mois seulement après l'ouverture de son restaurant à Bouchemaine, les Angevins ne parlent que de lui pour leur découverte gastronomique de la saison. Il faut dire que Romain Zarazaga a peaufiné son sujet.

Lauréat de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes talents il y a deux ans, il a pris le temps de bien choisir le lieu, un manoir XVIII^e de tuffeau à la périphérie de la ville avec vue sur la Maine, de travailler un réseau de producteurs locaux pour lui assurer un approvisionnement de qualité, de chiner un mobilier et des éléments de déco en accord avec le cadre (vaisselle rare, Christofle sur la table, verres ultra-fins...), enfin de bâtir autour de lui une jeune équipe de feu, du talent partout, en sommellerie, en pâtisserie, en salle...

Originaire d'Annecy, passé au Clos des Sens et chez Emmanuel Renaut, le jeune homme déploie un parcours complet, son projet individuel succédant à trois années dans la Maison Troisgros à Ouches. Après avoir hésité entre l'Alsace et l'Anjou, il a eu la bonne idée de choisir la seconde option, en dénichant un lieu magique.

Sa cuisine lui ressemble, c'est naturel : classiquement moderne, épurée, expressive, elle s'intègre à un ensemble de charme en prolongeant le plaisir. Dans chaque plat de ses menus cachés perce la personnalité sous une apparente simplicité.

Nommé Grand de Demain régional pour Centre Val de Loire Pays de la Loire en début d'année, Romain Zarazaga boucle l'année 2025 sur les chapeaux de roue, comme il l'avait commencé, avec le sourire et en regardant devant lui un avenir très prometteur.

14/20 - 2 Toques

Restaurant Lueurs

2, quai de Port Boulet - 49080 Bouchemaine

Tél. 02 41 77 23 00

www.lepetitserrant.com

@lueurs_restaurant

RÉTROSPECTIVE DES CUISINIERES DE L'ANNÉE 1980-2026

2025

FRÉDÉRIC ANTON
LE PRÉ CATELAN
Paris (75)

2024

YOANN CONTE
YOANN CONTE
Veyrier-du-Lac (74)

2023

OLIVIER NASTI
LA TABLE D'OLIVIER NASTI
Kaysersberg (68)

2022

HUGO ROELLINGER
LE COQUILLAGE
Saint-Méloir-des-Ones (35)

2021

CHRISTOPHE HAY
LA MAISON D'À CÔTÉ
Montlivault (41)

2020

ARNAUD DONCKELE
LA VAGUE D'OR CHEVAL BLANC
St-Tropez (83)

2019

ALEXANDRE MAZZIA
AM
Marseille (13)

2018

JEAN SULPICE
AUBERGE DU PÈRE BISE
Talloires (74)

2017

ALEXANDRE COUILLON
LA MARINE
Noirmoutier-en-l'Île (85)

2016

ALEXANDRE GAUTHIER
LA GRENOUILLÈRE
La Madelaine s/Montreuil (62)

2015

YANNICK ALLÉNO
LEDOYEN
Paris (75)

2014

ARNAUD LALLEMENT
L'ASSIETTE CHAMPENOISE
Tinquieux (51)

2013

PHILIPPE LABBÉ
L'ABEILLE, HÔTEL SHANGRI-LA
Paris (75)

2012

MICHEL PORTOS
LE SAINT-JAMES
Bouliac (33)

2011

ÉDOUARD LOUBET
LA BASTIDE DE CAPELONGUE
Bonnieux (84)

2010

WILLIAM LEDEUIL
THE KITCHEN GALERIE
Paris (75)

2009

MAURO COLAGRECO
MIRAZUR
Menton (06)

2008

JEAN-LUC RABANEL
L'ATELIER RABANEL
Arles (13)

2007

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
LES AMBASSADEURS
Paris (75)

2006

THIERRY MARX
CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac (33)

2005

PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE
Paris (75)

2004

JEAN-PAUL ABADIE
L'AMPHYTRION
Lorient (56)

2003

MICHEL TROISGROS
TROISGROS
Roanne (42)

2002

NICOLAS LE BEC
LES LOGES
Lyon (69)

2001

RÉGIS MARCON
AUBERGE DES CIMES
Saint-Bonnet-le-Froid (43)

2000

BRUNO OGER
VILLA DES LYS
Cannes (06)

1999

GUY MARTIN
LE GRAND VÉFOUR
Paris (75)

1998

JACQUES & LAURENT POURCEL
LE JARDIN DES SENS
Montpellier (34)

1997

JACQUES CHIBOIS
LA BASTIDE SAINT-ANTOINE
Grasse (06)

1996

PATRICK HENRIROUX
LA PYRAMIDE
Vienne (38)

1995

ROGER SOUVEYRENS
SCHOLTESHOF
Stevort (Belgique)

1994

OLIVIER ROELLINGER
LES MAISONS DE BRICOURT
Cancale (35)

1993

PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)
JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1992

JEAN BARDET
Tours (37)

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1991

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

1990

PAUL & MARC HAEBERLIN
L'AUBERGE DE L'ILL
Illhauesern (68)
BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)
MARC VEYRAT
AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1989

JACQUES CHIBOIS
LE ROYAL GRAY
Cannes (06)

MARC VEYRAT

AUBERGE DE L'ERIDAN
Veyrier-du-Lac (74)

1988

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

1987

ALAIN CHAPEL
RESTAURANT ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

MICHEL TRAMA
L'AUBERGADE
Puymirol (47)

PIERRE & MICHEL TROISGROS
MAISON TROISGROS
Roanne (42)

1986

MICHEL BRAS
LOU MAZUC
Laguiole (12)

PIERRE GAGNAIRE
RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE
Saint-Étienne (42)

BERNARD LOISEAU
LA CÔTE D'OR
Saulieu (21)

MICHEL & JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Joigny (89)

1985

JEAN BARDET
Châteauroux (36)
JOËL ROBUCHON
Paris (75)

1984

GÉRARD BOYER
LES CRAYÈRES
Reims (51)

1983

MARC MENEAU
L'ESPÉRANCE
Saint-Pèresous-Vezelay (89)

1982

JACQUES MAXIMIN
LE CHANTECLERC
Nice (06)

1981

GEORGES BLANC
RESTAURANT GEORGES BLANC
Vonnas (01)

1980

ALAIN CHAPEL
Mionnay (01)

LES 4 ET 5 TOQUES DE L'ANNÉE 2026



TABLES D'EXCEPTION

Aude (11)

Auberge du Vieux Puits
Fontjoncouse

Bouches-du-Rhône (13)

L'Oustau de Baumanière
Les Baux-de-Provence

AM par Alexandre Mazzia
Marseille

Marne (51)

L'Assiette Champenoise
Tinqueux

Pas-de-Calais (62)

La Grenouillère
La Madelaine-sous-Montreuil

Haut-Rhin (68)

La Table d'Olivier Nasti
Kaysersberg

Savoie (73)

Le 1947 – Cheval Blanc Courchevel
Courchevel

Haute-Savoie (74)

La Table d'Emmanuel Renaut
Megève

La Table de Yoann Conte

Veyrier-du-Lac

Paris (75)

Plénitude – Cheval Blanc Paris
Paris 1^{er}

Alléno Paris – Pavillon Ledoyen

Paris 8^e

Jean-François Piège, Le Grand Restaurant

Paris 8^e

Le Cinq – Four Seasons Hotels Georges V

Paris 8^e

Le Pré Catelan

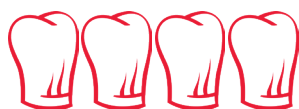
Paris 16^e

Var (83)

La Vague d'Or – Cheval Blanc St-Tropez
Saint-Tropez

Vendée (85)

Restaurant la Marine
Noirmoutier-en-l'Île



TABLES DE PRESTIGE

Allier (03)

Maison Decoret
Vichy

Alpes-Maritimes (06)

Le Restaurant des Rois - La Réserve de Beaulieu

Beaulieu-sur-Mer

La Chèvre d'Or

Èze

Villa Archange

Le Cannet

Mirazur

Menton

Le Cap - Grand-Hôtel du Cap-Ferrat

Saint-Jean-Cap-Ferrat

Flaveur

Nice

Aude (11)

La Table de Franck Putelat

Carcassonne

Maison Saint-Crescent - La Table

Lionel Giraud

Narbonne

Aveyron (12)

Le Suquet - Sébastien Bras

Laguiole

Bouches-du-Rhône (13)

Le Greenstronome

Arles

La Villa Madie

Cassis

Le Art - Château de la Gaude

Aix-en-Provence

Passadat - Le Petit Nice

Marseille

Charente-Maritime (17)

Restaurant Christopher Coutanceau

La Rochelle

Côte d'Or (21)

Le Relais Bernard Loiseau - La Côte d'Or

Saulieu

Drôme (26)

Pic

Valence

Finistère (29)

Auberge des Glazicks

Plomodiern

Auberge de la Pomme d'Api

Saint-Pol de Léon

Gard (30)

Restaurant Alexandre

Garons

Haute-Garonne (31)

Michel Sarran

Toulouse

Gironde (33)

Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey

Bommes

Maison Nouvelle

Bordeaux

La Grand'Vigne - Les Sources de Caudalie

Martillac

La Table de Pavie

Saint-Émilion

Ille-et-Vilaine (35)

Le Coquillage

Saint-Méloir-des-Ondes

Isère (38)

Le Fantin Latour

Grenoble

Maison Aribert

Uriage-les-Bains

Landes (40)

Restaurant Michel Guérard - Les Prés d'Eugénie

Eugénie-les-Bains

Loir-et-Cher (41)

Christophe Hay - Fleur de Loire

Blois

Loire (42)

Troisgros

Ouches

Loire-Atlantique (44)

Anne de Bretagne

La Plaine-sur-Mer

Marne (51)

Arbane

Reims

Pyrénées-Atlantiques (64)

La Table des Frères Ibarboure

Bidart

Bas-Rhin (67)

La Villa René Lalique

Wingen-sur-Moder

Haut-Rhin (68)

La Table du Gourmet

Riquewihr

Rhône (69)

Paul Bocuse

Collonges-au-Mont-d'Or

Le Neuvième Art

Lyon 6^e

Saône-et-Loire (71)

Maison Lameloise

Chagny

Restaurant Frédéric Doucet

Charolles

Savoie (73)

Le Chabichou

Courchevel

Le Sarkara K2 Palace

Courchevel

La Bouitte

Saint-Martin-de-Belleville

Haute-Savoie (74)

Le Clos des Sens

Annecy-le-Vieux

Auberge du Père Bise Jean Sulpice

Talloires-Montmin

Paris (75)

Kei

Paris 1^{er}

Hakuba - Cheval Blanc Paris

Paris 1^{er}

Pur' - Jean-François Rouquette -

Hôtel Park Hyatt

Paris 2^e

Restaurant David Toutain

Paris 7^e

Préville

Paris 7^e

L'Abyssé - Pavillon Ledoyen

Paris 8^e

L'Écrin - Hôtel de Crillon

Paris 8^e

Épicure - Hôtel Bristol

Paris 8^e

Le Gabriel - La Réserve Paris

Paris 8^e

La Scène

Paris 8^e

L'Astrance

Paris 16^e

Don Juan II

Paris 16^e

Seine-Maritime (76)

Restaurant Jean-Luc Tartarin

Le Havre

Var (83)

La Table du Castellet

Le Castellet

Vaucluse (84)

La Table des Amis - Le Mas Les Eydins

Bonnieux

Yonne (89)

La Côte Saint-Jacques

Joigny

Monaco (98)

L'Abyssé - Hôtel Hermitage

Monaco

2026 : PAR GAULT&MILLAU : L'ART DU GOÛT EN TROIS ACTES

En 2026, Gault&Millau signe trois ouvrages qui subliment l'art culinaire et célèbrent ceux qui en font la grandeur. Le **Guide France 2026** et le **Livre des Champagnes 2026** incarnent l'élégance, la rigueur et la passion qui animent la haute gastronomie française. À travers ces publications, **Gault&Millau poursuit sa mission : révéler l'excellence, valoriser les savoir-faire d'exception et offrir aux amateurs éclairés comme aux néophytes un accès privilégié à l'univers du goût.** Véritables objets de référence, ces deux ouvrages rendent hommage à l'art de vivre à la française, entre tradition, innovation et émotion.

LE GUIDE FRANCE

En 2026, le Guide France Gault&Millau poursuit son exploration des trésors culinaires français. Il s'invite dans les cuisines, scrute les assiettes et décortique les verres, offrant un voyage gastronomique sans cesse renouvelé à la découverte de la diversité des terroirs et de la richesse des produits de l'Hexagone. Harmonie des saveurs, finesse des accords et excellence de l'accueil... 2500 établissements ont été méticuleusement évalués, notés et « toqués » pour distinguer les tables où s'exprime le plus grand savoir-faire culinaire français.

Le Guide France 2026 sera disponible à la vente à partir du 20 novembre, au prix de 25 €.

LE GUIDE FRANCE 2026 en pratique

750 pages

2100 restaurants

Format : 135 x 210 mm

Couverture cartonnée/dos rond/2 signets et 1 tranche-fil

Directeur de la rédaction : Philippe Toinard

Directeur des Guides et des Enquêtes : Marc Esquerré



LE LIVRE DES CHAMPAGNES

Le Livre des Champagnes propose une sélection raffinée des meilleurs champagnes, invitant à réinventer l'art de la dégustation.

Bien au-delà de l'apéritif, il révèle le champagne comme un véritable flacon d'exception, à savourer tout au long du repas avec des accords délicats et harmonieux. Depuis 2012, il célèbre les cuvées d'exception et le savoir-faire des vignerons champenois, plaçant le champagne au rang de symbole de l'art de vivre à la française.



Gault&Millau

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. Guide national emblématique créé en 1972,

Gault&Millau note et toque chaque année près de 2500 établissements partout en France. Au fil du temps, la maison s'est diversifiée et publie onze guides régionaux tout au long de l'année. Le magazine a également fait son grand retour en novembre 2023, proposant quatre numéros par an et un numéro hors série, pour voir le monde à travers la gastronomie.

LES PARTENAIRES

