

# Gault & Millau | TOUR

## GAULT&MILLAU TOUR AUVERGNE-RHÔNE-ALPES 2023 : LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE RÉUNIS À L'ABBAYE DE COLLONGES - PAUL BOCUSE

Gault&Millau repart sur les routes de France, pour révéler son palmarès régional 2023, au travers de son Gault&Millau Tour. La **toute 1ère étape de l'année** a eu lieu à **Lyon ce lundi 30 janvier**, au cœur de l'emblématique terroir de la région **Auvergne-Rhône-Alpes** et au sein de l'historique **Abbaye de Collonges - Paul Bocuse**. Cette cérémonie s'est déroulée **sous le parrainage de Stéphane Buron** (Le Chabichou à Courchevel - 17,5/20 et 4 toques).

**Lors de cette édition un total de 12 Trophées ont été attribués, ainsi qu'1 titre de jeune espoir pâtissier !**



**LE PALMARÈS**

**Gault&Millau d'Or AURA 2023**

**Stéphane Froidevaux** – Le Fantin Latour (Grenoble) - 17/20 et 4 toques

**Jeune Talent AURA 2023**

**Pierre-Michaël Martin** – Chez Pimousse (Lyon 1) - 14,5/20 et 2 toques

**Terroir d'Exception AURA 2023**

**Jérémy Trincaz** – Les Cornettes (La Chapelle-d'Abondance) - 12/20 et 1 toque

**Pâtissier AURA 2023**

**Maxime Benjamin** – Domaine du Colombier (Malataverne) - 15/20 et 3 toques

**Grand de Demain AURA 2023**

**Guido Niño Torres** – Likoké (Les Vans) - 17/20 et 4 toques

**Techniques d'Excellence AURA 2023**

**Pierre & Valentin Marin** – Restaurant Lamartine (Le-Bourget-du-Lac) - 15,5/20 et 3 toques

**Tradition d'Aujourd'hui AURA 2023**

**Harry Lester** – Le Saint-Eutrope (Clermont-Ferrand) - 12,5/20 et 1 toque

**Jeune Talent Service en salle AURA 2023**

**Quentin David** – Le Cœur (Megève) - 12,5/20 et 1 toque

**Cuisine de la mer, des lacs et des rivières AURA 2023**

**Ismael Adam Drissi-Bakhkhat** – Noé Atelier de la Mer (Lyon 3) - 12,5/20 et 1 toque

### **Sommelier AURA 2023**

**Arnaud Kunz** – Le Pré Xavier Beaudiment (Durtol) - 15,5/20 et 3 toques

### **Accueil AURA 2023**

**Patrick Quard** – Le Café de l'Ardèche (Montélimar) - 13/20 et 2 toques

### **Éloquence AURA 2023**

**Ugo Palama** – Le Saint-Nicolas (Megève) - 14/20 et 2 toques

### **Titre jeune espoir pâtissier AURA 2023**

**Tess Evans-Mialet** – La Table de l'Alpaga (Megève) - 13/20 et 2 toques

**Téléchargez les photos des lauréats et de l'événement [ICI](#)**

©HRV PROD pour Gault&Millau

**Nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information, envoi de visuels et demande d'interview.**

## **Gault&Millau Tour en région, les talents de l'Auvergne-Rhône-Alpes**

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 (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...)



eternum  
CRÉÉ EN 1984

Maestro

API & YOU  
la carte collaborative française

evian

RougiÉ  
COURT ET  
INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

N

100%  
BADOT

de Buyer  
DEPUIS 1750

R9  
Robuя

zenchef

**Gault&Millau tient à remercier chaleureusement l'ensemble de ses partenaires, Stéphane Buron, le parrain de cette édition Auvergne-Rhône-Alpes 2023, ainsi que l'Abbaye de Collonges - Paul Bocuse, l'Auberge du Pont de Collonges, leurs chefs et leurs équipes pour leur accueil.**

