



**LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE**



ÉDITORIAL

Être membre Les Grandes Tables du Monde, c'est appartenir à une communauté vivante et solidaire de professionnels passionnés par l'art de la gastronomie.

Au cours de l'année, nous nous retrouvons autour de la table, lors de rendez-vous simples ou d'envergure, pour échanger nos expériences, réfléchir aux enjeux de l'hospitalité et relever ensemble les défis qui façonnent nos quotidiens.

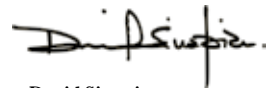
L'association offre des perspectives essentielles sur les évolutions de la société et les attentes changeantes de nos clients. Nous bénéficions d'outils innovants et d'une plateforme médiatique puissante, nous permettant de nous démarquer dans un paysage gastronomique de plus en plus compétitif.

Ensemble, nous défendons et promouvons l'excellence, non seulement dans nos cuisines, mais aussi dans tous les aspects de nos métiers.

Cette quête incessante de perfection nous unit et nous distingue.

Rejoindre Les Grandes Tables du Monde, c'est s'inscrire dans un mouvement dynamique et inspirant, c'est l'opportunité de continuer d'apprendre, soutenus par ses pairs, c'est toucher un public plus large et contribuer activement à l'évolution de la haute gastronomie.

Merci à chaque restaurateur membre pour son engagement et pour sa contribution à cette grande aventure. Ensemble, nous continuons d'écrire l'histoire de la gastronomie mondiale.



David Sinapian

EDITORIAL

Being part of Les Grandes Tables du Monde entails being part of a vibrant and supportive community of dedicated professionals who are enthusiastic about the culinary arts.

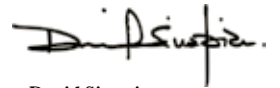
Throughout the year, we gather around the table, whether in casual or elaborate settings, to share our insights, contemplate hospitality matters, and collectively tackle the obstacles that influence our routines.

The organization offers valuable insights into societal advancements and evolving customer expectations. Leveraging cutting-edge tools and a robust media platform, we differentiate ourselves in a progressively competitive culinary environment.

Collectively, we uphold and champion superiority, not only in our culinary endeavors but across all facets of our operations. This relentless pursuit of perfection unifies and sets us apart.

Becoming a member of Les Grandes Tables du Monde entails becoming part of a dynamic and motivating initiative; it presents the chance for ongoing education with the support of peers, expanding outreach, and actively shaping the future of fine dining.

Thanks to every restaurateur for their dedication and contribution to this remarkable journey. Together, we persist in shaping the narrative of global gastronomy.



David Sinapian



S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® s'engagent à intégrer une attitude bienveillante dans toutes leurs activités. Cela commence par la protection de l'environnement. Les caractéristiques uniques de chaque eau minérale naturelle dépendent de la terre dans laquelle elle se trouve. La protection des sources et des environs est fondamentale. De même, tous les matériaux d'emballage utilisés sont choisis pour protéger la qualité de l'eau tout en réduisant leur impact environnemental, avec un fort accent sur la sensibilisation du public au recyclage. La même attitude

S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® sources d'eaux minérales naturelles en Italie, respectivement à San Pellegrino Terme et en Toscane. Au cours de leurs voyages sous terre, ces eaux minérales acquièrent des minéraux et des oligo-éléments distinctifs. Ces caractéristiques restent intactes, car les eaux sont embouteillées à la source avant d'être exportées vers les meilleures tables du monde.

bienveillante à l'égard de la durabilité s'applique également à la société en général. S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® s'engagent à développer des programmes qui enrichissent la vie des communautés, y compris la communauté gastronomique mondiale. En plus de nourrir les talents grâce au concours S.Pellegrino Young Chef, les deux enseignes aident actuellement la relance de la restauration à travers l'initiative #SupportRestaurants. Parce que maintenant, plus que jamais, les plus Grandes Tables du Monde méritent le soutien des meilleures eaux gastronomiques.

CONTACT

Paolo Passoni - Responsable des relations internationales et de l'événementiel
paolo.passoni@waters.nestle.com



Together for excellence
celebrating the most
refined tables.

À PROPOS DE NOUS

ABOUT US

L'association « Traditions et Qualité » est fondée par les restaurateurs de six institutions parisiennes : Jean Barnagaud (Prunier), André Vrinat (Taillevent), René Lasserre (Lasserre), Claude Terrail (La Tour d'Argent), Raymond Oliver (Le Grand Véfour) et Louis Vaudable (Maxim's).

The association "Traditions et Qualité" was founded by the restaurateurs of six Parisian institutions: Jean Barnagaud (Prunier), André Vrinat (Taillevent), René Lasserre (Lasserre), Claude Terrail (La Tour d'Argent), Raymond Oliver (Le Grand Véfour) and Louis Vaudable (Maxim's).



1954 — 1956 — 1957 — 1959 — 1974 — 1990 — 1996 — 2001 — 2014 — 2019 — 2024

Raymond Thuillier de l'Oustau de Baumannière devient le premier membre en région. La même année, un premier guide regroupe les informations pratiques des dix-neuf maisons associées.

Raymond Thuillier from l'Oustau de Baumannière became the first regional member. In the same year, a first guide intended for the general public grouped together practical information about the 19 associated firms.

L'association accueille ses premiers membres étrangers.

The association welcomes its first foreign members.

Au Grand Véfour, sur la nappe de sa table, Jean Cocteau dessine le coq bleu, blanc et rouge qui devient l'emblème de l'association.

At Le Grand Véfour, on his table's tablecloth, Jean Cocteau drew the blue white and red cockerel that became the association's logo.

Jean-Pierre Haerberlin, propriétaire avec son frère Paul de l'Auberge de l'III, est élu pour le premier de ses cinq mandats de président.

Jean-Pierre Haerberlin, owner of the Auberge de l'III with his brother Paul was elected for the first of his five terms as president.

L'association est rebaptisée « Les Grandes Tables du Monde ».

The association was renamed "Les Grandes Tables du Monde".

Jean-Claude Vrinat du Taillevent est élu président.

Jean-Claude Vrinat from Taillevent was elected president.

L'association fête ses 65 ans à Saint-Jean-Cap-Ferrat et réélit David Sinapian au poste de président.

The association turned 65 in Saint-Jean-Cap-Ferrat and re-elected David Sinapian as president.



Marc Haerberlin, fils de Paul, de l'Auberge de l'III, devient président des Grandes Tables du Monde.

Marc Haerberlin, son of Paul, from the Auberge de l'III, became president of Les Grandes Tables du Monde.

Pour les 60 ans de l'association, le congrès annuel se déroule au Bristol. C'est l'occasion de rendre hommage à Jean-Pierre Haerberlin, décédé cette année. David Sinapian de Pic est élu au poste de président pour son premier mandat.

For the association's 60th anniversary, the annual congress took place in Bristol. It was the chance to pay tribute to Jean-Pierre Haerberlin, who died this year. David Sinapian from Pic was elected president for his first term.

L'association lance son nouveau rendez-vous Les Rencontres et son club de fidélité digital L'Itinéraire.

Pour ses 70 ans, elle se réunit à Milan lors de son congrès annuel.

The association launches its new meeting Les Rencontres and its digital loyalty club L'Itinéraire. For its 70th anniversary, it meets in Milan for its annual congress during its annual congress.

SOMMAIRE

CONTENTS

ÉDITORIAL ⁰⁵

À PROPOS DE NOUS ¹⁰

L'ITINÉRAIRE ¹⁹

LES RENCONTRES ²²

NOS PRIX ²⁸

PRIX DE LA MEILLEURE RESTAURATRICE ²⁹

SABINE EICHBAUER, TANTRIS MAISON CULINAIRE, ALLEMAGNE

PRIX MAUVIEL 1830 DE LA MEILLEURE DIRECTRICE DE SALLE ³⁰

MARIELLA ORGANI, MADONNINA DEL PESCATORE, ITALIE

PRIX VALRHONA DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT ³²

GIAN PIERO VIVALDA, ANTICA CORONA REALE, ITALIE

PRIX DU MEILLEUR SOMMELIER ³⁴

VICTOR PETIOT, CAPRICE, HONG KONG

PRIX DU MEILLEUR MIXOLOGUE DE RESTAURANT ³⁵

BILI WIRAWAN, MOZAIK, INDONÉSIE

NOUVEAUX MEMBRES ³⁶

NOS TABLES 2025 ⁴¹

INDEX DES CHEFS ²⁴¹

INDEX DES TABLES ²⁴⁷

ALLEMAGNE

Aqua ⁴²

Atelier ⁴³

Bareiss ⁴⁴

Es:senz ⁴⁵

Esszimmer by Käfer ⁴⁶

Gästehaus Klaus Erfort ⁴⁷

Haerlin ⁴⁸

Hirschen ⁴⁹

Jan ⁵⁰

Lafleur ⁵¹

Ösch Noir ⁵²

Schanz. restaurant. ⁵³

Schwarzwaldstube ^{HOTEL TRAUBETONBACH 54}

Söl'ring Hof ⁵⁵

Tantris Maison Culinaire ⁵⁶

Tim Raue ⁵⁷

Victor's fine dining ^{BY CHRISTIAN BAU 58}

AUTRICHE

Amador ⁵⁹

Döllner ⁶⁰

Ikarus ⁶¹

Landhaus Bacher ⁶²

Mayer's Restaurant ⁶³

Obauer ⁶⁴

Silvio Nickol ^{GOURMET RESTAURANT 65}

Steirereck Im Stadtpark ⁶⁶

Stüva ⁶⁷

BELGIQUE

Air du temps ⁶⁸

Boury ⁶⁹

Bozar restaurant ⁷⁰

Château du Mylord ⁷¹

Comme chez soi ⁷²

D'Eugénie à Émilie ⁷³

Hof Van Cleve ⁷⁴

L'eau vive ⁷⁵

La Villa Lorraine ⁷⁶

Le Chalet de la Forêt ⁷⁷

Menssa ⁷⁸

Nuance ⁷⁹

Ralf Berendsen ⁸⁰

Slagmolen ⁸¹

The Jane ⁸²

Zilte ⁸³

CANADA

Jérôme Ferrer-Europea ⁸⁴

Toqué ! ⁸⁵

CHINE

King's Joy ⁸⁶

Taian Table ⁸⁷

Ultraviolet ⁸⁸

DANEMARK

Jordnær ⁸⁹

ÉMIRATS

ARABES UNIS

Row on 45 ⁹⁰

ESPAGNE

Amelia ⁹¹

Arzak ⁹²

Coque ⁹³

ÉTATS-UNIS

Atelier Crenn ⁹⁴

Atomix ⁹⁵

Daniel ⁹⁶

Eleven Madison Park ⁹⁷

Emeril's ⁹⁸

Gabriel Kreuther ⁹⁹

Jean-Georges ¹⁰⁰

Le Bernardin ¹⁰¹
 Per Se ¹⁰²
 Saison ¹⁰³
 Single Thread ¹⁰⁴
 The French Laundry ¹⁰⁵
 The Inn at Little Washington ¹⁰⁶

FRANCE

Anne de Bretagne ¹⁰⁷
 Auberge de L'III ¹⁰⁸
 Auberge des Glazicks ¹⁰⁹
 Auberge des Templiers ¹¹⁰
 Auberge du vieux puits ¹¹¹
 Casadelmar ¹¹²
 Chapeau Rouge ¹¹³
 Château de Beaulieu ¹¹⁴
 Château Lafaurie-Peyraguey ¹¹⁵
 Christopher Coutanceau ¹¹⁶
 David Toutain ¹¹⁷
 Domaine Les Crayères ¹¹⁸
 Fleur de Loire ¹¹⁹
 Flocons de Sel ¹²⁰
 Georges Blanc ¹²¹
 Grand hôtel du Lion d'Or ¹²²
 Guy Savoy ¹²³
 Jean Imbert au Plaza Athénée ¹²⁴
 Kei ¹²⁵
 L'assiette champenoise ¹²⁶
 La Bastide Saint-Antoine ¹²⁷
 La Chèvre d'or ¹²⁸
 La Grand'Vigne ¹²⁹
 La Grenouillère ¹³⁰
 La Marine ¹³¹
 La Mère Brazier ¹³²
 La Merise ¹³³
 La Scène ¹³⁴
 La Table d'Olivier Nasti ¹³⁵
 La Table de Pavie ¹³⁶
 La Tour d'Argent ¹³⁷
 La Villa Archange ¹³⁸

Lasserre ¹³⁹
 Le 1947 à Cheval Blanc ¹⁴⁰
 Le Bristol Paris - Epicure ¹⁴¹
 Le Chabichou ¹⁴²
 Le Cinq ¹⁴³
 Le Clos des Sens ¹⁴⁴
 Le Gabriel ¹⁴⁵
 Le Grand Véfour ¹⁴⁶
 Le Jules Verne ¹⁴⁷
 Le Meurice Alain Ducasse ¹⁴⁸
 Le Neuvième Art ¹⁴⁹
 Le Petit Nice Passedat ¹⁵⁰
 Le Pré Catelan ¹⁵¹
 Le Relais Bernard Loiseau ¹⁵²
 Le Relais de la Poste ¹⁵³
 Le Sarkara ¹⁵⁴
 Le Suquet - Bras ¹⁵⁵
 Le Sylvestre ¹⁵⁶
 Le Taillevent ¹⁵⁷
 Les Prés d'Eugénie ¹⁵⁸
 Maison Chabran ^{La Grande Table 159}
 Maison Lameloise ¹⁶⁰
 Michel Kayser ^{RESTAURANT ALEXANDRE 161}
 Michel Sarran ¹⁶²
 Michel Trama ¹⁶³
 Mirazur ¹⁶⁴
 Oustau de Baumanière ¹⁶⁵
 Palais Royal Restaurant Paris ¹⁶⁶
 Paul Bocuse ¹⁶⁷
 Pic ¹⁶⁸
 Pierre Gagnaire ¹⁶⁹
 Racine ¹⁷⁰
 Villa René Lalique ¹⁷¹
 Yoann Conte ^{BORD DU LAC 172}

GRÈCE

Spondi ¹⁷³

HONG KONG

8 1/2 Otto e Mezzo Bombana ¹⁷⁴

Amber ¹⁷⁵
 Caprice ¹⁷⁶
 Lung King Heen ¹⁷⁷

INDONÉSIE

Mozaic ¹⁷⁸

ITALIE

Andrea Aprea ¹⁷⁹
 Antica Corona Reale ¹⁸⁰
 Arnolfo ¹⁸¹
 Atelier Moessmer ^{NORBERT NIEDERKOFER 182}
 Casa Perbellini 12 Apostoli ¹⁸³
 D'O ¹⁸⁴
 Da Vittorio ¹⁸⁵
 Dal Pescatore Santini ¹⁸⁶
 Daní Maison ¹⁸⁷
 Don Alfonso 1890 ¹⁸⁸
 Duomo ¹⁸⁹
 Enoteca Pinchiorri ¹⁹⁰
 Enrico Bartolini ¹⁹¹
 Il Luogo Aimo e Nadia ¹⁹²
 Il Pagliaccio ¹⁹³
 L'Olivo ¹⁹⁴
 La Pergola ¹⁹⁵
 La Torre del Saracino ¹⁹⁶
 Le Calandre ¹⁹⁷
 Madonnina del Pescatore ¹⁹⁸
 Osteria Francescana ¹⁹⁹
 Piazza Duomo ²⁰⁰
 Quadri ²⁰¹
 Quattro Passi ²⁰²
 Reale ²⁰³
 Seta ²⁰⁴
 Uliassi cucina di mare ²⁰⁵
 Villa Crespi ²⁰⁶
 Villa Feltrinelli ²⁰⁷

JAPON

Château Restaurant ^{JOËL ROBUCHON 208}

La Bécasse ²⁰⁹
 La Tour d'Argent ²¹⁰
 Sézanne ²¹¹

LUXEMBOURG

Ma Langue Sourit ²¹²
 Mosconi ²¹³

MAROC

La Grande Table Marocaine ²¹⁴
 Sesamo ²¹⁵

MONACO

Blue Bay Marcel Ravin ²¹⁶
 Le Louis XV - Alain Ducasse ^{L'HÔTEL DE PARIS 217}

PAYS-BAS

De Groene Lantaarn ²¹⁸
 De Librije ²¹⁹
 Fred ²²⁰
 Inter Scaldes ²²¹

PORTUGAL

Ocean ²²²

ROYAUME-UNI

Alain Ducasse ^{AT THE DORCHESTER 223}
 Andrew Fairlie ²²⁴
 Le Manoir aux Quat'saisons ^{ABELMOND HOTEL 225}
 The Waterside Inn ²²⁶

SINGAPOUR

Jaan by Kirk Westaway ²²⁷
 Odette ²²⁸
 Saint Pierre ²²⁹

SUÈDE

Operakällaren ²³⁰

SUISSE

Cheval Blanc by Peter Knogl ²³¹

Domaine de Châteauxvieux ²³²

Focus Atelier ²³³

Pic au Beau-Rivage Palace ²³⁴

Restaurant de l'Hôtel de Ville ²³⁵

Schloss Schauenstein ²³⁶

THAÏLANDE

Baan Tapa ²³⁷

Le Normandie ²³⁸

Sühring ²³⁹



LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESSENS

kaviari.fr



L'ITINÉRAIRE

**LA NOUVELLE COMMUNAUTÉ DES FOODIES INTERNATIONAUX
THE EMERGING PRIVATE COMMUNITY FOR GLOBAL FOOD ENTHUSIASTS**

Depuis soixante-dix ans, Les Grandes Tables du Monde rassemble près de deux cents restaurants étoilés Michelin dans vingt-cinq pays. En 2024, l'association s'est développée en ouvrant ses portes aux grands gourmets avec L'itinéraire, un programme de fidélité exclusif et une communauté digitale destinée aux foodies du monde entier.

For seventy years, Les Grandes Tables du Monde has united almost two hundred Michelin-starred restaurants across twenty-five countries. In 2024, the organization will broaden its reach by introducing L'itinéraire, an exclusive loyalty program and digital community catering to food enthusiasts worldwide.

L'itinéraire est une communauté privée, que l'on rejoint grâce à une clé numérique personnelle et sécurisée. Le principe est simple : en visitant les maisons membres de l'association Les Grandes Tables du Monde, les chanceux détenteurs d'un passeport de l'itinéraire débloquent, toutes les cinq visites, un nouveau niveau de fidélité.

L'itinéraire functions as an exclusive community accessed through a personal and secure digital key. The concept is straightforward: as members visit the esteemed residences affiliated with Les Grandes Tables du Monde, those fortunate enough to possess an Itinerary passport progress to a higher loyalty tier every fifth visit.

Grâce à une application, hébergée par notre partenaire TOKEAT, ces clients singuliers bénéficient non seulement d'informations exclusives, mais aussi de privilèges uniques comme des dégustations, des rencontres, des visites privées de jardins, de caves et de cuisines, un accueil au champagne, des plats surprise, l'accès aux tables du chef et de bien d'autres surprises épicuriennes.

Thanks to an application provided by our partner TOKEAT, these discerning customers benefit from exclusive information and unique privileges such as tastings, meetings, private tours of gardens, cellars, and kitchens, a champagne welcome, surprise dishes, access to chef's tables, and various other culinary delights.



Rejoindre L'itinéraire, c'est voyager d'une Grande Table à l'autre, goûter le meilleur de tous les pays tout en profitant d'avantages uniques tout au long de l'année.

Joining L'itinéraire involves moving between Grand Tables, enjoying the best cuisine from different countries, and indulging in exclusive benefits throughout the year.

Cette initiative innovante reflète l'esprit de partage et d'excellence des Grandes Tables du Monde, et notre volonté d'apporter à tous nos restaurateurs des outils toujours plus innovants et puissants pour faire rayonner l'excellence gastronomique auprès d'une clientèle avertie.

This innovative initiative reflects the ethos of sharing and excellence of Les Grandes Tables du Monde, and our dedication to providing all our restaurateurs with more innovative and robust tools to promote gastronomic excellence to a discerning clientele. To gain entry to this esteemed worldwide community and discover its many advantages, please visit our website at lesgrandestablesdumonde.com/itineraire/.

Pour rejoindre cette communauté internationale et exclusive, et découvrir ces nombreux privilèges, il suffit de vous rendre sur notre site internet (lesgrandestablesdumonde.com/itineraire/).

L'itinéraire promet de transformer chaque repas en une étape inoubliable, connectant les épicuriens du monde entier aux meilleurs restaurants du monde, grâce à leur passion commune de la gastronomie.

L'itinéraire, the world gets tastier.

L'itinéraire ensures that each meal becomes a memorable stop, uniting food enthusiasts globally with the finest restaurants through their mutual love for gastronomy.

L'itinéraire, the world gets tastier.




L'ITINÉRAIRE

**THE PRIVATE COMMUNITY OF
THE INTERNATIONAL GOURMETS.**



**JOIN LES GRANDES TABLES DU MONDE
IN AN EXCLUSIVE GASTRONOMIC JOURNEY.
LIVE THE FINEST EXPERIENCES,
MEET THE BEST CHEFS, AND ENTER A WORLD
OF EPICUREAN SURPRISES.**

**L'ITINÉRAIRE
THE WORLD GETS TASTIER.**

The club is available in the app  TOKEAT



LES RENCONTRES

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS DE L'ASSOCIATION
THE NEW MEETING OF THE ASSOCIATION

En juin 2024, nous avons souhaité mettre l'accent sur l'un des piliers de l'association : réfléchir la scène gastronomique d'aujourd'hui et de demain, questionner les tendances, explorer les notions d'expérience, réfléchir aux questions de management et ressources humaines, définir l'hospitalité contemporaine. C'est pourquoi nous avons lancé Les Rencontres, un événement unique et ouvert à tous les restaurateurs, acteurs de l'hospitalité, curieux, qu'ils soient membres ou non, mêlant conférences et dîners.

In June 2024, the association aimed to concentrate on one of its core pillars: contemplating the current and future gastronomic landscape, scrutinizing trends, delving into the concept of experience, pondering management and human resources issues, and defining modern hospitality. Hence, Les Rencontres was introduced, a distinctive event accessible to all individuals in the restaurant and hospitality industry, as well as the inquisitive public, regardless of membership status. The event seamlessly blends conferences with dining experiences.

Lors de cette première édition des Rencontres, nous avons réuni experts et restaurateurs pour aborder les enjeux brûlants de nos quotidiens d'entrepreneurs.



VIKI GEUNES, DAVID SINAPIAN, KAREN TOROSYAN, BETTY MARAIS, CYRIL MOLARD, NICOLAS BROSSARD & SAN DEGEIMBRE
RESTAURANT BOZAR



JEAN-LUC ODEYER, HAYDN HAMMERSLEY, MONIKA CHABA & MASSIMO PELLEGRINO
INCLUSION & HANDICAP

Des sujets captivants ont été explorés : le profil du client gourmet international avec ZenChef et Martin Simonart, l'intelligence artificielle avec Morgane Soulier et David Sinapian, l'expérience client sous le prisme de l'émotion avec Laurène Sturm, et l'impact de l'art dans les restaurants avec Carole Joyau et Nicolas Brossard.

During the inaugural edition of the Meetings, experts and restaurateurs were convened to discuss pressing entrepreneurial concerns.

Engaging topics included the international gourmet customer profile with ZenChef and Martin Simonart, artificial intelligence with Morgane Soulier and David Sinapian, customer experience viewed through an emotional lens with Laurène Sturm, and the influence of art in dining establishments with Carole Joyau and Nicolas Brossard.

Un moment fort a été la poignante intervention de Massimo Pellegrino du restaurant 65 Degrés sur l'inclusion et le handicap, accompagné de la représentante de la commission européenne, Monika Chaba, de Haydn Hammersley de l'European Disability Forum et de Jean-Luc Odeyer du groupe JLO, soulignant la nécessité de valoriser le potentiel humain.



LAURÈNE STURM, NIELS.GUIDE
EXPERIENCE DESIGN : CREATING EMOTIONS FOR YOUR GUESTS

PAUL SLOOTMANS, ZENCHEF
THE DIGITAL ID OF THE INTERNATIONAL GOURMET



MORGANE SOULIER & DAVID SINAPIAN
CREATIVITY IN COOKING AT THE IA AREA

MARTIN SIMONART
THE DIGITAL ID OF
THE INTERNATIONAL
GOURMET

CAROLE JOYAU
CREATING AN ART COLLECTION
FOR YOUR RESTAURANT

A notable moment was Massimo Pellegrino's moving discourse on inclusion and disability, supported by the representative of the European Commission Monika Chaba, Haydn Hammersley of the European Disability Forum and Jean-Luc Odeyer of the JLO group underscoring the importance of maximizing human capabilities.

Les Rencontres incarnent l'esprit vibrant des Grandes Tables du Monde : une communauté dynamique, animée par le partage, la réflexion, l'innovation et la générosité. Cet événement singulier offre aux professionnels de la restauration l'opportunité de s'inspirer mutuellement et d'échanger des idées novatrices.

The Rencontres encapsulate the lively essence of the Grandes Tables du Monde: a dynamic community characterized by sharing, reflection, innovation, and generosity. This distinctive event provides catering professionals with a platform to motivate one another and share creative ideas.

Les cuisiniers, restaurateurs, sommeliers, barmaids, maîtres d'hôtel, épicuriens curieux et étudiants passionnés par la gastronomie et la société sont invités à participer à nos prochains rendez-vous.



JEAN-LUC ODEYER, HAYDN HAMMERSLEY, MONIKA CHABA & MASSIMO PELLEGRINO
INCLUSION & HANDICAP

Cooks, restaurateurs, sommeliers, bartenders, maîtres d'hôtel, inquisitive epicureans, and gastronomy and society enthusiasts are welcome to join our upcoming gatherings.

Les conférences permettront de réfléchir ensemble, avec l'aide d'experts internationaux, aux défis actuels de la scène culinaire. Notre volonté : découvrir les clés pour continuer d'exceller, penser le restaurant contemporain et anticiper les attentes des clients de demain.

The conferences will enable us to contemplate collectively, with the assistance of global experts, the current challenges of the culinary landscape. Our aim is to uncover the strategies for sustained excellence, contemplate the modern restaurant, and foresee the future demands of customers.

Retrouvez nos conférences sur notre site internet et guettez nos prochaines Rencontres !

Discover our conferences on our website and stay tuned for our upcoming Meetings!



CAROLE JOYAU & NICOLAS BROSSARD
CREATING AN ART COLLECTION
FOR YOUR RESTAURANT



DAVID SINAPIAN, BETTY MARAIS,
NICOLAS BROSSARD, SIMONETTA MOSCONI,
ALBERTO SANTINI, PASCAL DEVALKENEER,
ILARIO MOSCONI, CYRIL MOLARD
RESTAURANT LE CHALET DE LA FORÊT

NOS PRIX 2024

PRIX DE LA MEILLEURE RESTAURATRICE²⁹

SABINE EICHBAUER, TANTRIS MAISON CULINAIRE, ALLEMAGNE

PRIX MAUVIEL 1830 DE LA MEILLEURE DIRECTRICE DE SALLE³⁰

MARIELLA ORGANI, MADONNINA DEL PESCATORE, ITALIE

PRIX VALRHONA DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT³²

GIAN PIERO VIVALDA, ANTICA CORONA REALE, ITALIE

PRIX DU MEILLEUR SOMMELIER³⁴

VICTOR PETIOT, CAPRICE, HONG KONG

PRIX DU MEILLEUR MIXOLOGUE DE RESTAURANT³⁵

BILI WIRAWAN, MOZAIC, INDONÉSIE

PRIX DE LA MEILLEURE RESTAURATRICE BEST RESTAURATEUR AWARD

Architecte, restauratrice, vigneronne, **Sabine Eichbauer (Tantris Maison Culinaire)** pense l'humain, la nature et la technologie par le prisme de l'hospitalité. Sa vision innovante, globale, profondément esthétique et respectueuse de celles et ceux qui nous entourent, fait d'elle une entrepreneuse de talent et a permis à l'institution munichoise Tantris Maison Culinaire de devenir cette destination phare de la scène gastronomique internationale. C'est en toute logique que nous avons souhaité lui remettre cette année le prix de la meilleure restauratrice.

Architect, restaurateur, and winemaker **Sabine Eichbauer (Tantris Maison Culinaire)** contemplates people, nature, and technology within the realm of hospitality. Her innovative, worldwide perspective, marked by a profound aesthetic sense and respect for others, positions her as a skilled entrepreneur. These qualities have propelled the Munich establishment Tantris Maison Culinaire to the forefront of the global gastronomic stage. It is only fitting that she is being honored as the best restaurateur of the year.



PRIX MAUVIEL 1830 DE LA MEILLEURE DIRECTRICE DE SALLE

MAUVIEL 1830 BEST DINING ROOM MANAGER AWARD

Il est difficile de parler d'excellence et d'élégance dans le service sans penser à **Mariella Organi (Madonnina del Pescatore)**. Elle transforme l'hospitalité en un art vibrant, soulignant les personnalités de son équipe pour offrir une atmosphère à la fois authentique et chaleureuse. Sa philosophie ? Un mélange puissant d'engagement et de constance, avec une touche d'émotion qui fait toute la différence. Grâce à elle, le Madonnina del Pescatore se distingue par une cuisine de qualité et une ambiance chaleureuse. Mariella reçoit cette année le Prix Mauviel 1830 de la meilleure directrice de salle.

Discussing excellence and elegance in service inevitably brings to mind **Mariella Organi (Madonnina del Pescatore)**. She elevates hospitality to an art form, showcasing her team's personalities to create an atmosphere that is genuine and inviting. Her philosophy embodies a potent mix of dedication and reliability, infused with emotion that truly sets her apart. Through her efforts, Madonnina del Pescatore distinguishes itself with exceptional cuisine and a welcoming ambiance. This year, Mariella is honored with the prestigious Mauviel 1830 award for her outstanding role as a dining room manager.

MARIELLA
ORGANI



Mauviel 1830.

Performance,
durabilité,
élégance.

Mauviel 1830,
la manufacture
des Chef-fes.



www.mauviel.com
insitu1830@mauviel.com



PRIX VALRHONA DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT

VALRHONA BEST RESTAURANT PASTRY CHEF AWARD

Le dessert, ça doit surprendre et garder une certaine continuité avec l'expression culinaire du menu dans son entièreté. **Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale)** l'a bien compris. Avec son équipe, il réfléchit au menu dans sa globalité, offrant émotions et découvertes, tout au long de l'expérience Antica Corona Reale. Ses desserts démontrent une technique, une générosité et un équilibre impressionnants. Pour sa créativité, sa passion et l'énergie qu'il met à former les prochaines générations de cuisiniers et pâtisseries, Gian Piero Vivalda est notre chef pâtissier de l'année.

Dessert should astonish and uphold a specific coherence with the culinary concept of the entire menu. **Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale)** comprehended this concept adeptly. Collaborating with his team, he contemplates the menu holistically, providing sentiments and revelations throughout the Antica Corona Reale encounter. His desserts showcase remarkable skill, generosity, and equilibrium. Recognized for his innovation, dedication, and the vigor he invests in mentoring future generations of culinary experts, Gian Piero Vivalda is our pastry chef of the year.



GIAN PIERO
VIVALDA

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Les Cuvées
DU SOURCEUR

Prenez le risque de l'excellence avec des couvertures pures origines[®] uniques, aux cacao rares cultivés au cœur de petites plantations. Nous avons découvert et façonné ces pépites aux goûts singuliers et inattendus, à l'issue de rencontres d'hommes et de femmes, de coups de cœur de nos sourceurs, pour des terroirs inédits et prometteurs : Jamaïque, Vanuatu, Sao Tomé... Avec les Cuvées du sourceur, faites voyager vos clients à travers un chocolat au goût d'exception.

Une exclusivité Cercle V.

POUR DÉCOUVRIR LES CUVÉES DU SOURCEUR, RENDEZ-VOUS SUR
VALRHONA.COM OU CONTACTEZ-NOUS AU +33 (0)4 78 09 26 28



PRIX DU MEILLEUR SOMMELIER

BEST SOMMELIER AWARD

Victor Petiot (Caprice) a découvert sa passion pour le vin pendant ses études en gestion hôtelière, alors qu'il se voyait devenir chef. Après des formations approfondies en France, il a commencé sa carrière au George V à Paris, où il a notamment contribué à développer la section Vallée de la Loire de leur cave. Désormais chef sommelier au restaurant trois étoiles Michelin Caprice à Hong Kong, Victor excelle dans l'art de marier les vins aux menus du chef Guillaume Galliot. Son approche humble et sa grande connaissance des vignobles lui permettent de créer des expériences uniques. Son talent l'amène à recevoir cette année le titre de meilleur sommelier.

Victor Petiot (Caprice) uncovered his love for wine during his hotel management studies, envisioning a future as a chef. Following rigorous training in France, he commenced his professional journey at George V in Paris, contributing significantly to the enhancement of the Loire Valley segment of their wine cellar. Presently serving as the head sommelier at the three-star Michelin establishment Caprice in Hong Kong, Victor demonstrates exceptional skill in harmonizing wines with Chef Guillaume Galliot's culinary creations. His unassuming demeanor and profound understanding of vineyards enable him to craft unparalleled dining experiences. His exceptional abilities have earned him the prestigious title of best sommelier of the year.



VICTOR
PETIOT

PRIX DU MEILLEUR MIXOLOGUE DE RESTAURANT

BEST RESTAURANT MIXOLOGIST AWARD

Bili Wirawan, dynamique Bar Manager du restaurant **Mozaic**, excelle dans l'art du cocktail. Utilisant des ingrédients locaux et saisonniers tels que le pandan, la noix de coco ou encore la fleur de Cempaka, il crée des boissons uniques et savoureuses. Chaque cocktail est une aventure gustative rare et inédite. Bili prolonge par son talent l'expérience gastronomique de Mozaic, où créativité et plaisir se mêlent à chaque plat. Nous sommes heureux de lui remettre notre premier prix du meilleur mixologue de restaurant.

Bili Wirawan, the dynamic Bar Manager at **Mozaic**, restaurant, demonstrates exceptional skill in crafting cocktails. By incorporating local and seasonal ingredients like pandan, coconut, and Cempaka flower, he produces distinctive and flavorful beverages. Each cocktail offers a rare and exclusive tasting journey. Bili enhances the gastronomic experience at Mozaic with his creative flair, seamlessly integrating creativity and enjoyment into every dish. We take great pleasure in presenting him with our top prize for excellence.



BILI
WIRAWAN

ILS NOUS REJOignent EN 2025

THEY JOIN US IN 2025

ANDREA APREA
ANDREA APREA
ITALIE, MILAN



BAAN TEPA
TAN CHUDAREE DEBHAKAM
THAÏLANDE, BANGKOK



EMERIL'S
E.J. LAGASSE
ÉTATS-UNIS, NEW ORLEANS

ES:SENZ
EDIP SIGL
ALLEMAGNE, GRASSAN



FRED
FRED & MIRJAM MUSTERT
PAYS-BAS, ROTTERDAM



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE
JEAN IMBERT
FRANCE, PARIS

JORDNAER
ERIC VILDGAARD & TINA KRAGH
DANEMARK, GENTOFTE



KING'S JOY
GARY YIN
CHINE, PÉKIN

LE SYLVESTRE
SYLVESTRE WAHID
FRANCE, COURCHEVEL



LA GRAND'VIGNE
NICOLAS MASSE
FRANCE, BORDEAUX-MARTILLAC



ROW ON 45
JASON ATHERTON
ÉMIRATS ARABES UNIS, DUBAÏ

NOS TABLES 2025

AQUA

ALLEMAGNE

Les compositions fraîches et épurées de Sven Elverfeld proposent une interprétation stimulante et moderne de la tradition. Textures modifiées et compositions audacieuses sont mises en scène avec un raffinement unique et offrent une nouvelle expérience des saveurs incomparables de la cuisine germano-européenne.

The fresh, crystal-clear compositions by Sven Elverfeld offer a stimulating take on a traditional base that has been interpreted in a modern way. Modified textures and exciting combinations of ingredients will give you a new experience of this German-European cuisine that has been orchestrated to come up with a distinctly tasteful and aroma-packed result.

SVEN **ELVERFELD**

INFO@RESTAURANT-AQUA.COM
WWW.RESTAURANT-AQUA.COM

© RESTAURANT.AQUA

WOLFSBURG

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

TABLE + HOTEL

PARKSTRASSE 1, 38440 WOLFSBURG

+49 5361 60 60 56



ATELIER

ALLEMAGNE

L'Atelier, restaurant deux étoiles Michelin, situé dans le prestigieux hôtel Bayerischer Hof, vous offre tout le cachet d'un studio d'artiste à l'atmosphère intimiste, fruit de la création à la fois simple et haut de gamme du designer Axel Vervoordt. Dans votre assiette, les mets soigneusement préparés par le chef Anton Gschwendtner sont de véritables œuvres d'art, mêlant saveur et gourmandise à la perfection avec une cuisine française puriste et élégante, rehaussée d'ingrédients et de notes asiatiques.

In the Atelier, 2-star Michelin restaurant, located in the prestigious Hotel Bayerischer Hof, you will experience the flair of an artist's studio with an intimate atmosphere in designer Axel Vervoordt's simple yet luxurious creation. Watch as pleasure becomes a work of art on a plate, created by chef Anton Gschwendtner on the foundation of haute cuisine. The definition of delight and delectation take on a whole new meaning with his puristic and elegant French cuisine enhanced with Asian flavours and ingredients.

ANTON **GSCHWENDTNER**

INFO@BAYERISCHERHOF.DE
WWW.BAYERISCHERHOF.DE

© ATELIER_MUNICH

MUNICH

HOTEL BAYERISCHER HOF

TABLE + HOTEL

PROMENADEPLATZ 2-6, 80333 MUNICH

+49 89 21 20 00



BAREISS

ALLEMAGNE

Le Bareiss est un lieu de villégiature haut de gamme au cœur de la Forêt-Noire, offrant une richesse d'expériences depuis trois générations. Au restaurant, le chef Claus-Peter Lumppp propose une grande cuisine pleine de fraîcheur, de générosité et de raffinement, avec la complicité de Stefan Leitner pour la partie sucrée. L'élégant service est dirigé par Thomas Brandt, et le sommelier Teoman Mezda ajoute son talent à cette belle équipe.

The Bareiss is a top-class resort in the heart of the Black Forest, offering a wealth of holiday experiences for three generations. In the restaurant, chef Claus-Peter Lumppp delights his guests with fresh, generous and refined haute cuisine dishes, remarkably complemented by Stefan Leitner's sweet creations. The elegant service is led by Thomas Brandt, and sommelier Teoman Mezda contributes his talent to this team of excellence.

CLAUS-PETER **LUMPP**

BAIERSBRONN-MITTELTALE

INFO@BAREISS.COM

WWW.BAREISS.COM

BAREISS

TABLE + HOTEL

HERMINE-BAREISS-WEG, 72270 BAIERSBRONN-MITTELTALE

© HOTELBAREISS

+49 7442 470



ES:SENZ

ALLEMAGNE

Le restaurant gastronomique Es:senz, situé dans la région bavaroise du Chiemgau au sein du Das Achenal Resort, a reçu deux étoiles Michelin en 2022 après seulement neuf mois d'ouverture, avant sa 3^e étoile deux ans plus tard. Grâce à ce parcours, le chef Edip Sigl est devenu l'un des dix chefs en Allemagne à être récompensés de trois étoiles Michelin. Si la cuisine d'Edip est assez traditionnelle, elle se teinte également d'influences modernes. L'accent est mis sur les sauces et le goût, n'apportant pas plus de 3-4 composants dans l'assiette.

The gourmet restaurant Es:senz, located in Das Achenal Resort which is situated in the Bavarian region of Chiemgau, received 2 Michelin stars in 2022 after being opened for only 9 months, and then received its 3rd star 2 years later. With this achievement Executive chef Edip Sigl became one of only 10 chefs in Germany to be awarded with 3 Michelin stars. For Edip, his focus is on taste, he cooks classically with modern influences, bringing no more than 3-4 components to the plate and is a lover of sauces.

EDIP **SIGL**

CHIEMGAU

ESSENZ@DAS-ACHENTAL.COM

WWW.DAS-ACHENTAL.COM

ES:SENZ

TABLE + HOTEL

MIETENKAMERSTRASSE 65, 83224 GRASSAU CHIEMGAU

© ESSENZ-EDIPSIGL

+49 8641 401 609



ESSZIMMER BY KÄFER

ALLEMAGNE

EssZimmer by Käfer (deux étoiles Michelin et dix-huit points au Gault&Millau) promet une expérience extraordinaire. En haut du BMW Welt, les convives entrent dans l'un des restaurants à l'architecture des plus modernes du monde. C'est la scène parfaite pour la cuisine de Bobby Bräuer. Les idées de son équipe qui émergent ici n'utilisent pas la créativité avec un pied-de-biche, mais avec des produits de la plus haute qualité et toujours dans le respect de l'objectif du chef : créer le meilleur goût.

The EssZimmer by Käfer (2 Michelin stars and 18 points in the Gault&Millau) promises an extraordinary experience. In top of the BMW Welt guests enter one of the most architecturally modern – but still cosy – restaurants in the world. It is the perfect stage for Bobby Bräuer's kitchen. The ideas of his team emerge in here are always aimed at achieving results, that do not use creativity with a crowbar, but with the highest product quality and the aim of the chef to create the best possible taste for his guests.

BOBBY BRÄUER

MUNICH

ESSZIMMER.BMW-WELT@FEINKOST-KAEFER.DE

ESSZIMMER IN DER BMW WELT

WWW.FEINKOST-KAEFER.DE/ESSZIMMER-MUENCHEN

AM OLYMPIAPARK 1

80809 MUNICH

© BOBBYBRAEURESSZIMMER

+49 89 358 991 814



GÄSTEHAUS KLAUS ERFORT

ALLEMAGNE

C'est un voyage bénéfique dans le plaisir des sens que le chef Klaus Erfort orchestre pour les chanceux convives. Des symphonies de saveurs au goût français, soignées jusque dans les moindres détails, sont le fruit d'une passion authentique, de la créativité et du désir ardent d'atteindre la perfection. La visite au parc centenaire et à la charmante Teehaus complète la halte.

The chef Klaus Erfort orchestrates an incredible journey benefitting the senses of his lucky guests. A symphony of French flavours, perfect to every note – the fruits of an authentic creative and sought-after passion. With a trip to the centenary park and pretty little Teehaus to complete the experience.

KLAUS ERFORT

SAARBRÜCKEN

KONTAKT@GAESTEHAUS-ERFORT.DE

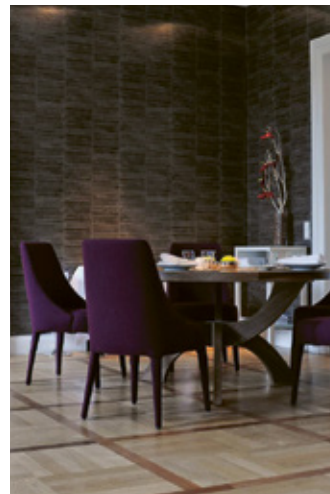
GÄSTEHAUS KLAUS ERFORT

WWW.GAESTEHAUS-ERFORT.DE

MAINZER STRASSE, 95

66121 SAARBRÜCKEN

+49 681 95 82 68 2



HAERLIN

ALLEMAGNE

Distingué par deux étoiles Michelin, cinq toques Gault&Millau ainsi que 4½ F's (Der Feinschmecker), le gourmet Restaurant Haerlin dirigé par le chef Christoph Rüffer est reconnu bien au-delà de Hambourg. Le chef et son équipe préparent des plats de saison créatifs avec des saveurs et des textures surprenantes. Ici, l'accent est mis sur l'extrême qualité et l'origine des produits.

Distinguished with two Michelin stars, 5 toques awarded by Guide Gault&Millau as well as 4 ½ F's ('Der Feinschmecker'), the gourmet Restaurant Haerlin led by Chef Christoph Rüffer is widely recognized beyond the city of Hamburg. Christoph Rüffer and his team prepare amazing courses with creatively composed flavours and surprising textures within the seasonal aligned menus. Here, the focus is set on supreme quality and the origin of the products.

CHRISTOPH **RÜFFER**

HAMBURG

GASTRONOMIE.HVJ@FAIRMONT.COM

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

WWW.RESTAURANT-HAERLIN.DE

TABLE + HOTEL

NEUER JUNGFERNSTIEG 9-14, 20354 HAMBURG

© FAIRMONT_HOTELVIERJAHRESZEITEN

+49 40 34 94 3302



HIRSCHEN

ALLEMAGNE

Situé à Sulzburg, petite ville entourée de vignes en bordure de la Forêt-Noire, le restaurant Hirschen est tenu depuis quarante ans par la famille Steiner. La carte des vins compte quelque 500 références, adaptées à tous les goûts et à la cuisine raffinée de l'établissement. Moderne et riche en arômes, celle-ci est axée sur la gastronomie traditionnelle à la française et célèbre les légumes, le poisson et la viande, en veillant à sélectionner les meilleurs produits.

Located in Sulzburg, a small town surrounded by vineyards on the edge of the Black Forest, the restaurant Hirschen has been run by the Steiner family for forty years. The wine list includes some 500 references, suited to please all tastes and complement the refined cuisine of the establishment. Modern and rich in aromas, it focuses on traditional French cuisine and celebrates vegetables, fish and meat by selecting the very best produces.

DOUCE **STEINER**

SULZBURG

INFO@DOUCE-STEINER.DE

HOTEL RESTAURANT HIRSCHEN

WWW.DOUCE-STEINER.DE

TABLE + HOTEL

HAUPTSTRASSE 69, 79295 SULZBURG

© DOUCE_STEINER

+49 07634 8208



JAN

ALLEMAGNE

Le restaurant JAN constitue le rêve d'une vie pour Jan Hartwig. Le chef a reçu trois étoiles Michelin à peine cinq mois après avoir ouvert cet établissement d'exception. Y sont proposées des créations contemporaines combinant tradition et avant-garde, utilisant des ingrédients de la plus haute qualité. Jan Hartwig aime réinterpréter l'ADN culinaire allemand et le transposer avec originalité dans de nouveaux univers gustatifs. Il confère ainsi à sa cuisine un caractère unique, tout en mettant à l'honneur le terroir et des méthodes de production durables.

Restaurant JAN is Jan Hartwig's lifelong dream. It was awarded with 3 Michelin stars only a little more than five months after its opening. A contemporary cuisine is served by combining classic techniques with avant-garde creativity and top-class ingredients. Jan Hartwig loves to reinterpret the German culinary DNA and to creatively translate it into new worlds of taste. This gives him a high level of individuality, while focusing on regionality and sustainability.

JAN HARTWIG

MUNICH

ANFRAGE@JAN-HARTWIG.COM

WWW.JAN-HARTWIG.COM

© JANHARTWIG_OFFICIAL

RESTAURANT JAN

LUISENSTRASSE 27,

80333 MÜNCHEN

+49 89 2370 86 58



LAFLEUR

ALLEMAGNE

Le restaurant Lafleur est l'un des plus beaux restaurants étoilés d'Europe. Le chef Andreas Krolik, récompensé par deux étoiles au Michelin, décrit sa cuisine comme un artisanat moderne. Ses plats sont marqués par des expériences gustatives expressives composées de produits de base naturels et régionaux à plusieurs niveaux. En 2014, Andreas Krolik a été le premier chef étoilé en Europe à créer un brillant menu gastronomique végétalien de six plats.

The Lafleur is one of the leading starred restaurants in Europe. Andreas Krolik, head chef at Lafleur and awarded with 2 Michelin stars, describes his kitchen as a modern craftwork. His dishes are marked by expressive taste experiences consisting of multi-layered, natural and regional basic products. In 2014, Andreas Krolik was the first starred chef in Europe to create a brilliant vegan 6-course gourmet menu.

ANDREAS KROLIK

FRANCFORT

INFO@RESTAURANT-LAFLEUR.DE

WWW.RESTAURANT-LAFLEUR.DE

© RESTAURANTLAFLEURFRANKFURT

LAFLEUR

PALMENGARTENSTRASSE 11

60325 FRANKFURT AM MAIN

+49 69 900 29 10



ÖSCH NOIR

ALLEMAGNE

Manuel Ulrich, le chef du restaurant Ösch Noir dans l'Öschberghof, a reçu deux étoiles Michelin en seulement deux ans. Son secret ? « Nous cuisinons avec les meilleurs produits et donnons à nos plats une touche fraîche et moderne », explique le grand chef. La nouvelle cuisine créative s'est rapidement répandue, et les clients viennent de loin pour être émerveillés. Les critiques de restaurant ont inondé le chef d'étoiles, de points, de casseroles et bien d'autres.

Manuel Ulrich, the chef of the gourmet restaurant Ösch Noir in the Öschberghof, has been awarded two Michelin stars within just two years. What is his secret? "We cook with the finest products and give our dishes a fresh, modern touch", explains the top chef. Word has spread quickly and guests travel long distances to be amazed. Restaurant critics have showered the chef with awards.

MANUEL ULRICH

INFO@OESCHBERGHOF.COM
WWW.OESCHBERGHOF.COM

© OESCHBERGHOF

DONAUESCHINGEN

OESCHBERGHOF GMBH
GOLFPLATZ 1

78166 DONAUESCHINGEN

+49 771 84 610



SCHANZ. RESTAURANT.

ALLEMAGNE

Au cours de la dernière décennie, le schanz. restaurant. s'est hissé au sommet de l'art culinaire allemand. La passion pour une nourriture exceptionnelle, une cuisine française légère, des arômes et une atmosphère passionnants, tels sont les attributs tenus en haute estime qui ont rendu possible cette évolution remarquable. Le paysage fascinant de la magnifique région de la Moselle et l'ambiance chaleureuse créent une expérience globale inoubliable. Soyez notre invité !

The schanz.restaurant. has worked its way up to the top of the German culinary scene over the last decade. Passion for exceptional food, light French cuisine, exciting flavours and atmosphere, these are the cherished attributes that made this remarkable development possible. Look forward to warm guest service from the family-run restaurant and hotel. The fascinating cultural landscape of the beautiful Moselle and wine region and the homely ambience create an unforgettable overall experience. Be our guest!

THOMAS SCHANZ

INFO@SCHANZ-RESTAURANT.DE
WWW.SCHANZ-RESTAURANT.DE

© SCHANZ.RESTAURANT.HOTEL

PIESPORT

SCHANZ. RESTAURANT.

TABLE + HOTEL

BAHNHOFSTRASSE 8A, 54498 PIESPORT

+49 65 07 9 25 20



SCHWARZWALDSTUBE

ALLEMAGNE

HOTEL TRAUBE TONBACH

L'hôtel Traube Tonbach est un hôtel cinq étoiles au cœur de la Forêt-Noire. Conçu pour le repos des sens, Torsten Michel y propose une cuisine d'une infinie légèreté. À ses côtés, le pâtissier Piet Gliesche enchante par ses créations sucrées. En salle, Stéphane Gass complète ce bonheur gustatif par des vins exceptionnels. Le dernier pilier de ce merveilleux quatuor culinaire est Nina Mihilli qui crée en salle une atmosphère grâce à laquelle le moment devient extraordinaire.

Hotel Traube Tonbach, a 5-star hotel in the middle of the Black Forest is perfect for clients who want to relax. Torsten Michel offers a modern french-inspired cuisine; seconded by pastry chef Piet Gliesche and his imaginatively creative sweets; and to cap the tasty feast, Stéphane Gass serves exceptional wines in the dining room. The last pillar of this marvellous culinary quartet is Nina Mihilli who has fashioned a refined atmosphere where each moment is one to be savoured.

TORSTEN MICHEL

BAIERSBRONN

INFO@TRAUBE-TONBACH.DE
WWW.TRAUBE-TONBACH.DE

HOTEL TRAUBE TONBACH

TABLE + HOTEL

TONBACHSTRASSE 237, 72270 BAIERSBRONN

+49 7442 49 26 65

© TRAUBETONBACH



SÖL'RING HOF

ALLEMAGNE

Le Söl'ring Hof est un joyau niché au cœur des dunes de Rantum à Sylt. Ici, la cuisine nordique se marie à la fraîcheur et à l'élégance pour offrir une expérience incomparable. Sous la direction de Jan-Philipp Berner, le restaurant brille par son exceptionnel art culinaire. Avec la sommelière Bärbel Ring, l'équipe allie hospitalité et précision. C'est un lieu qui envoûte et promet des délices culinaires d'une qualité irréprochable.

The Söl'ring Hof - a gem nestled amid the Rantum dunes on Sylt. Here, Nordic cuisine, freshness, and elegance combine to create an unparalleled experience. Under the guidance of Jan-Philipp Berner, the restaurant shines in outstanding culinary artistry. Alongside the sommelier Bärbel Ring, the team offers hospitality and precision. It's a place that enchants the senses and promises the highest culinary delights.

JAN-PHILIPP BERNER BÄRBEL RING

SYLT

INFO.SOELRINGHOF@HOMMAGE-HOTELS.COM
WWW.SOELRING-HOF.DE

SÖL'RING HOF

TABLE + HOTEL

AM SANDWALL 1, 25980 RANTUM / SYLT

+49 4651 836200

© SOELRINGHOF_SYLT



TANTRIS MAISON CULINAIRE

ALLEMAGNE

Tantris, établissement légendaire de la gastronomie allemande, a rouvert ses portes sous le nom de Tantris Maison Culinaire en 2021, après une rénovation complète à l'occasion de son 50^e anniversaire. Installé dans un bâtiment emblématique des années 1970 appartenant à la famille Eichbauer, il se décline désormais en trois formules : le restaurant gastronomique Tantris (**), le restaurant à la carte Tantris DNA (*), et le Bar Tantris, tous dirigés avec brio par le chef exécutif Benjamin Chmura.

Germany's most influential culinary institution of french Haute Cuisine Tantris reopened its doors as Tantris Maison Culinaire in 2021 after a complete renovation for its 50th anniversary. The legendary 1970s building owned by the Eichbauer family is now home of Tantris Menu-Restaurant (**), Tantris DNA(*) à la carte restaurant and Bar Tantris all under Executive Chef Benjamin Chmura.

BENJAMIN CHMURA

MUNICH

CONTACT@TANTRIS.DE

WWW.TANTRIS.DE

TANTRIS MAISON CULINAIRE

JOHANN-FICHTE-STR. 7

80805 MUNICH

+49 89 3619590

© TANTRIS_MAIISON_CULINAIRE



TIM RAUE

ALLEMAGNE

Le restaurant Tim Raue, récompensé par deux étoiles Michelin et cinq toques Gault&Millau, et figurant en 30^e place du classement des World's 50 Best, présente trois menus qui mettent en valeur l'identité culinaire du chef Tim Raue – combinaison harmonieuse de douceur, de piquant et d'acidité. La propriétaire Marie-Anne Wild et son équipe accueillent les invités dans une ambiance moderne et élégante.

Restaurant Tim Raue, awarded with two Michelin stars and five Gault&Millau hoods, as well as #30 on the World's 50 Best list, presents three menus that feature chef Tim Raue's characteristic flavour identity – a harmonious combination of sweetness, spiciness and acidity. Owner Marie-Anne Wild and her team welcome guests in a modern ambiance.

TIM RAUE & MARIE-ANNE WILD

BERLIN

OFFICE@TIM-RAUE.COM

WWW.TIM-RAUE.COM

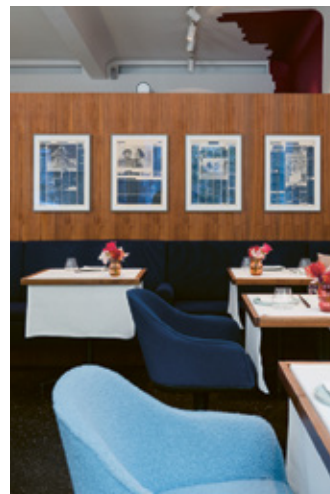
RESTAURANT TIM RAUE

RUDI-DUTSCHKE-STRASSE 26

10969 BERLIN

+49 30 259 379 30

© RESTAURANTTIMRAUE



VICTOR'S FINE DINING

BY CHRISTIAN BAU

Un château sur la Moselle entouré de vignobles, un parc au bel ordonnancement, des chambres personnalisées, un service attentif: toutes les qualités sont réunies pour offrir aux convives le plus doux des séjours. Christian Bau, aux commandes de ce bel établissement, vous propose une cuisine au style franco-japonais, légère et moderne, érigée à son plus haut niveau.

A castle in the Moselle valley surrounded by vineyards and landscaped grounds, with personalised bedrooms and attentive and well trained staff are the recipe for a truly memorable stay. Christian Bau, at the helm of this delightful establishment, offers the very highest of a French-Japanese kitchen style, light and modern presented.

CHRISTIAN **BAU**

INFO@VICTORS-FINE-DINING.DE
WWW.VICTORS-FINE-DINING.DE

© CHRISTIANBAU

ALLEMAGNE

PERL-NENNIG

VICTOR'S FINE DINING BY CHRISTIAN BAU

TABLE + HOTEL

SCHLOSSSTRASSE 27-29, 66706 PERL-NENNIG

+49 6866 79 11 8



AMADOR

AUTRICHE

Le chef Juan Amador a su se hisser au sommet de la scène culinaire mondiale : il s'est vu décerner trois étoiles Michelin et un 19/20 au Gault&Millau pour son restaurant actuel à Vienne, et ce en seulement trois ans. L'Amador a ouvert ses portes en 2016 à vingt minutes du centre-ville de Vienne, et offre à ses clients une escapade luxueuse et relaxante. Construit dans l'impressionnante cave à vin du vigneron viennois Hajszan Neumann, il propose trente couverts et une « table Krug » exclusive.

Chef Juan Amador has cooked his way up to the top of the world's culinary hierarchy: acclaimed with 3 Michelin stars and 19 Gault&Millau points for his current restaurant in Vienna – within just three years. The Amador has been in Vienna since 2016 and is 20 minutes away from the city center, a luxurious and relaxing escape. Build within the impressive wine cellar of the Viennese winemaker Hajszan Neumann it offers 30 seats and an exclusive "Krug Table".

JUAN **AMADOR**

INFO@RESTAURANT-AMADOR.COM
WWW.RESTAURANT-AMADOR.COM

© RESTAURANT_AMADOR

VIENNE

AMADOR

GRINZINGERSTRASSE 86
1190 VIENNA

+43 660 773 49 72



DÖLLERER

AUTRICHE

Aux portes de la ville festivalière de Salzbourg, Andreas Döllerer propose à ses hôtes l'excellence sur un plateau. Cet innovant chef, mis à l'honneur dans tous les guides de restaurants, crée son « Alpine Cuisine » à partir d'ingrédients issus des montagnes, vallées, pâturages et rivières de la région environnante. Les délicieux plats sont accompagnés par l'une des meilleures cartes de vins d'Autriche.

Just outside the gates of the cultural city of Salzburg, Andreas Döllerer offers his guests excellence on a plate and in a glass. The innovative chef ranked top in all restaurant guides creates his "Alpine Cuisine" using ingredients from mountains, valleys, pastures and rivers in the surrounding area. The delicious dishes are accompanied by exquisite wines from one of the best wine lists in Austria.

CHRISTL & ANDREAS **DÖLLERER**

GOLLING

OFFICE@DOELLERER.AT
WWW.DOELLERER.AT

DÖLLERER
TABLE + HOTEL

MARKT, 56, 5440 GOLLING

© DOELLERERS

+43 (0)6244 42 20



IKARUS

AUTRICHE

Chaque mois un grand chef différent. Peu importe son origine et sa cuisine. L'important est la variété et la qualité exceptionnelle des plats proposés. Sous la direction de Martin Klein, chef exécutif, et d'Eckart Witzigmann, les grands chefs du monde se succèdent aux fourneaux de ce restaurant d'exception. Une expérience unique, dans un lieu à l'architecture en verre originale, le Hangar-7, entouré des avions historiques de la collection The Flying Bulls.

A different top chef each month. It doesn't matter its origin and its cuisine. What matters most is the variety and the high quality of the dishes. Under the leadership of executive chef Martin Klein and patron Eckart Witzigmann, this concept sees the most creative and successful chefs in the world. Surrounded by the special glass architecture of Hangar-7 and the historic aeroplanes of The Flying Bulls, the concept is a unique experience for the senses.

MARTIN **KLEIN**

SALZBOURG

WILLKOMMEN@HANGAR-7.COM
WWW.HANGAR-7.COM

RED BULL HANGAR-7 GMBH
WILHELM-SPAZIER-STRASSE 7A
5020 SALZBOURG

© REDBULLHANGAR7

+43 (0)662 2197-0



LANDHAUS BACHER

AUTRICHE

Classée au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2000, la région de Wachau recèle des trésors d'architecture et de gastronomie. Dans cette belle demeure familiale, nichée dans son cadre vert, Thomas Dorfer éblouit les gourmets en mariant influences méditerranéennes aux plats traditionnels. Pendant que le chef se voue à sa cuisine saisonnière, précise et inspirée, son épouse Susanne crée dans le Landhaus une ambiance chaleureuse et fort accueillante.

Listed as a UNESCO World Heritage Site in 2000, the Wachau region is a treasure trove of architecture and gastronomy. In this beautiful family residence, nestled in its verdant setting, Thomas Dorfer dazzles gourmets by blending Mediterranean influences with traditional dishes. While the chef devotes himself to his seasonal, precise, and inspired cuisine, his wife Susanne creates a warm and welcoming atmosphere in the Landhaus.

SUSANNE & THOMAS **DORFER**

MAUTERN

INFO@LANDHAUS-BACHER.AT

WWW.LANDHAUS-BACHER.AT

© THOMAS_DORFER

LANDHAUS BACHER

TABLE + HOTEL

SÜDTIROLERPLATZ, 2, A-3512 MAUTERN

+43 (0)2732 82937



MAYER'S RESTAURANT

AUTRICHE

Le charmant château de Zell am See, propriété du constructeur automobile Dr. Wolfgang Porsche, abrite le restaurant Mayer. Son chef, Andreas Mayer, étonne ses invités grâce à sa créativité et son savoir-faire, son style français et sa passion pour la cuisine végétarienne. Un menu délicieux dans un cadre magnifique.

The charming castle in Zell am See is owned by the car manufacturer Dr. Wolfgang Porsche. Andreas Mayer is the chef at MAYER's Restaurant and supprises his guests with culinary highlights and his ambience for french orientated styles combined with his passion for the vegetarian cuisine. A delightful menu in beautiful setting.

ANETTE & ANDREAS **MAYER**

ZELL AM SEE

INFO@MAYERS-RESTAURANT.AT

WWW.MAYERS-RESTAURANT.AT

© ANDREAS_MAYER

SCHLOSS PRIELAU

TABLE + HOTEL

HOFMANNSTHALSTRASSE 10, 5700 ZELLAM SEE

+43 (0)6542 729 110



OBAUER

AUTRICHE

Les frères Karl et Rudi Obauer sont renommés bien au-delà de l'Autriche pour leur style unique : la saveur légendaire de « la cuisine des Obauer ». Le goût et la qualité sont leur priorité. Ils ne travaillent donc qu'avec des agriculteurs et des éleveurs locaux qui proposent uniquement des produits de saison frais. C'est à partir de ces produits exceptionnels que les plats et menus sont pensés et créés. En ajoutant des touches contemporaines, l'historique maison alpine propose une parfaite symbiose entre ancien, nouveau et goût.

The brothers Karl and Rudi Obauer are known far beyond Austria for their signature style and taste, called the Obauer's cuisine. Flavor and the focus on the essentials of everything is a top priority when creating an Obauer culinary experience. The team collaborates closely with the local farming community, which is providing them with fresh and seasonal produce. This guides their menus. The historic Alpine house has added many unique contemporary features, making this a perfect symbiosis of old, new, and taste.

FAMILLE OBAUER

WERFEN

OK@OBAUER.COM

WWW.OBAUER.COM

© OBAUER_RESTAURANT

RESTAURANT & HOTEL OBAUER

TABLE + HOTEL

MARKT 46, A-5450 WERFEN

+43 (0)6468 5212



SILVIO NICKOL

AUTRICHE

GOURMET RESTAURANT

Silvio Nickol dirige son restaurant gastronomique au Palais Coburg depuis 2011. C'est à l'âge de 7 ans, chez lui en Allemagne, qu'il se découvre une passion pour la cuisine. Au Palais Coburg, l'équipe détient deux étoiles au guide Michelin et cinq toques au Gault&Millau. L'élégant restaurant se trouve au cœur de Vienne dans l'hôtel Palais Coburg, ancienne résidence de la famille royale de Saxe-Coburg.

Silvio Nickol has run the gourmet restaurant at Palais Coburg since 2011. Discovering his passion for cooking at home in Germany at the age of seven was the springboard for his career. His team at Palais Coburg has two Michelin stars and five Gault&Millau toques to its name. Located in the heart of Vienna, Palais Coburg Hotel – the former seat of the House of Saxe-Coburg – is home to his elegant restaurant.

SILVIO NICKOL

VIENNE

RESERVATIONS@PALAIS-COBURG.COM

WWW.PALAIS-COBURG.COM

© SILVIONICKOL-GOURMET RESTAURANT

PALAIS COBURG HOTEL RESIDENCE

TABLE + HOTEL

COBURGBASTEI 4, 1010 VIENNA

+43 (0)151818 130



STEIRERECK IM STADTPARK

AUTRICHE

Lové dans le plus beau parc de Vienne, le Steirereck est une maison comme on les rêve, élégante et racée, lumineuse et chatoyante, vouée au culte du goût sous toutes ses formes. Pour s'assurer la meilleure qualité de produits, le chef s'approvisionne dans sa propre ferme. Il a également ouvert un bar à lait design situé au sous-sol du restaurant. Une harmonieuse modernité fondée sur des ingrédients d'une extraordinaire fraîcheur.

Nestled in Vienna's most beautiful park, Steirereck is a house that dreams are made of, elegant and sleek, bright and sparkling, devoted to taste in all its forms. To ensure that the products are of the highest quality, the chef takes them from his own farm. He has also opened a designer milk bar in the lower floor of the restaurant. A harmonious modern style built on the use of extraordinarily fresh ingredients.

HEINZ & BIRGIT **REITBAUER**

VIENNE

WIEN@STEIRERECK.AT

WWW.STEIRERECK.AT

© STEIRERECK_STADTPARK

STEIRERECK IM STADTPARK

AM HEUMARKT, 2A/IM STADTPARK

1030 VIENNE

+43 (0)1713 3168



STÜVA

AUTRICHE

Benjamin Parth, à la tête du restaurant Stüva, est le plus jeune chef à avoir obtenu la note maximale de 5 toques au Gault&Millau en Autriche. Nommé Chef de l'année par le guide, il réinvente les classiques de la gastronomie française en y apportant une touche de modernité. Animé par sa passion pour les produits de qualité, Benjamin Parth impressionne par son concept gourmet, moderne et puriste.

Benjamin Parth, at restaurant Stüva, is the youngest chef ever to achieve the top rating of 5 toques of Gault&Millau in Austria. The former "Gault&Millau Chef of the Year" turns French classics with a modern twist into his multiple awardwinning cuisine. Driven by his passion for perfect products, Parth impresses with his modern & puristic gourmet concept.

BENJAMIN **PARTH**

ISCHGL

INFO@YSCLA.AT

WWW.YSCLA.AT

© YSCLA.STUVA

© BENJAMINPARTH

STÜVA

TABLE + HOTEL

DORFSTRASSE 73, 6561 ISCHGL

+43 (0)5444 5275



AIR DU TEMPS

BELGIQUE

Le jardin, la cuisine d'inspiration végétale et la technique acquise au fil des années permettent de vivre à l'Air du temps une expérience unique et authentique. Un réseau de personnes passionnées, de producteur·rice·s aux collaborateur·rice·s, anime cette maison. Celle-ci n'a de cesse d'évoluer et de partager en permanence des valeurs liées à notre époque, bien au-delà d'une grande expérience de table.

The garden and the plant-inspired cuisine as well as the know-how acquired over the years make dinner at l'Air du temps a most unique and authentic experience. The restaurant, which relies on a network of passionate men and women, from producers to staff, is constantly evolving and sharing its ever-relevant values. The result is so much more than a straightforward dining experience.

SAN DEGEIMBRE

LIERNU

RESTO@AIRDUTEMPS.BE
WWW.AIRDUTEMPS.BE

AIR DU TEMPS
TABLE + HOTEL

2, RUE DE LA CROIX MONET, 5310 LIERNU

© AIRDUTEMPS_BELGIUM

+32 (0)81 81 30 48



BOURY

BELGIQUE

Situé à Roulers, à 120 km de Bruxelles, Boury est le restaurant du chef Tim Boury et de son épouse Inge. Un an seulement après l'ouverture, en 2010, l'équipe reçoit sa première étoile Michelin, une deuxième en 2017 et la troisième en 2022. Élu Chef de l'année 2017 par Gault&Millau, Tim fonde en 2018, avec son frère Ben, la « Boury Academy » qui organise des stages pour jeunes talents et passionnés de gastronomie à travers le monde. Tim Boury et son équipe accordent la plus haute importance à la sélection des produits.

Boury is the restaurant of chef Tim Boury and his wife Inge in Roeselare, 120km to Brussels. One year after the opening in 2010, the team got rewarded by Michelin with a first star, a second in 2017 and the third in 2022. Elected chef of the year 2017 by Gault&Millau, Tim launched in 2018, with his brother Ben, 'Boury Academy', which organises internships for talented and motivated youngsters from around the world. In Boury's kitchen, the selection process of the best products is crucial.

INGE, TIM & BEN BOURY

ROESELARE

INFO@RESTAURANTBOURY.BE
WWW.RESTAURANTBOURY.BE

RESTAURANT BOURY
TABLE + HOTEL

RUMBEEKSESTEENWEG 300, 8800 ROESELARE

© _BOURY_

+32 51 62 64 62



BOZAR RESTAURANT

BELGIQUE

Niché au Palais des Beaux-Arts de Bruxelles, Bozar Restaurant constitue le parfait écrin pour la cuisine élégante et intemporelle du chef Karen Torosyan. Classique et moderne, réfléchi et personnelle, sa signature est unique. Perfectionniste, il traduit ses émotions dans l'assiette, réinterprète les classiques de la cuisine française en leur donnant une brillance toute contemporaine. Karen Torosyan et son épouse Nani-Lee Doehaerd, soutenus par leur équipe de choc, offrent une des plus belles expériences gastronomiques à tous les fins gourmets du monde.

In the Center of Fine Arts of Brussels, Bozar Restaurant is the perfect setting for Chef Karen Torosyan's elegant, timeless cuisine. Classic and modern, precise but personal, his signature is unique. A perfectionist, Karen Torosyan is an artist whose brilliant neo-classic expression gives each plate a superbly contemporary flavor. Karen Torosyan, his wife Nani-Lee Doehaerd and their team, offer one of the world's finest gourmet experiences.

KAREN TOROSYAN **NANI-LEE DOEHAERD** BRUXELLES

INFO@BOZARRESTAURANT.BE

WWW.BOZARRESTAURANT.BE

BOZAR RESTAURANT

RUE BARON HORTASTRAAT 3

1000 BRUXELLES

+32 (0)2 503 00 00

© BOZARRESTAURANT_KARENTOROSYAN



CHÂTEAU DU MYLORD

BELGIQUE

Située au cœur du parc naturel du Pays des Collines, cette singulière demeure du XIX^e siècle aux allures de château normand, est dirigée depuis janvier 2024 par le jeune couple Nuria et Martin Simonart. Le chef y propose une cuisine inventive et contemporaine mettant en valeur les meilleurs produits régionaux ; tandis que Nuria œuvre en salle avec chaleur et discrétion. Un lieu mythique dans un superbe parc de trois hectares arboré de hêtres séculaires.

Located in the heart of the Pays des Collines natural park, this unique 19th century residence, resembling a Norman castle, has been managed since January 2024 by the young couple Nuria and Martin Simonart. The chef offers inventive and contemporary cuisine highlighting the best regional products; while Nuria serves in the dining room with warmth and discretion. A legendary place in a superb three-hectare park planted with centuries-old beech trees.

NURIA & MARTIN SIMONART

ELLEZELLES

INFO@MYLORD.BE

WWW.MYLORD.BE

CHÂTEAU DU MYLORD

RUE SAINT-MORTIER, 35

7890 ELLEZELLES

+32 (0)68 54 26 02

© LECHATEAUDUMYLORD



COMME CHEZ SOI

BELGIQUE

Dans un cadre inspiré par le maître belge de l'Art nouveau Victor Horta, quatre générations se sont consacrées aux plus belles fêtes des yeux et du palais. Alliant méticulosité et générosité des saveurs, la cuisine de Lionel Rigolet vous fait découvrir un univers mélangeant innovation et modernité en symbiose avec une tradition nourrie depuis plus de quatre-vingt-quinze ans. Une saga gastronomique familiale qui a encore de belles longues années devant elle grâce à Loïc, 5^e génération, qui a rejoint son père en cuisine aux côtés de sa mère Laurence, rayonnante cheffe de salle.

In a decor inspired by Victor Horta, the Belgian master of Art Nouveau, five generations dedicated their lives to the culinary Art and the pleasure of both the eyes and the mouth. For more than 95 years, allying meticulousness and generosity of flavours, Lionel Rigolet's cuisine has been a perfect combination of tradition, evolution and quality. In the dining room, Laurence Rigolet welcomes you with pleasure.

FAMILLE RIGOLET

INFO@COMMECHEZSOI.BE
WWW.COMMECHEZSOI.BE

© COMMECHEZSOIBRUSSELS

BRUXELLES

COMME CHEZ SOI

PLACE ROUPPE, 23
1000 BRUXELLES

+32 (0)25 12 29 21



D'EUGÉNIE À ÉMILIE

BELGIQUE

Ouvert en 2008, D'Eugénie à Émilie est l'étape gastronomique de mon parcours de cuisinier. À deux pas de la frontière française, j'y défends une cuisine de tradition, répondant aux enjeux de notre temps. Mes fondements reposent sur la simplicité de la cuisine de ma grand-mère. Je me suis ensuite nourri des gestes simples et gourmands découverts à partir des années 1980 chez les plus grands chefs français. Une cuisine où le beau produit et le goût vrai sont respectés et mis en valeur.

Opened in 2008, D'Eugénie à Émilie is THE gastronomic milestone in my career as a chef. Just a stone's throw from the French border, I champion a traditional cuisine that meets the challenges of our time. As a cook, everything I do is based on the simplicity of my grandmother's cooking. My cuisine was then inspired by the simple, gourmet techniques I learned at the hands of France's greatest chefs from the 1980s onwards. A cuisine in which beautiful produce and true taste are respected and enhanced.

ÉRIC FERNEZ

INFO@FERNEZ.COM
WWW.EUGENIE-EMILIE.BE

© EUGENIEEMILIE.RESTAURANT

BAUDOUR

D'EUGÉNIE À ÉMILIE

TABLE + HOTEL
PLACE DE LA RÉSISTANCE 1, 7331 BAUDOUR

+32 65 61 31 70



HOF VAN CLEVE

BELGIQUE

Après avoir été le bras droit de Peter Goossens pendant des années, Floris Van Der Veken a démarré sa propre aventure culinaire en 2024. Vouant un profond respect à ce lieu chargé d'histoire, Floris et son équipe ont ouvert un nouveau chapitre dans la légende du Hof van Cleve. Deux mois seulement après ce nouveau départ, le jeune chef s'est vu décerner deux étoiles par Michelin. L'accent est mis sur la qualité supérieure des plats, une passion indéfectible pour les produits locaux et un mélange harmonieux de modernisme et de classicisme.

Having served as Peter Goossens' esteemed right-hand for years, Floris Van Der Veken embarks on his own culinary venture in 2024. With a profound respect for the place that carries so much culinary history, Floris and his team continue the success story of Hof van Cleve. Just two months after this new start, the young chef was awarded two stars by Michelin. Upholding consistent superior quality, passion for local ingredients and a harmonious blend of modernism and classicism.

FLORIS **VAN DER VEKEN**

KRUISEM

INFO@HOFVANCLEVE.COM

WWW.HOFVANCLEVE.COM

© HOFVANCLEVE

HOF VAN CLEVE

RIEMEGEMSTRAAT, 1

9770 KRUISEM

+32 (0)9 383 58 48



L'EAU VIVE

BELGIQUE

Un jardin caressé par une rivière, une verrière qui s'ouvre comme une fleur sur une nature luxuriante, un petit moulin du XVII^e siècle... L'eau vive porte bien son nom ! On y goûte une cuisine fraîche et vive, celle de Pierre Résimont, un Namurois au parcours exemplaire, qui fut le plus jeune chef belge étoilé. Le répertoire classique est interprété dans la langue d'aujourd'hui pour le plus grand bonheur des gourmets.

A garden stroked by a river, a small 17th century mill transformed into a haven of delicacies... L'eau vive bears its name well! The fresh and original cuisine is that of Pierre Résimont, a Namur native with an exemplary career, who was the youngest Belgian chef with a Michelin star. Weather permitting, the menu can be enjoyed on the terrace. The traditional menu is interpreted in a contemporary way to the great delight of gourmets.

ANNE **JAUQUET** PIERRE **RÉSIMONT**

ARBRE

RESTO@EAU-VIVE.BE

WWW.EAU-VIVE.BE

© L_EAU_VIVE

L'EAU VIVE

37, ROUTE DE FLOREFFE

5170 ARBRE

+32 (0)81 41 11 51



LA VILLA LORRAINE

BELGIQUE

Yves Mattagne, l'ancien chef doublement étoilé du Sea Grill, œuvre depuis 2020 à la Villa Lorraine. Cette célèbre maison en bordure du Bois de la Cambre propose deux concepts selon que l'on opte pour le Lounge Bar (cuisine de partage, inspirée des voyages du chef) ou pour le restaurant gastronomique (plats signatures et presse à homard). Le service de salle, décontracté, est assuré par Fabrice D'Hulster, fidèle bras droit du chef depuis plus de vingt ans.

Yves Mattagne, the former two-starred chef of Le Sea Grill, cooks at the Villa Lorraine since 2020. This famous house on the edge of the Bois de la Cambre propose two concepts depending on whether you opt for the Lounge Bar (cooking focused on sharing, inspired by the chef's travels) or for the gourmet restaurant (signature dishes and lobster press). The service, more relaxed, is provided by Fabrice D'Hulster, the chef's loyal right-hand man for over twenty years.

YVES MATTAGNE

BRUXELLES

INFO@VILLALORRAINE.BE
WWW.LAVILLALORRAINE.BE

LA VILLA LORRAINE
AVENUE DU VIVIER D'OIE 75
1000 BRUXELLES
+32 (0)2 374 31 63

© VILLALORRAINE



LE CHALET DE LA FORÊT

BELGIQUE

C'est à Bruxelles que ce chef proche de la nature cultive avec bonheur son potager pour privilégier toujours la saveur des produits frais qu'offre la terre lorsqu'on la soigne. Dans cette vaste demeure en lisière de forêt, s'épanouit une cuisine de vérité où la simplicité n'empêche pas un subtil agencement des textures et des saveurs. L'étonnant cœur de ris de veau braisé au suc de homard et miso illustre parfaitement l'engagement de Pascal Devalkeneer.

Brussels is where this organic chef proudly cultivates his vegetable garden for its flavours of the fresh products the Earth, when properly treated, abundantly offers. On this immense property located at the edge of the forest flowers a cuisine where simplicity invites a subtle mix of textures and tastes. The surprising braised sweetbread in lobster juice and miso perfectly illustrate Pascal Devalkeneer commitment to his cuisine where inventiveness and precision create his signature.

PASCAL DEVALKENEER

BRUXELLES

INFO@LECHALETDELAFORET.BE
WWW.LECHALETDELAFORET.BE

LE CHALET DE LA FORÊT
DRÈVE DE LORRAINE, 43
1180 BRUXELLES
+32 (0)2 374 54 16

© LECHALETDELAFORET



MENSSA

BELGIQUE

Plongez dans un cadre entièrement repensé sur l'avenue de Tervueren à Bruxelles, où Christophe Hardiquet transforme son espace culinaire en un havre de créativité et d'interaction. Exit les conventions traditionnelles, place à un comptoir-cuisine spectaculaire favorisant l'échange direct avec le chef. Chaque plat, inspiré par les éléments naturels, est une invitation à redécouvrir la relation entre l'Homme et la Nature, dans un cadre intime et innovant.

Immerse yourself in a completely reimagined setting on Avenue de Tervueren in Brussels, where Christophe Hardiquet transforms his culinary space into a haven of creativity and interaction. Traditional conventions are cast aside, making way for a spectacular kitchen counter that encourages direct exchange with the chef. Each dish, inspired by natural elements, is an invitation to rediscover the relationship between Human and Nature in an intimate and innovative environment.

CHRISTOPHE HARDIQUEST

BRUXELLES

RESTAURANT@MENSSA.BE

WWW.MENSSA.BE

MENSSA

AVENUE DE TERVUEREN, 453

1150 BRUXELLES

+32 (0)2 346 66 15

© CHRISTOPHE.HARDIQUEST



NUANCE

BELGIQUE

Tout est question d'élégance et de convivialité. Chez Nuance, vous êtes sûrs de déguster les meilleurs plats dans une atmosphère accueillante. Le cadre est magnifique et le service irréprochable. Nuance, c'est un peu de Paris avec une touche personnelle. Ma femme Sofie et moi travaillons chaque jour pour vous offrir le meilleur, en cuisine comme en salle. Les plats, longuement réfléchis, vous seront servis avec le sourire de Sofie pour qui l'hospitalité est primordiale. Elle est indéniablement ma moitié au restaurant, comme dans la vie.

Nuance is about class and conviviality. With us you get the best dishes and atmosphere in a beautiful setting with flawless service. Nuance is a bit of Paris with a personal twist. We want to continue evolving both in the kitchen and in the service. I still put my dishes completely to my hand and my wife Sofie always manages to serve them with a smile. She knows how important hospitality is. She is my support and my extension in the restaurant.

SOFIE & THIERRY THEYS

DUFFEL

INFO@RESTO-NUANCE.BE

WWW.RESTO-NUANCE.BE

NUANCE

KILIAANSTRAAT, 6-8

2570 DUFFEL

+32 (0)15 63 42 65

© RESTONUANCE



RALF BERENDSEN

BELGIQUE

« Une quête pour la perfection qui ne s'arrête jamais. » En tant que chef, Ralf Berendsen invente de nouveaux plats grâce à son talent créatif. Aujourd'hui plus que jamais, il s'engage à honorer l'individualité des produits classiques. Célèbre pour son sens unique des temps de cuisson parfaits, il atteint une harmonie absolue dans le goût, la succulence et la perception de la température.

"A quest for perfection that never stops." As a chef, Ralf Berendsen creates new dishes with his creative talent. Now more than ever, he is committed to honouring the individuality of classic products. Famous for his unique sense of perfect cooking times, he achieves absolute harmony in taste, succulence and temperature perception.

RALF **BERENDSEN**

LANAKEN

RALFBERENDSEN@LABUTTEAUXBOIS.BE
WWW.RALFBERENDSEN.BE

LA BUTTE AUX BOIS
TABLE + HOTEL

PAALSTEENLAAN 90, 3620 LANAKEN

+32 (0) 89 73 97 70

© RALFBERENDSEN



SLAGMOLEN

BELGIQUE

Vert paradis niché à Limburg, le Slagmolen abrite une maison contemporaine où s'exerce l'art culinaire de Bert et Giel Meewis. La pureté du décor s'harmonise avec cette cuisine respectueuse du produit. Alliant bases classiques et techniques de pointe, le chef signe des plats essentiels, révélateurs de goût. Les saveurs sont nettes, les jeux de textures ménagent d'heureuses surprises, et les plats se succèdent comme autant de tableaux.

Green paradise nestled in Limburg, the Slagmolen accommodates a contemporary house where Bert and Giel Meewis exercises his culinary art. The purity of the decor is in harmony with this cuisine that is respectful of the product. Blending traditional foundations and cutting edge techniques, the chef creates essential dishes, revealing the aromas.

KARLIJN, BERT, GIEL & KLAAS **MEEWIS**

OPGLABBEEK

INFO@SLAGMOLEN.BE
WWW.SLAGMOLEN.BE

SLAGMOLEN
TABLE + HOTEL

MOLENWEG 177, 3660 OPGLABBEEK

+32 (0) 89 85 48 88

© RESTAURANTSLAGMOLEN



THE JANE

BELGIQUE

The Jane a ouvert ses portes en 2014, proposant une combinaison unique de mets haut de gamme accessibles à un large public – jeunes et moins jeunes, fins gourmets et novices de la haute gastronomie. Le restaurant est situé dans l'ancienne chapelle de l'hôpital militaire. Toutes les tables donnent sur la cuisine. La carte des vins propose non seulement de jeunes vins biologiques, mais aussi les plus belles bouteilles des domaines viticoles renommés.

The Jane first opened its doors in 2014, offering a unique combination of top notch gastronomy made accessible for a broad audience – whether young or old, foodies or guests who experience gastronomy for the first time – ever since. The Jane is set in the former chapel of the Military Hospital. All tables have a view onto the open kitchen. There is an extensive wine list that offers both new biological wines and golden oldies of renowned wine domains.

NICK BRIL

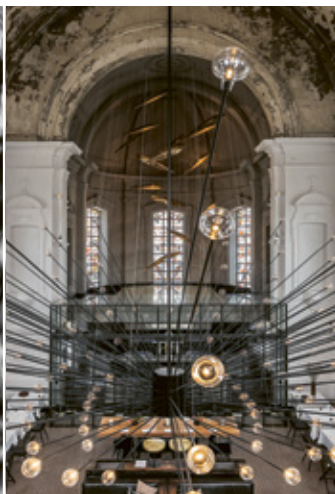
ANVERS

CONTACT@THEJANEANTWERP.COM
WWW.THEJANEANTWERP.COM

THE JANE
PARADEPLEIN 1
2018 ANTWERP

+32 (0)3 808 44 65

© THEJANEANTWERP



ZILTE

BELGIQUE

La cuisine de Viki Geunes, ingénieur devenu chef, se caractérise par ses saveurs contemporaines et intenses. Son restaurant Zilte, ouvert avec sa femme Viviane Plaquet en 1996, décroche sa première étoile Michelin en 2004, suivie de nombreuses récompenses. En 2020, sa fille Gitte rejoint l'équipe. En 2021, Zilte a reçu la plus haute distinction de trois étoiles Michelin. Aujourd'hui, Geunes continue d'explorer de nouveaux horizons culinaires tout en chérissant les moments en famille pendant les vacances.

The cuisine of Viki Geunes, engineer-turned-chef, characterized by contemporary, intense flavors and a playful signature. His restaurant Zilte, opened with his wife Viviane Plaquet in 1996, earns his first Michelin star in 2004, followed by numerous awards. In 2020, his daughter Gitte joins the team. In 2021, Zilte received the highest honor of three Michelin stars. Today, Geunes continues to explore culinary horizons while cherishing family moments during holidays.

VIKI, VIVIANE & GITTE GEUNES

ANVERS

INFO@ZILTE.BE
WWW.ZILTE.BE

ZILTE
HANZESTEDENPLAATS 5
2000 ANTWERPEN

© ZILTE.RESTAURANT

+32 3283 40 40



JÉRÔME FERRER-EUROPEA

CANADA

Le chef Jérôme Ferrer vous propose une immersion à travers les différents territoires du Canada. D'est en ouest, avec le sublime cappuccino de homard de Gaspésie aux truffes, de pinces de crabes des neiges, bison ou bœuf d'Alberta, de rares épices des premières nations ou de sève de sucre d'érable du Québec. Émouvoir, toucher, surprendre. Nous vous invitons à vous laisser transporter dans notre univers gourmand, avant-gardiste et ludique.

Embark on a culinary journey through Canada's various territories with Chef Jérôme Ferrer. Travelling from East to West, enjoy a sublime Gaspé Peninsula lobster cappuccino with truffle shavings, snow crab claws, buffalo or beef from Alberta, rare indigenous spices and maple syrup from Quebec. Moving, touching, surprising. Let yourself be carried away in our gourmet, avant-garde and playful world.

JÉRÔME FERRER

MONTRÉAL

INFO@JEROMEFERRER.CA
WWW.JEROMEFERRER.CA
 JEROME_FERRER_OFFICIEL

JÉRÔME FERRER-EUROPEA

1065 RUE DE LA MONTAGNE

QC H3G 0B9 MONTRÉAL

+1 514 398 9229



TOQUÉ !

CANADA

Normand Laprise a la passion du terroir québécois, de la mer, des légumes et herbes indigènes de la vallée du Saint-Laurent jusqu'aux terres du Labrador. En salle, Christine Lamarche accueille les convives de tous les horizons dans une salle chaleureuse et moderne. Toqué ! propose un repas dégustation en sept services et un menu à la carte où l'on retrouve, par exemple à la fin mars, les premiers pissenlits aux côtés du crabe des neiges. La carte des vins est un impressionnant assemblage de bouteilles du Vieux et du Nouveau Monde.

Normand Laprise has a passion for terroir, the sea, numerous vegetables and herbs indigenous to the Saint-Lawrence river all the way to the Labrador. Christine Lamarche welcomes guests from all horizons in a modern and genial dining room. Toqué ! offers a seven course tasting diner and an à la carte menu featuring, for example in late March, the first dandelions and snow crab. The wine list is an impressive assembly of bottles from the old and the new world.

NORMAND LAPRISE

MONTRÉAL

INFO@RESTAURANT-TOQUE.COM
WWW.RESTAURANT-TOQUE.COM
 RESTAURANT_TOQUE

TOQUÉ !

900, PLACE JEAN-PAUL-RIOPELLE

H2Z 2B2 MONTRÉAL

+1 514 499 2084



KING'S JOY

CHINE

Au cœur du quartier culturel de Pékin, en face du temple des Lamas, King's Joy propose une cuisine végétarienne innovante, saine et naturelle dans une cour quadrangulaire traditionnelle. Dirigé par le chef-proprétaire Gary Yin, King's Joy détient trois étoiles Michelin et l'étoile verte, symboles de son engagement pour un mode de vie conscient et durable.

In a traditional quadrangle courtyard located in the heart of the Beijing cultural district opposite the Lama Temple, King's Joy is committed to providing innovative, healthy and natural vegetarian cuisine, promoting a mindful and sustainable lifestyle. Under the leadership of chef-owner Gary Yin, to this day, King's Joy obtained and maintains three Michelin stars as well as the green star.

GARY YIN

PÉKIN

RSVP@KINGSJOY.COM
WWW.KINGSJOY.COM

KING'S JOY

NO. 2 WUDAQING HUTONG,
DONGCHENG DISTRICT, BEIJING

© KINGSJOY_OFFICIAL

+86 (10) 8404 9191



TAIAN TABLE

CHINE

Fondé en 2016, le restaurant trois étoiles du chef Stefan Stiller propose un voyage gastronomique intime et gourmand. Le Taian Table offre une expérience interactive où les convives sont assis autour d'une cuisine ouverte. Les plats sont raffinés, modernes, à prédominance européenne, avec quelques touches asiatiques distinctives. L'équipe continue de donner le meilleur de son savoir-faire et de sa créativité avec un nouveau menu dégustation toutes les six semaines, capturant l'esprit et l'énergie uniques de chaque saison.

Founded in 2016, the three Michelin-starred restaurant led by chef Stefan Stiller is the culmination of his vision for an intimate and highly food-driven dining destination. Taian Table offers an interactive experience, with guests seated around an open kitchen. The style of cooking is refined, modern, and predominantly European, with some Asian touches. The team keeps pushing the boundaries of skill and creativity with a new menu that changes every six weeks, capturing each season's unique spirit and energy.

STEFAN STILLER

SHANGHAI

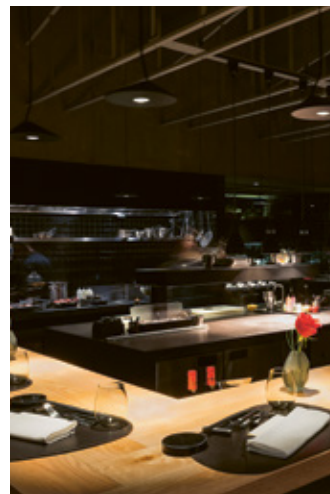
BOOKINGS@TAIAN-TABLE.CN
WWW.TAIAN-TABLE.CN

465 ZHENNING ROAD, LANE N°161
101-102, BUILDING N°1, 1F

CHANGNING DISTRICT, 200050 SHANGHAI

© STEFAN_STILLER_TAIAN_TABLE

+86 173 0160 5350



ULTRAVIOLET

CHINE

Imaginé en 1996 et ouvert en 2012 par le chef français Paul Pairet, le concept de Ultraviolet est avant-gardiste. Prenez place à bord d'une expérience multisensorielle unique. Au menu, une dégustation de vingt plats, créatifs et étonnants. Lumières, son, musique, projections, images et sensations : chaque plat donne lieu à des ambiances différentes. Les convives sont tous assis autour de la même table et partagent leurs émotions et goûts. Seulement dix couverts sont proposés du mardi au samedi soir. Pour les curieux, rendez-vous quelque part dans Shanghai !

Conceived by French chef Paul Pairet in 1996 and opened in 2012, the concept of Ultraviolet is avant-garde. Be prepared for a unique multisensorial experience. On the menu: the degustation of 20 creative and surprising dishes. Light, sound, music, projections, scents and sensations: each dish gives rise to a different ambiance. All guests are seated around the same table and share their emotions and tastes. Only 10 seats are available from Tuesday to Saturday evening. For the experience, let's meet somewhere in Shanghai!

PAUL PAIRET

SHANGHAI

WWW.UVBYP.PC

SOMEWHERE IN SHANGHAI

ULTRAVIOLET

RECEIVES BOOKING AND

ENQUIRY ONLY VIA ITS WEBSITE

© UVBYP



JORDNÆR

DANEMARK

Jordnær est un restaurant gastronomique installé en 2017 dans un hôtel trois étoiles de la banlieue de Copenhague. C'est l'histoire d'amour d'Eric et Tina Kragh Vildgaard – chef et maître d'hôtel de cet établissement extraordinaire qui a conquis la scène gastronomique nordique en seulement trois ans, puis le monde entier. Jordnær a reçu trois étoiles Michelin et le Prix d'Accueil et de Service des Pays Nordiques Michelin, et a été classé en 2022 pour sa première entrée à la 38^e place du World's 50 Best. Le chef occupe la 12^e place du Top 100 Best Chef Awards en 2023.

Jordnær is a fine dining restaurant created inside a three-starred hotel in the suburbs of Copenhagen. It's the grand love story of Eric Vildgaard and Tina Kragh – Chef and Maître d'of an extraordinary establishment (est 2017) that took the Nordic restaurant scene by storm within just three years, and following the world. Jordnær holds three Michelin stars and the Michelin Nordic Countries Welcome & Service Award and was in 2022 ranked as a first entry n°38 by the World's 50 best. Chef is n°12 by Top 100 Best Chef Awards in 2023.

ERIC VILDGAARD **TINA KRAGH**

GENTOFTE

INFO@RESTAURANTJORDNAER.DK

JORDNÆR

WWW.RESTAURANTJORDNAER.DK

GENTOFTEGADE 29

2820 GENTOFTE

+45 22408020

© RESTAURANTJORDNAER



ROW ON 45

ÉMIRATS ARABES UNIS

Row on 45, un restaurant récemment récompensé de deux étoiles Michelin, offre une expérience intime pour vingt-deux convives dans un cadre luxueux inspiré d'un penthouse. Le chef Jason Atherton met en valeur ses influences culinaires mondiales à travers un menu inventif de dix-sept plats, reflétant l'essence du « Raffinement du Travail » (ROW). Le menu de haute cuisine illustre le parcours international du Chef Atherton et sa passion pour les ingrédients du monde entier.

Row on 45, a newly awarded two Michelin-starred restaurant, offers an intimate experience for 22 diners in a luxury penthouse-inspired setting. Chef Jason Atherton showcases his global culinary influences through an inventive 17-course menu, reflecting the essence of 'Refinement of Work' (ROW). The haute cuisine menu mirrors Chef Atherton's global journey and passion for worldly ingredients.

JASON **ATHERTON**

DUBAÏ

ROWON45.DUBAI@LUXURYCOLLECTION.COM

ROW ON 45

WWW.ROWON45DUBAI.COM

TABLE + HOTEL

GROSVENOR HOUSE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, DUBAI, P.O. BOX 118500, AL EMREEF STREET, DUBAI

© ROWON45DUBAI

+971 56 832 4545



AMELIA

ESPAGNE

Amelia by Paulo Airaudo vous accueille dans la splendide Villa Favorita, hôtel niché dans la baie de La Concha à Saint-Sébastien. Grâce à la cuisine ouverte, vous pourrez suivre la préparation de mets succulents, apprécier tout le talent de l'équipe et découvrir une proposition unique « Italian Omakase », mélangeant techniques japonaises et racines italiennes. L'établissement n'utilise que des ingrédients durables et de saison, pour des créations d'une grande fraîcheur.

Amelia by Paulo Airaudo, situated within the splendid Villa Favorita in San Sebastián, is nestled in the heart of the picturesque La Concha Bay. We extend a warm welcome to you in this scenic setting. From our open kitchen, you shall have the opportunity to closely witness the culinary creations of our proficient team with a unique proposal, "Italian Omakase", which means Italian roots using Japanese techniques. Our establishment's philosophy centers on the utilisation of sustainable and seasonal ingredients to provide the freshest creations provide us with fresh and toy.

PAULO **AIRAUDO**

SAN SEBASTIAN

INFO@AMELIARESTAURANT.COM

AMELIA

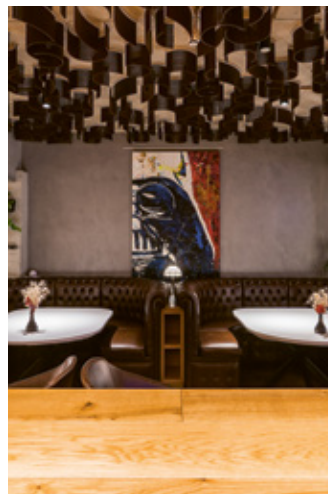
WWW.AMELIARESTAURANT.COM

TABLE + HOTEL

CALLE ZUBIETA 26, BAJO, 20006 SAN SEBASTIÁN

© RESTAURANTAMELIA

+34 943 845 647



ARZAK

ESPAGNE

Juan Mari Arzak, héritier de deux générations de cuisiniers, a transmis son savoir-faire à sa fille Elena. Au gré d'échanges stimulants, tous deux réinventent le terroir basque à leur manière, respectueux des goûts et épris de fantaisie ouvrant de nouveaux horizons gustatifs. Le décor moderne et minimaliste permet aux clients d'apprécier pleinement les saveurs et couleurs des mets délicats, présentés devant eux.

Himself the third generation in a family of cooks, Juan Mari Arzak has passed his skills down to his daughter Elena. This stimulating twosome is reinventing its own version of the Basque terroir offering a whole new experience for the taste buds. The modern simplicity of the decor allows diners to fully appreciate the flavours of the culinary delights set before them.

ELENA & JUAN MARI **ARZAK**

SAN SEBASTIAN

RESERVAS@ARZAK.ES

WWW.ARZAK.ES

© ARZAKRESTAURANT

ARZAK

AVENIDA ALCALDE JOSÉ ELOSEGUI, 273
ALTO DE MIRACRUZ, 21, 20015 SAN SEBASTIÁN

+34 943 278 465



COQUE

ESPAGNE

Créé il y a plus de soixante ans, le restaurant Coque a su préserver ses racines tout en s'évertuant à développer un véritable sens de la créativité et un esprit d'avant-garde dans sa cuisine. Le succès des Sandoval s'appuie sur leur héritage familial et sur une exploration permanente de la gastronomie qui leur ont permis, en 2015, de décrocher leur deuxième étoile au guide Michelin, une récompense venue s'ajouter à la longue liste des distinctions décernées au Coque.

Coque, a restaurant with over 60 years of history behind it, has stayed true to its roots yet at the same time offers innovative and modern cuisine. Backed by the strong family legacy, the Sandovals have evolved over time and as a result of their continued epicurean adventures Coque was awarded a second Michelin star in 2015, alongside other recognitions of its quality.

MARIO **SANDOVAL**

MADRID

RESERVAS@RESTAURANTECOQUE.COM

WWW.RESTAURANTECOQUE.COM

© COQUEMADRID

COQUE

CALLÉ MARQUES DEL RISCAL, 11
28010 MADRID

+34 916 040 202



ATELIER CRENN

ÉTATS-UNIS

L'Atelier Crenn, expérience culinaire trois étoiles Michelin en constante évolution, est un projet personnel inspiré de la vie de la cheffe Dominique Crenn. Les souvenirs de son enfance, sa passion pour la nature et sa curiosité pour les saveurs, les textures et les techniques culinaires composent son menu. Née et ayant grandi en France, Crenn a passé de nombreux étés en Bretagne, développant un amour et un respect profonds pour la mer dont elle met ici en valeur les meilleurs produits.

Atelier Crenn, an ever-evolving 3-star Michelin dining experience, is a deeply personal project inspired by Chef Dominique Crenn's life story. Memories from her childhood, her awe of nature, and boundless curiosity of the flavors, textures, and techniques from the culinary world are all building blocks for her menu. Born and raised in France, Crenn spent many summers in Brittany, developing a deep love and respect for the sea. Her menu at Atelier Crenn showcases the bounty of the Pacific Ocean and the finest products sourced from local farmers.

DOMINIQUE CRENN

SAN FRANCISCO

INFO@ATELIERCRENN.COM
WWW.ATELIERCRENN.COM

ATELIER CRENN

3127 FILLMORE STREET
SAN FRANCISCO, CA 94123

+1 415 440 0460

© ATELIER.CRENN



ATOMIX

ÉTATS-UNIS

Le chef Junghyun Park du restaurant Atomix nous offre une véritable réinterprétation de la cuisine coréenne. Son univers culinaire, profondément ancré dans les traditions, est relevé d'une pointe de modernité à la fois globale et personnelle. Atomix (deux étoiles au guide Michelin, #6 au World's 50 Best) a reçu le Gin Mare Art of Hospitality Award en 2022 (World's 50 Best) et s'est vu attribuer le prix *Outstanding Design* (« design d'exception ») par la James Beard Foundation en 2019, qui a également nommé Junghyun Park *Best Chef: NY State 2023* (« meilleur chef de l'État de New York »).

Atomix is a destination where Chef Park's cuisine – rooted in Korean traditions, evolved through a global yet personal perspective – reimagines what Korean cuisine can be. Atomix (2 Michelin, #6 World's 50 Best) was recognized with Gin Mare Art of Hospitality Award 2022 (World's 50 Best) and James Beard Foundation's Outstanding Design 2019. Chef Junghyun Park was named the Best Chef: New York State at the 2023 James Beard Foundation Awards.

JUNGHYUN & ELLIA PARK

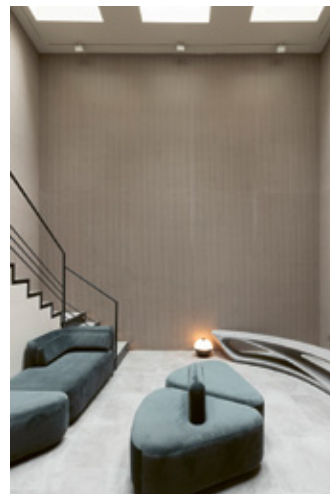
NEW YORK

INFO@ATOMIXNYC.COM
WWW.ATOMIXNYC.COM

ATOMIX

104 E 30TH STREET
NY 10016 NEW YORK

© ATOMIXNYC



DANIEL

ÉTATS-UNIS

Au cœur de Manhattan, le restaurant Daniel offre une expérience gastronomique mémorable. Chef Daniel Boulud et sa brigade servent une cuisine raffinée où les saveurs du monde se mêlent à la grande tradition culinaire française. Les présentations contemporaines aux textures séduisantes sont préparées avec les meilleurs produits locaux et saisonniers, le tout rehaussé par un service attentionné, professionnel et chaleureux. La salle néo-classique offre une touche de modernisme, d'élégance et de confort.

At the heart of Manhattan, Restaurant Daniel is a celebrated culinary destination that blends refinement and sophistication with New York style and energy. Chef Daniel Boulud and his brigade treat their guests to a sensory delight through a contemporary cuisine rooted in classic French traditions using seasonal and local ingredients with a touch of world flavors. The experience is elevated with attentive, professional and warm service. The neo-classical dining room provides a relaxed, elegant, and charming atmosphere.

DANIEL BOULUD

NEW YORK

INFO@DANIELNYC.COM

WWW.DANIELNYC.COM

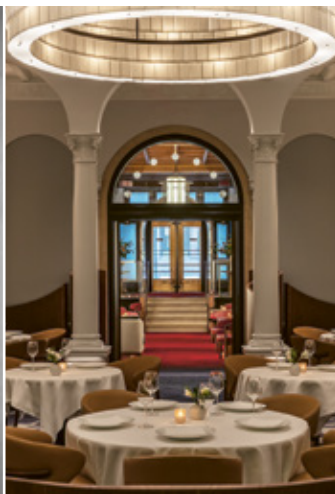
© RESTAURANTDANIEL

DANIEL

60 EAST 65TH STREET

NEW YORK, NY 10065

+1 212 288 0033



ELEVEN MADISON PARK

ÉTATS-UNIS

La grande salle à manger Art déco de l'Eleven Madison Park est la toile de fond de la cuisine innovante et tout en équilibre du chef Daniel Humm. Ses hauts plafonds, ses imposantes fenêtres donnant sur le parc et ses boiseries délicates créent une atmosphère dont la majesté contraste avec l'esprit souvent ludique des plats. Le menu, entièrement végétarien, jette un pont entre techniques et saveurs classiques et modernes, avec plusieurs plats interactifs et collectifs. L'exécution culinaire est impeccable. Le service quant à lui encourage la conversation et tempère la solennité de l'endroit.

Eleven Madison Park's grand Art Deco dining room is the stage for chef Daniel Humm's innovative, yet balanced cuisine. High ceilings, massive windows looking out onto the park, and intricate woodwork create a formal atmosphere that contrast the often playful food. The menu, entirely plant-based, bridges classic and modern techniques and flavors, with a number of interactive and communal courses. The food is flawless in execution while the service is meant to encourage conversation and soften the formality.

DANIEL HUMM

NEW YORK

INFO@ELEVENMADISONPARK.COM

WWW.ELEVENMADISONPARK.COM

© ELEVENMADISONPARK

ELEVEN MADISON PARK

11 MADISON AVENUE

NY 10010 NEW YORK

+1 212 889 0905



EMERIL'S

ÉTATS-UNIS

Ouvert en 1990 et situé dans le quartier des arts Warehouse de La Nouvelle-Orléans en Louisiane, Emeril's est le restaurant phare du chef Emeril Lagasse. Il est désormais dirigé par son fils E.J. Lagasse, qui y propose une approche raffinée et élégante de la cuisine louisianaise. Connus pour leur hospitalité chaleureuse, le chef E.J. et son équipe s'inspirent de l'abondance des produits locaux, fournis par des agriculteurs et des fournisseurs dévoués, pour élaborer un menu moderne et technique.

Opened in 1990, Emeril's is Chef Emeril Lagasse's acclaimed flagship restaurant located in the Warehouse Arts District of New Orleans, Louisiana. Now helmed by his son E.J. Lagasse, the menu features a refined and elegant approach to Louisiana cuisine. Known for elevated and warm hospitality, Chef E.J. and his team draw inspiration from the bounty of Louisiana produce from dedicated farmers and purveyors to craft a modern and technique-driven menu.

E.J. LAGASSE

NEW ORLEANS

RESERVATIONS.EMERILS@EMERILLAGASSE.COM

WWW.EMERILSRESTAURANT.COM

EMERIL'S

800 TCHOUPITOULAS STREET

NEW ORLEANS LA 70130

+1 504 528 9393

© EMERILS



GABRIEL KREUTHER

ÉTATS-UNIS

Gabriel Kreuther, chef étoilé et lauréat du prix James Beard, est à la tête du restaurant français éponyme et du célèbre chocolatier Kreuther Handcrafted Chocolate. Situé à proximité du Bryant Park à New York, Gabriel Kreuther propose, dans sa propriété Relais & Châteaux, deux étoiles Michelin et AAA Five Diamond, une expérience gastronomique luxueuse et de saison, animée par les racines alsaciennes du chef.

Gabriel Kreuther is the Michelin-starred and James Beard-award winning chef behind the eponymous French restaurant Gabriel Kreuther and renowned chocolate business, Kreuther Handcrafted Chocolate. Neighboring New York City's Bryant Park, Gabriel Kreuther is a 2 Michelin-Starred, Relais & Châteaux, AAA 5 Diamond property offering a luxurious, seasonal dining experience driven by chef Kreuther's Alsatian roots, masterful culinary technique.

GABRIEL KREUTHER

NEW YORK

OFFICE@GKNYC.COM

WWW.GKNYC.COM

GABRIEL KREUTHER

41 W. 42ND STREET,

NEW YORK, NY 10036,

+1 212 257 5826

© GABRIELKREUTHER



JEAN-GEORGES

ÉTATS-UNIS

Jean-Georges, situé à Columbus Circle, à quelques pas de Central Park, offre une vue imprenable depuis la salle à manger et la terrasse. Au fil des années, le chef français y a ancré son style : des plats raffinés mêlant des influences françaises, américaines et asiatiques. Travaillant avec des produits locaux et biologiques et des épices du monde entier, il imagine des combinaisons de saveurs simples – toasts de jaune d’œuf, herbes et caviar, lamelles de thon jaune et avocat, radis épicé et gingembre – qui éveillent tous les sens.

Jean-Georges is located at Columbus Circle, steps away from Central Park with picturesque views from the dining room. The design is sophisticated and greatly admired by New Yorkers. Over the years, the French chef has established his style: exquisitely crafted dishes blending French, American and Asian influences. Working with local and organic products and global spices, he creates elegant combinations of flavour – Egg Toast with Caviar and Herbs and Yellowfin Tuna Ribbons with Avocado, Spicy Radish and Ginger Marinade – which hit the spot in all senses.

JOSEPH RHEE JEAN-GEORGES

NEW YORK

JGR@JEAN-GEORGES.COM

WWW.JEAN-GEORGESRESTAURANT.COM

© JEAN_GEORGESNYC

JEAN-GEORGES

1 CENTRAL PARK WEST

NEW YORK, NY 10023

+1 212 299 3900



LE BERNARDIN

ÉTATS-UNIS

Célèbre dans le monde entier, le restaurant quatre étoiles a ouvert ses portes en 1986. Maguy Le Coze et le chef Eric Ripert ont pour philosophie de mettre le poisson à l’honneur. Ce lieu prisé possède trois étoiles Michelin depuis 2005. Il figure également dans le classement des World’s 50 Best et en 1^{er} place de La Liste US, 1^{er} de La Liste monde. Auréolé de quatre étoiles dans les six critiques du *New York Times*, il est le seul restaurant à conserver un tel niveau d’excellence aussi longtemps.

The restaurant internationally acclaimed four-star opened in 1986. Owned by Maguy Le Coze and Chef Eric Ripert, the style of cuisine is built on the philosophy that the fish is the star. The celebrated restaurant has held three stars Michelin since its 2005 New York launch and is part of the elite World’s 50 Best and ranks #1 in the US, #1 in the world on La Liste. Le Bernardin earned four stars from The New York Times throughout six reviews over three decades and is the only restaurant to maintain this rating for that length of time.

ERIC RIPERT

NEW YORK

RESERVATIONS@LE-BERNARDIN.COM

WWW.LE-BERNARDIN.COM

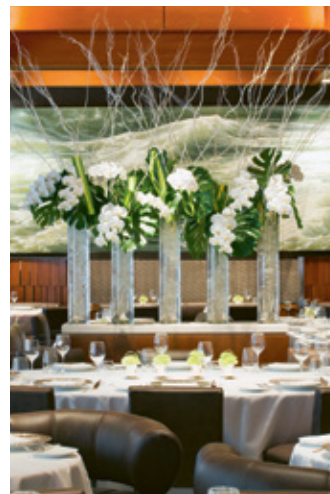
© LEBERNARDINNY

LE BERNARDIN

155 W 51ST ST,

NEW YORK, NY 10019

+1 212 554 1515



PER SE

ÉTATS-UNIS

Une oasis de sérénité avec vue sur Central Park au cœur de New York. Savant mélange d'espaces ouverts et intimes, Per Se est le fruit d'une heureuse rencontre entre un chef et un designer (Adam D. Tihany) qui ont fait leurs preuves. L'extrême raffinement du lieu donne libre cours au talent du chef Thomas Keller. Sa cuisine respecte les saisons, dosant subtilement influences françaises et américaines, sous la bienveillance de son chef de cuisine Chad Palagi.

Per Se is an oasis of serenity overlooking Central Park, in the heart of New York. An expert mélange of open and intimate spaces, it's the fruit of a successful encounter between a chef and a designer (Adam D. Tihany) who have both proved themselves here. The extreme sophistication of the environment gives free rein to the talents of Chef Thomas Keller. His cuisine is seasonal, led by Chef de cuisine Chad Palagi, with subtle influences from both French and American schools.

THOMAS **KELLER** CHAD **PALAGI**

NEW YORK

WWW.PERSENY.COM

10 COLUMBUS CIRCLE, 4TH FLOOR, NY 10019 NEW YORK

© PERSENY

PER SE

DEUTSCHE BANK CENTER

+1 212 823 9335



SAISON

ÉTATS-UNIS

Au restaurant Saison, deux étoiles au guide Michelin, le chef Richard Lee utilise le feu de bois pour mettre en valeur toute la richesse du terroir californien et créer des saveurs nuancées en s'inspirant de la diversité culinaire de la baie de San Francisco. Le restaurant Saison met l'accent sur la pureté et l'innovation à tous les niveaux, de l'excellente carte des vins récompensée par un Grand Award à l'équipe de salle qui crée une atmosphère intime et redéfinit l'expérience gastronomique.

Two-Michelin star Saison uses live fire to emphasize the bounty of California's evolving terroir. Chef Richard Lee crafts nuanced flavors with intention informed by the culinary diversity of the Bay Area. Saison is driven by Lee's dedication to purity and innovation, paired with a Grand Award-winning wine list in a space where guest and team celebrate an intimate, culture-shifting experience.

RICHARD **LEE**

SAN FRANCISCO

INFO@SAISONSF.COM

WWW.SAISONSF.COM

© SAISONSF

SAISON

178 TOWNSEND ST
CA 94107 SAN FRANCISCO

+1 415 828 7990



SINGLE THREAD

ÉTATS-UNIS

Single Thread combine agriculture durable et excellence culinaire selon une approche collaborative entre le chef et les producteurs. Le chef Kyle Connaughton et sa femme Katina ont créé une expérience axée sur « l'omotenashi », concept basé sur l'hospitalité et l'anticipation des besoins des clients. Le restaurant est le premier et unique du comté de Sonoma à avoir reçu trois étoiles ainsi que la distinction « Miele One to Watch » des 50th Best.

Single Thread combines the art of sustainable agriculture with culinary excellence where the relationship between farmer and chef is more than a side story; it is the heart of the experience. Chef Kyle and Katina Connaughton created an experience that focuses on "omotenashi", described as the heightened sense of hospitality and anticipation of a guest's every need. Single Thread is the first and only three Michelin-starred restaurant in Sonoma County and a recipient of the 50th Best Miele One to Watch Award.

KATINA & KYLE **CONNAUGHTON**

HEALDSBURG

RESERVATIONS@SINGLETHREADFARMS.COM
WWW.SINGLETHREADFARMS.COM

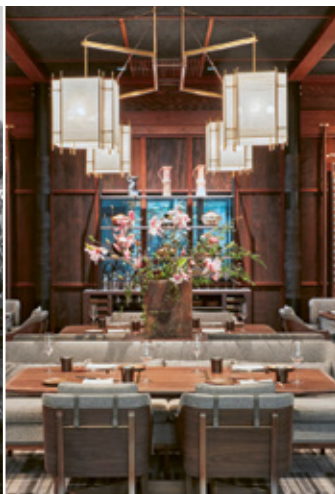
SINGLE THREAD

TABLE + HOTEL

131 NORTH ST., CA 95448 HEALDSBURG

© SINGLETHREADFARMS

+1 707 723 4646



THE FRENCH LAUNDRY

ÉTATS-UNIS

En ouvrant The French Laundry en Californie, le chef Thomas Keller recherchait la perfection à la fois dans le domaine culinaire et dans le service. Il a plus qu'atteint son objectif, a établi une nouvelle norme dans la restauration américaine. Son savoir-faire se perpétue grâce aux nombreux chefs qui ont œuvré sous ses ordres, notamment Grant Achatz, Corey Lee, Timothy Hollingsworth, Jonathan Benno et David Breeden.

When Chef Thomas Keller opened The French Laundry in the heart of California, he made clear his intention to strive for perfection in both food and service. Since then, he has achieved that goal and much more, setting a new standard for American dining. His legacy continues through the many chefs who have trained under him, including Grant Achatz, Corey Lee, Timothy Hollingsworth, Jonathan Benno and David Breeden.

THOMAS **KELLER**

YOUNTVILLE

WWW.THOMASKELLER.COM/TFL

THE FRENCH LAUNDRY

6640 WASHINGTON STREET

CA 94599 YOUNTVILLE

© _TFL_

+1 707 944 2380



THE INN AT LITTLE WASHINGTON ÉTATS-UNIS

En 2018, Patrick O'Connell, propriétaire et chef du Inn, a fêté le 40^e anniversaire de son établissement, unique restaurant trois étoiles Michelin de Washington D.C. et sa région. Cette luxueuse auberge, nichée au pied des Blue Ridge Mountains, est un véritable cocon douillet au charme romantique. Le subtil équilibre qui règne en ce lieu théâtral entre saveurs, fantaisie et esprit de créativité ne cessera jamais d'émerveiller les plus fins gourmets.

In 2018, chef and proprietor Patrick O'Connell celebrated the Inn's 40th anniversary. This luxurious country inn in the foothills of the Blue Ridge Mountains is a romantic and sumptuous cocoon of comfort. The restaurant is the only three-star restaurant in the Washington D.C. metropolitan region. The superb equilibrium of flavours, sense of whimsy and spirit of originality that reigns in this theatrical environment never ceases to please the most discerning palates.

PATRICK O'CONNELL _____ **WASHINGTON**

RESERVATIONS@THEINNATLITTLEWASHINGTON.COM
WWW.THEINNATLITTLEWASHINGTON.COM

THE INN AT LITTLE WASHINGTON

TABLE + HOTEL

MIDDLE AND MAIN STREETS, VA 22747 WASHINGTON

© INNATLITTLEWASH

+1 540 675 3800



ANNE DE BRETAGNE

FRANCE

L'âme de la maison Anne de Bretagne se dévoile à travers les sensibilités de Claire Bâcle et du chef Mathieu Guibert. Ensemble, ils mêlent l'art maîtrisé du service et de l'accueil à la passion du chef pour son terroir et les produits de la mer. Deux personnalités à l'unisson pour une cuisine iodée, inventive où chaque bouchée révèle la richesse de saveurs simples, gorgées d'émotions.

The soul of maison Anne de Bretagne is brought out by the savoir-faire of Claire Bâcle and Chef Mathieu Guibert. Together, they combine the chef's passion for the terroir and sea produce with high-end hospitality and art of service. Two personalities working in unison to offer a iodine-rich and inventive cuisine where every bite reveals exquisite yet simple flavours, bursting with emotion.

CLAIRE BÂCLE **MATHIEU GUIBERT** _____ **LA PLAINE-SUR-MER**

BIENVENUE@ANNEDEBRETAGNE.COM
WWW.ANNEDEBRETAGNE.COM

TABLE + HOTEL

PORT DE LA GRAVETTE, 163, BOULEVARD DE LA TARA

44770 LA PLAINE-SUR-MER

© MAISON_ANNEDEBRETAGNE

+33 (0)2 40 21 54 72



AUBERGE DE L'ILL

FRANCE

Il est des institutions que le temps ne démode pas. Blottie dans un jardin enchanteur où l'Ill serpente sous la caresse des saules, l'Auberge de l'Ill fait partie du patrimoine alsacien. La famille Haeberlin y perpétue un savoir-faire centenaire. L'assiette rend hommage au terroir tout en réalisant une heureuse confrontation entre tradition et avant-garde. Une expérience esthétique et gourmande.

There are some places that defy the passage of time. Nestled in a magical garden through which the Ill meanders caressed by the willow trees, the Auberge is a feature of Alsatian heritage, where the Haeberlin family perpetuates century-old know-how. The dishes salute regional fare offering a delightful harmony between traditional and contemporary cuisine. A refined experience and a festival for the taste buds.

MARC HAEBERLIN

AUBERGEDELILL@AUBERGEDELILL.COM
WWW.AUBERGE-DE-L-ILL.COM

© AUBERGEDELILL

ILLHAEUSERN

AUBERGE DE L'ILL
TABLE + HOTEL

2, RUE DE COLLONGES, 68970 ILLHAEUSERN

+33 (0)3 89 71 89 00



AUBERGE DES GLAZICKS

FRANCE

Cette ancienne maréchalerie s'est métamorphosée en un fleuron gastronomique de la Bretagne. La salle contemporaine, nimbée de lumière, contemple la baie de Douarnenez. Olivier Bellin a la religion du bon produit et l'exigence des perfectionnistes. Fidèle à sa région, il considère le blé noir comme le caviar breton. L'hôtel de caractère doté d'un nouvel espace détente vous invitera à prolonger cette expérience gastronomique.

This former blacksmith's shop was transformed into one of Brittany's gastronomic gems. The contemporary dining room, radiant with light, overlooks Douarnenez bay. Olivier Bellin is a fan of quality product and his demands are those of a perfectionist. Loyal to his region, he considers buckwheat to be Brittany's caviar. The character hotel endowed with a new relaxing space will invite you to extend this gastronomic experience.

OLIVIER BELLIN

CONTACT@AUBERGEDESGLAZICK.COM
WWW.AUBERGEDESGLAZICK.COM

© OLIVIER_BELLIN

PLOMODIERN

AUBERGE DES GLAZICKS
TABLE + HOTEL

7, RUE DE LA PLAGE, 29550 PLOMODIERN

+33 (0)2 98 81 52 32



AUBERGE DES TEMPLIERS

FRANCE

À une heure de Paris seulement, l'Auberge des Templiers vous offre un moment de détente dans son parc arboré de chênes séculaires de six hectares. Au restaurant à l'atmosphère de gentilhomme solognote, Kévin Stroh propose une cuisine ad hoc mettant en valeur un terroir riche et les meilleurs producteurs locaux. Un art de vivre gourmand défendu depuis trois générations par la famille Dépée.

Only an hour from Paris, the Auberge des Templiers is a hugely relaxing destination set in six hectares of ancient oak woodland. In a restaurant with all the grace of a nobleman's dining room, Kévin Stroh offers an ad hoc cuisine highlighting a rich terroir and the best locals producers. This fine dining lifestyle has been nurtured and promoted by three generations of the Dépée family.

KÉVIN STROH

BOISMORAND

RECEPTION@LESTEMPLIERS.COM

WWW.LESTEMPLIERS.COM

© AUBERGEDESTEMPLIERS

AUBERGE DES TEMPLIERS

TABLE + HOTEL

LES BÉZARDS, 45290 BOISMORAND

+33 (0)2 38 31 80 01



AUBERGE DU VIEUX PUIITS

FRANCE

Village niché dans les Corbières, Fontjoncouse abrite une auberge où les gourmets se retrouvent pour un grand moment de partage. Laissez-vous bercer par la douceur bucolique de cette maison renouvée par Gilles Goujon et son épouse. Couronné de succès, le lieu n'a rien perdu de son charme. On y vient découvrir le talent d'un chef qui puise son inspiration dans une Méditerranée enjambant les frontières.

Nestled in the foothills of the Corbières Massif, Fontjoncouse is home to an inn where gourmets gather to share a moment of great delight. Come and enjoy the venue's bucolic sweetness of this old house renovated by Chef Gilles Goujon and his wife. The place hasn't lost any of its charm despite its crowning success. Food lovers come here to experience the talent of a chef who draws his inspiration from a Mediterranean sea without borders.

GILLES & MARIE-CHRISTINE GOUJON

FONTJONCOUSE

RECEPTION@AUBERGEDUVIEUXPUIITS.FR

WWW.AUBERGEDUVIEUXPUIITS.FR

© AUBERGE_DU_VIEUX_PUIITS

© GILLES_GOUJON

AUBERGE DU VIEUX PUIITS

TABLE + HOTEL

5, AVENUE SAINT-VICTOR, 11360 FONTJONCOUSE

+33 (0)4 68 44 07 37



CASADELMAR

FRANCE

Sous les étoiles, face à la baie de Porto-Vecchio, la table du Casadelmar offre une croisière gastronomique rythmée par la cuisine généreuse et enlevée du chef Fabio Bragagnolo. Valorisant le terroir local, sa carte mêle produits de Corse et influences italiennes. Côté pâtisserie, Claudio Pezzetti est au cœur du produit : agrume, miel, noisette... ses desserts aériens subliment la Méditerranée.

Overlooking the bay of Porto-Vecchio the Casadelmar takes you on a gastronomic journey with the generous and lively cuisine of Chef Fabio Bragagnolo. His menu is a tribute to local produce, blending Corsican ingredients with Italian influences. As for pastries, Claudio Pezzetti uses Mediterranean produce such as citrus fruit, honey, hazelnuts, etc. to create delightful and light desserts.

FABIO BRAGAGNOLO

PORTO-VECCHIO

INFO@CASADELMAR.FR

WWW.CASADELMAR.FR

CASADELMAR

TABLE + HOTEL

ROUTE DE PALOMBAGGIA, 20137 PORTO-VECCHIO

+33 (0)4 95 72 34 31

© CASADELMARHOTELS



CHAPEAU ROUGE

FRANCE

C'est dans le centre historique de Dijon qu'officie William Frachot. Doublement étoilé depuis 2013, le Chapeau Rouge s'est imposé comme une étape gastronomique incontournable en Bourgogne. Ancrée dans sa région, dans son terroir, la cuisine de William Frachot est la synthèse d'une double exigence : celle de raconter une Bourgogne contemporaine, mais aussi une vision, la sienne.

Located in Dijon historic centre, William Frachot's restaurant Le Chapeau Rouge holds two Michelin stars since 2013 and has established itself as an iconic gastronomic destination in Burgundy. Very closely tied to its region and terroir, Frachot's cuisine is the synthesis of two ambitions: telling a contemporary Burgundy story whilst sharing a clear vision – his own.

WILLIAM FRACHOT

DIJON

CONTACT@CHAPEAU-ROUGE.FR

WWW.CHAPEAU-ROUGE.FR

HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

TABLE + HOTEL

5, RUE MICHELET - BP 52408, 21024 DIJON

+33 (0)3 80 50 88 88

© CHAPEAUROUGEDIJON



CHÂTEAU DE BEAULIEU

FRANCE

De retour sur leurs terres en 2021, Christophe Dufossé et sa femme Delphine voulaient créer leur propre éco-système et faire briller les produits du Nord. Quatre ans plus tard, le Château de Beaulieu est en passe de devenir autonome sur ses fruits, légumes, fleurs comestibles et herbes aromatiques, en les cultivant sur plus de quatre hectares. Autour de lui, le chef a tissé un fabuleux maillage de producteurs, 100 % Hauts-de-France, qui lui permettent de proposer une cuisine poétique, singulière, lisible et identitaire, où le produit devient la star des assiettes.

Returning to his homeland in 2021, Christophe Dufossé and his wife Delphine had two goals: to create their own ecosystem and to showcase the products and expertise of the North. Four years later, the Château de Beaulieu is on the verge of becoming completely self-sufficient in fruits, vegetables, edible flowers, and aromatic herbs, cultivating over 4 hectares. The chef has woven a fabulous network of producers, 100% from the region, allowing him to offer a poetic, unique, legible, and highly distinctive cuisine where the product, becomes the star of his dishes.

CHRISTOPHE DUFOSSE

BUSNES

CONTACT@LECHATEAUDEBEAULIEU.COM
WWW.LECHATEAUDEBEAULIEU.FR

CHÂTEAU DE BEAULIEU

TABLE + HOTEL

1098, RUE DE LILLERS, 62350 BUSNES

© CHATEAUDEBEAULIEU_CDUFOSSE

+33 (0)3 21 68 88 88



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

FRANCE

L'établissement ouvre ses portes en 2018, l'année des 400 ans du Château Lafaurie-Peyraguey. Le propriétaire Silvio Denz y convie la synergie de quatre univers : le vin, le cristal, la gastronomie et l'hospitalité. La Maison Lalique, incarnant l'art de vivre à la française, décline son univers dans un somptueux hôtel-restaurant du Sauternais, où le « cuisinier des vignes », Jérôme Schilling met sa technicité de MOF au service d'une cuisine sensible et délicate.

The institution opened its doors in 2018 to celebrate Château Lafaurie-Peyraguey's 400th anniversary. On the initiative of the owner Silvio Denz, four worlds converge here: wine, crystal, gastronomy and hospitality. The iconic French lifestyle brand Lalique, is entering the world of a sumptuous hotel and restaurant in the Sauternes region, where the "culinarian of the vine", Jérôme Schilling puts its MOF technical virtuosity at the service of a sensitive, delicate cuisine.

JÉRÔME SCHILLING

BOMMES

INFO@LAFAURIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM
WWW.LAFAURIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM

HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE

TABLE + HOTEL

LIEU-DIT PEYRAGUEY, 33210 BOMMES

© LAFAURIEPEYRAGUEYLALIQUE

+33 (0)5 24 22 80 11



CHRISTOPHER COUTANCEAU

FRANCE

Dans cette demeure face à l'océan, la pêche durable et le respect de la ressource halieutique inspirent le chef cuisinier pêcheur, enfant de La Rochelle, investi dans la défense de la faune et de la flore marines. Le service, mené avec élégance par Nicolas Brossard, assure un équilibre parfait. On goûte la science des cuissons justes, l'art des associations subtiles et audacieuses, le bonheur d'une cuisine saine, respectueuse de la saisonnalité et généreuse comme l'océan.

In this residence facing the ocean, the sustainable fishing and the respect for the halieutic resource inspire the chef fisherman, a child from La Rochelle, invested in the defense of the marine flora and fauna. The service, led with elegance by Nicolas Brossard, create a perfect balance. The science of correct cooking, the art of subtle and bold associations, the pleasure of a cuisine that is healthy, respectful of the seasonality and generous like the ocean.

CHRISTOPHER COUTANCEAU **NICOLAS BROSSARD** LA ROCHELLE

CONTACT@COUTANCEAULAROCHELLE.COM
WWW.CHRISTOPHERCOUTANCEAU.COM

RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU
TABLE + HOTEL

PLAGE DE LA CONCURRENCE, 17000 LA ROCHELLE

© CHRISTOPHER_COUTANCEAU

+33 (0)5 46 41 48 19



DAVID TOUTAIN

FRANCE

C'est dans la discrète rue Surcouf, à deux pas des Invalides, que David Toutain ouvre en 2013 son restaurant éponyme. Trente-six couverts dans ce lieu intimiste où les matières premières sont reines. Une cuisine élégante, dictée par les couleurs et les saisons, qui laisse la nature s'exprimer sans artifice. Deux étoiles complétées par une étoile verte viennent chaque année confirmer le talent inné de David Toutain, son dialogue avec les produits, et sa présence au quotidien.

It was in the discreet Rue Surcouf in Paris, a stone's throw from Les Invalides, that David Toutain opened his eponymous restaurant in 2013. Quality produce is king in this thirty-six-seat intimate venue. And the cuisine, working with colours and the seasons, highlights nature in its beautiful simplicity. Two Michelin stars and a Green Star are a testament to David Toutain's innate talent, his ability to work the produce and his daily commitment.

DAVID TOUTAIN

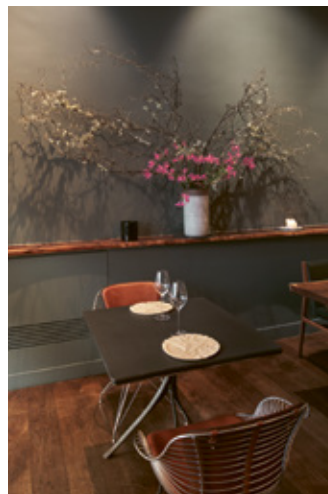
PARIS

RESERVATIONS@DAVIDTOUTAIN.COM
WWW.DAVIDTOUTAIN.COM

RESTAURANT DAVID TOUTAIN
29, RUE SURCOUF
75007 PARIS

© DAVID_TOUTAIN

+33 (0)1 45 50 11 10



DOMAINE LES CRAYÈRES

FRANCE

Niché sur la colline Saint-Nicaise, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Domaine Les Crayères s'élève au sein d'un parc classé, véritable havre de paix bucolique. Cette demeure de tradition à la française, empreinte d'une atmosphère unique signée Pierre-Yves Rochon, incarne l'excellence et l'élégance. Fort de cet héritage, le chef Christophe Moret y propose une cuisine généreuse, sensible et gourmande, privilégiant l'exemplarité du goût et la qualité de chaque produit, pour inscrire la gastronomie dans la pérennité.

On the UNESCO World Heritage site of Saint-Nicaise hill, Domaine Les Crayères is nestled in a listed park, a bucolic peace haven. This traditional French property, with its unique atmosphere designed by Pierre-Yves Rochon, embodies excellence and elegance. This legacy has inspired chef Christophe Moret to offer generous, sensitive and gourmet cuisine, focusing on exemplary taste and the quality of each product, to create a timeless tradition for gastronomy.

CHRISTOPHE MORET

REIMS

CONTACT@LESCRAYERES.COM
WWW.LESCRAYERES.COM

DOMAINE LES CRAYÈRES - RESTAURANT LE PARC

TABLE + HOTEL

64, BOULEVARD HENRY-VASNIER, 51100 REIMS

+33 (0)3 26 24 90 00

© DOMAINELESCRAYERES



FLEUR DE LOIRE

FRANCE

Fleur de Loire, nouvelle maison gastronomique du chef Christophe Hay située à Blois abrite le restaurant signature « Christophe Hay », deux étoiles au guide Michelin et une étoile verte, le restaurant « Amour Blanc », un kiosque à pâtisseries et un spa Sisley®. Cet édifice du XVII^e siècle place l'hospitalité au cœur de ses valeurs. Le chef paysan a installé une serre à agrumes et investi dans 1,5 hectare de terres aux alentours du bâtiment pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et légumes.

Fleur de Loire, Chef Christophe Hay's new gastronomic house located in Blois, is home to the signature restaurant "Christophe Hay", two Michelin stars and one green star, the "Amour Blanc" restaurant, a pastry kiosk and a Sisley® spa. This 17th century building places hospitality at the heart of its values. The chef has installed a citrus greenhouse and invested in 1.5 hectares of land around the building to be as self-sufficient as possible in the supply of fruits and vegetables.

CHRISTOPHE HAY

BLOIS

RESTAURANT@FLEURDELOIRE.COM
WWW.FLEURDELOIRE.COM

FLEUR DE LOIRE

TABLE + HOTEL

26, QUAI VILLEBOIS-MAREUIL, 41000 BLOIS

+33 (0)2 46 68 01 81

© CHRISTOPHEHAYCHEF



FLOCONS DE SEL

FRANCE

Baignée de lumière, dans un décor de bois clair, la table d'Emmanuel Renaut nous transporte dans un ailleurs généreux et gourmand. Le chef conçoit la cuisine comme un parcours initiatique à travers les meilleurs produits de sa région. Entre fromages des alpages, poissons du lac et saveurs subtiles, le gourmet n'a qu'un désir : surfer longtemps sur la crête des saveurs.

Emmanuel Renaut's restaurant is bathed in light, in a pastel wood decor, where we will be carried away to experience sumptuous, culinary delights. The chef sees cuisine as a trail of discovery through the region's best produces. With cheeses from high mountain pastures, fish caught in the lake, and subtle flavours, epicureans will have only one thing in mind: surfing for as long as possible on the crest of the flavours.

KRISTINE & EMMANUEL **RENAUT**

MEGÈVE

CONTACT@FLOCONSDESEL.COM
WWW.FLOCONSDESEL.COM

FLOCONS DE SEL
TABLE + HOTEL

1775, ROUTE DU LEUTAZ, 74120 MEGÈVE

+33 (0)4 50 21 49 99

© FLOCONSDESEL



GEORGES BLANC

FRANCE

Le temps s'écoule délicieusement sur la place du Marché, au confluent des deux rivières qui baignent la belle maison à colombages de Georges Blanc. Le village de Vonnas est devenu, sous l'égide de ce chef talentueux, un empire de la gastronomie. Dans la salle à manger, tapisseries et meubles anciens chinés chez les antiquaires parlent d'authenticité. Dans les assiettes, l'imagination sublime les classiques du terroir par la grâce d'associations inédites.

Time passes delightfully at the market place, at the confluence of the two rivers out of which rises Georges Blanc's beautiful half-timbered house. This talented chef has put the village of Vonnas on the gourmets' map. The dining room houses tapestries and traditional and antique furniture exuding authenticity. Gourmet guests are treated to classic regional dishes sublimated by novel combinations.

GEORGES **BLANC**

VONNAS

RESERVATION@GEORGESBLANC.COM
WWW.GEORGESBLANC.COM

GEORGES BLANC
TABLE + HOTEL

PLACE DU MARCHÉ, 01540 VONNAS

+33 (0)4 74 50 90 90

© GEORGES_BLANC_OFFICIEL



GRAND HÔTEL DU LION D'OR

FRANCE

La famille Clément vous accueille au cœur de la Sologne et des châteaux de la Loire. Construit par un ami de François 1^{er}, le bâtiment devient un hôtel, café et restaurant en 1774 et fait partie à ce titre des premiers restaurants en France. À l'origine de la redécouverte de variétés anciennes de légumes, le chef Didier Clément présente une cuisine aux accents subtils et d'une franche gourmandise. Ne manquez pas l'angélique, le « tabac de cuisine » ou la graine de paradis, une épice médiévale oubliée depuis cinq siècles.

The family Clément welcome you to the heart of the Sologne region and the Loire Valley's famous chateaux. Built by a friend of King Francis I, the Grand Hôtel du Lion d'Or has been a hotel, cafe, and restaurant since first opening its doors in 1774. It is therefore one of the oldest restaurants in France. Angelica, "cooking tobacco", grains of paradise, Didier Clément is a pioneer in the unearthing of forgotten spices and ancient ingredient.

MARIE-CHRISTINE, HÉLÈNE & DIDIER **CLÉMENT** ROMORANTIN-LANTHENAY

INFO@HOTEL-LIONDOR.FR

WWW.HOTEL-LIONDOR.FR

© LIONDOR1774

GRAND HÔTEL DU LION D'OR

TABLE + HOTEL

69, RUE GEORGES-CLEMENCEAU, 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

+33 (0)2 54 94 15 15



GUY SAVOY

FRANCE

Guy Savoy pose un œil d'esthète sur tout ce qui l'entoure, cherchant à faire de chaque repas une rencontre entre un lieu, une assiette et les hommes qui l'élaborent. Dans cette quête d'harmonie, le moelleux d'un tissu, la beauté d'une œuvre d'art ou l'éclat d'un sourire ont autant d'importance que la saveur d'une langoustine. Jean-Michel Wilmotte a conçu un lieu à la hauteur de cette exigence, dans le bâtiment historique qu'est la Monnaie de Paris. Guy Savoy l'affirme : « Le restaurant est le dernier lieu civilisé de la planète. »

Guy Savoy poses a designer's eye on his surroundings, seeking to make each meal an encounter between the place, the dish and chefs who created it. In this quest for harmony, the softness of a fabric, the beauty of a masterpiece or the warmth of a smile carry the same weight as the taste of a langoustine. Jean-Michel Wilmotte's decor is in keeping with these high standards, where special detail punctuates modern interior design. Guy Savoy states his claim : "Restaurants are the most civilised places on Earth".

GUY **SAVOY**

PARIS

RESERV@GUYSAVOY.COM

WWW.GUYSAVOY.COM

© GUYSAVOY

RESTAURANT GUY SAVOY

11, QUAI DE CONTI

75006 PARIS

+33 (0)1 43 80 40 61



JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE FRANCE

Un spectacle, une aventure, un instant hors du temps.
Tenez-vous prêts pour un voyage immersif aux origines de la gastronomie française au sein de notre restaurant étoilé au guide Michelin, par le chef Jean Imbert.

A show, an adventure, a moment out of time.
Get ready for an immersive journey to the origins of French gastronomy in our Michelin-starred restaurant, by Chef Jean Imbert.

JEAN IMBERT PARIS

JIPA.HPA@DORCHESTERCOLLECTION.COM
WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM/PARIS/HOTEL-PLAZA-ATHENE/DINING/JEAN-IMBERT-AU-PLAZA-ATHENE
© JEANIMBERTAUPLAZAATHENE

JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE
TABLE + HOTEL
25, AVENUE MONTAIGNE, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 67 65 00



KEI FRANCE

Chef japonais, Kei Kobayashi sublime la gastronomie française avec passion. Attaché à la grande qualité et la saisonnalité des produits, Kei recherche, dans son restaurant ouvert avec sa femme en 2011, l'équilibre parfait entre textures, saveurs, harmonie des couleurs et élégance du dressage pour faire voyager la gastronomie française. Récompensé de trois étoiles en 2020, le guide Michelin confirme la virtuosité du chef.

Japanese chef Kei Kobayashi sublimates French gastronomy with passion. Paying great attention to the quality and seasonality of products, Kei seeks, in his restaurant opened with his wife in 2011, the perfect balance between textures, flavours, colour harmony and elegant presentation to take his guests on a journey through French gastronomy. The Michelin guide rewarded the chef's virtuosity with three stars in 2020.

KEI KOBAYASHI PARIS

RESERVATIONKEI@GMAIL.COM
WWW.RESTAURANT-KEI.FR
© RESTAURANTKEI

KEI
5, RUE COQ-HÉRON
75001 PARIS
+33 (0)1 42 33 14 74



L'ASSIETTE CHAMPENOISE

FRANCE

La famille Lallement règne sur un ravissant château au cœur du terroir champenois. Les couleurs ambrées du décor et les marqueteries fines distillent une atmosphère douce et raffinée. Magie des saisons, féerie des saveurs et des parfums, Arnaud Lallement croit à la vérité du produit pour conquérir les gourmets. Une cave remarquable achève de vous convaincre.

The Lallement family presides over a delightful castle at the heart of the Champagne region. The amber hues and fine wood carvings exude a hushed and refined atmosphere. The magic of the seasons and enchanting flavours and fragrances, Arnaud Lallement believes in capturing the authentic flavour of products to seduce his gourmets' palates. A magnificent wine cellar crowns the experience.

MAGALI & ARNAUD **LALLEMENT**

TINQUEUX

INFOS@ASSIETTECHAMPENOISE.COM
WWW.ASSIETTECHAMPENOISE.COM

L'ASSIETTE CHAMPENOISE

TABLE + HOTEL

40, AVENUE PAUL-VAILLANT-COUTURIER, 51430 TINQUEUX

© ASSIETTECHAMPENOISE

+33 (0)3 26 84 64 64



LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

FRANCE

Son charme et son horizon vous accueillent avec bonheur dans un bleu azur provençal qui fait rêver. Le chef Jacques Chibois vous attend pour déguster une cuisine légère, créative, personnalisée avec des produits de saison qui ensoleillent son terroir. Profitez de son jardin, de son paysage, de sa convivialité dans une oasis d'oliviers millénaires. L'art de vivre de cette Bastide s'associe au bien-être d'une maison de famille.

The charm and the panoramic view offered by this 5-star hotel give you a warm welcome into a dreamy azure blue. Chef Jacques Chibois is there to offer you his light, creative, personalized cuisine prepared with the seasonal products that brighten up the terroir. Enjoy the garden, the surrounding landscape and relaxing atmosphere in an oasis of thousand-year-old olive trees. This country manor's art de vivre is one of well-being at a family home.

JACQUES **CHIBOIS**

GRASSE

INFO@JACQUES-CHIBOIS.COM
WWW.JACQUES-CHIBOIS.COM

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

TABLE + HOTEL

48, AVENUE HENRI-DUNANT, 06130 GRASSE

© LABASTIDESANTANTOINE

+33 (0)4 93 70 94 94



LA CHÈVRE D'OR

FRANCE

La Chèvre d'Or, perchée dans le village médiéval d'Èze, offre une vue magique sur la Méditerranée. Depuis 1953, la table est servie par de grands noms. Tom Meyer reprend les cuisines afin de faire découvrir son identité culinaire tout en perpétuant le prestige de la maison. Un voyage gustatif sublimé par les conseils avisés de Mathieu Selier, son maître de cave. Pour l'accueil, vous pourrez compter sur les maîtres de maison, Thierry Naidu, directeur général, et Yann Vaye, directeur de la restauration.

La Chèvre d'Or, perched in the medieval village of Èze, offers a magic view of the Mediterranean sea. Since 1953, the table has been served by great names. Tom Meyer has taken over the kitchens to showcase his culinary identity while perpetuating the prestige of the property. A gustative journey sublimated by Mathieu Selier's wine advice. Thierry Naidu, General Manager and Yann Vaye, Restaurant Manager will delightfully welcome you.

TOM MEYER

ÈZE

RESTAURANT@CHEVREDOR.COM
WWW.CHEVREDOR.COM

LA CHÈVRE D'OR

TABLE + HOTEL

6, RUE DU BARRI, 06360 ÈZE

+33 (0)4 92 10 66 61

© LACHEVREDOR



LA GRAND'VIGNE

FRANCE

Au cœur du vignoble des Graves, le chef Nicolas Masse rend un vibrant hommage à cette Terre de Vignes. À la manière du vigneron qui assemble un Grand Cru, il compose ses plats dans une volonté de révéler l'essence même du terroir qui l'entoure. Du potager aux meilleurs artisans d'Aquitaine, il nous invite à un voyage singulier et touchant. Nicolas et Aurélien Farrouil, chef sommelier, font fusionner haute cuisine et grands vins en une étourdissante alchimie.

In the heart of the Graves wine region, the Chef Nicolas Masse pays an eloquent tribute to this "Terre de Vignes". In the same way as a winegrower assembles a Grand Cru, the Chef forms his dishes in an effort to reveal the very essence of the land that surrounds them. From the house's vegetable garden to the best artisans in Aquitaine, he invites us on a unique and affecting journey of the senses. Nicolas and Aurélien Farrouil, the Head Sommelier, combine high cuisine and great wines in a stunning alchemy.

NICOLAS MASSE

BORDEAUX-MARTILLAC

RESERVATIONS@SOURCES-CAUDALIE.COM
WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM

LA GRAND'VIGNE

TABLE + HOTEL

CHEMIN DE SMITH HAUT LAFITTE, 33650 BORDEAUX-MARTILLAC

+33 (0)5 57 83 83 83

© LAGRANVIGNE



LA GRENOUILLÈRE

FRANCE

Maison de cuisinier, La Grenouillère est un lieu de haute cuisine contemporaine, dans et autour d'un jardin... un lieu d'échange, de partage et de liberté d'expression en perpétuel mouvement. Alexandre Gauthier, chef-propriétaire, y propose une cuisine d'auteur, sincère et singulière. Il retranscrit le goût de son territoire, la Côte d'Opale, qu'il explore dans tous ses aspects, tant ses ressources que ses savoir-faire.

A cuisinier's house, La Grenouillère is a place of contemporary haute cuisine in and around a garden... a place in constant motion for sharing, exchange, and of free expression. Alexandre Gauthier, chef-owner, offers a signature, sincere and singular cuisine. He expresses the flavors of the surrounding territory, France's Opal Coast, exploring every resource and utilizing the know-how of his region.

ALEXANDRE GAUTHIER LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

CONTACT@LAGRENOUILLERE.FR

LA GRENOUILLÈRE

WWW.LAGRENOUILLERE.FR

TABLE + HOTEL

© ALEXANDREGAUTHIER_ 19, RUE DE LA GRENOUILLÈRE, 62170 LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

© LAGRENOUILLERE_ +33 (0)3 21 06 07 22



LA MARINE

FRANCE

La Marine de Céline et Alexandre Couillon se trouve tout au bout de l'île de Noirmoutier dans une maison de famille vendéenne authentique située face au port de l'Herbaudière. Une identité culinaire insulaire entre port et potager que le couple cultive au quotidien pour offrir une expérience singulière à chacun de ses hôtes. Poissons ou homards de la criée du matin, haricots du jardin ou herbes fraîches, la cuisine du chef se cueille et se pêche au quotidien.

Céline and Alexandre Couillon's La Marine is located at the very end of Noirmoutier, in an authentic Vendée family house facing L'Herbaudière harbour. The establishment offers a singular gastronomic experience based on the island's culinary identity that combines sea produces and fresh vegetable from the couple's garden. Fish and lobster are carefully selected at the morning fish market, and beans and fresh herbs handpicked in the garden on a daily basis to supply the kitchen with the freshest produces.

CÉLINE & ALEXANDRE COUILLON NOIRMOUTIER

CONTACT@ALEXANDRECOUILLON.COM

TABLE + HOTEL

WWW.ALEXANDRECOUILLON.COM

5, RUE MARIE-LEMONNIER, PORT DE L'HERBAUDIÈRE

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

© ALEXANDRE_COUILLON

+33 (0)2 51 39 23 09



LA MÈRE BRAZIER

FRANCE

Mathieu Viannay a redonné tout son lustre à cette adresse mythique où la fameuse mère Brazier régalaient les gourmets de toute la région. Si la volaille de Bresse demi-deuil n'a pas quitté la carte, à la saison des truffes, depuis quatre-vingts ans, elle n'empêche pas le chef et son équipe d'exprimer leur propre vision du terroir, avec des plats ingénieux et vivifiants.

Mathieu Viannay has restored all of the prestige of this legendary address where the renowned mère Brazier originally began treating all of the region's gourmets to her delicious fare. While the Bresse chicken in a white sauce with black truffles has not left the menu, during the truffle season, in 80 years, it has not prevented the chef and his team from expressing their own vision of traditional cuisine, with ingenious and invigorating dishes.

MATHIEU VIANNAY

LYON

CONTACT@LAMEREBRAZIER.FR
WWW.LAMEREBRAZIER.FR

LA MÈRE BRAZIER

12, RUE ROYALE
69001 LYON

© LAMEREBRAZIER

+33 (0)4 78 23 17 20



LA MERISE

FRANCE

La Merise est un superbe écrin au cœur du parc naturel de Laubach. Le chef Cédric Deckert livre une cuisine pure, directe. Une forme de « simplicité » où l'incontestable technique reste imperceptible pour laisser place à la gourmandise et au plaisir. En salle, Christelle Deckert, maîtresse de maison, donne vie à la dégustation dans une atmosphère élégante et chaleureuse.

Restaurant La Merise is located in an outstanding setting in Laubach, on the edge of a nature park. Chef Cédric Deckert's cuisine is pure and direct, embracing a form of "simplicity" where exceptional technique acts in the background to leave centre stage for taste and pleasure. In the dining room, Christelle Deckert brings the tasting experience to life in a warm and elegant atmosphere.

CHRISTELLE & CÉDRIC DECKERT

LAUBACH

INFO@LAMERISE.ALSACE
WWW.LAMERISE.ALSACE

LA MERISE

7, RUE D'ESCHBACH
67580 LAUBACH

© LAMERISE.RESTAURANT

+33 (0)3 88 90 02 61



LA SCÈNE

FRANCE

C'est en plein cœur du triangle d'or, au numéro 32, avenue Matignon dans le 8^e arrondissement de Paris, que la chef Stéphanie Le Quellec, deux étoiles au guide Michelin a ouvert les portes de son restaurant : La Scène. Un lieu de vie sincère où la haute gastronomie rencontre naturellement la simplicité. Une cuisine ouverte sur la salle, des menus dégustation, savoureux et généreux.

In the heart of the "Parisian golden triangle", located 32 avenue Matignon, the passionated chef Stéphanie Le Quellec, two Michelin stars welcomes you in her own restaurant "La Scène". A sincere cuisine, where high gastronomy naturally meets simplicity.

STÉPHANIE LE QUELLEC

PARIS

CONTACT@LA-SCENE.PARIS

WWW.LA-SCENE.PARIS

© RESTAURANTLASCENE

LA SCÈNE

32, AVENUE MATIGNON

75008 PARIS

+33 (0)1 42 65 05 61



LA TABLE D'OLIVIER NASTI

FRANCE

À l'entrée de Kayserberg, au pied du vignoble, avec les Vosges pour décor, découvrez la Table d'Olivier Nasti et laissez-vous charmer par cette adresse étoilée incontournable, tenue par Olivier et son épouse depuis 2000. Dégustez la cuisine inspirée du chef Meilleur Ouvrier de France. Sa salle de restaurant vous enveloppe d'une atmosphère raffinée. Patricia Nasti vous y réserve un accueil personnalisé, tandis que l'animation des cuisines se dévoile à travers de grandes baies vitrées.

Located right on the edge of Kayserberg, at the foot of the vineyards with the Vosges as a backdrop, discover La Table d'Olivier Nasti, the prominent Michelin-starred restaurant. Since 2000, Olivier and his wife have run the establishment building around the Meilleur Ouvrier de France chef's cuisine. The cosy dining room is shrouded in the most refined atmosphere. Patricia Nasti welcomes you with a personal service, while kitchen frenzy can be observed through large windows.

PATRICIA & OLIVIER NASTI

KAYSERSBERG

INFO@LECHAMBARD.FR

WWW.LECHAMBARD.FR

© OLIVIERNASTI_CHAMBARD

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

TABLE + HOTEL

9-13, RUE DU GÉNÉRAL-DE-GAULLE, 68240 KAYSERSBERG

+33 (0)3 89 47 10 17



LA TABLE DE PAVIE

FRANCE

À la Table de Pavie, située au cœur du village de Saint-Émilion dont le prestigieux vignoble est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, le chef Yannick Alléno, plusieurs fois prisé de trois étoiles au guide Michelin, sublime les produits locaux avec technicité et passion. Le chef peut s'appuyer sur une solide brigade sous la houlette du chef exécutif Sébastien Faramond. Sa cuisine, raffinée, moderne avec une empreinte bordelaise, s'accorde à merveille avec les cépages que Benoit Gelin, chef sommelier, vous fera découvrir avec plaisir.

At La Table de Pavie, located in the heart of Saint-Émilion village, whose prestigious vineyard is listed as a UNESCO World Heritage site, Chef Yannick Alléno, a multiple recipient of three Michelin stars, elevates local products with technical expertise and passion. The Chef relies on a skilled team led by executive Chef Sébastien Faramond. His refined, modern cuisine with a Bordeaux influence pairs beautifully with the grape varieties that Benoit Gelin, the head sommelier, will be delighted to introduce you to make you discover them.

YANNICK ALLÉNO

SAINT-ÉMILION

CONTACT@HOTELDEPAVIE.COM

LA TABLE DE PAVIE

WWW.HOTELDEPAVIE.COM

TABLE + HOTEL

5, PLACE DU CLOCHER, 33330 SAINT-ÉMILION

© HOTELDEPAVIE

+33 (0)5 57 55 07 55



LA TOUR D'ARGENT

FRANCE

Au sixième étage, devant Notre-Dame et le quai de la Tournelle, avec l'une des plus belles vues de la capitale, cette maison familiale déroule un service à la française de grande élégance et réinvente, grâce à Yannick Franques, son patrimoine culinaire. Emblème gastronomique de Paris, l'on vient du monde entier savourer le fameux Caneton Frédéric Delair et déguster quelques-unes des illustres bouteilles reposant dans ses caves.

On the sixth floor, overlooking Notre Dame and the quai de la Tournelle, with one of the most breathtaking views of the capital, this family owned establishment with an elegant and graceful "French style" service reinvents, under the conduct of chef Yannick Franques, its culinary heritage. At this gastronomic temple, patrons come from all over the world to discover the famous Frédéric Delair Duckling and savour a few of the illustrious bottles resting in its cellars.

YANNICK FRANQUES

PARIS

CONTACT@TOURDARGENT.COM

LA TOUR D'ARGENT

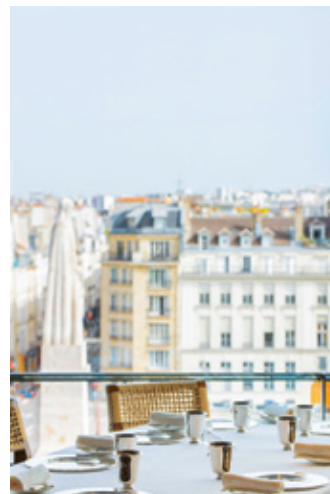
WWW.TOURDARGENT.COM

15-17, QUAI DE LA TOURNELLE

75005 PARIS

© LATOURDARGENTPARIS

+33 (0)1 43 54 23 31



LA VILLA ARCHANGE

FRANCE

C'est au Cannet, dans une superbe bastide provençale du XVIII^e siècle, que Bruno Oger vous invite à un voyage culinaire entre la Bretagne et la Méditerranée. Il allie des saveurs imprégnées de ses origines bretonnes, et celles de sa région d'adoption, le Sud. Le chef signe ainsi une cuisine personnelle alliant la force de l'iode à la fraîcheur et la douceur des produits du soleil.

Based in Le Cannet, in a superb 18th century Provençal bastide, chef Bruno Oger takes you on a culinary journey from Brittany to the Mediterranean. He masterfully combines flavours steeped in his Breton origins with those of his adopted region, the South of France. The result is a personal cuisine that blends the strength of iodine with the freshness and sweetness of southern produces.

HÉLÈNE & BRUNO OGER

RESERVATION@BRUNO-OGER.COM
WWW.BRUNO-OGER.COM

© OGER.BRUNO

LE CANNET

LA VILLA ARCHANGE
RUE DE L'OUEST
06110 LE CANNET
+33 (0)4 92 18 18 28



LASSERRE

FRANCE

Il y a plus de quatre-vingts ans, René Lasserre imaginait un restaurant unique et théâtral sur les Champs-Élysées. Depuis, Lasserre accueille les gastronomes dans un décor qui témoigne de l'élégance parisienne. Aujourd'hui, le restaurant, étoilé au Michelin, propose une cuisine créative, pointue et savoureuse. Comme toujours, l'immense toit mécanique s'ouvre sur le ciel parisien, les miroirs illuminent la salle et le pianiste vous accompagne tout au long de votre dîner.

Over 80 years ago, René Lasserre imagined a unique, theatrical restaurant on the Champs-Élysées. Since then, Lasserre has been greeting gastronomes with the utmost Parisian style. Today, the Michelin starred restaurant entertains with a creative, sharp and delectable cuisine. As always, the immense mechanical roof opens onto the Parisian sky, the mirrors enlighten the dining room and the pianist accompanies you throughout your dinner. opens onto the Parisian sky, the mirrors enlighten the refurbished place, and the pianist accompanies you throughout your dinner.

JEAN-LOUIS NOMICOS

RESERVATION@LASSERRE.FR
WWW.RESTAURANT-LASSERRE.COM

© RESTAURANTLASSERRE

PARIS

LASSERRE
17, AVENUE FRANKLIN-ROOSEVELT
75008 PARIS
+33 (0)1 43 59 02 13



LE 1947 À CHEVAL BLANC

FRANCE

Au 1947 à Cheval Blanc, qui doit son nom au plus prestigieux millésime de Château Cheval Blanc, le chef Yannick Alléno met à l'honneur une cuisine française moderne et créative, inspirée par un lieu d'exception. Écrin culinaire, le restaurant accueille, en saison et le soir uniquement, cinq tables privilégiées de seulement vingt et un convives.

At Le 1947 à Cheval Blanc, which owes its name to the most prestigious vintage of Château Cheval Blanc, chef Yannick Alléno honores modern and creative French cuisine, inspired by an exceptional place. The Cheval Blanc Courchevel restaurant welcomes, in season and in the evening only, five privileged tables of only twenty-one guests.

YANNICK **ALLÉNO**

COURCHEVEL 1850

LE1947.COURCHEVEL@CHEVALBLANC.COM

LE 1947 À CHEVAL BLANC

WWW.CHEVALBLANC.COM/FR/MAISON/COURCHEVEL

TABLE + HOTEL

LE JARDIN ALPIN, 73120 COURCHEVEL 1850

© CHEVALBLANCCOURCHEVEL

+33 (0)4 79 00 50 50



LE BRISTOL PARIS - EPICURE

FRANCE

Ouvrant sur le très élégant jardin de 1 200 m² du Bristol Paris, Epicure, restaurant triplement étoilé au guide Michelin, est une invitation à savourer la cuisine généreuse et inventive du chef Arnaud Faye, à la tête des cuisines du Palace. Nature et intensité des goûts se rencontrent dans chaque assiette, tandis que le chef s'attache à travailler avec des producteurs et pêcheurs de saison. Patiemment choisis, les plus beaux produits du terroir conduisent Arnaud Faye à des créations ciselées, travaillées à la perfection.

Opening onto the majestic 1,200 square metre courtyard garden at the heart of Le Bristol Paris, Michelin 3-starred Epicure is an invitation to savour the generous and imaginative cuisine of Chef Arnaud Faye, who has helmed the Palace kitchens. Nature and intensity of flavors meet on every plate, while the chef is committed to working with seasonal producers and fishermen. Patiently selected, the finest local products lead Arnaud Faye to create meticulously crafted dishes, perfected to the last detail.

ARNAUD **FAYE**

PARIS

EPICURE@OETKERCOLLECTION.COM

LE BRISTOL PARIS - EPICURE

WWW.OETKERCOLLECTION.COM

TABLE + HOTEL

112, RUE DU FAUBOURG-SAINT-HONORÉ, 75008 PARIS

© LEBRISTOLPARIS

+33 (0)1 53 43 43 40



LE CHABICHOU

FRANCE

Un sublime chalet blanc dans un écrin de sommets montagneux au cœur d'un des plus beaux domaines skiables d'Europe. Entièrement rénové, le restaurant deux étoiles Michelin se réinvente entre modernité et style, tout comme la carte du chef Stéphane Buron soigneusement élaborée avec comme mot d'ordre « la simplicité est un art de perfection ».

A picturesque white chalet surrounded by mountaintops in the heart of one of the most beautiful ski regions in Europe. Entirely renovated, the restaurant two stars Michelin reinvents itself through a clever mix of modernity and style, very much like chef Stéphane Buron's menu carefully crafted around the motto "simplicity is the art of perfection".

STÉPHANE BURON

COURCHEVEL 1850

INFO@LECHABICHOU.COM

LE CHABICHOU

WWW.CHABICHOU-COURCHEVEL.COM

TABLE + HOTEL

90, ROUTE DES CHENUS, 73120 SAINT-BON-TARENITAISE

© LE_CHABICHOU

+33 (0)4 79 08 00 55



LE CINQ

FRANCE

Dans un cadre majestueux, Christian Le Squer, chef déterminé et serein distingué de trois étoiles Michelin, imagine une cuisine moderne et élégante, véritable pont entre ses racines bretonnes et son cœur parisien. Une partition gastronomique de haute volée, orchestrée en salle par le talentueux Éric Beaumard, vice-meilleur sommelier au monde et directeur du restaurant, qui veille sur la cave aux cinquante mille flacons.

Christian Le Squer, a resolute and serene three-star chef, creates a modern and elegant cuisine in a majestic setting, a true bridge between his Breton roots and his Parisian heart. An outstanding gastronomic score orchestrated in the dining room by the talented Éric Beaumard – restaurant director and runner-up best sommelier in the world –, who looks after the 50,000-bottles cellar.

CHRISTIAN LE SQUER

PARIS

LECINQ.PARIS@FOURSEASONS.COM

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE-V

WWW.FOURSEASONS.COM

TABLE + HOTEL

31, AVENUE GEORGE-V, 75008 PARIS

© LECINQPARIS

+33 (0)1 49 52 71 54



LE CLOS DES SENS

FRANCE

La partition végétale et lacustre de Franck Derouet et Thomas Lorival met en lumière le jardin aux deux cents merveilles, et les bijoux des lacs savoyards d'Annecy, du Bourget et du Léman. Entre poésie et art moderne, elle est sublimée par une complicité évidente entre cuisine, salle, sommellerie et artisanat local du beau et du bon. Vins d'auteur et accords mets-jus concourent à une rare alchimie, dans les hautes sphères du goût et de l'esprit.

Franck Derouet and Thomas Lorival's plant and lake-based menu draws from a permaculture garden rich with 200 wonders, and highlights the jewels of Lake Annecy, Lake Geneva and Lac du Bourget. Somewhere between poetry and modern art, the restaurant is elevated by the seamless cooperation between the kitchen, the dining room, the sommelier team and local producers. Signature wines and exquisite food pairings create a rare alchemy of taste and spirit.

FRANCK DEROUET THOMAS LORIVAL ANNECY-LE-VIEUX

ARTISANCULINAIRE@CLOSDESSENS.COM
WWW.CLOSDESSENS.COM

LE CLOS DES SENS

TABLE + HOTEL

13, RUE JEAN-MERMOZ, 74940 ANNECY-LE-VIEUX

+33 (0)4 50 23 07 90

© CLOSDESSENS



LE GABRIEL

FRANCE

Véritable écrin à deux pas des Champs-Élysées, le restaurant Le Gabriel est une étape incontournable pour les fins gourmets. Triplement étoilé au guide Michelin, le chef Jérôme Banctel y propose des assiettes précises et voyageuses, allant de la Bretagne au Japon. Ce restaurant signature est idéalement niché au sein du palace parisien La Réserve Paris, un établissement ouvert en 2015 par M. Michel Reybier.

A genuine little gem just a stone's throw from the Champs-Élysées, the restaurant Le Gabriel is a must-see destination for gourmet connoisseurs. The three-Michelin star Chef Jérôme Banctel offers precise and distinctive dishes, from his native Brittany to Japan. This signature restaurant is ideally nestled within the Parisian Palace La Réserve Paris, owned by Michel Reybier and opened in 2015.

JÉRÔME BANCTEL PARIS

GABRIEL@LARESERVE-PARIS.COM
WWW.LARESERVE-PARIS.COM

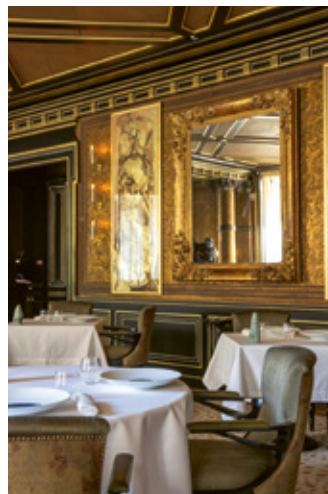
LA RÉSERVE PARIS – HOTEL AND SPA

TABLE + HOTEL

42, AVENUE GABRIEL, 75008 PARIS

+33 (0)1 58 36 60 66

© LARESERVEPARIS



LE GRAND VÉFOUR

FRANCE

Lieu historique et régal d'architecture... Le Grand Véfour, à l'ombre des arcades du Palais-Royal, est à la fois un joyau de l'art décoratif du XVIII^e siècle et un haut lieu parisien de la vie politique, artistique et littéraire depuis deux cents ans. Dans ce décor étourdissant de dorures, de toiles peintes et de rosaces en stuc, Guy Martin embarque ses hôtes pour un grand voyage au pays des couleurs, des saveurs et des émotions.

A historical location and architectural gem... Le Grand Véfour, close to the arches of the Palais-Royal, is a jewel of 18th century decorative art and has been a Parisian mecca for politicians, artists and writers for two hundred years. Against a stunning backdrop of gilt, paintings and stucco roses, Guy Martin takes his guests on a sumptuous journey through colour, flavour and emotions.

GUY MARTIN

PARIS

RESA.GVEFOUR@ORANGE.FR

WWW.GRAND-VEFOUR.COM

© CHEFGUYMARTIN

LE GRAND VÉFOUR

17, RUE DE BEAUJOLAIS

75001 PARIS

+33 (0)1 42 96 56 27



LE JULES VERNE

FRANCE

Adresse mythique située au deuxième étage de la tour Eiffel, le restaurant Le Jules Verne, restaurant deux étoiles Michelin, s'est imposé comme une véritable destination gastronomique, promesse d'une parenthèse enchantée et hors du temps dans le ciel parisien. Frédéric Anton, chef passionné et Meilleur Ouvrier de France, y propose une cuisine artistique, prônant le plaisir total des sens, à la hauteur du monument et de la vue à couper le souffle.

A legendary location on the second floor of the Eiffel Tower, Le Jules Verne, 2-stars Michelin restaurant, has established itself as a true gastronomic destination, the promise of an enchanting and timeless interlude high up in the Parisian sky. Frédéric Anton, a chef passionate about his work and awarded Meilleur Ouvrier de France, offers an artistic cuisine advocating total pleasure of the senses, on a par with the majestic monument and breathtaking view.

FRÉDÉRIC ANTON

PARIS

RESERVATION.JV@LEJULESVERNE-PARIS.COM

WWW.RESTAURANTS-TOUREIFFEL.COM

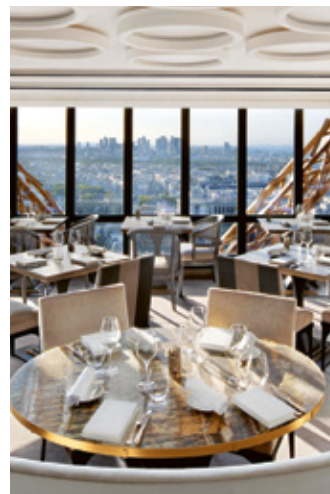
© LEJULESVERNEPARIS

2^e ÉTAGE DE LA TOUR EIFFEL

AVENUE GUSTAVE-EIFFEL

75007 PARIS

+33 (0)1 83 77 34 34



LE MEURICE ALAIN DUCASSE

FRANCE

Alain Ducasse, son chef exécutif Amaury Bouhours et le chef pâtissier Cédric Grolet s'attachent à explorer, au Restaurant le Meurice Alain Ducasse, une cuisine libre avec des goûts incisifs et mémorables. Une expression contemporaine de la haute cuisine française au service détendu et spontané à découvrir dans un décor historique unique, inspiré du salon de la Paix du château de Versailles et revisité par Philippe Starck, face aux jardins des Tuileries.

Alain Ducasse, his executive chef Amaury Bouhours and the pastry chef Cédric Grolet have been endeavouring to explore in Restaurant le Meurice Alain Ducasse a free cuisine made of clear-cut and memorable flavours. A contemporary expression of French haute cuisine with a relaxed and spontaneous service to be discovered in a unique historic setting, inspired by the Salon of Peace of Versailles and revisited by Philippe Starck, facing the Tuileries gardens.

ALAIN DUCASSE AMAURY BOUHOURS CÉDRIC GROLET PARIS

RESTAURANT.LMP@DORCHESTERCOLLECTION.COM

WWW.ALAINDUCASSE-MEURICE.COM

LE MEURICE ALAIN DUCASSE

TABLE + HOTEL

228, RUE DE RIVOLI 75001 PARIS

© LEMEURICEALAINDUCASSE

+33 (0)1 44 58 10 55



LE NEUVIÈME ART

FRANCE

C'est au cœur du 6^e arrondissement de Lyon, quartier des Brotteaux, que Christophe Roure, MOF et doublement étoilé, a installé son restaurant Le Neuvième Art, après onze ans dans la Loire. Absence de nappes, suspensions aériennes de tulipes, délicate et délicieuse lampe de table telle une corolle de fleur... tout confère une ambiance zen et feutrée. Les lignes architecturales sont simples et claires à l'image des assiettes. La cuisine, d'inspiration classique, est moderne, artistique.

It is in the heart of the 6th arrondissement of Lyon, district of Brotteaux, that Christophe Roure, MOF and two starred, has set up his restaurant Le neuvième Art after eleven years in the Loire department. No tablecloths, aerial suspensions of tulips, delicate and delicious table lamp like a flower corolla... The atmosphere is understated Zen. The architecture is simple and clear, just like the plates of food. Its classically inspired cuisine is simultaneously contemporary, artistic.

NATI & CHRISTOPHE ROURE

LYON

RESERVATION@LENEUVIEMEART.COM

WWW.LENEUVIEMEART.COM

LE NEUVIÈME ART

173, RUE CUVIER

69006 LYON

© CHRISTOPHE_ROURE

+33 (0)4 72 74 12 74



LE PETIT NICE PASSEDAT

FRANCE

La cuisine de Gérard Passedat offre des saveurs marines tranchantes, des goûts vifs et subtils et vous propose de découvrir plus de soixante-cinq poissons de Méditerranée. Surplombant la mer, faisant face à l'horizon, Le Petit Nice, maison centenaire, est aussi un hôtel cinq étoiles. Depuis 1917, trois générations de Passedat veillent à votre plaisir entre une conception très précise de l'hôtellerie de luxe et une cuisine créative sans compromission.

The cuisine of Gérard Passedat offers savours with the sharpness of the sea, vivid and subtle flavours and bids you to discover more than 65 types of Mediterranean fish. Overlooking the ocean, directly across from the horizon, the hundred-year old le Petit Nice is also a 5-star hotel. Since 1917, three generations of the Passedat family have managed to balance the exacting design of luxurious hospitality with a creative cuisine that takes no shortcuts, all for the sake of its guests' pleasure.

GÉRALD PASSEDAT

MARSEILLE

CONTACT@PASSEDAT.FR

WWW.PASSEDAT.FR

CORNICHE KENNEDY

TABLE + HOTEL

ANSE DE MALDORMÉ, 13007 MARSEILLE

+33 (0)4 91 592 592

© GERALDPASSEDAT



LE PRÉ CATELAN

FRANCE

Le Pré Catelan, ce pavillon Napoléon III au charme fou situé au cœur même du bois de Boulogne dans le 16^e arrondissement, incarne la haute cuisine française dans sa plus belle expression. Le maître de ces lieux, Frédéric Anton, amateur d'alliances inédites, précis et rigoureux, sublime ses préparations avec une créativité audacieuse. On redécouvre ainsi avec bonheur la tomate, l'oursin la bouillabaisse aux amandes, les petits pois au romarin.

A Napoleon III style house nestling in the heart of the Bois de Boulogne, where the white tablecloths and cool trees exude a summer feel... the stage is set. Cuisine-wise, Frédéric Anton is demanding, meticulous and passionate about regional produce and a lover of unexpected combinations. His talent rapidly gained him a deserved reputation and helped to rank this lovely restaurant in the "Ivy League". We so rediscover with happiness the Tomato, the Sea urchin, bouillabaisse with almonds, peas with rosemary.

FRÉDÉRIC ANTON

PARIS

LEPRECATELAN-RESTAURANT@LENOTRE.FR

WWW.LEPRECATELAN.COM

LE PRÉ CATELAN

BOIS DE BOULOGNE

75016 PARIS

+33 (0)1 44 14 41 14

© FREDERICANTON



LE RELAIS BERNARD LOISEAU

FRANCE

Cette magnifique demeure bourguignonne qui allie tradition et innovation, sous l'impulsion de Bérangère Loiseau, raconte l'histoire de Bernard Loiseau. Après avoir été le garant de l'héritage culinaire de la maison pendant plus de quarante ans, Patrick Bertron transmet à son bras droit Louis-Philippe Vigilant, cette signature unique « l'authenticité du goût ». Louis-Philippe Vigilant a pour mission de perpétuer l'héritage culinaire de la maison et de le faire évoluer.

Under Bérangère Loiseau's leadership, the Burgundy house combines tradition and innovation, telling the story of Bernard Loiseau. Patrick Bertron who has been in charge of the establishment's culinary heritage for over forty years is now passing on the torch to his right-hand man Louis-Philippe Vigilant. Louis-Philippe's mission will be to perpetuate and build upon Loiseau's legacy: straightforward, distinctive tastes, delicious sauces, and exceptional produce deeply rooted in the local terroir.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

SAULIEU

CONTACT@BERNARD-LOISEAU.COM
WWW.BERNARD-LOISEAU.COM

LE RELAIS BERNARD LOISEAU

TABLE + HOTEL

2, AVENUE BERNARD-LOISEAU, 21210 SAULIEU

© BERNARDLOISEAU

+33 (0)3 80 90 53 53



LE RELAIS DE LA POSTE

FRANCE

Entre le séduisant Pays basque et la prestigieuse région des vins bordelais, l'hôtel-restaurant établi en 1952 est la propriété de la famille Coussau depuis trois générations. Situé entre océan et forêt, il offre à ses visiteurs des attraits liés aux odeurs et aux arômes des Landes. Avec un grand savoir-faire, les chefs Jean et sa nièce Clémentine Coussau mélangent les produits de la région, en exaltant les éléments classiques et contemporains.

Located between the enchanting Basque land and the prestigious Bordeaux wine area, Le Relais de la Poste enjoys a truly authentic charm since 1952. Owned by the Coussau family, it is gently cradled by ocean and forest, providing guests with suggestions that recall the scents and aromas of the Landes region. The chefs Jean and his niece Clémentine Coussau blend the region's products into harmonious perfection, exalting classic and contemporary elements.

CLÉMENTINE & JEAN COUSSAU

MAGESCQ

RELAISDELAPOSTE@COUSSAU.COM
WWW.RELAISPOSTE.COM

LE RELAIS DE LA POSTE

TABLE + HOTEL

24, AVENUE DE MAREMNE, 40140 MAGESCQ

© RELAISDELAPOSTEOFFICIEL

+33 (0)5 58 47 70 25



LE SARKARA

FRANCE

Artiste sans cesse en mouvement, Sébastien Vauxion envoûte par sa cuisine élancée et épique ; au Sarkara deux étoiles Michelin, le chef livre sa vision unique du repas. Le temps d'un dîner, les saveurs alternent entre douceur et amertume, salinité et rondeur, sensation et réflexion. Une image, une texture, une forme audacieuse, le processus de création du chef emprunte à toutes les évocations visuelles et gustatives : « Je pars d'une image mentale, je visualise un goût et une texture, je m'efforce de retranscrire ces visions dans mes assiettes. »

As an artist in constant motion, Sébastien Vauxion captivates with his slender and epic cuisine. At the two Michelin stars Sarkara, the Chef delivers his unique vision of the meal. Over the course of a dinner, the flavors alternate between sweetness and bitterness, saltiness and roundness, sensation and reflection. An image, a texture, a bold shape - the Chef's creative process borrows from all visual and gustatory evocations: "I start from a mental image, I visualize a taste and a texture, I strive to transcribe these visions onto my plates."

JEAN-ALAIN BACCON **SÉBASTIEN VAUXION** COURCHEVEL

WELCOME@LEK2PALACE.COM

WWW.LEK2PALACE.COM/FR/

HÔTEL LE K2 PALACE

TABLE + HOTEL

238, RUE DES CLARINES, 73120 COURCHEVEL

+33 (0)4 79 40 08 80

© LEK2PALACE



LE SUQUET - BRAS

FRANCE

À 6 km du village de Laguiole, le domaine de la famille Bras, ouvert sur l'Aubrac et baigné de lumière, vit en symbiose avec la nature, à l'écart du bruit du monde. Sébastien se nourrit du terroir environnant. Il signe une cuisine inventive et inspirée qui révèle sa lecture personnelle de la région. Sensations oubliées, saveurs d'ici et d'ailleurs, couleurs, parfums et textures variés vous accompagneront pas à pas dans une passionnante découverte de l'univers Bras.

At 6 km from the village of Laguiole, the Bras family domain, overlooking the Aubrac and basking in light, unfolds in symbiosis with nature, away from the hustle and bustle. Sébastien accepts regional offerings to create an inventive and inspired cuisine revealing his interpretation of the region. Forgotten sensations, flavours from home and away, a host of colours, fragrances and textures will take you on a fascinating journey to the world of Bras.

VÉRONIQUE & SÉBASTIEN BRAS LAGUIOLE

RESA@BRAS.FR

WWW.BRAS.FR

LE SUQUET - BRAS

TABLE + HOTEL

ROUTE DE L'AUBRAC, 12210 LAGUIOLE

+33 (0)5 65 51 18 20

© BRASOFFICIEL



LE SYLVESTRE

FRANCE

Dans son «Petit palace» à l'hôtel Les Grandes Alpes à Courchevel 1850, le chef Sylvestre Wahid propose une cuisine unique et personnelle. Convaincu qu'on peut allier haute cuisine et bien-être, il travaille avec des produits bruts et de saison, utilisant les meilleurs produits au meilleur moment de l'année. Chaque dîner devient une expérience personnelle, reflet de l'essence du luxe et du bien-être, où la cuisine saine et minimaliste est mise à l'honneur dans un écrin intimiste de quatre tables seulement!

In his "Petit palace" at the Hotel Les Grandes Alpes in Courchevel 1850, Chef Sylvestre Wahid offers a unique and personal cuisine. Convinced that haute cuisine can be combined with well-being, he works with raw and seasonal ingredients, using the best products at the best time of the year. Each dinner becomes a personal experience, reflecting the essence of luxury and well-being, where healthy and minimalist cuisine is highlighted in an intimate setting of just 4 tables!

SYLVESTRE WAHID

COURCHEVEL

RESTAURANT@GRANDESALPES.COM
WWW.RESTAURANTSYLVESTRE.COM

HÔTEL LES GRANDES ALPES 1850

TABLE + HOTEL

28 RUE DE L'ÉGLISE, 73120 COURCHEVEL

+33 (0)4 79 08 03 35

© RESTAURANT_SYLVESTRE



LE TAILLEVENT

FRANCE

Le Taillevent, icône de la gastronomie française, poursuit le récit de son histoire, aujourd'hui écrite par le Chef Giuliano Sperandio. Par son approche sensible et généreuse, il insuffle une part de modernité, tout en honorant l'héritage de cette institution. Une cuisine intuitive et contemporaine, au service de la mémoire. Temple du «geste», le Taillevent perpétue cette tradition en salle, où les mets se marient avec les 3 800 références de vins, entre grands noms et cuvées confidentielles.

Le Taillevent, an icon of French gastronomy, proudly continues its history, now written by Chef Giuliano Sperandio. With his sensitive and generous approach, he has brought a touch of modernity, while honouring the heritage of this institution —intuitive, contemporary cuisine in the service of memory. As a temple of "gesture", Le Taillevent perpetuates this tradition in the dining room, where dishes are paired with the 3,800 wines references, from famous labels to more confidential ones.

GIULIANO SPERANDIO

PARIS

LETAILLEVENT@TAILLEVENT.COM
WWW.LETAILLEVENT.COM

LE TAILLEVENT

15, RUE LAMENNAIS

75008 PARIS

+33 (0)1 44 95 15 01

© LETAILLEVENT



LES PRÉS D'EUGÉNIE

FRANCE

Un petit palace à la campagne sur un grand air de gourmandise... Dans ce lieu paradisiaque propice à la découverte d'un art de vivre raffiné, Michel Guérard et ses filles, Éléonore et Adeline, cultivent le bonheur. Le Domaine d'Eugénie et le Spa de la Ferme Thermale, mis en scène avec une rare élégance, vivent en symbiose avec le célèbre restaurant triplement étoilé, où délicatesse des saveurs rime avec magie et légèreté des goûts.

A small elegant country palace offers a grand gourmet experience. Michel Guérard and his daughters, Éléonore and Adeline, are the purveyors of pleasure in this paradise made for savouring a refined art de vivre. Staged with exquisite elegance, the Eugenie estate, the Ferme Thermal Spa and the hot springs share the stage with the famous three-starred restaurant, where delicate flavours go hand in hand with the magic and lightness of taste.

MICHEL, ADELINE & ÉLÉONORE **GUÉRARD** EUGÉNIE-LES-BAINS

GUERARD@RELAISCHATEAUX.COM
WWW.LESPRESDEEUGENIE.COM

LES PRÉS D'EUGÉNIE
TABLE + HOTEL

334, RUE RENÉ-VIELLE, 40320 EUGÉNIE-LES-BAINS

© LESPRESEUGENIE

+33 (0)5 58 05 06 07



MAISON CHABRAN

FRANCE

LA GRANDE TABLE

« *On est heureux, nationale 7* », chantait Charles Trenet. On est heureux, Michel Chabran, quand on fait escale dans cette belle maison située sur la route du Sud. Les façades ocre, les patios et le grand jardin verdoyant murmurent un air familial de vacances joyeuses. La Provence est déjà là, avec ses truffes, son huile d'olive, ses fruits, ses légumes et ses agneaux de lait.

Charles Trenet used to sing "*On est heureux, nationale 7*". Indeed, Michel Chabran makes our day when we stop off at this picturesque house on the famous south-bound road. Ochre facades, verandas and the greenery of the vast garden radiate the familiar feeling of happy holidays. Provence is on your doorstep with its truffles, olive oil, fruit and vegetables and suckling lamb.

MICHEL & LOUIS **CHABRAN** PONT DE L'ISÈRE

CHABRAN@MICHELCHABRAN
WWW.CHABRAN.COM

MAISON CHABRAN - LA GRANDE TABLE
TABLE + HOTEL

29, AVENUE DU 45^E PARALLÈLE, 26600 PONT-DE-L'ISÈRE

© ESPRITCHABRAN

+33 (0)4 75 84 60 09



MAISON LAMELOISE

FRANCE

Véritable institution de la gastronomie française, Maison Lameloise a vu passer trois générations de Lameloise avant d'accueillir en 2009 le chef Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004. Reprenant en douceur ce joyau bourguignon, le chef y déploie une cuisine généreuse, créative, exigeante et ultra-précise qui donne une nouvelle jeunesse à la carte de cette table historique.

An iconic landmark of French gastronomy, Maison Lameloise has been led by three generations of Lameloise before welcoming in 2009 chef Éric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004. Now at the helm of this Burgundy jewel – which recently celebrated its hundredth anniversary –, the chef offers a generous, creative, demanding and highly precise cuisine, breathing new life into the historic establishment's menu.

ÉRIC PRAS

CHAGNY

RECEPTION@LAMELOISE.FR

MAISON LAMELOISE

WWW.LAMELOISE.FR

TABLE + HOTEL

© MAISONLAMELOISE

36, PLACE D'ARMES, 71150 CHAGNY

© ERICPRAS_OFFICIEL

+33 (0)3 85 87 65 65



MICHEL KAYSER

FRANCE

RESTAURANT ALEXANDRE

Le restaurant Alexandre est installé dans un cadre chaleureux et élégant. La terrasse s'ouvre à la vie du parc : arbres bicentenaires, essences méditerranéennes, tel un écrin de verdure pour des moments de bien-être. Le chef Michel Kayser, propriétaire du restaurant avec son épouse Monique, propose une cuisine savante et enracinée. Sublimer les produits du terroir dans des recettes où on ne les attendait pas sans jamais les dénaturer, tel est le fil conducteur de sa cuisine.

The Alexandre restaurant is located in a warm and elegant setting. The terrace opens up to life in the park: bicentennial trees, Mediterranean essences form a green setting for moments of well-being. Chef Michel Kayser, owner of the restaurant with his wife Monique, proposes a clever cuisine firmly rooted. Sublimating rural products into recipes where they are not expected, without ever altering them, such is the leitmotif through his cuisine.

MICHEL KAYSER

NÎMES-GARONS

CONTACT@MICHELKAYSER.COM

RESTAURANT ALEXANDRE

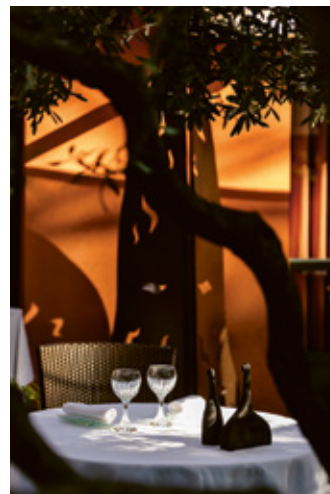
WWW.MICHELKAYSER.COM

2, RUE XAVIER-TRONC

© MICHELKAYSEROFFICIEL

30128 GARONS

+33 (0)4 66 70 08 99



MICHEL SARRAN

FRANCE

Le restaurant de Michel Sarran est installé dans un hôtel particulier toulousain qui conserve une ambiance intime, chère au chef. Il aime y recevoir ses clients comme des amis. « Ici, c'est une maison plus qu'un restaurant où les maîtres-mots sont convivialité et chaleur. » Entier, franc, il réalise une cuisine qui lui ressemble, empreinte d'ici et d'ailleurs, subtile et pleine de saveurs.

The Michel Sarran restaurant is located inside a private mansion in Toulouse, that has retained the intimate atmosphere in which the chef takes particular pride. He likes to accommodate his customers like friends. "This is more of a house than a restaurant and we always provide a warm and welcoming environment." Hearty and uncompromising, his creations are a reflection of himself, with local and exotic influences, subtlety and flavour.

MICHEL SARRAN

TOULOUSE

CONTACT@MICHEL-SARRAN.COM
WWW.MICHEL-SARRAN.COM

MICHEL SARRAN
21, BOULEVARD ARMAND-DUPORTAL
31000 TOULOUSE
+33 (0)5 61 12 32 32

© MICHEL_SARRAN



MICHEL TRAMA

FRANCE

Dans la bastide du XIII^e siècle, l'ancienne demeure des comtes de Toulouse, le Relais & Châteaux Michel Trama consacre la rencontre du baroque et du classique. Comme dans une féerie poétique à la Cocteau, l'atmosphère tanguent entre merveilleux et romantique. Le chef propose une cuisine d'auteur sans cesse réinventée : des mets mélangés, rehaussés d'épices et d'arômes, des classiques pastichés avec humour, un festival de saveurs qui ne laisse jamais indifférent.

In the ancient country-house of the 13th century, the former houses of the counts of Toulouse, the Relais & Châteaux Michel Trama hosts a meeting of baroque and classical styles. As in a Cocteau-esque poetic fairytale, the atmosphere exudes a fantastic and romantic feel. The chef is constantly reinventing his own take on cuisine: hybrid dishes, enhanced by herbs and spices, classic dishes with a hint of humour, a festival of flavours that always strike a chord.

MARYSE & MICHEL TRAMA

PUYMIROL

TRAMA@AUBERGADE.COM
WWW.AUBERGADE.COM

MICHEL TRAMA
TABLE + HOTEL
52, RUE ROYALE, 47270 PUYMIROL
+33 (0)5 53 95 31 46

© RELAISETCHATEAUX_MICHELTRAMA



MIRAZUR

FRANCE

Au pied des montagnes, à deux pas de la frontière italienne et surplombant la mer, la bâtisse années 1930 en rotonde qui abrite le restaurant Mirazur offre un décor idyllique. Bien plus qu'un restaurant triplement étoilé avec sa table de chef, le Mirazur est un écosystème préservé, une philosophie de vie tout en harmonie avec la nature. Inspiré par celle-ci et son amour pour la région, Mauro Colagreco y développe une cuisine évolutive rythmée par les cycles biodynamiques.

Nestled at the foot of the Alps, a stone's throw from the Italian border and overlooking the Mediterranean Sea, the 1930s rotunda building that houses the Mirazur offers a breathtaking setting. The Mirazur is so much more than a three-star restaurant: it is a carefully preserved ecosystem, and a philosophy of life in harmony with nature. Inspired by the local terroir and his love of the region, Mauro Colagreco offers an ever-evolving cuisine that follows biodynamic cycles.

MAURO COLAGRECO

MENTON

INFO@MIRAZUR.FR

WWW.MIRAZUR.FR

© RESTAURANTMIRAZUR

MIRAZUR

30, AVENUE ARISTIDE BRIAND

06500 MENTON

+33 (0)4 92 41 86 86



OUSTAU DE BAUMANIÈRE

FRANCE

Jean-André Charial, le propriétaire de cette institution gastronomique, trois étoiles au guide Michelin, a remis la cuisine de l'Oustau entre les mains du chef Glenn Viel depuis 2015. Ce jeune quarantenaire apporte jeunesse et créativité en conservant l'esprit tradition de Baumanière. Sa cuisine va à l'essentiel et met en valeur le goût unique de chaque produit du terroir pour ravir chaque hôte venu à sa table.

Jean-André Charial, the owner of this gastronomic institution, three stars Michelin's guide, has handed over the Oustau's cuisine to chef Glenn Viel since 2015. This young forty-year-old brings youth and creativity keeping the traditional spirit of Baumanière. Its cuisine goes to the essentials and highlights the unique taste of each local product to delight every guest who comes to its table.

GLENN VIEL JEAN-ANDRÉ CHARIAL LES BAUX-DE-PROVENCE

CONTACT@BAUMANIERE.COM

WWW.BAUMANIERE.COM

© BAUMANIERE

BAUMANIÈRE LES BAUX-DE-PROVENCE

TABLE + HOTEL

500 ROUTE DE BAUMANIÈRE, 13160 LES BAUX-DE-PROVENCE

+33 (0)4 90 54 33 07



PALAIS ROYAL RESTAURANT PARIS FRANCE

En plein cœur du Paris historique, Palais Royal Restaurant Paris, deux étoiles au guide Michelin, se blottit entre les colonnades du Palais-Royal et se fond dans son environnement. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu. La carte imaginée par Philip Chronopoulos mêle excellence et art du goût autour du savoir-faire à la française et de l'identité méditerranéenne du chef. La carte fait la part belle à la cuisine et aux produits frais français.

In the historical heart of Paris, the two-Michelin-starred Palais Royal Restaurant Paris nestles between the colonnades of the Palais-Royal, blending in with its surroundings. As you enter you are enveloped by a feeling of luxurious comfort. The menu designed by Philip Chronopoulos combines superior culinary arts with French flair, drawing on the Chef's Mediterranean background. A menu celebrating French cuisine and fresh produce.

PHILIP CHRONOPOULOS PARIS

CONTACT@PARIS.PALAISROYALRESTAURANT.COM
WWW.PALAISROYALRESTAURANTPARIS.COM

PALAIS ROYAL RESTAURANT PARIS

110, GALERIE DE VALOIS
75001 PARIS

© PALAISROYALRESTAURANT

+33 (0)1 40 20 00 27



PAUL BOCUSE FRANCE

C'est un vif plaisir que l'on éprouve en prenant place dans cette auberge cossue des bords de Saône où Paul Bocuse est né. Il y a de l'émotion, de la joie et du partage chez l'inventeur de la soupe aux truffes. Les deux chefs MOF, Olivier Couvin et Gilles Reinhardt, choisis par le primat des gones lui-même, sont désormais les porteurs de son style à peine modernisé. Avec la famille Bocuse et tout l'équipage, ils conservent l'esprit des lieux et la mémoire des goûts.

It is an absolute delight to dine in this superb Auberge nestled on the banks of the Saône, precisely where Paul Bocuse was born. The home of the inventor of truffle soup radiates emotion, joy and a desire to share its many delights. The two "Meilleurs Ouvriers de France" chefs Olivier Couvin and Gilles Reinhardt – handpicked by the chef of the Century himself – are now the keepers of his barely updated style. Together with the Bocuse family and the entire crew, they work to preserve the establishment's original spirit and memory of flavours.

OLIVIER COUVIN GILLES REINHARDT COLLONGES

PAUL.BOCUSE@BOCUSE.FR
WWW.BOCUSE.FR

PAUL BOCUSE

40, RUE DE LA PLAGE
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR

© PAUL_BOCUSE_LE_RESTAURANT

+33 (0)4 72 42 90 90



PIC

FRANCE

Anne-Sophie Pic et David Sinapian vous accueillent dans leur établissement de Valence. Ouvert sur le jardin, le restaurant Pic incarne l'élégance dans l'épure et le choix des matériaux. En cuisine, Anne-Sophie Pic joue sur la délicatesse des saveurs et les trames aromatiques, caractéristiques de *l'Imprégnation*. En salle, le service crée un dialogue raffiné entre la cuisine et les convives.

Anne-Sophie Pic and David Sinapian welcome you to their restaurant in Valence. Opening into the garden, restaurant Pic is the embodiment of elegance with its delicate lines and choice of materials. In the kitchen, Anne-Sophie Pic plays with delicate flavours and aromatic patterns that are characteristic of *Suffusion*. And in the dining room, the service team sustains a sophisticated dialogue between the kitchen and the guests.

ANNE-SOPHIE PIC DAVID SINAPIAN

VALENCE

CONTACT@PIC-VALENCE.COM

PIC

WWW.ANNE-SOPHIE-PIC.COM

TABLE + HOTEL

© ANNESOPHIEPIC

285, AVENUE VICTOR-HUGO, 26000 VALENCE

© PIC.VALENCE

+33 (0)4 75 44 15 32



PIERRE GAGNAIRE

FRANCE

L'ambiance du restaurant est claire et épurée, un nouveau décor signé Marcelo Julia qui laisse la part belle aux œuvres d'artistes contemporains comme cette superbe fresque d'Adel Abdessemed. La cuisine continue de dérouler son histoire, en suivant au plus près les saisons et en affirmant avec encore plus de force son attachement à la qualité des produits et à la créativité. À la table du chef, dans la pénombre et enveloppés d'une œuvre de Lilian Euzéby, vous prendrez votre repas avec face à vous, la cuisine silencieuse mais en pleine ébullition.

The restaurant has a bright and refined atmosphere thanks to the new decor designed by Marcelo Joulia, which enhances a collection of contemporary art pieces such as a superb tondo by Adel Abdessemed. Pierre Gagnaire's cuisine continues on its creative path, following the seasons and affirming his strong attachment to the quality of the products. At the chef's table, an art piece by Lilian Euzéby overlooks guests who can enjoy their meal in a silent kitchen, yet in full swing.

PIERRE GAGNAIRE

PARIS

RESERVATION@PIERREGAGNAIRE.COM

PIERRE GAGNAIRE

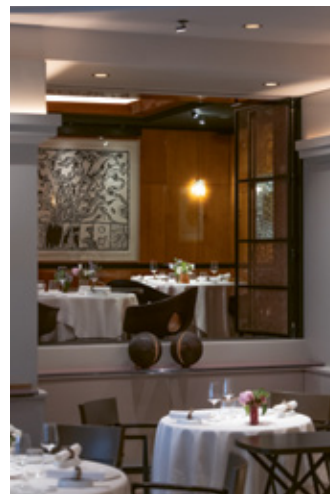
WWW.PIERREGAGNAIRE.COM

6, RUE BALZAC

75008 PARIS

© RESTAURANTPIERREGAGNAIRE

+33 (0)1 58 36 12 50



RACINE

FRANCE

C'est au cœur de la Cité des Sacres, à Reims, que Kazuyuki Tanaka dévoile son savoir au sein de son adresse Racine auréolée de deux étoiles Michelin. Dans ce cadre confidentiel de quinze couverts, l'excellence est de mise. La cuisine aux allures d'art vivant s'inspire des origines nipponnes du chef tout en implantant des touches françaises, en hommage à son pays d'adoption. Des assiettes audacieuses, raffinées et précises marquées par des accords francs et directs.

Right in the heart of Reims, the City of Kings, Kazuyuki Tanaka reveals his mastery in his restaurant Racine, awarded with two Michelin stars. In this confidential setting, accommodating up to fifteen guests, excellence is on the menu. His cuisine seems like a lively art, inspired by the Chef's Japanese origins and infused with dashes of French cuisine, paying homage to the Chef's adoptive country. The plates are daring, refined and precise, imprinted by bold and clear-cut pairings.

KAZUYUKI & MARINE **TANAKA**

REIMS

RESTAURANT@RACINE.RE

WWW.RACINE.RE

© RESTAURANT_RACINE_REIMS

RESTAURANT RACINE

6, PLACE GODINOT

51100 REIMS

+33 (0)3 26 35 16 95



VILLA RENÉ LALIQUE

FRANCE

La Villa construite par René Lalique, en 1920, connaît un nouveau destin depuis 2015 : elle est le cadre somptueux d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide Michelin dès janvier 2016, trois mois seulement après son ouverture. Avec sa brigade, Paul Stradner a mis au point des menus qui nous transportent dans une cuisine d'émotion, inspirée des saisons et indissociable de son territoire.

The Villa built by René Lalique, in 1920, has had a new destiny since 2015: it is now the sumptuous setting of a gourmet restaurant, awarded two stars in the Michelin guide in January 2016, only three months after its opening. With his brigade, chef Paul Stradner has developed menus that take us to a cuisine with emotional resonance that is resolutely forward-looking, inspired from the seasons, and inseparable from the region.

PAUL **STRADNER**

WINGEN-SUR-MODER

RESERVATION@VILLARENELALIQUE.COM

WWW.VILLARENELALIQUE.COM

© VILLARENELALIQUE

VILLA RENÉ LALIQUE

TABLE + HOTEL

18, RUE BELLEVUE, 67290 WINGEN-SUR-MODER

+33 (0)3 88 71 98 98



YOANN CONTE, BORD DU LAC

FRANCE

Entre mer, lac et montagne, le chef Yoann Conte allie à la fois la technique et la créativité. Un mélange audacieux aux inspirations bretonnes d'où il est originaire et des produits du terroir savoyard. Une parfaite recherche de simplicité et d'émotions. La table du chef Yoann Conte est définitivement un lieu unique, un voyage entre les vins et les mets.

Between sea, lake and mountains, chef Yoann Conte combines flawless technique and boundless creativity. A daring mix of inspirations from his native Brittany and produce from Savoie. Always seeking simplicity and emotion. La Table de Yoann Conte is a most unique establishment, taking guests on a singular journey between wines and dishes.

ÉLODIE & YOANN **CONTE**

VEYRIER-DU-LAC

CONTACT@YOANN-CONTE.COM
WWW.YOANN-CONTE.COM

YOANN CONTE, BORD DU LAC

TABLE + HOTEL

13, VIEILLE ROUTE DES PENSÉES, 74290 VEYRIER-DU-LAC

© YOANNCONTE

+33 (0)4 50 09 97 49



SPONDI

GRÈCE

Un bijou d'élégance et d'authenticité resplendit dans le quartier athénien de Pangrati. Dans le calme de la cour et dans la salle d'un raffinement exquis, les créations du chef Arnaud Bignon sont les véritables protagonistes de la scène. Entre tradition et modernité, le jeu de rapprochements terre-mer et sucré-salé propose des saveurs divines dont aucune ne peut être oubliée.

An authentically elegant jewel shines in the Athenian district of Pangrati. In the peaceful courtyard and the exquisitely refined restaurant, chef Arnaud Bignon creations are the true lead players. Midway between the traditional and the modern, his plays with sea/land and sweet/savoury combinations bequeath divine flavours you will never forget.

ARNAUD **BIGNON**

ATHÈNES

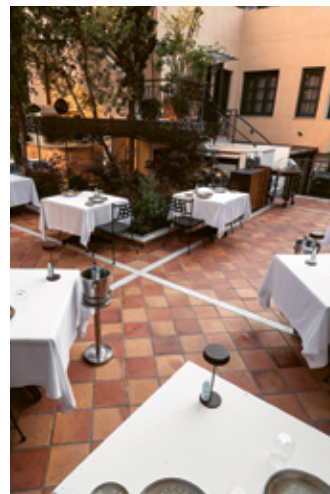
INFO@SPONDI.GR
WWW.SPONDI.GR

SPONDI

5, PYRRONOS STREET
11636 PANGRATI, ATHÈNES

© SPONDI_RESTAURANT

+30 210 75 64 021



8 1/2 OTTO E MEZZO BOMBANA HONG KONG

8½ Otto e Mezzo BOMBANA est le premier et seul restaurant italien, situé hors d'Italie, ayant reçu trois étoiles Michelin, une accolade prestigieuse retenue depuis treize ans. Son chef, Umberto Bombana, le « Roi de la Truffe Blanche », ravit les gourmets dans ses établissements gastronomiques à Hong Kong, Macau et Shanghai.

8½ Otto e Mezzo BOMBANA is the first and only three Michelin-starred Italian restaurant outside of Italy, and for thirteen consecutive years it has retained this prestigious accolade. Its chef, Bombana Umberto is known as the "King of White Truffle" and his name is attached to fine dining restaurants in Hong Kong, Macau and Shanghai.

UMBERTO BOMBANA

HONG KONG

INFO@OTTOEMEZZOBOMBANA.COM
WWW.OTTOEMEZZOBOMBANA.COM

8 1/2 OTTO E MEZZO BOBANA

SHOP 202, LANDMARK ALEXANDRA,
18 CHATER ROAD, CENTRAL, HONG KONG

© OTTOEMEZZOBOMBANA_HONGKONG

+852 2537 8859



AMBER HONG KONG

Le directeur culinaire Richard Ekkebus et son équipe réinventent la gastronomie au quotidien pour l'adapter à un public moderne, en choisissant des ingrédients issus de sources éthiques, aux saveurs et qualités nutritives exceptionnelles, habilement mises en valeur par un savoir-faire français. Son interprétation contemporaine de la haute gastronomie a été récompensée par de nombreux prix, dont deux étoiles Michelin, l'étoile verte Michelin et cinq étoiles au Forbes Travel Guide.

Culinary Director Richard Ekkebus and his team continue to redefine cuisine for a modern audience, with consciously sourced ingredients whose innate flavours and nourishment are celebrated through a foundation of French technique. His contemporary interpretation of fine dining has earned numerous awards including two Michelin stars, Michelin Green Star, five stars from Forbes Travel Guide.

RICHARD EKKEBUS

HONG KONG

LMHKG-RESTAURANTS@MOHG.COM
WWW.MANDARINORIENTAL.COM/LANDMARK

AMBER

TABLE + HOTEL

7/F, THE LANDMARK MANDARIN ORIENTAL, 15 QUEEN'S ROAD CENTRAL, HONG KONG

© MO_LANDMARKHK

+852 2132 0066



CAPRICE

HONG KONG

Caprice, restaurant français trois étoiles Michelin mené d'une main de maître par le chef Guillaume Galliot. La salle dispose d'une vue sur les cuisines permettant ainsi aux clients de voir le travail réalisé par nos chefs et leurs équipes. La carte prestigieuse des vins bénéficie à la renommée du restaurant ainsi que sa cave à fromage, la première du genre à Hong Kong. Caprice met à la disposition de ses clients une salle privée pouvant accueillir jusqu'à douze convives. Les clients auront également la possibilité de déguster un cocktail à la fin du dîner au sein du bar situé dans le restaurant.

Caprice, the three Michelin-starred French restaurant led by chef Guillaume Galliot, features an open kitchen showcasing chefs at work, a renowned global wine collection with a cheese cellar showcasing artisanal French cheeses. Caprice also has a private dining room, offering seating for up to twelve guests, as well as a sophisticated adjoining bar and lounge area for pre- or post-dinner cocktails.

GUILLAUME GALLIOT

HONG KONG

CAPRICE.HKG@FOURSEASONS.COM

CAPRICE

WWW.FOURSEASONS.COM/HONGKONG/DINING

TABLE + HOTEL

6/F, FOUR SEASONS HOTEL HONG KONG, 8 FINANCE STREET, CENTRAL, HONG KONG

© CAPRICEHONGKONG

+852 3196 8882



LUNG KING HEEN

HONG KONG

Situé au quatrième étage du Four Seasons Hotel de Hong Kong, Lung King Heen, qui se traduit par « la vue du dragon », est un restaurant magnifiquement conçu, où dominent des éléments d'argent et de verre. Il est le premier restaurant chinois au monde à avoir reçu trois étoiles Michelin. Dans sa sélection de plats cantonnais traditionnels haut de gamme, le chef exécutif chinois Yan Tak Chan utilise exclusivement des produits locaux, veillant toujours à ce qu'ils soient les plus frais possible.

Located on the fourth floor of Four Seasons Hotel Hong Kong, Lung King Heen, which translates to "view of the dragon", is the world's first Chinese restaurant to receive three Michelin Stars, a beautifully designed restaurant dominated by silver and glass. Helmed by executive Chinese chef Chan Yan Tak who incorporates only the freshest of local and seasonal produce into the selection of upscale traditional Cantonese food, menu items including renowned signature dishes are refreshed with a contemporary approach.

YAN TAK CHAN

HONG KONG

LUNGLINGHEEN.HKG@FOURSEASONS.COM

LUNG KING HEEN

WWW.FOURSEASONS.COM/HONGKONG

TABLE + HOTEL

4/F, FOUR SEASONS HOTEL HONG KONG, 8 FINANCE STREET, CENTRAL, HONG KONG

© FSHONGKONG

+852 3196 8882



MOZAIC

INDONÉSIE

Cet ancien lieu de méditation s'est mué en temple de délices sous l'impulsion du chef Christopher Salans, accompagné par Blake Thornley. L'exotique nature est partout, luxuriante et rafraîchissante dans la chaleur de l'été indonésien. Assis à la terrasse sous les grappes de plantes tropicales, on déguste une cuisine métissée où les produits et épices du terroir indonésien sont cuisinés à la française.

This former centre for meditation was transformed into a temple of culinary delights by Chef Christopher Salans, accompanied by Blake Thornley. The ambiance is simply exotic, lush and refreshing against the warm backdrop of the Indonesian summer. On the veranda shrouded in tropical plants, guests can savour a blend of culinary influences, where French regional fare is swathed in exquisite spices.

CHRISTOPHER SALANS

BALI

INFO@MOZAIC-BALI.COM
WWW.MOZAIC-BALI.COM

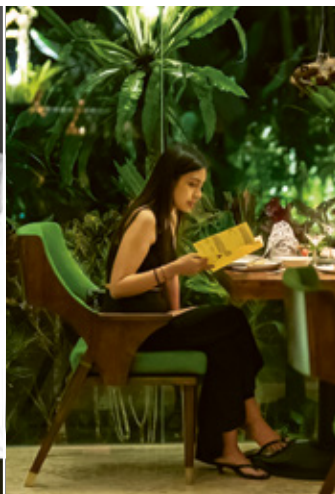
JALAN RAYA SANGGINAN

UBUD, 80571 BALI

+62 (0)361 97 57 6

+6282147235550

© MOZAICRESTAURANTUBUD



ANDREA APREA

ITALIE

Situé à Milan dans l'enceinte de la fondation Luigi Rovati, le restaurant deux étoiles Michelin Andrea Aprea s'inspire de la mémoire, des traditions et la contemporanéité. Les émotions, la connaissance du terroir et la culture qui ont façonné la cuisine italienne sont les piliers de ce voyage culinaire. Chaque plat raconte une histoire, le patrimoine gastronomique est réinventé dans une perspective contemporaine, mettant en valeur l'excellence technique et ouvrant de nouveaux horizons.

Restaurant Andrea Aprea is a two Michelin star establishment, located in Milan inside the Luigi Rovati foundation. Here the source of inspiration is memory, traditions and contemporaneity. The emotions, the knowledge of the land, and the culture that has shaped Italian cuisine are the pillars of the journey. Each dish tells a story, the gastronomic heritage reimagined from a contemporary perspective, showcasing the excellence of technique that opens new horizons.

ANDREA APREA

MILAN

INFO@ANDREAAPREA.COM
WWW.ANDREAAPREA.COM

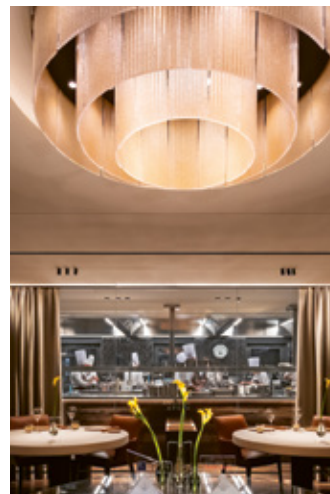
ANDREA APREA

CORSO VENEZIA, 52

20122 MILANO

+39 02 38273030

© ANDREAAPREA_OFFICIAL



ANTICA CORONA REALE

ITALIE

Avec deux cents ans d'histoire, géré par la même famille depuis cinq générations, Antica Corona Reale est l'endroit idéal pour une expérience culinaire raffinée. Entouré par les collines verdoyantes des Langhe et par les sommets enneigés des Alpes, il offre à ses clients une sélection unique de spécialités locales comme la truffe blanche d'Alba, des pâtes faites à la main, de la viande Fassone de veau piémontais, les escargots de Cherasco. Tout cela servi dans une ambiance familière, chaleureuse et élégante.

With 200 years of history, run by the same family for five generations, Antica Corona Reale is the perfect place for a refined culinary experience. Surrounded by the green hills of the Langhe and by the white peaks of the Alps, it offers to its guests a unique selection of local specialities like white truffles from Alba, hand made pasta, piedmontese Fassone veal meat, Cherasco's snails combined to greats local. All this served in a convivial, warm and elegant contest.

GIAN PIERO VIVALDA

CERVERE

INFO@ANTICACORONAREALE.IT
WWW.ANTICACORONAREALE.IT

ANTICA CORONA REALE

VIA FOSSANO, 13
12040 CERVERE

© ANTICACORONAREALEOFFICIAL

+39 0172 474132



ARNOLFO

ITALIE

Le restaurant Arnolfo, né en 1982 en Toscane, reflète la philosophie des frères Trovato : saison, artisanat et une quête incessante du goût. Célébrant sa 40^e année, Arnolfo se déplace du centre historique de Colle di Val d'Elsa dans un espace moderne conçu par la famille Trovato. Le nouveau Arnolfo met en valeur le territoire qui l'accueille avec le Jaune de Sienne, le Travertin des Crêtes siennoises, qui exaltent la magnifique vue sur cette ville médiévale.

Arnolfo Restaurant, born in 1982 in Tuscany, embodies the Trovato brother's philosophy: seasonal, artisanal, and a continuous pursuit of taste. Celebrating its 40th year, Arnolfo moves from Colle di Val d'Elsa's historic center to a modern space designed by the Trovato family. The new Arnolfo embraces the territory with Yellow Siena, Travertine from Creet Senesi that enhance the magnificent view of this medieval town.

LES FRÈRES TROVATO

SIENNE

BOOKING@ARNOLFO.COM
WWW.ARNOLFO.COM

ARNOLFO

TABLE + HOTEL

VIALE DELLA RIMEMBRANZA 24, COLLE DI VAL D'ELSA, SIENA 53034

© ARNOLFORISTORANTE

+39 0577920549



ATELIER MOESSMER

NORBERT NIEDERKOFLER

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler offre une expérience gastronomique itinérante. Il ne s'agit pas simplement d'un restaurant exclusif, mais de la dimension dans laquelle la philosophie durable de Niederkofler « Cook the Mountain » est pleinement réalisée. Comme un hymne à ses racines et à une nature en perpétuelle évolution, la philosophie suit le cycle des saisons. Les clients vivent une expérience unique et inoubliable, qui fait appel à différents sens, saveurs et espaces et qui leur permettent de se sentir chez eux.

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler aims to offer a traveling dining experience. It is not simply an exclusive restaurant, but the dimension in which the sustainable philosophy of Niederkofler Cook the Mountain is fully realised. As an hymn to one's roots and to an ever-changing nature, it follows the cycle of the seasons. The result is an unprecedented and hard-to-forget journey involving different senses, flavours and spaces, that makes you feel at home.

NORBERT NIEDERKOFLER

INFO@ATELIERNORBERTNIEDERKOFLER.COM
WWW.ATELIERNORBERTNIEDERKOFLER.COM

© ATELIER.MOESSMER.NNK

BRUNICO

ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

VIA WALTHER-VON-DER-VOGELWEIDE 17

39031 BRUNICO (BZ)

+39 0474646629



ITALIE

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI

ITALIE

Le restaurant emblématique Casa Perbellini a emménagé dans les locaux d'un lieu qui a marqué l'histoire de la ville de Vérone : le restaurant « 12 Apostoli ». Dans les salles où il a fait ses premiers pas en tant que chef, Giancarlo Perbellini apporte sa vision personnelle et sa philosophie de la cuisine. Ses plats, entièrement consacrés à l'expression du goût, son sens de l'esthétique, ses combinaisons délicieuses sont une vraie célébration de la cuisine italienne.

The iconic restaurant Casa Perbellini moved into the premises of a venue that has made history in the city of Verona: restaurant "12 Apostoli". In the rooms where he took his first steps as a chef, Giancarlo Perbellini brings his personal vision and philosophy of cuisine. His recipes, entirely dedicated to taste's celebration, the peculiar cook design together with exquisite combinations are a special tribute to Italian cuisine.

GIANCARLO PERBELLINI

INFO@CASAPERBELLINI.COM
WWW.CASAPERBELLINI.COM

© CHEF_GIANCARLOPERBELLINI

© CASAPERBELLINI

VÉRONE

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI

VI COLO CORTICELLA SAN MARCO 3

37121 VERONA

+39 045 8780860



D'O

ITALIE

Aux portes de Milan, le restaurant D'O, deux étoiles et une étoile verte Michelin, s'engage depuis sa création en 2003 pour une gastronomie durable en prenant soin de transmettre le respect du produit, et en luttant contre le gaspillage. La cuisine POP du chef Oldani est l'expression de son désir de lier essentiel et savoir-faire. Passionné d'art et de design, le chef a aussi dessiné les meubles et les objets de son restaurant afin d'accueillir ses clients dans l'élégance et la sobriété.

Located just outside Milan, Restaurant D'O is a two-Michelin-star and one-Green-star establishment. Since its founding in 2003, it has been committed to sustainable gastronomy, passing its core values of respecting produce and fighting against waste. Chef Oldani's pop cuisine philosophy is the expression of his desire to combine essence and know-how. Passionate about art and design, Chef has also designed the furniture and objects in his restaurant to welcome guests in an elegant yet simple setting.

DAVIDE OLDANI

MILAN

CUCINAPOP@CUCINAPOP.DO

D'O

WWW.CUCINAPOP.DO

PIAZZA DELLA CHIESA, 14

20007 SAN PIETRO ALL'OLMO CORNAREDO, MILANO

© DAVIDEOLDANI

+39 02 9362209



DA VITTORIO

ITALIE

Enrico et Roberto poursuivent l'œuvre de leur père, après un parcours formateur dans les plus belles maisons d'Europe. Ce tour d'horizon leur permet de porter un regard tout neuf sur les produits du terroir lombard, qu'ils renouvellent en usant judicieusement des techniques modernes. Les ingrédients sont les premières stars d'une cuisine gourmande et créative, dans cette demeure patricienne à une demi-heure de Milan.

Enrico and Roberto are carrying on their father's work following their training tour of Europe's finest establishments. This overview has given them an entirely fresh perspective on Lombardy's traditional products, which they prepare in new ways by making judicious use of modern techniques. The ingredients are the leading stars in their creative gourmet cuisine, served in this patrician home half an hour away from Milan.

FAMILLE CEREA

BRUSAPORTO

INFO@DAVITTORIO.COM

DA VITTORIO

WWW.DAVITTORIO.COM

TABLE + HOTEL

VIA CANTALUPA, 17, 24060 BRUSAPORTO

© DAVITTORIORISTORANTE

+39 0356 81024



DAL PESCATORE SANTINI

ITALIE

Entre Crémone et Mantoue, dans un petit village au bord du fleuve Oglio, la famille Santini entretient la légende de l'Italie gourmande. Leur maison de campagne offre un heureux contraste entre la fraîcheur d'une terrasse envahie par la nature et la chaleur d'une salle à manger aux reflets cuivrés. La cuisine de Nadia et Giovanni s'ancre dans la culture du terroir et se nourrit d'expériences venues d'ailleurs. Le service et la cave sont sous la direction d'Alberto Santini.

Between Cremona and Mantova, in a small village on the Oglio river, the Santini family uphold the tradition of gourmet Italy. Their country cottage offers a pleasant contrast between the coolness of a terrace invaded by nature and the warmth of a dining room with coppery hues. Nadia and Giovanni's cooking is rooted in the local culture but shaped by experiences from elsewhere. The service and the cellar are under the direction of Alberto Santini.

FAMILLE **SANTINI**

SANTINI@DALPESCATORE.COM
WWW.DALPESCATORE.COM

© DALPESCATORESANTINI

CANNETO SULL'OGLIO

DAL PESCATORE SANTINI

LOC. RUNATE
46013 CANNETO SULL'OGLIO
+39 0376 72 3001



DANÍ MAISON

ITALIE

Le restaurant, situé dans l'ancienne maison familiale du chef, comprend une salle à manger confortable et deux tables en cuisine. Sa riche histoire se ressent dans une expérience culinaire agréable, sans contraintes, un voyage dans des saveurs à la fois compréhensibles et techniquement sophistiquées. Ce lieu suscite des émotions, crée des souvenirs et valorise les arômes du potager.

The restaurant starts in the chef's former family home; has a comfy dining room and two tables in the kitchen. The historical rooting into the territory is tangible: the experience is pleasant, free from constraints and aims to build an high level journey into the taste wrapped in a simple language, able to evoke memories and emotions, reinforced by aromas and flavors of the spices of the garden.

NINO **DI COSTANZO**

ISCHIA

INFO@DANIMAISON.IT
WWW.DANIMAISON.IT

© DANIMAISON_NINODICOSTANZO

DANI MAISON

VIA I TRAVERSA MONTETIGNUSO, 4
80077 ISCHIA (NA)
+39 081 993190



DON ALFONSO 1890

ITALIE

La famille Iaccarino tire d'une terre parfumée et fertile située entre ciel et mer le meilleur de sa substance. Déployant ses murs roses, ses colonnades et ses terrasses au-dessus des golfes de Naples et de Salerne, Don Alfonso tutoie la Méditerranée. Les fruits, les légumes et les viandes sont sélectionnés dans le respect d'une agriculture biologique, accompagnés des herbes et de l'huile d'olive extra vierge issues de l'exploitation familiale.

The Iaccarino family take the very best from the perfumed fertile land situated between the sky and the sea. With its pink walls, colonnades and terraces above the Gulfs of Naples and Salerno, Don Alfonso dips its toes in the Mediterranean. The fruit, vegetables and meat are selected according to a biologic farming system, accompanied by herbs and extra virgin olive oil produced on the family farm.

ALFONSO & ERNESTO IACCARINO **SANT'AGATA SUI DUE GOLFI**

INFO@DONALFONSO.COM

WWW.DONALFONSO.COM

© DONALFONSO1890

TABLE + HOTEL

CORSO SANT'AGATA, 11/13, 80061 MASSA
LUBRENSE, LOC. SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

+39 08 18 78 00 26



DUOMO

ITALIE

Le restaurant de Ciccio Sultano est situé au rez-de-chaussée du palais La Rocca à Ibla. Service parfait, grande cave, pour une cuisine reflétant une personnalité, une responsabilité : la main de Sultano, inventive et experte, la Sicile, le choix des fournisseurs. « Le savoir doit rester au service du contenu, et les saveurs sont notre contenu, dit Sultano. La cuisine sicilienne est née de dominations, de nombreuses cultures, chacune ayant son importance et aucune ne prévalant. »

Ciccio Sultano's Restaurant is in the restored ground floor of Palazzo La Rocca in Ibla. Great service and an extraordinary cellar exalt the kitchen, which is based on identity, belonging and a sense of responsibility: the unmistakable hand of chef Sultano, instinctive and technical, Sicily, and wisely chosen suppliers with excellent ingredients. As Sultano remarks: "Technique must serve the materials, and our materials are flavors. Sicilian cuisine is comprised of layers of dominating cultures of the past, each important and none like the other."

CICCIO SULTANO GABRIELLA CICERO **RAGUSA**

RESERVATION@RISTORANTEDUOMO.IT

WWW.CICCIOSULTANO.IT

© CICCIOSULTANO1

VIA CAPITANO BOCCHIERI, 31

97100 RAGUSA

LOCALITÀ RAGUSA IBLA

+39 0932 651265



ENOTECA PINCHIORRI

ITALIE

L'élégant palais Jacometti-Ciofi, du XVII^e siècle, héberge l'Enoteca. Annie et Giorgio, fondateurs de la maison, y accueillent chaleureusement leurs hôtes. Aujourd'hui, la direction de la salle est confiée à Alessandro Tomberli et son équipe, maîtres de l'hospitalité et grands ambassadeurs de l'incroyable cave. Riccardo Monco, chef exécutif, officie en cuisine et propose une grande cuisine de recherche, de technique et de matières premières, contemporaine et attentive à la durabilité.

The most elegant Jacometti Ciofi Palace, which dates back to the 17th century, has been the home of the Enoteca. Annie and Giorgio, founders of the house, warmly welcome their guests. Today, the management of the room is entrusted to Alessandro Tomberli and his team, masters of hospitality and great ambassadors of the incredible cellar. Riccardo Monco, executive chef, officiates in the kitchen and offers a great cuisine of research, technology and raw materials, contemporary and attentive to sustainability.

ALESSANDRO TOMBERLI **RICCARDO MONCO** FLORENCE

RISTORANTE@ENOTECAPINCHIORRI.COM
WWW.ENOTECAPINCHIORRI.COM

ENOTECA PINCHIORRI

VIA Ghibellina, 87

50122 FIRENZE

+39 055 26311

© ENOTECAPINCHIORRI



ENRICO BARTOLINI

ITALIE

Le Restaurant Enrico Bartolini est situé au 3^e étage du MUDEC-Musée des Cultures de Milan, au cœur du quartier du design, un endroit en harmonie avec la philosophie de la cuisine du chef. Au menu, de véritables œuvres d'art gourmandes qui offrent à l'hôte un voyage dans la culture gastronomique la plus raffinée.

The Restaurant Enrico Bartolini is located on the third floor of the MUDEC-Museo delle Culture in Milan, in the heart of the design district, a place in harmony with the chef's culinary philosophy. In the menu, real gourmet works of art that offer guests a journey into the most refined gastronomic culture.

ENRICO BARTOLINI MILAN

RISTORANTE@ENRICOBARTOLINI.NET
WWW.ENRICOBARTOLINI.NET

MUDEC

VIA TORTONA 56

20144 MILANO

+39 028 4293701

© CHEF_ENRICOBARTOLINI



IL LUOGO AIMO E NADIA

ITALIE

Depuis plus de soixante ans, Il Luogo Aimo e Nadia est un symbole de l'excellence culinaire italienne, une expérience gastronomique unique où la créativité, les meilleurs produits et l'histoire du territoire italien se mêlent. Le projet *Territori* convoque une connaissance approfondie des ingrédients qu'il cherche à mettre en avant. C'est aussi une nouvelle méthode liée à la riche culture gastronomique italienne, à partager avec les membres du personnel.

For more than sixty years, Il Luogo Aimo e Nadia has been a landmark of Italian culinary excellence, a unique gastronomic reality where creativity, best products and history of Italian territories are interwoven. *Territori* is a project which highlights the advanced approach to the ingredients and their knowledge. It is also a new method related to the rich Italian gastronomic culture, shared with all the members of the staff.

STEFANIA MORONI ALESSANDRO NEGRINI FABIO PISANI MILAN

INFO@AIMOENADIA.COM
WWW.AIMOENADIA.COM

IL LUOGO AIMO E NADIA

VIA PRIVATA RAIMONDO MONTECUCCOLI, 6

20147 MILANO

+39 02 416886

© AIMOENADIA



IL PAGLIACCIO

ITALIE

Situé dans le centre historique de Rome, Il Pagliaccio, restaurant doublement étoilé au guide Michelin dirigé d'une main de maître par le chef Anthony Genovese, fait entrer la gastronomie italienne dans une nouvelle ère. Il Pagliaccio vise non seulement à ravir ses invités avec des mets délicieux, mais aussi à susciter des sentiments de joie, de curiosité et de nostalgie à travers ses plats.

Located in Rome's historic center, chef Anthony Genovese's two Michelin starred restaurant Il Pagliaccio brings Italian fine dining into a new era. Il Pagliaccio seeks not only to please its guests with delicious food, but to stir feelings of joy, curiosity and nostalgia through its dishes.

ANTHONY GENOVESE ROME

INFO@RISTORANTEILPAGLIACCIO.COM
WWW.RISTORANTEILPAGLIACCIO.COM

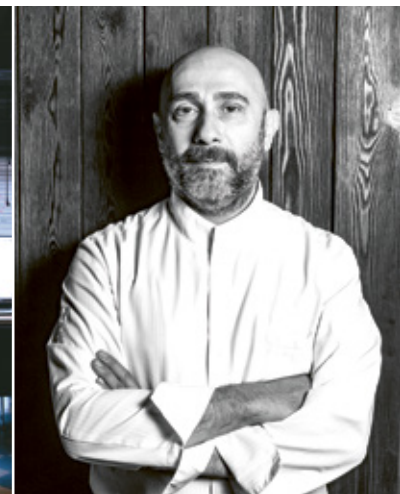
IL PAGLIACCIO

VIA DEI BANCHI VECCHI, 129A

00186 ROMA

+39 06 68 80 95 95

© RISTORANTEILPAGLIACCIO



L'OLIVO

ITALIE

Dirigé par le chef exécutif Andrea Migliaccio, accompagné du chef Salvatore Elefante, L'Olivo affiche deux étoiles Michelin et constitue le restaurant principal du Jumeirah Capri Palace. La cuisine d'Andrea est une combinaison harmonieuse d'innovation et de tradition, avec une attention particulière accordée aux saveurs méditerranéennes qu'il réinterprète avec élégance et raffinement.

Led by Executive Culinary chef Andrea Migliaccio along Executive chef Salvatore Elefante, L'Olivo boasts 2 Michelin stars and is the main restaurant of the Jumeirah Capri Palace. Andrea's cuisine is based on innovation and tradition, with a particular attention in Mediterranean flavors, reinterpreting them in an elegant and evolved fashion.

ANDREA MIGLIACCIO SALVATORE **ELEFANTE** ANACAPRI

OLIVO@CAPRIPALACE.COM

WWW.CAPRIPALACE.COM

L'OLIVO

TABLE + HOTEL

VIA CAPODIMONTE, 14, 80071 ANACAPRI (NA), CAPRI ISLAND

© LOLIVOANACAPRI

+39 081 9780 560



LA PERGOLA

ITALIE

La Pergola, c'est Rome vue du ciel. D'un côté, un panorama exceptionnel sur le dôme de Saint-Pierre et la Ville éternelle ; de l'autre, une cuisine étoilée servie dans un univers raffiné et soyeux, entièrement rénové cette année. Heinz Beck a mis son talent au service de recettes méditerranéennes légères et savoureuses. En quête de nouvelles combinaisons, il utilise les techniques d'avant-garde pour revisiter l'héritage culturel italien, sans oublier le goût comme élément fondateur.

La Pergola is Rome seen from the sky. It combines a magnificent panoramic view of St Peter's Cathedral and the Eternal City with Michelin-starred cuisine served in an elegant and sophisticated setting, completely renovated this year. Heinz Beck has focused his talents on producing light and delicious Mediterranean dishes. In search of new combinations, he uses avant-garde techniques to revisit Italian cultural heritage.

HEINZ BECK _____ **ROME**

ROMHI.LAPERGOLARESERVATIONS@WALDORFASTORIA.COM

WWW.ROMECAVALIERI.COM/FR/LA-PERGOLA-FR:

LA PERGOLA

TABLE + HOTEL

VIA ALBERTO CADLOLO, 101, 00136 ROMA

© HEINZBECKLAPERGOLA

+39 063 5092 152



LA TORRE DEL SARACINO

ITALIE

Sur la côte de Sorrento, se dresse une solide tour de garde du haut Moyen Âge : la Torre del Saracino. C'est là que Gennaro Esposito a choisi de déployer son art, dans un espace intérieur d'une blancheur immaculée, résolument contemporaine. Il cisèle une cuisine méditerranéenne, aérienne, pleine de finesse et pourtant ancrée dans le terroir. Au menu : des pâtes, les poissons du golfe de Naples, les légumes du jardin... Le chemin de la félicité à l'italienne.

On the Sorrento coast, there looms a sturdy watchtower from the High Middle Ages: the Torre del Saracino. It is here that Gennaro Esposito chose to exhibit his talent, in an immaculately white space that is resolutely contemporary. He creates light, wonderfully delicate Mediterranean dishes whose roots are firmly anchored in good local produce. On the menu, you will find typical products of Campania, fish from the Bay of Naples, garden vegetables... The path to happiness, Italian style.

GENNARO **ESPOSITO**

VICO EQUENSE

INFO@TORREDELSARACINO.IT

WWW.TORREDELSARACINO.IT

LA TORRE DEL SARACINO

VIA TORRETTA 9

80069 LOC. MARINA D'EQUA VICO EQUENSE

© TORREDELSARACINO

+39 0818028555



LE CALANDRE

ITALIE

Le Calandre est dirigé par les frères Alajmo qui ont créé un restaurant à la fois élégant et décontracté dans le nord-est de l'Italie. La curiosité enfantine et insatiable de Max ainsi que son travail assidu de recherche sur les produits lui inspirent des plats uniques. Le Calandre, c'est à la fois le cœur et le laboratoire de Max et de ses chefs et, pour les clients du restaurant, une expérience multisensorielle inoubliable.

Le Calandre is owned by the Alajmo brothers who created a relaxed, yet elegant restaurant in Northeastern Italy. The inspiration for chef Max's distinctive dishes comes from looking at the world with a childlike curiosity and sense of discovery, as well as his continuous and in-depth research of ingredients. Le Calandre is the heart and research lab of the Alajmo restaurant group.

MATTEO **BERNARDI** GIANDOMENICO **RUGGIERO**
 MASSIMILIANO **ALAJMO** MICHELE **CREMASCO** SARMEOLA DI RUBANO

BOOKING@ALAJMO.IT

WWW.ALAJMO.IT

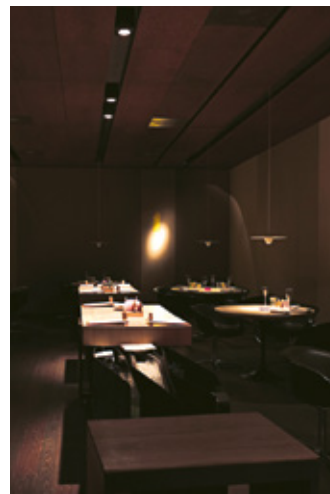
LE CALANDRE

VIA LIGURIA, 1

35030 RUBANO (PADOVA)

© ALAJMO

+39 04 96 30 303



MADONNINA DEL PESCATORE

ITALIE

La Madonnina del Pescatore est l'un des restaurants gastronomiques les plus innovants de la péninsule italienne. Elle invite ses hôtes à vivre une expérience culinaire kaléidoscopique en redécouvrant et réinterprétant les plats traditionnels de la cuisine des Marches dans un style contemporain et ludique. La décoration raffinée, moderne et minimaliste est sublimée par le service en salle parfaitement orchestré par Mariella, la femme de Moreno Cedroni.

La Madonnina del Pescatore is one of the most innovative gourmet restaurants on the Italian peninsula, which engages its guests in a kaleidoscopic culinary experience, seeking out the origins of the Marche that rediscovered and reinterpreted in a contemporary, entertaining style. The refined, minimalist and contemporary design of the surroundings is made even more welcoming by the dining-room service that is perfectly coordinated by the professional skills of Moreno Cedroni's wife, Mariella.

MARIELLA ORGANI MORENO CEDRONI MARZOCCA

INFO@MADONNINADELPESCATORE.IT
WWW.MORENOCEDRONI.IT

MADONNINA DEL PESCATORE

VIA LUNGOMARE ITALIA 11
60019 MARZOCCA DI SENIGALLIA

+39 071 698267

© MORENOCEDRONI



OSTERIA FRANCESCANA

ITALIE

Massimo Bottura réinterprète librement le terroir d'Émilie-Romagne et d'Italie. Dans une région réputée pour sa pâte fraîche aux œufs, son Parmigiano Reggiano et sa charcuterie, l'Osteria Francescana apporte une fraîcheur et une modernité stimulantes, unanimement saluées par les critiques. Dans un décor, lui aussi, résolument contemporain, se trame la cuisine de demain, cérébrale, inventive, parfois déroutante, mais toujours savoureuse.

Massimo Bottura reinterprets Emilia-Romagna's traditional cuisine. In a region renowned for its hearty ingredients such as handmade egg pasta, Parmigiano Reggiano cheese and cured meats, Osteria Francescana provides stimulating freshness and modernity which has been met with unanimous approval by international critics. In a complementary contemporary decor, tomorrow's traditions – inventive, intellectual, discerning and always delicious – are being born.

MASSIMO BOTTURA MODÈNE

INFO@FRANDESCANA.IT
WWW.OSTERIAFRANDESCANA.IT

OSTERIA FRANCESCANA

VIA STELLA, 22
41121 MODENA

+39 059 22 39 12

© MASSIMOBOTTURA



PIAZZA DUOMO

ITALIE

Au cœur du centre historique d'Alba, Piazza Duomo invite les amoureux de la cuisine à accomplir un merveilleux voyage. Un projet lancé en 2005 par la famille Ceretto, propriétaire de la cave éponyme, et le chef Enrico Crippa. Dans la salle à manger aux murs roses, ornés de fresques de Francesco Clemente, la cuisine de Crippa s'épanouit, mettant en valeur les produits du jardin et les matières premières locales pour une union parfaite avec la proposition du chef.

In the heart of Alba's historic centre, Piazza Duomo invites all the cuisine lovers on a wonderful journey. The project was launched in 2005 by the Ceretto family, owners of the winery of the same name, and chef Enrico Crippa. In the pink-walled dining room, adorned with frescoes by Francesco Clemente, Crippa's cuisine flourishes, highlighting garden produce and local raw materials in a perfect marriage with the chef's experience.

ENRICO **CRIPPA**

ALBA

INFO@PIAZZADUOMOALBA.IT
WWW.PIAZZADUOMOALBA.IT

PIAZZA DUOMO
4, PIAZZA RISORGIMENTO
12051 ALBA
+39 0173 36 6167

© PIAZZADUOMOALBA



QUADRI

ITALIE

Ouvert à l'origine en 1830 place Saint-Marc, le Ristorante Quadri a été restauré début 2018 par Philippe Starck. Entouré des meilleurs artisans vénitiens, il a rendu sa splendeur à ce lieu historique dans un esprit moderne. La carte met en valeur une interprétation contemporaine de plats traditionnels vénitiens et italiens préparés avec des produits directement issus de la lagune de Venise.

Originally opened in 1830 in St. Mark's Square, Ristorante Quadri was restored in early 2018 by Philippe Starck and selected Venetian artisans, bringing back the original splendor of the space in a modern context. The menu beautifully highlights contemporary interpretations of traditional Venetian and Italian dishes made with ingredients sourced directly from the lagoon.

SERGIO **PREZIOSA** GIOVANNI **ALAJMO**

VENEZIE

BOOKING@ALAJMO.IT
WWW.ALAJMO.IT

QUADRI
PIAZZA SAN MARCO, 121
30124 VENEZIA
+39 041 5222105

© ALAJMO



QUATTRO PASSI

ITALIE

Le restaurant Quattro Passi est née en 1983, grâce à l'audace d'Antonio Mellino et Rita Vinaccia, fondateurs et propriétaires. Aujourd'hui, le restaurant rassemble les quatre membres de la famille, avec Fabrizio et Raffaele, leurs fils. La cuisine est principalement basée sur des produits de saison régionaux dont beaucoup sont cultivés sur place. Le style culinaire du chef Fabrizio s'inspire de ses expériences internationales, sans jamais néanmoins oublier son territoire ; une cuisine méditerranéenne dans laquelle on retrouve les saveurs et le raffinement de la Côte.

The restaurant Quattro Passi was born in 1983, thanks to the audacity of Antonio Mellino and Rita Vinaccia, founders and owners. Today, the restaurant brings together the four members of the family, with Fabrizio and Raffaele their sons. Our cuisine is mainly based on seasonal regional products, many of which are grown on site. Chef Fabrizio's culinary style is inspired by his international experiences but without ever forgetting his territory; it is a Mediterranean cuisine and in the dishes we find the aromas and refinement of the Coast.

FAMILLE MELLINO

MASSA LUBRENSE

INFO@RISTORANTEQUATTROPASSI.IT

QUATTRO PASSI

WWW.RISTORANTEQUATTROPASSI.IT

TABLE + HOTEL

VIA AMERIGO VESPUCCI 13N, 80061 MASSA LUBRENSE, NAPOLI

© QUATTROPASSI_NERANO

+39 0818081271



REALE

ITALIE

Situé à Castel Di Sangro, dans les Abruzzes en Italie, le restaurant Reale a conquis depuis 2013 et ses trois étoiles une renommée internationale. Goût de l'excellence, harmonie, beauté et innovation... Le chef Niko Romito a créé un univers dédié à l'expression la plus pure de chaque ingrédient qu'il transforme afin d'atteindre sa quintessence et d'en dévoiler des facettes inattendues. Une invitation à voyager au pays des saveurs et des émotions.

Ristorante Reale, located in the Abruzzi region in southern Italy, achieved international awareness when, in 2013 was awarded with the third Michelin star. A taste for excellence, harmony, beauty and innovation. Chef Niko Romito has created a world dedicated to the purest expression of the raw material which he transforms in order to reach its quintessence and reveal unexpected facets of the ingredient. An invitation to travel to the land of flavors and emotions.

CRISTIANA & NIKO ROMITO

CASTEL DI SANGRO

INFO@RISTORANTEREALE.IT

REALE

WWW.NIKOROMITO.COM

TABLE + HOTEL

CASADONNA - PIANA SANTA LIBERATA, 67031 CASTEL DI SANGRO

© RISTORANTEREALE

+39 08 64 69 382



SETA

ITALIE

Sous le regard avisé du célèbre chef Antonio Guida, le Seta est l'un des restaurants les plus prisés de Milan. En remettant au goût du jour des recettes traditionnelles avec ses propres techniques et sa créativité débordante, le chef Guida a concocté une carte qui donne un souffle nouveau aux plus grands classiques de la cuisine italienne. Donnant sur l'une des cours de l'hôtel Mandarin Oriental Milan, le restaurant offre la possibilité de dîner en terrasse à la belle saison.

Under the watchful eye of acclaimed chef Antonio Guida, Seta is one of Milan's most talked-about dining destinations. Updating traditional recipes with creative culinary techniques, chef Guida's menu offers a contemporary take on classic Italian cuisine. The restaurant overlooks one of Mandarin Oriental Milan's courtyards and offers the opportunity to dine outside during warmer months.

ANTONIO **GUIDA** FEDERICO **DELL'OMARINO** MARCO **PINNA** MILAN

SETARESTaurant@MOHG.COM

WWW.MANDARINORIENTAL.COM/MILAN

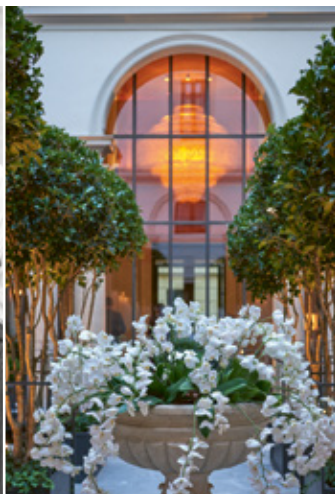
SETA

TABLE + HOTEL

VIA MONTE DI PIETÀ 18, 20121 MILANO

+39 02 8731 8897

© SETABYANTONIOGUIDA



ULIASSI CUCINA DI MARE

ITALIE

À l'horizon des nappes blanches, la mer Adriatique étale sa toile brillante. Mauro Uliassi a quitté les logarithmes pour la cuisine. Après une formation intensive, il ouvre son restaurant en 1990 avec sa sœur Catia en salle et obtient trois étoiles au guide Michelin en 2019. Dans des assiettes dressées au millimètre, les produits de la mer sont sublimes, cuits à la perfection, mariés aux herbes fraîches, aux saveurs acidulées, aux textures croquantes. Un beau voyage...

On the horizon beyond the white tablecloths, the Adriatic spreads its brilliant canvas. Mauro Uliassi has left logarithms for the kitchen... He opened his restaurant in 1990 with his sister Catia in the dining room and get three stars in Michelin guide. On plates dressed to the millimeter, the fruits of the sea are taken to a higher level, cooked to perfection, combined with fresh herbs, with slightly acid flavours and crunchy textures. A beautiful journey.

CATIA & MAURO **ULIASSI**

SENIGALLIA ANCONA

INFO@ULIASSI.IT

WWW.ULIASSI.IT

ULIASSI CUCINA DI MARE

VIA BANCHINA DI LEVANTE

60019 SENIGALLIA ANCONA

+39 0716 54 63

© MAUROULIASSI



VILLA CRESPI

ITALIE

Une superbe demeure mauresque, cinq étoiles de luxe, construite en 1880 sur les rives du lac d'Orta, à 45 minutes de l'aéroport de Milano Malpensa, avec des stucs damassés et des plafonds ornés de fresques : nous nous trouvons à Villa Crespi, restaurant trois étoiles Michelin un lieu offrant mille merveilles, où Antonino et Cinzia Cannavacciuolo accueillent avec grâce et raffinement leurs invités. Le mariage de la cuisine moderne méditerranéenne et des produits piémontais est de très grande qualité.

A striking Moorish residence, five stars luxury, built in 1880 on the shores of Lake Orta, 45 minutes far from the International airport of Milano Malpensa, with damask plastering and frescœd ceilings; we are in Villa Crespi, three Michelin stars restaurant a many-splendored place, where Antonino and Cinzia Cannavacciuolo offer their guests a gracious and elegant welcome. A perfect blend of modern Mediterranean cuisine and very high-quality Piedmontese produce.

CINZIA & ANTONINO CANNAVACCIUOLO ORTA SAN GIULIO

RISTORANTE@VILLACRESPI.IT
WWW.VILLACRESPI.IT

VILLA CRESPI
TABLE + HOTEL

VIA G. FAVA, 18, 28016 ORTA SAN GIULIO

© VILLACRESPI

+39 03 22 91 19 02



VILLA FELTRINELLI

ITALIE

Ce restaurant deux étoiles au guide Michelin est situé dans le cadre époustouffant de la Villa Feltrinelli, résidence paisible sur les rives du lac de Garde. Découvrez la signature unique du chef Stefano Baiocco, dont le savoir-faire et la créativité ne manqueront pas de vous surprendre. Une cuisine aux saveurs douces, dédiée au monde végétal. Une alchimie de plats réalisés avec une technique exceptionnelle et un véritable amour de la gastronomie.

The Two Michelin star restaurant is set in the breathtaking setting of Villa Feltrinelli, a charming historic residence and exclusive hideaway, located along the shores of Lake Garda. Experience the unmistakable signature of Chef Stefano Baiocco, who interprets ever-new creativity with skillful hands. A cuisine with mild tastes, refined and very sensitive to the vegetable world; an alchemy of proposal made with outstanding technique and extraordinary "love".

STEFANO BAIocco GARGNANO

GRANDHOTEL@VILLAFELTRINELLI.COM
WWW.VILLAFELTRINELLI.COM

VILLA FELTRINELLI
TABLE + HOTEL

WWW.RISTORANTEVILLAFELTRINELLI.COM

VIA RIMEMBRANZA 38/40, GARGNANO 25084 (BS)

© VILLAFELTRINELLI

+39 0365 79 80 00



CHÂTEAU RESTAURANT

JOËL ROBUCHON

En plein quartier d'Ebisu, se dresse un château français reconstruit pierre par pierre, et dédié à la gastronomie de Joël Robuchon. Au premier étage, vous trouverez le restaurant de Joël Robuchon. À sa tête, le chef exécutif Kenichiro Sekiya dirige avec brio les cuisines de ce château. Dans un décor de beige et de champagne, de miroirs et de cristaux, vous dégusterez un menu plein de saveurs reprenant les grands classiques de Joël Robuchon élaborés avec les meilleurs produits.

Right in the neighbourhood of Ebisu, stands a French "Château" rebuilt stone by stone in homage to Moulinsart, which is Le Restaurant de Joël Robuchon. To its head, the executive chef Kenichiro Sekiya who brilliantly directs the kitchens of this château. In a beige and champagne-coloured interior, of mirrors and crystals, you will enjoy a menu full of flavours covering Joël Robuchon's great classics elaborated with the best products.

KENICHIRO **SEKIYA**

WWW.ROBUCHON.JP

© ROBUCHON_TOKYO

TOKYO

YEBISU GARDEN PLACE

1-13-1 MITA, MEGURO-KU

153-0062 TOKYO

+81(0)3 5424 1347



LA BÉCASSE

JAPON

Perfectionniste comme son maître français Alain Chapel, Yoshinori Shibuya exécute une cuisine franco-nippone goûteuse et respectueuse des produits. Sa salade de homard à la coriandre est une évidence culinaire. Le décor moderne, orné de bronzes et de toiles, marie des teintes chaudes et élégantes. Superbe cave.

A perfectionist just like his French master Alain Chapel, Yoshinori Shibuya creates flavourful French-Japanese cuisine that uses his ingredients to their best effect. His lobster salad with coriander is a culinary showpiece. The modern decor, adorned with bronzes and paintings, brings together warm and elegant hues in harmony. The wine cellar is superb.

YOSHINORI **SHIBUYA**

LABECASSE@COMET.OCN.NE.JP

WWW.LABECASSE1990.COM

© LA_BECASSE1990

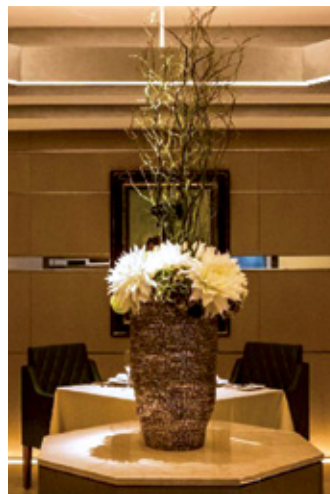
OSAKA

LA BÉCASSE

YUKI BLDG 1F, 3-3-9 HIRANO-MACHI, CHUO-KU, OSAKA

KU, OSAKA

+81 (0)6 4707 0070



LA TOUR D'ARGENT

JAPON

La Seine a cédé sa place au plus beau jardin traditionnel de Tokyo, au sein de l'Hotel New Otani, et le décor fastueux du restaurant qui a fêté ses 40 ans en 2024, est là pour mettre en scène les grands classiques de la maison-mère, notamment le fameux Caneton Frédéric Delair, mais aussi de savoureuses créations du chef Renaud Augier, Meilleur Ouvrier de France 2019, qui sublime avec talent les exceptionnels produits français et japonais.

The river Seine gives way to Tokyo's most beautiful traditional garden and the sumptuous decor of the restaurant, which celebrated its 40th anniversary is designed as the perfect setting for the great classics of the mother restaurant such as the famed "Duckling Frédéric Delair". Chef Renaud Augier who won the very sought after Meilleur Ouvrier de France 2019, official French distinction, also introduces some exquisite creations drawing on the exceptional French and Japanese products.

RENAUD AUGIER

TOKYO

TOURDARGENT@NEWOTANI.CO.JP
WWW.TOURDARGENT.JP

HOTEL NEW OTANI, 4-1 KIOI-CHO,

TABLE + HOTEL

CHIYODA-KU, 102-8578 TOKYO

+81 (0)3 3239 3111 (DIRECT)

© TOURDARGENTTOKYO



SÉZANNE

JAPON

Dirigé par le chef Daniel, Sézanne sert une cuisine française moderne aux racines classiques, élaborée avec une touche légère et dressée avec précision, mettant en vedette une gamme d'ingrédients raffinés provenant de tout le Japon. La cuisine ouverte, conçue par le célèbre André Fu, offre un aperçu alléchant du voyage gastronomique, tandis que la Table du Chef attend les invités pour une expérience culinaire de premier choix.

Led by Chef Daniel, Sézanne serves classically rooted modern French cuisine, crafted with a light touch and plated with precision, featuring an array of fine ingredients sourced from across Japan. The show kitchen, designed by acclaimed Andre Fu, offers tantalizing glimpses of the cooking journey, while the Chef's Table invites guests to experience Sézanne's orchestra-like culinary performance first hand.

DANIEL CALVERT

TOKYO

SEZANNE.MARUNOUCHI@FOURSEASONS.COM

WWW.SEZANNE.TOKYO

SÉZANNE

PACIFIC CENTURY PLACE MARUNOUCHI, 1-11-1

MARUNOUCHI, CHIYODA-KU, 100-6277 TOKYO

+81 (0)3 5222 5810

© SEZANNETOKYO



MA LANGUE SOURIT

LUXEMBOURG

À proximité de Luxembourg ville, en bordure de forêt, le restaurant Ma Langue Sourit vous accueille. En salle, les matériaux nobles et naturels, bois, métal et cuir rappellent la nature. Un salon vous invite à l'apéritif ou pour terminer votre repas dans un endroit cosy et intimiste. La cuisine est aussi juste et équilibrée que généreuse et savoureuse.

Located near Luxembourg City, bordering a forest, restaurant Ma Langue Sourit welcomes you. The dining room features refined and natural materials such as wood, metal and leather, thus putting an emphasis on nature. A lounge invites you to an aperitif or to finish your meal in a cosy and intimate place. The cuisine is as fair and balanced as it is generous and flavourful.

CYRIL **MOLARD**

MOUTFORT

MLS@MLS.LU

WWW.MLS.LU

© MALANGUESOURIT.CYRIL_MOLARD

MA LANGUE SOURIT

1, ROUTE DE REMICH

L-5331 MOUTFORT

+352 26 35 20 31



MOSCONI

LUXEMBOURG

Dans l'ancien quartier des brasseurs, un décor enchanteur sert d'écrin à cette belle demeure magistralement rénovée. L'esprit de l'Italie règne sur la table des Mosconi. Ilario met un soin jaloux au choix des matières premières : les pâtes maison, les préparations à base de viandes et de poissons, le veau de lait et les truffes blanches rendent un bel hommage au terroir méditerranéen. Des recettes que l'on savoure en terrasse, les yeux mi-clos, dès les beaux jours.

A charming decor is the setting for this beautifully renovated house in the former brewers' quarter. The spirit of Italy radiates at the Mosconi restaurant. Ilario is particularly attentive to the choice of basic ingredients: homemade pasta, meat and fish-based preparations, suckling veal and white truffles warmly salute Mediterranean cuisine. Dishes served on the terrace that diners can savour with half-closed eyes on summer days.

SIMONETTA & ILARIO **MOSCONI**

LUXEMBOURG

MOSCONI@PT.LU

WWW.MOSCONI.LU

© MOSCONIILARIO

MOSCONI

13, RUE MÜNSTER

2160 LUXEMBOURG

+352 (0)54 69 94



LA GRANDE TABLE MAROCAINE

MAROC

Au sein du Royal Mansour Marrakech, l'un des palaces les plus luxueux au monde, La Grande Table Marocaine est le restaurant gastronomique marocain par excellence. Le chef Karim Ben Baba y offre la richesse gustative d'une cuisine ancestrale à travers son inclinaison sincère et moderne. Fruit d'un savoir-faire et autres ressources propres à cette cuisine aux saveurs reconnues au niveau international, la carte recèle de surprenantes recettes aux goûts transcendés.

At Royal Mansour Marrakech, one of the most luxurious palaces in the world, La Grande Table Marocaine is at the top of the list of Moroccan fine dining restaurants. The chef Karim Ben Baba offers the gustative richness of the ancestral Moroccan cuisine through his modern vision. The result of a ancestral know-how and singular resources of a world-renowned cuisine. The menu gathers surprising dishes with transcended tastes.

MARRAKECH

KARIM BEN BABA

RESTAURATION@ROYALMANSOUR.COM

WWW.ROYALMANSOUR.COM

LA GRANDE TABLE MAROCAINE

TABLE + HOTEL

RUE ABOU ABBAS EL SEBTI, 40000 MARRAKECH

+212 (0)529 80 82 82

© ROYALMANSOURMARRAKECH



SESAMO

MAROC

À Sesamo, le chef prodige Massimiliano Alajmo fait voyager les convives en Italie. Dans un décor vénitien, entre tentures damassées et lustres de Murano, ils dégustent des assiettes solaires et audacieuses, dans lesquelles les saveurs italiennes originelles sont réhaussées par le génie créatif du chef. Le mythique cappuccino Majorelle, le risotto aux champignons et à la mousse de pignons de pin, ou encore l'incroyable glace à la pistache, font du Sesamo le meilleur restaurant italien du Maroc.

At Sesamo, prodigy chef Massimiliano Alajmo takes diners on a culinary journey to Italy. Surrounded by Venetian décor of damask drapes and Murano glass chandeliers, guests can savour bold, sunny dishes, in which original Italian flavours are enhanced by the chef's creative genius. The legendary Majorelle cappuccino, the mushroom and pine nut mousse risotto and the incredible pistachio ice cream make Sesamo the best Italian restaurant in Morocco.

RAFFAELE & MASSIMILIANO ALAJMO

MARRAKECH

RESTAURATION@ROYALMANSOUR.COM

WWW.ROYALMANSOUR.COM

SESAMO

TABLE + HOTEL

RUE ABOU ABBAS EL SEBTI, 40000 MARRAKECH

+212 (0)529 80 82 82

© ROYALMANSOURMARRAKECH



BLUE BAY MARCEL RAVIN

MONACO

Marcel Ravin, chef humaniste. Récompensé par deux étoiles au guide Michelin, Marcel Ravin déroule avec audace sa partition au Blue Bay Marcel Ravin, au sein du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Né en Martinique, marqué par la cuisine familiale et la Méditerranée, il livre une ode à la vie autour des cinq éléments. Une cuisine engagée et sincère orchestrée par une brigade pleine d'audace qui exprime des créations d'exception pour une totale immersion.

Marcel Ravin, two-star chef of the Blue Bay Marcel Ravin in the Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, is a true humanist. Born in Martinique and drawing inspiration from both his family's cooking and the Mediterranean gastronomy, his cuisine is a celebration of life based on the five elements. His bold and sincere creations are crafted by a daring brigade for an unforgettable immersive experience.

MARCEL RAVIN

MONACO

WWW.MONTECARLOBAY.COM

BLUEBAY MARCEL RAVIN, MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT

TABLE + HOTEL

40 AVENUE PRINCESSE GRACE, 98000 MONACO

© MONTECARLOSMBM

+377 98 06 03 60



LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE

MONACO

À L'HÔTEL DE PARIS

Depuis son arrivée au restaurant de L'Hôtel de Paris, Alain Ducasse a fait de l'innovation une tradition. Avec Emmanuel Pilon à la tête des cuisines du Louis XV – Alain Ducasse, s'ouvre un nouveau chapitre de cette haute cuisine contemporaine inspirée par l'esprit de la Naturalité. Le restaurant revendique la liberté d'inventer les nouveaux goûts de la Méditerranée, fidèle à ce terroir, à ses produits et ses artisans producteurs.

Since his arrival at the restaurant of the Hôtel de Paris, Alain Ducasse has made innovation a tradition. With Emmanuel Pilon at the helm of the kitchens of Le Louis XV - Alain Ducasse, a new chapter opens in this contemporary haute cuisine inspired by the spirit of Naturalité. The restaurant claims the freedom to invent new Mediterranean flavors, faithful to this region, its products, and its artisan producers.

ALAIN DUCASSE EMMANUEL PILON

MONACO

ADHP@SBM.MC

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS

WWW.DUCASSE-PARIS.COM

TABLE + HOTEL

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO

© LELOUISXVMONACO

+377 98 06 88 64



DE GROENE LANTAARN

PAYS-BAS

Le restaurant De Groene Lantaarn allie tradition et modernité pour offrir une expérience gastronomique d'exception. Le moulin à grains, qui fonctionne tous les jours et surplombe le jardin potager, offre un décor authentique au cœur d'un bâtiment majestueux. L'extérieur ancien contraste pleinement avec le restaurant, spacieux et moderne, conçu pour offrir un cadre de sérénité aux clients et leur faire découvrir des saveurs exceptionnelles, tant dans l'assiette que dans le verre. La créativité du chef s'exprime dans ses plats à la fois équilibrés et audacieux.

Traditionally meets contemporary at De Groene Lantaarn. The operational daily fresh grain grinding mill, overlooking the vegetable garden, forms the authentic decor of the stately building. The outside is in great contrast with the spacious modern restaurant, which is deliberately serene in order to maximize the experience presented at the table and designed to fully absorb the flavours on the plate and in the glass. Expect balanced but daring dishes from a creative chef.

JARNO **EGGEN** CINDY **BORGER**

STAPHORST

INFO@DEGROENELANTAARN.COM
WWW.DEGROENELANTAARN.COM

DE GROENE LANTAARN

GEMEENTEWEG 364
7951 PG STAPHORST

© DE_GROENE_LANTAARN

+31 522 463 116



DE LIBRIJE

PAYS-BAS

Dans une atmosphère unique, le restaurant De Librije offre des plats d'une extraordinaire saveur, accompagnés de vins d'exception. Les meilleurs ingrédients régionaux sont à la base de la cuisine. Tandis que Jonnie Boer et sa brigade mettent leur talent au service de la perfection culinaire, Thérèse Boer et son équipe choisissent les meilleurs vins pour proposer un dîner des plus raffinés.

Restaurant De Librije stands for savouring extraordinary dishes and accompanying wines in unique surroundings. Pure ingredients from the region make up the bases of the kitchen. Jonnie Boer and his brigade ensure perfection in the kitchen while Thérèse Boer and her team guarantee a special wine and dine combination.

THÉRÈSE & JONNIE **BOER**

ZWOLLE

INFO@LIBRIJE.COM
WWW.LIBRIJE.COM

DE LIBRIJE

TABLE + HOTEL

SPINHUISPLEIN, 1, 8011 ZZ ZWOLLE

© DELIBRIJEZWOLLE

+31 (0)38 853 00 00



FRED

PAYS-BAS

Le chef doublement étoilé Fred Mustert et son épouse Mirjam réunissent les meilleurs produits et vins dans leur restaurant Fred, situé dans un endroit emblématique sur la Meuse à Rotterdam. Le restaurant est reconnu internationalement pour son décor raffiné, sa fromagerie et son dôme à vin. La cuisine de Fred est une interprétation moderne de la tradition française, avec une touche de fantaisie. Il respecte l'essence de chaque ingrédient, créant de véritables œuvres d'art. C'est ainsi qu'il dessine son propre univers culinaire.

Two-star chef Fred Mustert and his wife Mirjam bring together the best products and the finest wines in their restaurant, Fred. Located at an iconic spot by the Maas in Rotterdam. The restaurant is internationally acclaimed for its decor, its cheese boutique, and its wine dome. Fred's cooking style is modern French with a touch of quirkiness. He preserves the essence of his ingredients and enhances them, creating the most beautiful dishes. In this way, he sketches his own culinary universe.

FRED & MIRJAM **MUSTERT**

ROTTERDAM

INFO@RESTAURANTFRED.NL

WWW.RESTAURANTFRED.NL

© RESTAURANTFRED

FRED

TABLE + HOTEL

BOOMPJES 41, 3011 XB ROTTERDAM

+31 (0)10212 0110



INTER SCALDES

PAYS-BAS

Inter Scaldes, géré depuis novembre 2023 par le chef étoilé Jeroen et son épouse Sanne Achtien, offre une expérience gastronomique de haut vol ainsi que des suites confortables bordées de verdure. La cuisine de Jeroen se définit par son approche de la fermentation et son exigence quant à la qualité des ingrédients locaux, reflétant l'essence de la Zélande. Réservez et découvrez un mélange de tradition et d'innovation dans le renouvelé Inter Scaldes.

Inter Scaldes, since November 2023 led by Michelin star chef Jeroen and his wife Sanne Achtien, offers a gastronomic dining experience as well as comfortable suites surrounded by lush greenery. Jeroen's culinary expertise revolves around fermentation and local ingredients, reflecting Zeeland's essence. Reserve now and discover a blend of tradition and innovation in the renewed Inter Scaldes.

JEROEN & SANNE **ACHTIEN**

KRUININGEN

INFO@INTERSCALDES.NL

WWW.INTERSCALDES.NL

© JACHTIEN

© INTER_SCALDES

INTER SCALDES

TABLE + HOTEL

ZANDWEG, 2, 4416 NA KRUININGEN

+31 (0)11 338 17 53



OCEAN

PORTUGAL

Créé en 2007 et situé au Vila Vita Parc, en Algarve, le restaurant Ocean offre des vues spectaculaires sur l'Atlantique et la combinaison parfaite d'une cuisine sublime, d'un service impeccable et d'une atmosphère élégante – avec l'authenticité gastronomique portugaise dans le cœur. En hommage à la liberté de l'océan, chaque inspiration se concentre sur une partie différente de notre patrimoine gastronomique, explorant un héritage culinaire éclectique à travers le monde.

Created in 2007 and located at Vila Vita Parc, Ocean restaurant offers spectacular Atlantic views and the perfect combination of sublime food, seamless service and an atmosphere of casual elegance, with Portuguese gastronomic authenticity at its heart. In homage to the freedom of the ocean, each inspiration focuses on a different part of our gastronomic heritage, exploring an eclectic culinary legacy around the globe.

HANS NEUNER

PORCHES

RESTAURANTEOCEAN@VILAVITAPARC.COM

VILA VITA PARC

WWW.RESTAURANTEOCEAN.COM

TABLE + HOTEL

RUA ANNELIESE POHL, ALPORCHINHOS 8400-450 PORCHES

© RESTAURANTEOCEAN

+ 351 282 310 100



ALAIN DUCASSE

ROYAUME-UNI

AT THE DORCHESTER

Le restaurant Alain Ducasse at The Dorchester exprime une vision contemporaine et épurée de la cuisine française. L'agence Jouin Manku en a dessiné les courbes harmonieuses. Au centre de la salle, la Table Lumière offre une expérience gastronomique et sensorielle unique, avec un décor et un menu exceptionnels. Dans le plus pur respect de la philosophie d'Alain Ducasse, c'est aux produits que le chef Jean-Philippe Blondet accorde la plus grande importance.

The restaurant Alain Ducasse at The Dorchester expresses a contemporary vision of French cuisine. The design studio Jouin Manku has imaged the harmonious curves of this address. The centrepiece of the restaurant is the stunning Table Lumière where guests are provided with a unique gastronomic and sensory experience, and exceptional decor and menu. Chef Patron Jean-Philippe Blondet interprets Alain Ducasse's cuisine with a modern and refined approach.

ALAIN DUCASSE JEAN-PHILIPPE BLONDET LONDRES

ALAINDUCASSERESERVATIONS@ALAIN-DUCASSE

HOTEL THE DORCHESTER

-DORCHESTER.COM

TABLE + HOTEL

WWW.ALAINDUCASSE-DORCHESTER.COM

53 PARK LANE, LONDRES W1K 1QA

© ALAINDUCASSEATTHEDORCHESTER

+44 (0)20 7629 8866



ANDREW FAIRLIE

ROYAUME-UNI

Fondé en 2001, ce restaurant intime, situé au cœur de l'emblématique Gleneagles Hotel, propose une cuisine écossaise et française moderne. Stephen McLaughlin a cuisiné avec Andrew Fairlie pendant vingt-quatre ans et perpétue sa philosophie de simplicité élégante, mettant en valeur l'excellence de produits locaux. Au menu, homard écossais fumé maison au beurre citron vert et herbes, le meilleur du gibier sauvage local, des fruits de mer et des légumes, des herbes et des salades cultivées dans le jardin victorien secret du restaurant.

Established in 2001, serving modern Scottish/French cuisine in an intimate restaurant in the heart of the iconic Gleneagles Hotel. Stephen McLaughlin has cooked with Andrew for 24 years and continues Andrew's ethos of elegant simplicity, showcasing the world class produce that only Scotland can offer. You can expect to taste home smoked Scottish Lobster, with a Lime and Herb Butter, the best of local wild Game, Shellfish and Vegetables, Herbs and Salads grown in the restaurant's own Victorian Secret Garden.

STEPHEN MC LAUGHLIN

AUCHTERARDER

RESERVATIONS@ANDREWFAIRLIE.CO.UK
WWW.ANDREWFAIRLIE.CO.UK

RESTAURANT ANDREW FAIRLIE

TABLE + HOTEL

THE GLENEAGLES HOTEL, AUCHTERARDER, PERTSHIRE SCOTLAND PH3 1NF

© RESTAURANT_ANDREW_FAIRLIE

+44 (0)1764 694 267



LE MANOIR AUX QUAT'SAISONS

ROYAUME-UNI

A BELMOND HOTEL

Réputé pour proposer l'une des plus envoûtantes expériences gastronomiques de Grande-Bretagne, Le Manoir aux Quat'Saisons est un lieu à la fois unique et exceptionnel. Les mets concoctés par Raymond Blanc sont de véritables « éclairs de génie créatif ». Entouré par des étendues de verdure, de fleurs et de vergers, le potager offre au restaurant et à la Raymond Blanc Cookery and Gardening Schools des produits bio ultra-frais, permettant ainsi à cette adresse de demeurer encore et toujours à la pointe de l'excellence culinaire.

Renowned for offering one of Britain's finest gastronomic experiences, Le Manoir aux Quat'Saisons is one of the most cherished manor houses. Raymond Blanc's dishes are "a twist of imaginative genius". Surrounded by lawns, flower borders and orchards, the kitchen garden provides the restaurant and The Raymond Blanc Cookery and Gardening Schools with ultra-fresh, organic produce ensuring the destination remains at the cutting edge of culinary excellence.

RAYMOND BLANC

OXFORD

MANOIR.MQS@BELMOND.COM
WWW.BELMOND.COM/LEMANOIR

CHURCH ROAD

TABLE + HOTEL

GREAT MILTON, OX44 7PD OXFORD

© BELMONDLEMANOIR

+44 (0)18 4427 8881



THE WATERSIDE INN

ROYAUME-UNI

Niché sur les rives de la Tamise, caressé d'un saule et parfumé par les senteurs de ses jardins et herbiers, le Waterside Inn est un havre de luxe et de tranquillité. Fondé en 1972 par son père Michel, le chef Alain Roux perpétue l'héritage familial. Utilisant les meilleurs ingrédients de saison, préparés avec légèreté et flair, ce « restaurant avec chambres » rend hommage à la gastronomie française et à l'hospitalité. Doté d'une nouvelle école de cuisine et d'une bibliothèque culinaire, le Waterside Inn offre une expérience gastronomique et sensorielle inoubliable.

Nestled on the banks of the Thames, caressed by a sleepy willow and scented by English cottage gardens, there is sanctuary and style at every turn. Founded in 1972 by his father Michel, Chef Alain Roux perpetuates his family's legacy. Using the finest seasonal ingredients, prepared with lightness and flair, this "restaurant with rooms" celebrates classic French cuisine and flawless hospitality. Boasting a new Culinary School and Michel Roux Library, The Waterside Inn presents an expansive gastronomic and sensory experience.

ALAIN ROUX

BERKSHIRE

RESERVATIONS@WATERSIDE-INN.CO.UK

WWW.WATERSIDE-INN.CO.UK

© ROUXWATERSIDEINNBRAY

THE WATERSIDE INN

TABLE + HOTEL

FERRY ROAD, BRAY, BERKSHIRE SL6 2AT

+44 (0)1628 620 691



JAAN

SINGAPOUR

BY KIRK WESTAWAY

Le restaurant Jaan est l'un des établissements les plus réputés de Singapour. Ode au Devon, région natale du chef Kirk Westaway dans le sud-ouest de l'Angleterre, la décoration du restaurant et sa cuisine sont directement inspirées de ses souvenirs d'enfance. Situé au niveau 70 du Swissôtel The Stamford, le restaurant offre une vue imprenable sur Singapour. Cet établissement se caractérise par son atmosphère intime et son exploration multisensorielle du Devon, le tout dans une ambiance chaleureuse pour une expérience culinaire inoubliable.

Jaan is one of Singapore's most awarded restaurants. An ode to Chef Kirk's home region of Devon in the South West of Britain, both the restaurant interior and the cuisine speak of cherished childhood memories that have inspired his life's work. Sitting at level 70 with Singapore's most breath-taking city skyline views, from atop the Swissôtel The Stamford, Jaan's intimate ambiance has the ability to take guests on a multi-sensorial journey through Devon. Here, they discover a sense of warmth and form memories to last a lifetime.

KIRK WESTAWAY

SINGAPOUR

JAAN.BOOKINGS@SWISSOTEL.COM

WWW.JAAN.SG

© JAANBYKIRK

© CHEFKIRK_W

JAAN

TABLE + HOTEL

SWISSOTEL THE STAMFORD, LEVEL 70, 2 STAMFORD ROAD, SINGAPORE 178882

+65 9199 9008



ODETTE

SINGAPOUR

Odette est le tout premier restaurant du chef et propriétaire primé Julien Royer, situé en plein cœur de l'emblématique National Gallery de Singapour. Ce restaurant rend hommage à sa grand-mère qui lui a appris à préparer les plats les plus exceptionnels à partir des ingrédients les plus simples. On y déguste une cuisine française moderne axée sur les meilleurs produits de saison venus des quatre coins du monde sous leur forme la plus pure, pour un véritable déluge de saveurs.

Odette is award winning chef-owner Julien Royer's first restaurant, located at the iconic National Gallery Singapore. It is a tribute to his grandmother Odette, who taught him how some of the most remarkable dishes can come from simplest ingredients. Odette serves produce – driven modern French cuisine that showcases the best seasonal ingredients from around the world in their purest form and flavor.

JULIEN ROYER

SINGAPOUR

ENQUIRY@ODETTERESTAURANT.COM

WWW.ODETTERESTAURANT.COM

ODETTE

1ST ANDREW'S ROAD #01-04

SINGAPORE 178957

+65 6385 0498

© ODETTERESTAURANT



SAINT PIERRE

SINGAPOUR

Saint Pierre est un restaurant français contemporain deux étoiles Michelin à Singapour, dirigé par le chef propriétaire Emmanuel Stroobant. Il offre aux fins gourmets une expérience gastronomique et sensorielle unique, un accueil des plus chaleureux, des intérieurs élégants, une vue imprenable sur le front de mer de la baie de Marina, et une cuisine française moderne primée avec une touche asiatique – préparée avec les ingrédients de saison les plus fins.

Saint Pierre is a two Michelin-starred contemporary French restaurant in Singapore led by Chef-Owner Emmanuel Stroobant. It offers discerning diners with a unique gastronomic and sensory experience, featuring warm hospitality, elegant interiors, stunning Marina Bay waterfront views, and award-winning modern French cuisine with an Asian twist – crafted from the finest seasonal ingredients.

EMMANUEL STROOBANT

SINGAPOUR

INFO@SAINTPIERRE.COM.SG

WWW.SAINTPIERRE.COM.SG

SAINT PIERRE

1FULLERTON ROAD, #02-02B ONE FULLERTON

SINGAPORE 049213

+ 65 6438 0887

© SAINTPIERRESG



OPERAKÄLLAREN

SUÈDE

Avec ses superbes fresques, ses lustres imposants et sa cheminée monumentale, Operakällaren est sans doute l'un des restaurants les plus grandioses de Suède. Ce véritable joyau du XIX^e siècle, classé monument historique, est niché en plein cœur de l'opéra royal de Stockholm. Le chef et son équipe y proposent une cuisine internationale des plus raffinées ainsi qu'une vaste sélection de vins du monde entier.

Frescoes, impressive chandeliers and a huge fireplace make Operakällaren unquestionably one of the grandest restaurants in Sweden. This is a 19th century listed gem in the premises of the Royal Opera House, transformed into a modern restaurant serving international haute cuisine. The wine cellar is a treasure trove of exquisite wines from all over the world.

ABBE **IBRAHIM**

INFO@OPERAKALLAREN.SE
WWW.OPERAKALLAREN.SE

© OPERAKÄLLAREN_OK

STOCKHOLM

OPERAKÄLLAREN

BOX 1616,
111 86 STOCKHOLM
+46 8 676 58 01



CHEVAL BLANC BY PETER KNOGL

SUISSE

Au Cheval Blanc à Bâle, Peter Knogl compose avec une cuisine française classique et contemporaine, enrichie d'influences méditerranéennes et asiatiques, dans laquelle « le produit » est au centre de l'attention. Accompagné de l'excellent sommelier Christoph Kokemoor, Peter Knogl vous embarque dans son univers culinaire. Cuisine de haut niveau, l'ambiance et l'excellence du service y sont réunies. Il s'est vu attribuer trois étoiles au guide Michelin et dix-neuf points Gault&Millau.

At the Cheval Blanc in Basel, Peter Knogl inspires with contemporary, classic French cuisine reinterpreted with Mediterranean and Asian elements and focusing on the product itself. Together with excellent sommelier Christoph Kokemoor, Peter Knogl demonstrates his class at the Cheval Blanc. Here, top cuisine, ambiance and excellent service showcase a perfect symbiosis. Awarded with 3 Michelin stars and 19 Gault&Millau points.

PETER **KNOGL**

CHEVALBLANC@LESTROISROIS.COM
WWW.CHEVALBLANCBASEL.COM

© GRANDHOTELLESTROISROIS

BÂLE

GRAND HOTEL LES TROIS ROIS

TABLE + HOTEL
BLUMENRAIN 8, 4001 BASEL
+41 (0)61 260 50 07



DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

SUISSE

Situé à Satigny, au cœur de la campagne genevoise, le Domaine de Châteauevieux incarne la Suisse telle qu'on la rêve : rustique et chaleureuse. Un lieu d'exception qui séduit par son cadre, sa table et l'accueil de l'emblématique maître de salle Esteban Valle Trujillo. Le chef Philippe Chevrier et son équipe proposent une cuisine de saison, à la fois simple et raffinée, exprimant l'excellence des meilleurs produits.

Located in Satigny, in the heart of the Canton of Geneva, the Domaine de Châteauevieux embodies Switzerland as we dream it: rustic and serene. It's a most exceptional house, offering a breath-taking setting, outstanding cuisine and a warm welcome by its iconic director Esteban Valle. Chef Philippe Chevrier and his team offer simple yet refined seasonal cuisine, achieving excellence by using the finest produce.

PHILIPPE **CHEVRIER**

SATIGNY-GENÈVE

INFO@CHATEAUVIEUX.CH
WWW.CHATEAUVIEUX.CH

DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

TABLE + HOTEL

CHEMIN DE CHÂTEAUVIEUX, 16, 1242 SATIGNY

+41 (0)22 753 15 11

© DOMAINE_DE_CHATEAUVIEUX



FOCUS ATELIER

SUISSE

Sous la direction du chef Patrick Mahler depuis 2017, « Focus atelier » brille en tant que joyau culinaire en Suisse. Avec deux étoiles Michelin et dix-huit points Gault&Millau, notre restaurant fusionne la sophistication française avec une touche innovante scandinave. Dans notre cadre intime avec sept tables, chaque moment est façonné avec chaleur et précision, invitant les convives à savourer une expérience culinaire raffinée et accessible.

Helmed by Chef Patrick Mahler since 2017, "Focus atelier" stands as a culinary jewel in Vitznau, Central Switzerland. With 2 Michelin stars and 18 Gault&Millau points, our restaurant blends French sophistication with innovative Scandinavian flair. In our intimate setting with seven tables, each moment is crafted with warmth and precision, inviting guests to savor refined, approachable dining.

PATRICK **MAHLER**

VITZNAU/LUCERNE

INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH
WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH

PARK HOTEL VITZNAU FOCUS ATELIER

TABLE + HOTEL

SEESTRASSE 18, 6354 VITZNAU/LUCERNE

+41 (0) 41 399 6060

© RESTAURANTFOCUS



PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

SUISSE

Entièrement remanié cet hiver par Tristan Auer, le restaurant Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne s'inscrit dans un décor à nul autre pareil. Dans le parc, comme en terrasse, la vue sur le lac Léman est à couper le souffle. En cuisine, Anne-Sophie Pic et ses équipes, formées à Valence, racontent le terroir suisse et ses saisons. Précise et exigeante, la carte révèle avec brio la philosophie culinaire que la cheffe a fait sienne, l'Imprégnation. En salle, le service discret et prévenant est au diapason de l'expérience.

Completely redesigned this winter by Tristan Auer, the restaurant Pic at Beau-Rivage Palace in Lausanne stands out for its incredible setting: both in the park and on the terrace, the establishment offers breath-taking views of Lake Geneva. In the kitchen, Anne-Sophie Pic and her teams, trained in Valence, tell the story of the Swiss terroir with each passing season: precise and demanding, the menu brilliantly reveals the chef's culinary philosophy, "Imprégnation". And in the dining room, the discreet yet attentive service caps off the experience.

ANNE-SOPHIE PIC
LAUSANNE

PIC@BRP.CH
WWW.BRP.CH

PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

TABLE + HOTEL

17-19, PLACE DU PORT, CH-1006 LAUSANNE

+41 (0)21 613 33 39

© PIC.BEAURIVAGEPALACE



RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE

SUISSE

Une maison à l'histoire unique et au rayonnement international, ayant accueilli entre ses murs des chefs renommés. Franck Giovannini a repris les rênes de cette maison d'exception depuis 2016. Dans la lignée de ses prédécesseurs, le chef triplement étoilé et son équipe proposent aux convives une expérience gastronomique de haute voltige. Producteurs locaux, produits et cartes de saison, tous les ingrédients sont réunis à Crissier pour proposer une cuisine épurée, fraîche et végétale.

A Home with a unique history and an international reputation, having hosted renowned chefs. Franck Giovannini has taken over the reins of the establishment since 2016. In tune with its predecessors, the three-Michelin-star chef and his team offer their hosts an exceptional gastronomic experience. Working with local producers and using only seasonal fresh products, all the ingredients come together in Crissier to propose a refined, fresh and vegetal carte.

FRANCK GIOVANNINI
CRISSIER

RESERVATION@RESTAURANTCRISSIER.COM
WWW.RESTAURANTCRISSIER.COM

RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE

RUE D'YVERDON, 1

1023 CRISSIER

+41 (0)21 634 05 05



SCHLOSS SCHAUENSTEIN

SUISSE

Le chef Andreas Caminada a ouvert le Schloss Schauenstein en 2003 en plein cœur des Alpes suisses, où il a su se hisser rapidement au sommet de la gastronomie mondiale avec trois étoiles Michelin et dix-neuf points Gault&Millau. En 2022, Marcel Skibba a rejoint l'équipe en tant que chef cuisinier et associé. La cuisine est profondément ancrée dans son terroir, conçue à partir d'ingrédients issus d'exploitations locales et de légumes cultivés directement dans le jardin du château.

Chef Andreas Caminada opened Schloss Schauenstein amidst the impressive Swiss Alps in 2003 and quickly rose to the top of the world's culinary hierarchy, acclaimed with 3 Michelin stars and 19 Gault&Millau points. In 2022, Marcel Skibba became head chef & partner. The relationship to the region forms the base of the cuisine with ingredients from local farmers and vegetables from the castle garden.

ANDREAS CAMINADA **MARCEL SKIBBA** **FÜRSTENAU**

KONTAKT@SCHAUENSTEIN.CH
WWW.SCHAUENSTEIN.CH

SCHLOSS SCHAUENSTEIN

TABLE + HOTEL

SCHLOSSGASS 77, CH-7414 FÜRSTENAU

+41 (0)81 632 10 80

© SCHLOSS_SCHAUENSTEIN



BAAN TEPA

THAÏLANDE

La philosophie de Baan Tepas consiste à organiser et à concevoir des menus respectueux de l'environnement et inspirés des communautés locales. Elle repose sur trois piliers principaux : des ingrédients locaux – en étroite collaboration avec les agriculteurs et les pêcheurs pour découvrir des trésors cachés et en tirer le meilleur ; la créativité – en utilisant des techniques culinaires sophistiquées pour créer des récits ; et la durabilité – en étant constamment attentifs au gaspillage alimentaire. Un jardin est cultivé pour minimiser et réutiliser les déchets.

Baan Tepas's philosophy is to curate and create environmentally conscious, locally inspired menus alongside local communities. It's driven by 3 main pillars: local ingredients – we work closely with farmers and fishermen to find hidden gems and gain experience from them ; creativity - we use refined culinary techniques to craft narratives ; and sustainability – we are always being mindful about the food waste that is produced. We have a garden where we grow produce ourselves to minimize and reuse our waste.

TAM CHUDAREE DEBHAKAM **BANGKOK**

RESERVATION@BAANTEPABKK.COM
WWW.BAANTEPABKK.COM

BAAN TEPA

561 RAMKHAMHAENG ROAD, HUA MAK,

BANG KAPI, BANGKOK 10240

+66 (0)98 696 9074

© BAANTEPABKK



LE NORMANDIE

THAÏLANDE

Depuis 1958, Le Normandie est une référence mondiale de la cuisine française à Bangkok, ce fut également le premier établissement gastronomique français de la ville. Aujourd'hui, Le Normandie offre une interprétation moderne de son excellence d'origine. Son ambiance élégante et accueillante, ainsi que sa vue panoramique sur la rivière Chao Phraya à travers ses grandes baies vitrées, en font un lieu d'exception pour les événements spéciaux.

Since 1958, Le Normandie has stood as a global icon of French fine dining in Bangkok, being the city's first French fine dining restaurant. Today, Le Normandie offers a contemporary interpretation of its original splendour. The elegant, warm ambiance, along with breath-taking views of the Chao Phraya River through floor-to-ceiling windows, makes it an exceptional choice for special occasions.

BANGKOK

LE NORMANDIE

TABLE + HOTEL

WWW.MANDARINORIENTAL.COM/BANGKOK

48, ORIENTAL AVENUE, 10500 BANGKOK

© MO_BANGKOK

+66 (0)2 659 9000



SÜHRING

THAÏLANDE

Depuis mars 2016, Sühring présente un menu allemand moderne inspiré par des souvenirs d'enfance et des recettes de famille, élevés au niveau de la haute cuisine et combinant l'essence de plats traditionnels avec des influences contemporaines d'Europe centrale. Thomas & Mathias reçoivent leurs invités chez eux en leur offrant une hospitalité chaleureuse dans un environnement détendu et élégant. Tout les vins et les boissons suivent la même philosophie que la cuisine des jumeaux.

Since March 2016, Sühring showcases the best of modern German fare inspired by childhood memories and family recipes. All elevated to the level of haute cuisine and combining the essence of traditional dishes with contemporary Central European influences. The brothers invite their guests to their home, offering a warm hospitality in a relaxed, soothing and elegant environment. All drinks follow the same philosophy as the twins' cuisine.

THOMAS & MATHIAS **SÜHRING**

BANGKOK

RESERVATION@RESTAURANTSUHRING.COM

WWW.RESTAURANTSUHRING.COM

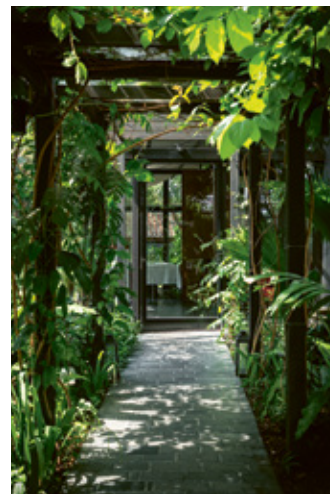
N°10, YEN AKAT SOI 3, CHONGNONSI,

YANNAWA

10120 BANGKOK

© RESTAURANT_SUHRING

+66 (0) 2107 2777





PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930



PLANTIN - Puyméras, FRANCE

+33 (0)4 90 46 41 44 • info@plantin.com • www.truffe-plantin.com

INDEX DES CHEFS

A

Achtien Jeroen ²²¹
Airaud Paulo ⁹¹
Alajmo Giovanni ²⁰²
Alajmo Massimiliano ^{197, 215}
Alajmo Raffaele ²¹⁵
Alléno Yannick ^{136, 140}
Amador Juan ⁵⁹
Anton Frédéric ^{147, 151}
Apréa Andrea ¹⁷⁹
Arzak Elena ⁹²
Arzak Juan Mari ⁹²
Atherton Jason ⁹⁰
Augier Renaud ²¹⁰

B

Baiocco Stefano ²⁰⁷
Banctel Jérôme ¹⁴⁴
Bartolini Enrico ¹⁹²
Bau Christian ⁵⁸
Beck Heinz ¹⁹⁵
Bellin Olivier ¹⁰⁹
Ben Baba Karim ²¹⁴
Berendsen Raif ⁸⁰
Bernardi Matteo ¹⁹⁷
Berner Jan-Philipp ⁵⁵
Bignon Arnaud ¹⁷³
Blanc Georges ¹²¹
Blanc Raymond ²²⁵
Blondet Jean-Philippe ²²³
Boer Jonnie ²¹⁹
Bombana Umberto ¹⁷⁴
Bottura Massimo ¹⁹⁹
Bouhours Amaury ¹⁴⁸
Boulud Daniel ⁹⁶
Boury Tim ⁶⁹

Bragagnolo Fabio ¹¹²
Bras Sébastien ¹⁵⁵
Bräuer Bobby ⁴⁶
Bril Nick ⁸²
Buron Stéphane ¹⁴²

C

Calvert Daniel ²¹¹
Caminada Andreas ²³⁶
Cannavacciuolo Antonino ²⁰⁶
Cedroni Moreno ¹⁹⁸
Cerea Enrico ¹⁸⁵
Cerea Roberto ¹⁸⁵
Chabran Louis ¹⁵⁹
Chabran Michel ¹⁵⁹
Chan Yan Tak ¹⁷⁷
Charial Jean-André ¹⁶⁵
Chevrier Philippe ²³²
Chibois Jacques ¹²⁷
Chmura Benjamin ⁵⁶
Chronopoulos Philip ¹⁶⁶
Chudaree Debhakam Tam ²³⁷
Clément Didier ¹²²
Colagreco Mauro ¹⁶⁴
Connaughton Kyle ¹⁰⁴
Conte Yoann ¹⁷²
Couillon Alexandre ¹³¹
Coussau Clémentine ¹⁵³
Coussau Jean ¹⁵³
Coutanceau Christopher ¹¹⁶
Couvin Olivier ¹⁶⁷
Cremasco Michele ¹⁹⁷
Crenn Dominique ⁹⁴
Crippa Enrico ²⁰⁰

D

Deckert Cédric ¹³³
Degeimbre San ⁶⁸
Dell'Omarino Federico ²⁰⁴
Derouet Franck ¹⁴⁴
Devalkeneer Pascal ⁷⁷
Di Costanzo Nino ¹⁸⁷
Döllner Andreas ⁶⁰
Dorfer Thomas ⁶²
Dufossé Christophe ¹¹⁴
Ducasse Alain ^{148, 217, 223}

E

EGgen Jarno ²¹⁸
Ekkebus Richard ¹⁷⁵
Elefante Salvatore ¹⁹⁴
Elverfeld Sven ⁴²
Erfort Klaus ⁴⁷
Esposito Gennaro ¹⁹⁶

F

Faye Arnaud ¹⁴¹
Fernez Éric ⁷³
Ferrer Jérôme ⁸⁴
Frachot William ¹¹³
Franques Yannick ¹³⁷

G

Gagnaire Pierre ¹⁶⁹
Galliot Guillaume ¹⁷⁶
Gauthier Alexandre ¹³⁰
Genovese Anthony ¹⁹³
Georges Jean ¹⁰⁰
Geunes Viki ⁸³

Giovannini Franck ²³⁵
Goujon Gilles ¹¹¹
Grolet Cédric ¹⁴⁸
Gschwendtner Anton ³³
Guérard Michel ¹⁵⁸
Guibert Mathieu ¹⁰⁷
Guida Antonio ²⁰⁴

H

Haeberlin Marc ¹⁰⁸
Hardiquet Christophe ⁷⁸
Hartwig Jan ⁵⁰
Hay Christophe ¹¹⁹
Humm Daniel ⁸⁷

I

Iaccarino Alfonso ¹⁸⁸
Iaccarino Ernesto ¹⁸⁸
Imbert Jean ¹²⁴

K

Kayser Michel ¹⁶¹
Keller Thomas ^{102, 105}
Klein Martin ⁶¹
Knogl Peter ²³¹
Kobayashi Kei ¹²⁵
Kreuther Gabriel ⁹⁹
Krolik Andreas ⁵¹

L

Lagasse E.J. ⁹⁸
Lallement Arnaud ¹²⁶
Laprise Normand ⁸⁵

Lee Richard ¹⁰³
Le Quellec Stéphanie ¹³⁴
Le Squer Christian ¹⁴²
Lorival Thomas ¹⁴⁴
Lumpp Claus-Peter ⁴⁴

M

Mahler Patrick ²³³
Martin Guy ¹⁴⁶
Masse Nicolas ¹²⁹
Mattagne Yves ⁷⁶
Mayer Andreas ⁶³
Mc Laughlin Stephen ²²⁴
Meewis Bert & Giel ⁸¹
Mellino Fabrizio ²⁰²
Meyer Tom ¹²⁸
Michel Torsten ⁵⁴
Migliaccio Andrea ¹⁹⁴
Molard Cyril ²¹²
Monco Riccardo ¹⁹⁰
Moret Christophe ¹¹⁸
Mosconi Ilario ²¹³
Mustert Fred ²²⁰

N

Nasti Olivier ¹³⁵
Negrini Alessandro ¹⁹²
Neuner Hans ²²²
Nickol Silvio ⁶⁵
Niederkofler Norbert ¹⁸²
Nomicos Jean-Louis ¹³⁹

O

Obauer Karl ⁶⁴

Obauer Rudi ⁶⁴
O'Connell Patrick ¹⁰⁶
Oger Bruno ¹³⁸
Oldani Davide ¹⁸⁴

P

Pairet Paul ⁸⁸
Palagi Chad ¹⁰²
Park Junghyun ⁹⁵
Parth Benjamin ⁶⁷
Passadat Gérald ¹⁵⁰
Perbellini Giancarlo ¹⁸³
Pic Anne-Sophie ^{168, 234}
Pilon Emmanuel ²¹⁷
Pinna Marco ²⁰⁵
Pisani Fabio ¹⁹²
Pras Éric ¹⁶⁰
Preziosa Sergio ²⁰¹

R

Raue Tim ⁵⁷
Ravin Marcel ²¹⁶
Reinhardt Gilles ¹⁶⁷
Reitbauer Heinz ⁶⁶
Renaut Emmanuel ¹²⁰
Résimont Pierre ⁷⁵
Rhee Joseph ¹⁰⁰
Rigolet Lionel & Loïc ⁷²
Ripert Eric ¹⁰¹
Romito Niko ²⁰³
Roure Christophe ¹⁴⁹
Roux Alain ²²⁶
Royer Julien ²²⁸
Rüffer Christoph ⁴⁸
Ruggiero Giandomenico ¹⁹⁷

S

Salans Christopher ¹⁷⁸
Sandoval Mario ⁹³
Santini Alberto ¹⁸⁶
Santini Nadia ¹⁸⁶
Sarran Michel ¹⁶²
Savoy Guy ¹²³
Schanz Thomas ⁵³
Schilling Jérôme ¹¹⁵
Sekiya Kenichiro ²⁰⁸
Shibuya Yoshinori ²⁰⁹
Sigl Edip ⁴⁵
Simonart Martin ⁷¹
Skibba Marcel ²³⁶
Sperandio Giuliano ¹⁵⁷
Steiner Douce ⁴⁹
Stiller Stefan ⁸⁷
Stradner Paul ¹⁷¹
Stroh Kévin ¹¹⁰
Stroobant Emmanuel ²²⁹
Sühring Mathias ²³⁹
Sühring Thomas ²³⁹
Sultano Ciccio ¹⁸⁹

T

Tanaka Kazuyuki ¹⁷⁰
Theys Thierry ⁷⁹
Torosyan Karen ⁷⁰
Toutain David ¹¹⁷
Trama Michel ¹⁶³
Trovato Gaetano ¹⁸¹

U

Uliassi Mauro ²⁰⁵
Ulrich Manuel ⁵²

V

Van Der Veken Floris ⁷⁴
Vauxion Sébastien ¹⁵⁴
Viannay Mathieu ¹³²
Viel Glenn ¹⁶⁵
Vigilant Louis-Philippe ¹⁵²
Vildgaard Eric ⁸⁹
Vivalda Gian Piero ¹⁸⁰

W

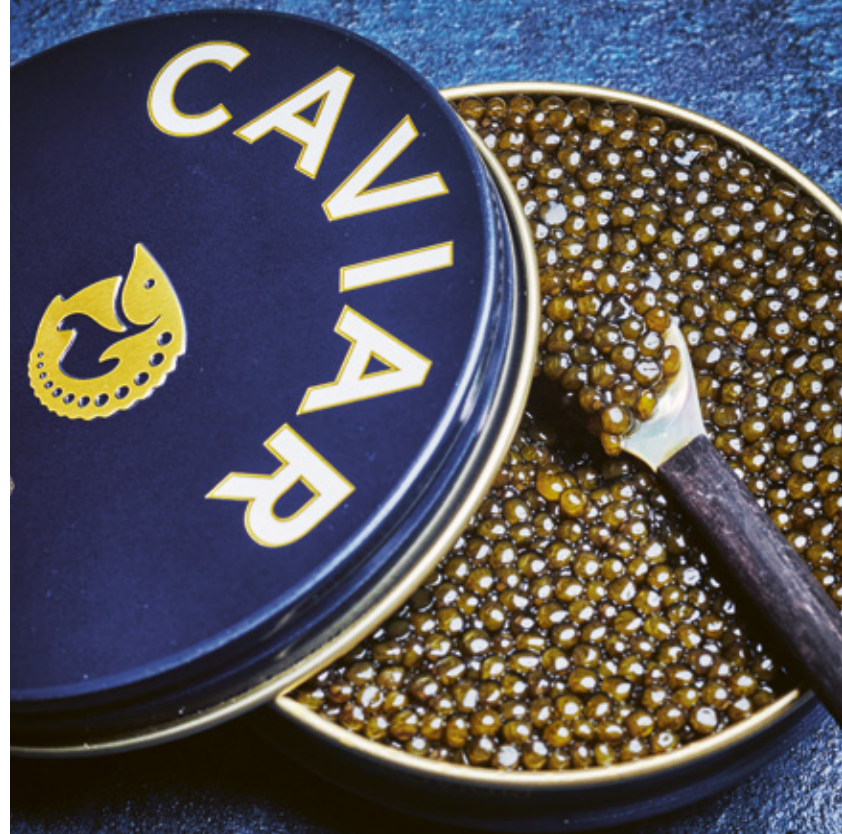
Wahid Sylvestre ¹⁵⁶
Westaway Kirk ²²⁷

Y

Yin Gary ⁸⁶

Kaviari

PARIS



LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESSENS

kaviari.fr



GMT

PUBLISHING



1 000 000
readers/month

80 countries

52 issues/year

20 events/year

1 club

WORLD TEMPUS.

Leading Online Watch Media!



Join the club



THE FINE WATCH CLUB

INDEX DES TABLES

8 1/2 Otto e Mezzo Bombana ¹⁷⁴

A

Air du temps ⁶⁸

Alain Ducasse ^{ATTHE DORCHESTER 223}

Amador ⁵⁹

Amber ¹⁷⁵

Amélia ⁹¹

Andrea Aprea ¹⁷⁹

Andrew Fairlie ²²⁴

Anne de Bretagne ¹⁰⁷

Antica Corona Reale ¹⁸⁰

Aqua ⁴²

Arnolfo ¹⁸¹

Arzak ⁹²

Atelier ⁴³

Atelier Crenn ⁹⁴

Atelier Moessmer ^{NORBERT NIEDERKOFLER 182}

Atomix ⁹⁵

Auberge de L'III ¹⁰⁸

Auberge des Glazicks ¹⁰⁹

Auberge des Templiers ¹¹⁰

Auberge du vieux puits ¹¹¹

B

Baan Tapa ²³⁷

Bareiss ⁴⁴

Blue Bay Marcel Ravin ²¹⁶

Boury ⁶⁹

Bozar restaurant ⁷⁰

C

Caprice ¹⁷⁶

Casa Perbellini 12 Apostoli ¹⁸³

Casadelmar ¹¹²

Chapeau Rouge ¹¹³

Château de Beaulieu ¹¹⁴

Château du Mylord ⁷¹

Château Lafaurie-Peyraguey ¹¹⁵

Château Restaurant ^{JOËL ROBUCHON 208}

Cheval Blanc by Peter Knogl ²³¹

Christopher Coutanceau ¹¹⁶

Comme chez soi ⁷²

Coque ⁹³

D

D'Eugénie à Émilie ⁷³

D'O ¹⁸⁴

Da Vittorio ¹⁸⁵

Dal Pescatore Santini ¹⁸⁶

Dani Maison ¹⁸⁷

Daniel ⁹⁶

David Toutain ¹¹⁷

De Groene Lantaarn ²¹⁸

De Librije ²¹⁹

Döllerer ⁶⁰

Domaine de Châteauevieux ²³²

Domaine Les Crayères ¹¹⁸

Don Alfonso 1890 ¹⁸⁸

Duomo ¹⁸⁹

E

Eleven Madison Park ⁹⁷

Emeril's ⁹⁸

Enoteca Pinchiorri ¹⁸⁰

Enrico Bartolini ¹⁸¹

Es:Senz ⁴⁵

Esszimmer by Käfer ⁴⁶

F

Fleur de Loire ¹¹⁹
 Flocons de Sel ¹²⁰
 Focus Atelier ²³³
 Fred ²²⁰

G

Gabriel Kreuther ⁹⁹
 Gästehaus Klaus Erfort ⁴⁷
 Georges Blanc ¹²¹
 Grand hôtel du Lion d'or ¹²²
 Guy Savoy ¹²³

H

Haerlin ⁴⁸
 Hirschen ⁴⁹
 Hof Van Cleve ⁷⁴

I

Ikarus ⁸¹
 Il Luogo Aimò e Nadia ¹⁹²
 Il Pagliaccio ¹⁹³
 Inter Scaldes ²²¹

J

Jaan by Kirk Westaway ²²⁷
 Jan ⁵⁰
 Jean-Georges ¹⁰⁰
 Jean Imbert au PLaza Athénée ¹²⁴
 Jérôme Ferrer-Europea ⁸⁴
 Jordnaer ⁸⁹

K

Kei ¹²⁵
 King's Joy ⁸⁶

L

L'assiette champenoise ¹²⁶
 L'eau vive ⁷⁵
 L'Olivo ¹⁹⁴
 La Bastide Saint-Antoine ¹²⁷
 La Bécasse ²⁰⁹
 La Chèvre d'or ¹²⁸
 La Grande Table Marocaine ²¹⁴
 La Grand'Vigne ¹²⁹
 La Grenouillère ¹³⁰
 La Marine ¹³¹
 La Mère Brazier ¹³²
 La Merise ¹³³
 La Pergola ¹⁹⁵
 La Scène ¹³⁴
 La Table d'Olivier Nasti ¹³⁵
 La Table de Pavie ¹³⁶
 La Torre del Saracino ¹⁹⁶
 La Tour d'Argent ¹³⁷
 La Tour d'Argent Tokyo ²¹⁰
 La Villa Archange ¹³⁸
 La Villa Lorraine ⁷⁶
 L'affleur ⁵¹
 Landhaus Bacher ⁶²
 Lasserre ¹³⁹
 Le 1947 à Cheval Blanc ¹⁴⁰
 Le Bernardin ¹⁰¹
 Le Bristol Paris - Epicure ¹⁴¹
 Le Calandre ¹⁹⁷
 Le Chabichou ¹⁴²
 Le Chalet de la Forêt ⁷⁷
 Le Cinq ¹⁴³

Le Clos des Sens ¹⁴⁴
 Le Gabriel ¹⁴⁵
 Le Grand Véfour ¹⁴⁶
 Le Jules Verne ¹⁴⁷
 Le Louis XV, Alain Ducasse ^{À L'HÔTEL DE PARIS 217}
 Le Manoir aux Quat'saisons ^{ABELMOND HOTEL 225}
 Le Meurice Alain Ducasse ¹⁴⁸
 Le Neuvième Art ¹⁴⁹
 Le Normandie ²³⁸
 Le Petit Nice Passadat ¹⁵⁰
 Le Pré Catelan ¹⁵¹
 Le Relais Bernard Loiseau ¹⁵²
 Le Relais de la Poste ¹⁵³
 Le Sarkara ¹⁵⁴
 Le Suquet - Bras ¹⁵⁵
 Le Sylvestre ¹⁵⁶
 Le Taillevent ¹⁵⁷
 Les Prés d'Eugénie ¹⁵⁸
 Lung King Heen ¹⁷⁷

M

Ma Langue Sourit ²¹²
 Madonnina del Pescatore ¹⁹⁸
 Maison Chabran ^{LA GRANDE TABLE 159}
 Maison Lameloise ¹⁶⁰
 Mayer's Restaurant ⁶³
 Menssa ⁷⁸
 Michel Kayser ^{RESTAURANT ALEXANDRE 161}
 Michel Sarran ¹⁶²
 Michel Trama ¹⁶³
 Mirazur ¹⁶⁴
 Mosconi ²¹³
 Mozaic ¹⁷⁸

N

Nuance ⁷⁹

O

Obauer ⁶⁴
 Ocean ²²²
 Odette ²²⁸
 Operakällaren ²³⁰
 Ösch Noir ⁵²
 Osteria Francescana ¹⁹⁹
 Oustau de Baumanière ¹⁶⁵

P

Palais Royal Restaurant Paris ¹⁶⁶
 Paul Bocuse ¹⁶⁷
 Per Se ¹⁰²
 Piazza Duomo ²⁰⁰
 Pic ¹⁶⁸
 Pic au Beau-Rivage Palace ²³⁴
 Pierre Gagnaire ¹⁶⁹

Q

Quadri ²⁰¹
 Quattro Passi ²⁰²

R

Racine ¹⁷⁰
 Ralf Berendsen ⁸⁰
 Reale ²⁰³
 Restaurant de l'Hôtel de Ville ²³⁵
 Row on 45 ⁹⁰

S

Saint Pierre ²²⁹
 Saison ¹⁰³
 Schanz.restaurant. ⁵³

Schloss Schauenstein ²²² **Y**
 Schwarzwaldstube ^{HOTEL TRAUBETONBACH 54} Yoann Conte ^{BORD DU LAC 172}

Sesamo ²¹⁵
 Seta ²⁰⁴ **Z**
 Sézanne ²¹¹ Zilte ⁸³

Silvio Nickol ^{GOURMET RESTAURANT 65}
 Single Thread ¹⁰⁴
 Slagmolen ⁸¹
 Söllring Hof ⁵⁵
 Spondi ¹⁷³
 Steirereck Im Stadtpark ⁶⁶
 Stüva ⁶⁷
 Sühring ²³⁹

T

Taian Table ⁸⁷
 Tantris Maison Culinaire ⁵⁶
 The French Laundry ¹⁰⁵
 The Inn at Little Washington ¹⁰⁶
 The Jane ⁸²
 The Waterside Inn ²²⁶
 Tim Raue ⁵⁷
 Toqué ! ⁸⁵

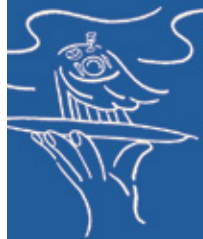
U

Uliassi cucina di mare ²⁰⁵
 Ultraviolet ⁸⁸

V

Victor's fine dining ^{BY CHRISTIAN BAU 58}
 Villa Crespi ²⁰⁶
 Villa Feltrinelli ²⁰⁷
 Villa René Lalique ¹⁷¹

zenchef



VOTRE table EST PRÊTE

La technologie qui réunit
 les restaurants et leurs convives
 pour faire rayonner l'art de la table



19 000 clients satisfaits



GRAND HÔTEL DU LION D'OR



L'ASSIETTE CHAMPENOISE



CHRISTOPHER COUTANCEAU



L'AUBERGE DES TEMPLIERS



ROYAL MANSOUR



Le Petit Nice
LE PETIT NICE

EN SAVOIR PLUS:
ZENCHEF.COM

COPYRIGHTS PHOTOS

11, 18 KRIS MACCOTTA
 22-27 SLURP
 42 KIRCHGASSER PHOTOGRAPHY
 42 GARY SCHMID
 43 DANIEL SCHVARCZ
 45 DAS ACHENTAL RESORT
 48, 52 KIRCHGASSER PHOTOGRAPHY
 50, 68, 73, 82-204 PIETER D'HOOP
 50 KONSTANTIN VOLKMAR
 51 REDONDO BUENO
 53 INGO HILGER
 54 JULIAN BEEKMANN
 58 KATHRIN KOSCHITZKI
 57 NANCY JESSE
 60 JOERG LEHMANN
 60, 61 HELGE KIRCHBERGER
 64 ARMIN WALCHER
 65 PALAIS COBURG FOTO TINA HERZL
 68 JEFF MANGIONE-STEIRERECK
 67 GERHAARD BERGER
 68 REGULA WOLF
 68 ANTHONY DEHEZ
 68 SOCIALJPO
 69 HABLOR
 72 ELLES VISUELLES
 73 CICI OLSON
 74 LOUISE DE GROOTE
 74 HEIKKI VERDURME
 75 LOUCHÉBEM
 77 SERGE ANTON
 77 SERGE LEBLON
 78 LUC VIATOUR
 83 IAN SEGAL
 84 LAURENCE LABAT
 85 BÉNÉDICTE LABAT
 85 SHOOT STUDIO
 87 SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO

89 JESPER RAIS
 92 SARAH SANTOS
 94 JOHN TROXELL
 95 PETER ASH LEE
 96 THOMAS SCHAUER
 97 YE FAN
 97 EVAN SUNG
 101 NIGUEL PARRY
 101 DANIEL KRIEGER
 102 DAVID ESCALANTE
 103 BONJWING LEE
 105 MICHAEL GRIMM
 108 T. DUVAL
 109 FRANCIS GUILLARD
 110 LUCAS GURDJIAN
 112 SERGE DETALLE
 114 FLORIAN SALENSE
 114 STUDIO HELLE
 115 JEAN-MARC LHOMER
 115 AGISIMOS RETO GNUTLI
 116 OLIVIER ROUX
 116, 220 PIERRE MONETTA
 117 NICOLAS BUISSON
 117 PÉPASION-RAUTUREAU
 118 LAURENT RODRIGUEZ
 119 MĀĪKYA STUDIO
 119 LOUISE JEAN-BAPTISTE
 122 VALÉRIE SEMENSATIS
 122 MARCO STRULLU
 123 LAURENCE MOUTON
 124 BOBY ALLIN
 125, 150 RICHARD HAUGHTON
 126 AUDEXCOM
 127 DIDIER BOUKO
 128 JAMES POULIOT
 128 LUCAS MULLER
 129 CLAUDIA DEVILLAZ

129 ITS HENRIETTE
 130 PAPI AIME MAMIE STUDIO
 131 LAURENT DUPONT
 132 CHERRYSTONE
 133 LUCAS MULLER
 135, 162, 234 ANNE-EMMANUELLE THION
 135 ILYA KAGAN
 136 NICOLAS BOURIETTE
 137 MATTHIEU SALVAING
 138 LA PHOTOGRAPHE SALÉE SUCRÉE
 140 SIMON DETRAZ
 141 FRANCK JUERY
 141 MARIANNE MARJERNS
 143 ALIX MARNAT
 143 PETER VITALE
 144 MATTHIEU CELLARD
 145, 157 JULIE LIMONT
 145 GRÉGOIRE GARDETTE
 146 MICHEL LANGOT
 147 MARIE LINE SINA
 148 LAURENCE BARRUEL
 152 JONATHAN THEVENET
 154 JÉRÔME MORIN
 155 BRAS-JOANN PAI
 155 J.L. BELLURGET
 161 KARIMA M.
 164, 217 MATEO CARASSALE
 164 GIOVANI DEMETRI
 165 VIRGINIE OUESSIAN
 165 GP MABILLARD
 166 JULIE BENHAMOU
 167 F. DURANTET
 168 MEHDY NASSER
 169 MAKI MANOUKIAN
 169 FRANCK TREMBLAY
 170 ALEXANDRA BATTUT
 171 KARINE FABY

172 ANTHONY COTTAREL
 174 ANTONELLO PICCHEDDA
 179 MASSININI
 182 LORENZO POLATO
 183 MARCO DI DONATO
 183 ARTURO RINALDI
 185 FABRIZIO PATO DONATI
 189 GIUSEPPE BORNÒ
 189 BENEDETTO TARANTINO
 193, 195 ADRIANO TRUSCELLO
 195 ANTONIO SABA
 199 PAOLO TERZI
 200 L. CIGLIUTTI
 212 AURELIO RODRIGUEZ
 217, 223 PIERRE MONETTA
 225 JODI HINDS
 230 SAMUEL UNÉUS
 231 BEN KOECHLIN
 232 MARC NINGHETTO
 234 THOMAS BUCHWALDE
 236 JOAN MINDER

DROITS RÉSERVÉS 29, 30, 32, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 44, 46, 47, 49, 55,
 58, 59, 62, 63, 70, 71, 76, 79, 80, 81, 86, 88, 90, 93, 98, 99, 100, 104,
 106, 107, 111, 112, 120, 121, 134, 139, 142, 148, 153, 156, 158, 159, 160,
 163, 173, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 184, 186, 187, 188, 190, 191, 192,
 194, 196, 197, 198, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211,
 213, 214, 215, 216, 218, 219, 221, 222, 224, 226, 227, 228, 229, 233, 235,
 237, 238, 239.

LES GRANDES TABLES DU MONDE

285, AVENUE VICTOR-HUGO

26000 VALENCE, FRANCE

WWW.LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

ILLUSTRATION DE COUVERTURE

FLORIAN NGUYEN

DÉLÉGUÉE GÉNÉRALE

BETTY MARAIS

B.MARAIS@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE PROJETS

JULIE BARGE

J.BARGE@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE ADMINISTRATIVE

AXELLE BESSON

A.BESSON@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE RÉSEAUX SOCIAUX

EKATERINA ALLEGRA

SOCIALMEDIA@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

EVENTS MANAGER

MELISSA WILPOTTE

EVENT@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE ÉDITORIALE

JOSÉPHINE LACASSE

J.LACASSE@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

DIRECTION ARTISTIQUE

LAURENCE CHÉNÉ

& THIRTY DIRTY FINGERS (COUVERTURE)

RELECTURE, CORRECTION

AGNÈS SCICLUNA

DÉPÔT LÉGAL - OCTOBRE 2024

ACHEVÉ D'IMPRIMER EN LETTONIE

EN SEPTEMBRE 2024

ISBN : 978-2-9559394-8-2

