

Jean-Paul Acker, Chef de La Cheneaudière, obtient le prix Gault & Millau : Grand de Demain



Chaque année, le Guide culinaire GAULT&MILLAUX repère et déniché les talents qui feront la gastronomie « de demain » en décernant le Prix Grand de Demain, dans chaque région de France. Cette année, c'est Jean-Paul Acker, Chef de La Cheneaudière, qui remporte cette distinction en Alsace, une véritable consécration pour lui et son équipe. Cette édition 2025 lui attribue également la note de 14/20 ainsi que deux Toques.

Idéalement située entre Strasbourg et Colmar, La Cheneaudière incarne avec fidélité l'esprit des Relais & Châteaux depuis 50 ans cette année, garantissant une expérience authentique et raffinée, en pleine nature.

Jean-Paul Acker, qui a rejoint l'établissement à 18 ans en 2011, est devenu second de cuisine en 2016. Puis, fort de son expérience dans de prestigieux établissements tels que Le Prieuré et L'Oustau de Baumanière, où il a accompagné Glenn Viel lors de l'obtention de la troisième étoile Michelin, il a pris la succession de Roger Bouhassoun à La Cheneaudière, en 2021.

Au restaurant gastronomique, La Table des Chefs, Jean-Paul Acker offre une cuisine fine et imaginative où les producteurs et artisans de la région mais également de France sont mis en avant dans l'assiette pour une expérience des plus authentiques ou plus étonnantes. A la carte, le Chef propose, par exemple, le Veau français en deux façons, rosé aux algues et confit à la sarriette, pressé de courgettes et jus au crémant d'Alsace. La Table propose également désormais, en plus de ses menus classiques, un menu végétarien très recherché, avec des plats innovants utilisant des produits sourcés au plus près de l'établissement tels que des haricots verts d'Alsace ou encore un pressé de courgettes au safran d'Alsace.