

[View online version](#)



**GAULT&MILLAU TOUR RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**  
**LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**



**À l'occasion de la présentation du guide consacré à la région Auvergne-Rhône-Alpes Gault&Millau a récompensé, ce lundi 2 mars 2026, les chefs et les acteurs de salle de ce territoire. L'événement s'est déroulé à l'Intercontinental Lyon - Hôtel Dieu.**

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 et de l'hospitalité (les chefs, leur équipe, les producteurs, les jeunes en formation...).

**LE PALMARÈS DU GAULT&MILLAU TOUR**  
**AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**

**Gault&Millau d'Or**

**Christian TÊTEDOIE**, Restaurant Christian Têtedoie, Lyon

**Grand de Demain**

**Fabien RAUX**, Restaurant de la Loire, Pouilly sous Charlieu

**Jeune Talent**

**Thomas FLACHAIRE**, Chalet Flachaire, Abondance

**Techniques d'Excellence**

**Ivan LAVAUX**, Auberge de l'Abbaye, Ambronay

**Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières**

**Pieter RIEDJIK**, Achillée, Bozel

**Pâtissier**

**Jonathan CHAPUY**, Brasserie Benjamin, Megève

**Terroir d'Exception**

**Ludovic NARDOZZA**, Asterales - Hôtel du Golf, Corrençon en Vercors

**Accueil**

**Hugo BIJAOU**, Le Rousseau, Pont de Claix

**Sommelier**

**Vincent GARDARIN**, Origines, Le Broc

**Tradition d'Aujourd'hui**

**Hubert VERGOIN**, WineYouWant, Lyon

**Jeunes Talents en salle**

**Laura LE GUIRRIEC**, Flocons de Sel, Megève