



TOUR DES CARTES® 2025

LE PALMARÈS DES MEILLEURES CARTES DES VINS ET SPIRITUEUX DES RESTAURANTS DE FRANCE DE L'ANNÉE 2025 DÉVOILÉ

Chaque année, le Trophée du Tour des Cartes, organisé par Terre de Vins, récompense les plus belles cartes des vins et spiritueux des établissements dans toute la France. Parmi les milliers de candidatures reçues et étudiées, le jury, composé de professionnels, a dévoilé ce 28 avril le palmarès des cinq lauréats, mis à l'honneur lors d'une soirée de gala au Cercle d'Aumale, à Paris. Un établissement a également reçu un prix spécial pour la "meilleure offre de spiritueux", décerné par un partenaire de l'événement, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, également membre du jury.



Un prix qui valorise des finalistes partout en France

Après une première étape de sélection qui distingue un TOP 100 des meilleures cartes des vins et spiritueux de France, le concours du Tour des Cartes entre dans sa phase finale. Le jury de professionnels sélectionne, parmi ces établissements retenus, cinq lauréats. Ceux-ci sont récompensés pour leur capacité à valoriser les régions viticoles françaises, proposer des accords mets-vins pertinents et offrir une expérience œnologique exceptionnelle à leurs clients. En plus de ces cinq récompenses, un Prix Spécial est décerné pour saluer une carte des spiritueux qui se distingue par son originalité et sa richesse. Cette distinction souligne l'engagement des restaurateurs à proposer une expérience complète, où les spiritueux occupent une place de choix aux côtés des vins.

De nouvelles catégories et de nouveaux critères de notation mis à l'honneur

Comme chaque année depuis sa création en 2017, le Tour des Cartes récompense les restaurants qui se distinguent par la qualité des cartes des vins et spiritueux qu'ils proposent. Pour cette 9ème édition, de **nouvelles catégories** ont été pensées afin de représenter la pluralité des établissements français :

- Bars à vins et caves à manger

- Brasseries et restaurants traditionnels
- Bistrots et restaurants bistronomiques
- Restaurants gastronomiques - *une étoile maximum au Guide Michelin*
- Restaurants gastronomiques de prestige - *deux étoiles et plus au Guide Michelin*

Durant près de quatre mois, un jury d'experts et de professionnels établit une sélection de cartes dans laquelle plusieurs nouveaux critères sont pris en compte :

Les vins

- Représentation de sa région
- Nombre de références

L'engagement

- Rapport qualité/prix
- Engagement environnemental

La présentation

- Lisibilité
- Esthétisme
- Pédagogie

La diversité

- Représentation de diverses régions viticoles
- Diversité des millésimes
- Diversité des formats
- Offre de vin au verre

L'expérience client

- Disponibilité de la carte des vins en ligne
- Proposition d'accords mets et vins
- Ouvert le dimanche
- Réservation en ligne
- Formule déjeuner avec un verre de vin compris

“Moment fort de l'événement, la soirée de gala du Tour des Cartes célèbre le travail remarquable des restaurateurs qui subliment vins et spiritueux. Des grandes tables gastronomiques aux bistrots conviviaux, tous se démarquent par des cartes des vins et de spiritueux riches, cohérentes et audacieuses. Récompenser ces initiatives, c'est saluer un travail méticuleux qui met en lumière aussi bien les vins que les spiritueux, tout en offrant une expérience unique aux amateurs. Cet événement souligne l'importance de ces passionnés qui font vivre notre patrimoine œnologique et contribuent à sa transmission auprès du grand public. ”

Mathieu Doumenge et Yves Tesson, Rédacteurs en chef de Terre de Vins et membres du Grand Jury

Les Rencontres Professionnelles

Le 28 avril 2025, Terre de Vins a lancé la première édition des Rencontres Professionnelles, journée dédiée aux acteurs du monde des vins et spiritueux. Acheteurs, cavistes, sommeliers, restaurateurs et experts du secteur se sont donnés rendez-vous dans un cadre convivial pour échanger, déguster et se rencontrer. Conçu pour favoriser le **networking**, **les échanges directs avec les producteurs** et la découverte des **vins et spiritueux d'exception**, cet événement vise à renforcer les collaborations stratégiques et à offrir une vision complète des tendances actuelles. La journée s'est conclue par la remise des prix du Concours du Tour des Cartes, qui récompense les meilleures cartes des vins et spiritueux de toute la France.

LE PALMARÈS DES GAGNANTS 2025 PAR CATÉGORIES

MEILLEUR BAR À VINS ET CAVE À MANGER

Le Mercière à Lyon (69)

MEILLEUR BRASSERIE ET RESTAURANT TRADITIONNEL

Restaurant Hôtel de la Gare à Couzon-au-Mont-d'Or (69)

MEILLEURE BISTROT ET RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Le Gaudina - Hôtel Terre Blanche ***** à Tournettes (83)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Jiva Restaurant - Jiva Hill Resort ***** à Crozet (01)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

Jean Sulpice ** - Auberge du Père Bise ***** à Talloires-Montmin (74)

PRIX SPÉCIAL

Un prix spécial a également été remis par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, partenaire de l'événement, récompensant l'un des participants pour sa carte de **spiritueux** :



Prix spécial "**Meilleure offre de spiritueux**" | **Le 46** - Avignon (84)

désigné par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

"Après avoir occupé différents postes de maître d'hôtel, j'ai décidé d'acheter Le 46 à Avignon en 2013. Depuis plus de 12 ans, je travaille en salle dans mon propre établissement et j'adore transmettre mes connaissances et conseiller les clients. Pour la carte, je fonctionne beaucoup aux coups de cœur. Mais je fais toujours attention à l'équilibre des références et surtout au prix de vente pour que les clients aient envie de plonger dans la carte des vins ! Ce prix est une grande fierté et une vraie reconnaissance de notre passion."

Nicolas Martin, propriétaire de l'établissement Le 46

LE MOT DES LAURÉATS

MEILLEUR BAR À VINS ET CAVE À MANGER

Le Mercière à Lyon (69)



"Recevoir ce prix du Trophée du Tour des Cartes 2025 est une vraie reconnaissance. Pour moi, la carte des vins est un moyen de raconter des histoires. Chaque vin que je propose est né d'un échange et d'une rencontre avec des vignerons qui me touchent. En cuisine, on travaille exclusivement des produits de saison, pour que l'accord avec les vins soit toujours le plus juste. Ce prix vient renforcer cette approche et m'offre la possibilité de faire découvrir encore plus ces accords à mes clients."

César Ponsonnet, Gérant du restaurant

MEILLEUR BRASSERIE ET RESTAURANT TRADITIONNEL

Restaurant Hôtel de la Gare

à Couzon-au-Mont-d'Or (69)



« L'idée de notre participation au concours du Tour de Cartes était vraiment d'approfondir notre démarche autour de vin et d'obtenir une certaine reconnaissance. Il y a toujours beaucoup de choses à découvrir et à partager dans ce domaine et c'est ce que nous aimons ! Pour nos références, nous préconisons des bouteilles avec des distances réduites de notre cave et travaillées en bio qui proviennent de France principalement mais également d'Italie, de Suisse ou d'Allemagne. Ce prix est un vrai plus pour notre restaurant et nous donne envie d'aller encore plus loin !

Maxime Gallard, Associé

MEILLEUR BISTROT ET RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Le Gaudina - Hôtel Terre Blanche *****

à Tournettes (83)



« Exercer le métier de sommelière n'a pas été tout de suite une certitude pour moi. C'est en effet après la naissance de mon fils en 2010 que je me suis tournée vers la restauration et en particulier l'étude des vins et spiritueux. Aujourd'hui cheffe sommelière à Terre Blanche, j'adore mon métier. Nous nous entendons super bien avec toute l'équipe et sommes devenu un peu comme une famille. Pour moi, ce prix apporte la reconnaissance de notre travail au quotidien grâce à ce mariage professionnel ! »

Aurélié Deharbe, Cheffe sommelière

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Jiva Restaurant - Jival Hill Resort *****

à Crozet (01)



« Le Trophée du Tour des Cartes est pour moi une occasion de promouvoir le travail de la sommellerie et le temps qu'il faut pour élaborer une belle carte des vins. Je travaille en étroite collaboration avec le chef qui est très à l'écoute pour trouver un équilibre entre ses plats et mes vins. C'est un vrai travail d'équipe ! »

Émilie Deterne, Cheffe sommelière

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DE PRESTIGE

Jean Sulpice ** - Auberge du Père Bise *****

à Talloires-Montmin (74)



« Nous avons souhaité participer au Tour des Cartes pour le prestige et la reconnaissance de ce trophée. Il permet de promouvoir le domaine du vin et spiritueux tout en donnant une certaine reconnaissance à mes collègues vignerons. En cuisine, le travail avec le chef est très important. Nous discutons des recettes et au fur et à mesure de l'avancée du plat, je lui fait goûter les vins que j'ai en tête pour obtenir les meilleurs accords. Après avoir reçu le prix de la sommellerie de l'année décerné par le Michelin, le concours Tour des Cartes 2025 vient compléter ce beau palmarès ! »

Maëva Rougeoreille, Cheffe sommelière

TOUS LES LAURÉATS 2025 PAR CATÉGORIES

MEILLEUR BAR À VINS ET CAVE À MANGER

Le Mercière à Lyon (69)

La Table du Grapiot à Pupillin (39)

Le Zinc à Grenoble (38)

MEILLEUR BRASSERIE ET RESTAURANT TRADITIONNEL

Restaurant Hôtel de la Gare à Couzon-au-Mont-d'Or (69)

Auberge du Bon Laboureur - Hôtel Chenonceaux à Chenonceaux (37)

La Régalade à Clermont-Ferrand (63)

MEILLEURE BISTROT ET RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Le Gaudina - Hôtel Terre Blanche ***** à Tourrettes (83)

Frida à Bordeaux (33)

Hostellerie d'Alsace à Cernay (68)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Jiva Restaurant - Jiva Hill Resort ***** à Crozet (01)

Éclosion - Hôtel Restarant à Saint-Paul-en-Jarez (42)

Le Cerisier à Tournon-sur-Rhône (07)

MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

Jean Sulpice ** - Auberge du Père Bise ***** à Talloires-Montmin (74)

Le V - Four Season Georges V *** à Paris (75)

Restaurant Pic Valence *** à Valence (26)