

Hôtel de Pavie

LA TABLE DE PAVIE** À SAINT-ÉMILION À L'HONNEUR : LE CHEF SÉBASTIEN FARAMOND DISTINGUÉ DU GAULT&MILLAU D'OR

*Lors du Gault&Millau Tour Nouvelle-Aquitaine 2026, qui s'est tenu le 15 juin 2026, le guide a consacré Sébastien Faramond en tant que Gault&Millau d'Or. Une magnifique distinction obtenue pour son parcours et son engagement à La Table de Pavie**.*



Une reconnaissance majeure

Récompense majeure du guide fondé en 1972, le Gault&Millau d'Or distingue chaque année un chef **au sommet de son art**, dont le parcours, la constance et l'engagement ont durablement marqué la scène gastronomique. Cette distinction, fondée sur le travail anonyme et approfondi des enquêteurs du guide tout au long de l'année, ne salue pas une performance ponctuelle mais **une trajectoire, une vision et un savoir-faire inscrits dans la durée.**

La cuisine bordelaise réinventée, au plus près de ses racines

C'est précisément **ce que Sébastien Faramond incarne à la Table de Pavie****. Né à Albi dans une famille où la cuisine et le vin occupent une place centrale, il développe très jeune le goût des bonnes choses et de la convivialité, et rêve rapidement de haute

gastronomie. Il fait ses armes chez Joël Robuchon à l'Hôtel Métropole à Monaco, avant de poursuivre son apprentissage auprès de figures emblématiques de la gastronomie : Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, La Chèvre d'Or à Èze-Village, puis La Ferme Saint Siméon à Honfleur.

En 2019, ce parcours d'excellence le conduit à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion en tant que chef second. **À l'arrivée du chef Yannick Alléno en 2020**, la maison devient l'Hôtel de Pavie et **Sébastien Faramond est nommé chef exécutif**. Animé par une quête constante de progression, il construit avec le chef Alléno une cuisine précise et exigeante, portée par une obsession : la qualité du produit. Profondément attaché à sa région, il tisse un lien fort avec les producteurs et vignerons locaux, puisant son inspiration dans les traditions bordelaises et dans ses souvenirs d'enfance.

Depuis, il y développe **une cuisine lisible, précise et résolument contemporaine**, nourrie par les ressources de son territoire et par ces **liens étroits** tissés avec les **producteurs locaux**. Légumes issus de l'aquaponie de la ferme L'Eau à la Bouche, champignons cultivés dans les anciennes carrières calcaires de Rauzan, fruits des vergers de Saint-Jean-de-Blaignac, herbes et pousses du potager du Château Monbousquet : chaque produit raconte une facette de cette Aquitaine généreuse dont il s'attache à révéler toute la richesse.

Cette proximité avec le vivant se retrouve dans chacune de ses assiettes : le foie gras juste poché au poivre Mang Chang, accompagné de langues d'oursin et d'agnolotti d'artichaut en sauce ; la langoustine pochée aux graines de vanille, servie avec un civet de têtes à l'Esprit de Pavie et quelques grains de caviar Prunier ; ou encore le dos de chevreuil de chasse laqué d'un miso de pain de seigle, accompagné d'un chou farci aux cèpes et d'un jus structuré autour d'une fermentation de chou.

Autant de créations qui traduisent une même philosophie : **une cuisine profondément ancrée dans son territoire**, où la précision du geste s'allie à la générosité des saveurs pour révéler toute la richesse du terroir aquitain. Cette approche prend une résonance particulière à La Table de Pavie**. Ici, la gastronomie ne s'envisage pas indépendamment du lieu qui l'accueille. Au cœur de Saint-Émilion, le restaurant s'inscrit dans un écosystème unique où la culture de la vigne, la connaissance du terroir et la recherche permanente d'excellence dialoguent naturellement avec la cuisine. Le terroir calcaire qui confère au Château Pavie sa profondeur, son équilibre et sa fraîcheur nourrit également l'identité du restaurant. **Les techniques développées par Yannick Alléno (fermentations, extractions, consommés clarifiés) font écho aux savoir-faire du monde viticole, tandis que les accords imaginés autour des cuvées de la propriété prolongent ce dialogue permanent entre la vigne et l'assiette.**



Gousse de vanille de Tahiti oxydée, tout petits pois, extraction à l'huile de persil
Crédits photo : Simon Detraz

Plus qu'un restaurant installé au sein d'un grand domaine viticole, La Table de Pavie est l'expression gastronomique d'un même territoire et d'une même vision. Une vision portée depuis plus de vingt-cinq ans par la famille Perse et incarnée au quotidien par des équipes réunies autour de valeurs communes de transmission, de partage, d'inspiration et d'exigence. À Pavie, l'excellence n'est pas une finalité : elle se cultive chaque jour, avec la même patience, la même précision et le même engagement que ceux consacrés à la vigne.

-

*« Saint-Emilion est une pépite au cœur d'une région d'une richesse incroyable. Cette récompense me va droit au cœur. À la Table de Pavie***, avec mon équipe, nous nous engageons au quotidien pour faire rayonner ce terroir, ses producteurs de talents et cette nature si généreuse et porter haut la cuisine bordelaise. » - Sébastien Faramond*

-

Installée au sommet du village médiéval de Saint-Émilion, la Table de Pavie s'inscrit dans l'écosystème unique que la famille Perse a construit depuis plus de vingt-cinq ans autour du Château Pavie, Premier Grand Cru Classé "A", et de l'Hôtel de Pavie, Relais & Châteaux cinq étoiles. Une maison où le vin, la gastronomie et l'hospitalité dialoguent

avec une même exigence : sublimer un terroir d'exception et faire rayonner Saint-Émilion.

-

«Sébastien fait un travail formidable. Son parcours d'excellence au service de la Table de Pavie, et plus largement de notre magnifique région mérite d'être salué. Merci au Gault & Millau pour sa confiance.» - **Angélique Da Costa**

-

Une ambition collective récompensé

Cette distinction vient couronner une maison en pleine ascension. Déjà récompensée de quatre toques en 2025 et d'une note de 18/20 par le Gault&Millau, qui saluait alors « l'audace et la précision » de la cuisine, la Table de Pavie s'est également vu décerner deux étoiles au Guide Michelin en 2021 et intégrer La Liste 2025 avec la note de 92,5 sur 100 Le chef pâtissier, Tom Berger, y a quant à lui reçu cette année le prix Passion Dessert du Guide Michelin.

Le Gault&Millau d'Or Nouvelle-Aquitaine 2026 est une nouvelle étape dans cette ambition collective. Elle s'inscrit dans le temps long qui est celui de Pavie, celui d'une maison qui plante, qui patiente, qui affine, et qui continue d'écrire, millésime après millésime et saison après saison, une histoire dont chaque chapitre porte la même signature : la quête de l'excellence.

Informations pratiques

*La Table de Pavie***

5 Place du Clocher, 33330 Saint-Émilion

Ouvert du mardi au samedi de 12h00 - 13h15 / 19h30 - 21h15

Pour réserver : [05 57 55 07 55](tel:0557550755)

www.hoteldepavie.com - [@hoteldepavie](https://www.instagram.com/hoteldepavie)

À propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie**, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un lieu où l'excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y

sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa cuisine raffinée et moderne s'accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.

À propos de Yannick Alléno et du Groupe

Chef visionnaire, fondateur en 2008 du groupe qui porte son nom, Yannick Alléno dirige aujourd'hui 21 établissements totalisant 18 étoiles Michelin, dont le Pavillon Ledoyen à Paris. Yannick Alléno signe une première historique avec trois restaurants triplement étoilés dans un même pays (Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, 1947 à Cheval Blanc et La Table de Pavie à l'Hôtel de Pavie). S'inspirant d'Auguste Escoffier, il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne, redonnant à l'art des sauces une place centrale grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration - pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abysse, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com