

L'excellence culinaire à l'honneur – les étoilés MICHELIN 2025

L'Office de Tourisme du Grand Saint-Émilionnais se réjouit de la reconnaissance accordée à plusieurs restaurants de son territoire dans la sélection 2025 du Guide MICHELIN France. Ces distinctions illustrent la richesse gastronomique de notre destination et valorisent le savoir-faire de chefs passionnés et engagés.

RESTAURANTS ÉTOILÉS SUR LA DESTINATION :

La Table de Pavie ** – Saint-Émilion

Deux étoiles MICHELIN

Située au cœur de Saint-Émilion, La Table de Pavie est dirigée par le chef Yannick Alléno, reconnu pour sa cuisine inventive et raffinée. Il est épaulé par le chef exécutif Sébastien Faramond et le chef pâtissier Sébastien Nabaile. Ensemble, ils subliment les produits du terroir avec une touche contemporaine, offrant une expérience culinaire exceptionnelle.

Les Belles Perdrix de Troplong Mondot * – Saint-Émilion

Une étoile MICHELIN

Ce restaurant, niché au sein du domaine viticole de Troplong Mondot (1er Grand Cru Classé), est dirigé par le chef David Charrier. Sa cuisine met en avant les produits locaux et de saison, avec une attention particulière portée aux accords mets-vins, reflétant l'âme du vignoble environnant.

Logis de la Cadène * – Saint-Émilion

Une étoile MICHELIN

Le Logis de la Cadène, l'une des plus anciennes auberges de Saint-Émilion, propose une cuisine élégante et contemporaine qui rend hommage aux saveurs locales. Le chef Thibaut Gamba et son équipe créent des plats délicats qui enchantent les palais les plus exigeants.

L'Auberge Saint Jean * – Saint-Jean-de-Blaignac

Une étoile MICHELIN

Le chef Thomas L'Hérisson et son épouse Manuela, la maîtresse de maison, y proposent une cuisine moderne et créative, mettant en avant les produits locaux dans un cadre chaleureux en bord de Dordogne.

Ces distinctions témoignent du savoir-faire exceptionnel des chefs et de leurs équipes, qui contribuent au rayonnement gastronomique de notre région. Nous les félicitons chaleureusement pour leur engagement envers l'excellence culinaire.