

[View online version](#)

Gault & Millau | **TOUR**

**Région
Grand-Est**

GAULT&MILLAU TOUR GRAND-EST

LES CHEFS ET ACTEURS DE LA GASTRONOMIE



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Grand-Est Gault&Millau a récompensé, ce lundi 27 octobre 2025, les chefs et les acteurs de salle de ces territoires.

L'événement s'est déroulé à l'Orangerie de l'Hôtel Hilton à Strasbourg.

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 GRAND-EST

Gault&Millau d'Or

Julien BINZ, Restaurant Julien Binz, Ammerschwihr

Grand de demain

Valentin LOISON, Bulle d'Osier, Langres

Jeune talent

Kevin STROH, La Casserole, Strasbourg

Techniques d'excellence

Audrey STIPPICH et Régis DELL, La Table du 6717, Ottrott

Cuisine de la mer, des lacs et des rivières

Hervé CUNE, Les Bas Rupts, Gérardmer

Pâtissier

Pascal HAINIGUE, Auberge de l'III, Illhauesern

Terroir d'exception

Laurent HALLER, Le 7e Continent, Rixheim

Accueil

Théodore PETER, Acolytes, Sélestat

Sommelier

Nicolas WECHTLER, Auberge du Cheval Blanc, Lembach

Tradition d'Aujourd'hui

Alexis ALBRECHT, Au Coin des Pucelles, Strasbourg

Jeune talent en salle

Louise-Anne RUHLMANN, Au Crocodile, Strasbourg

Éloquence

Arthur BEYER, Au Crocodile, Strasbourg