



LES GRANDES TABLES DU MONDE



DAVID SINAPIAN

PRÉSIDENT

Nous fêtons cette année les 70 ans de l'association Les Grandes Tables du Monde, et je suis heureux de célébrer cet anniversaire avec vous. Pour l'occasion, nous sommes fiers de vous présenter notre guide revu pour valoriser davantage nos maisons et missions ; un papier luxueux, un dos toile, marqué à chaud, accompagnent une maquette élégante, moderne, donnant la part belle à l'image. Depuis Traditions & Qualité, et ses valeurs qui ont fait naître l'association, nous continuons de forger notre identité. Nos racines nous aident à sculpter un avenir ancré sur une vision moderne de nos métiers. L'association est un atout puissant à votre disposition. Le cercle d'amis s'est développé en un réseau international, en une plateforme de réflexions : la clé de l'évolution, de l'excellence. Notre communauté amplifie nos succès, donnant naissance à des collaborations vibrantes et à des moments mémorables. Forts de notre passé, nous avançons vers l'avenir, à l'instar de « L'Itinéraire », notre club dédié aux gourmets mondiaux, qui repense la fidélisation client grâce au Web 3.0. Des ressources exclusives pour des expériences uniques. Ensemble, exaltions notre passion commune, notre engagement envers l'extraordinaire. Écrivons l'histoire d'une gastronomie mondiale où excellence et innovation nourrissent des moments impérissables.

This year marks the 70th anniversary of Les Grandes Tables du Monde, and I'm delighted to be celebrating with you. For the occasion, we are proud to introduce our new guide, which has been revised to put more emphasis on our houses and missions. The high-quality paper, cloth spine, hot stamping elegantly combine with a modern layout enriched with stunning images. Since the days of "Traditions & Qualité", we have carried over the founding values of our association while developing our own identity. And we can rely on our strong roots to innovate and shape the future of our industry. The association is a powerful ally in the world of haute gastronomy. From a mere circle of friends, we've grown to become a global network and a platform for reflection: the key to evolution and excellence. Our community amplifies our successes, giving rise to vibrant collaborations and memorable moments. Building on our past, we are moving into the future, just like "L'Itinéraire", our club dedicated to international gourmets, which is rethinking customer loyalty with Web3. Exclusive resources for unique experiences. Together, let's express our shared passion and commitment to excellence. Together, let's make history by innovating and creating unforgettable culinary experiences! on our founding values. This, I believe, is the raison d'être of our association.



PARTENAIRE OFFICIEL | S.PELLEGRINO - ACQUA PANNA



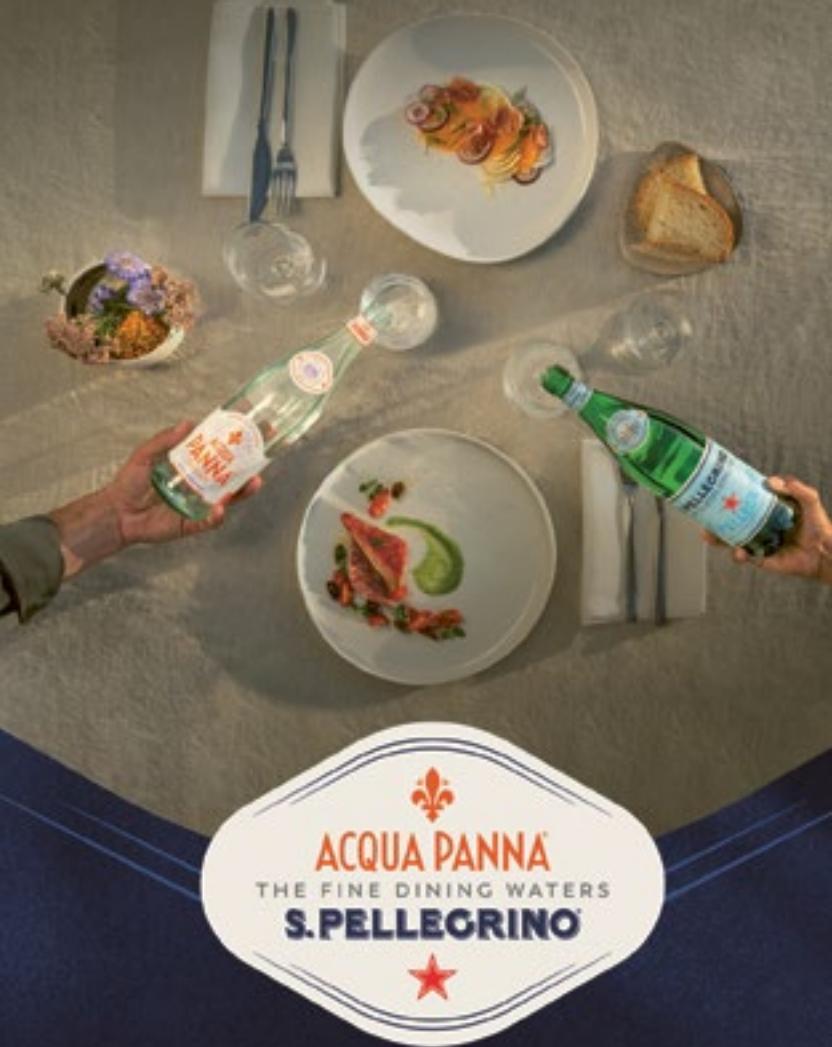
S.PELLEGRINO® et ACQUA PANNA® s'engagent à intégrer une attitude bienveillante dans toutes leurs activités. Cela commence par la protection de l'environnement. Les caractéristiques uniques de chaque eau minérale naturelle dépendent de la terre dans laquelle elle se trouve. La protection des sources et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

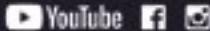
CONTACT

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



Together for excellence
celebrating the most
refined tables.

SANPELLEGRINO.COM



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 Baumanière 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 Baumanière 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.

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 table-cloth, Jean Cocteau drew the blue white and red cockerel that became the association's logo.

Jean-Pierre Haeberlin, propriétaire avec son frère Paul de l'Auberge de l'Ill, devient président des Grandes Tables du Monde.

Jean-Pierre Haeberlin, 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 Haeberlin, fils de Paul, de l'Auberge de l'III, devient président des Grandes Tables du Monde.

Marc Haeberlin, 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 Haeberlin, 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 Haeberlin, who died this year. David Sinapian from Pic was elected president for his first term.

Pour ses 70 ans, l'association compte 192 membres dans 23 pays et 11 partenaires.

For its 70th anniversary, the association has 192 members in 23 countries and 11 sponsors.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

BOARD OF DIRECTORS



DAVID SINAPIAN
PRÉSIDENT
PIC, FRANCE
ANNE-SOPHIE PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE, SUISSE



SANG HOON DEGEIMBRE
VICE-PRÉSIDENT
L'AIR DU TEMPS, BELGIQUE



SYLVIE BUHAGIAR
SECRETARIÉ GÉNÉRALE
LASSERRE, FRANCE



NICOLAS BROSSARD
TRÉSORIER
CHRISTOPHER COUTANCEAU, FRANCE



ANTONIO SANTINI
VICE-PRÉSIDENT
DAL PESCATORE SANTINI, ITALIE

MARC HAEBERLIN
DÉLÉGUÉ FRANCE
L'AUBERGE DE L'ILL, FRANCE



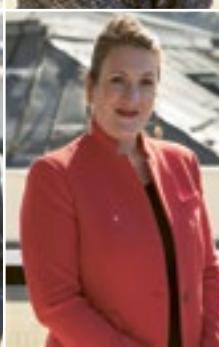
MARYSE TRAMA
DÉLÉGUÉE FRANCE
MICHEL TRAMA, FRANCE



JULIEN ROYER
DÉLÉGUÉ HORS FRANCE
ODETTE, SINGAPOUR



HEINER FINKBEINER
DÉLÉGUÉ HORS FRANCE
SCHWARZWALDSTUBE, ALLEMAGNE



HÉLÈNE CLÉMENT
SCRUTATRICE
GRAND HÔTEL DU LION D'OR, FRANCE



ANDRÉ TERRAIL
SCRUTATEUR
LA TOUR D'ARGENT, FRANCE
LA TOUR D'ARGENT TOKYO, JAPON

SOMMAIRE

CONTENTS

ÉDITORIAL ⁰⁵

À PROPOS DE NOUS ⁰⁸

CONSEIL D'ADMINISTRATION ¹⁰

L'ITINÉRAIRE ¹⁶

NOS PRIX

PRIX BERNARDAUD DU MEILLEUR RESTAURATEUR ¹⁸

THOMAS KELLER PER SE, THE FRENCH LAUNDRY, ÉTATS-UNIS

PRIX MAUVIEL 1830 DU MEILLEUR DIRECTEUR DE SALLE ²⁰

ESTEBAN VALLE TRUJILLO DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX, SUISSE

PRIX VALRHONA DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT ²²

SÉBASTIEN VAUXION LE SARKARA, FRANCE

PRIX DE LA MEILLEURE SOMMELIÈRE ²⁴

NINA MANN VICTOR'S FINE DINING BY CHRISTIAN BAU, ALLEMAGNE

NOUVEAUX MEMBRES ²⁶

NOS TABLES 2024 ³³

INDEX DES CHEFS ²²⁷

INDEX DES TABLES ²³²

NOS TABLES 2024

ALLEMAGNE

Aqua ³⁴

Atelier ³⁵

Bareiss ³⁶

Esszimmer by Käfer ³⁷

Gästehaus Klaus Erfort ³⁸

Haerlin ³⁹

Hirschen ⁴⁰

Jan ⁴¹

Lafleur ⁴²

Ösch Noir ⁴³

Schanz.restaurant. ⁴⁴

Schwarzwaldstube HOTELTRAUBETONBACH ⁴⁵

Söl'ring Hof ⁴⁶

Tantris Maison Culinaire ⁴⁷

Tim Raue ⁴⁸

Vendôme ⁴⁹

Victor's fine dining BY CHRISTIAN BAU ⁵⁰

AUTRICHE

Amador ⁵¹

Döllerer ⁵²

Ikarus ⁵³

Landhaus Bacher ⁵⁴

Mayer's Restaurant ⁵⁵

Obauer ⁵⁶

Silvio Nickol GOURMET RESTAURANT ⁵⁷

Steirereck Im Stadtpark ⁵⁸

Stüva ⁵⁹

BELGIQUE

Boury ⁶⁰

Bozar restaurant ⁶¹

Comme chez soi ⁶²

D'Eugénie à Émilie ⁶³

Hof Van Cleve ⁶⁴

L'air du temps ⁶⁵

L'eau Vive ⁶⁶

La Villa Lorraine ⁶⁷

Le Chalet de la Forêt ⁶⁸

Menssa ⁶⁹

Nuance ⁷⁰

Ralf Berendsen ⁷¹

Slagmolen ⁷²

The Jane ⁷³

Zilte ⁷⁴

CANADA

Jérôme Ferrer-Europea ⁷⁵

Toqué ! ⁷⁶

CHINE

Tai'an Table ⁷⁷

Ultraviolet ⁷⁸

ESPAGNE

Amelia ⁷⁹

Arzak ⁸⁰

Coque ⁸¹

ÉTATS-UNIS

Atelier Crenn ⁸²

Atomix ⁸³

Daniel ⁸⁴

Eleven Madison Park ⁸⁵

Gabriel Kreuther ⁸⁶

Jean-Georges ⁸⁷

Le Bernardin ⁸⁸

Per Se ⁸⁹

Saison ⁹⁰

Single Thread ⁹¹

The French Laundry ⁹²

The Inn at Little Washington ⁹³

FRANCE

Alléno Paris ⁹⁴

Anne de Bretagne ⁹⁵

Auberge de L'Ill ⁹⁶

Auberge des Glazicks ⁹⁷
 Auberge des Templiers ⁹⁸
 Auberge du vieux puits ⁹⁹
 Casadelmar ¹⁰⁰
 Chapeau Rouge ¹⁰¹
 Château de Beaulieu ¹⁰²
 Château Lafaurie-Peyraguey ¹⁰³
 Christopher Coutanceau ¹⁰⁴
 David Toutain ¹⁰⁵
 Domaine Les Crayères ¹⁰⁶
 Fleur de Loire ¹⁰⁷
 Flocons de Sel ¹⁰⁸
 Georges Blanc parc & spa ¹⁰⁹
 Grand hôtel du Liond d'Or ¹¹⁰
 Guy Savoy ¹¹¹
 Kei ¹¹²
 L'assiette champenoise ¹¹³
 La Bastide Saint-Antoine ¹¹⁴
 La Chèvre d'or ¹¹⁵
 La Grenouillère ¹¹⁶
 La Marine ¹¹⁷
 La Mère Brazier ¹¹⁸
 La Merise ¹¹⁹
 La Scène ¹²⁰
 La Table d'Olivier Nasti ¹²¹
 La Table de Pavie ¹²²
 La Tour d'Argent ¹²³
 La Villa Archange ¹²⁴
 Lasserre ¹²⁵
 Le 1947 à Cheval Blanc ¹²⁶
 Le Bristol Paris - Epicure ¹²⁷
 Le Chabichou ¹²⁸
 Le Cinq ¹²⁹
 Le Clos des Sens ¹³⁰
 Le Gabriel ¹³¹
 Le Grand Véfour ¹³²
 Le Jules Verne ¹³³
 Le Meurice Alain Ducasse ¹³⁴
 Le Neuvième Art ¹³⁵
 Le Petit Nice Passedad ¹³⁶

Le Pré Catelan ¹³⁷
 Le Relais Bernard Loiseau ¹³⁸
 Le Relais de la Poste ¹³⁹
 Le Sarkara ¹⁴⁰
 Le Suquet - Bras ¹⁴¹
 Le Taillevent ¹⁴²
 Les Prés d'Eugénie ¹⁴³
 Maison Chabran ^{La Grande Table 144}
 Maison Lameloise ¹⁴⁵
 Maison Rostang ¹⁴⁶
 Michel Kayser ^{RESTAURANT ALEXANDRE 147}
 Michel Sarran ¹⁴⁸
 Michel Trama ¹⁴⁹
 Mirazur ¹⁵⁰
 Oustau de Baumanière ¹⁵¹
 Palais Royal Restaurant ¹⁵²
 Paul Bocuse ¹⁵³
 Pic ¹⁵⁴
 Pierre Gagnaire ¹⁵⁵
 Racine ¹⁵⁶
 Villa René Lalique ¹⁵⁷
 Yoann Conte ^{BORD DU LAC 158}

GRÈCE
 Spondi ¹⁵⁹

HONG KONG
 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana ¹⁶⁰
 Amber ¹⁶¹
 Caprice ¹⁶²
 Lung King Heen ¹⁶³

INDONÉSIE
 Mozaic ¹⁶⁴

ITALIE
 Antica Corona Reale ¹⁶⁵
 Arnolfo ¹⁶⁶
 Atelier Moessmer ^{NORBERT NIEDERKOFLER 167}
 Casa Perbellini 12 Apostoli ¹⁶⁸

D'O ¹⁶⁹
 Da Vittorio ¹⁷⁰
 Dal Pescatore Santini ¹⁷¹
 Daní Maisón ¹⁷²
 Don Alfonso 1890 ¹⁷³
 Duomo ¹⁷⁴
 Enoteca Pinchiorri ¹⁷⁵
 Enrico Bartolini ¹⁷⁶
 Il Luogo Aimo e Nadia ¹⁷⁷
 Il Pagliaccio ¹⁷⁸
 L'Olivo ¹⁷⁹
 La Pergola ¹⁸⁰
 La Torre del Saracino ¹⁸¹
 Le Calandre ¹⁸²
 Madonnina del Pescatore ¹⁸³
 Osteria Francescana ¹⁸⁴
 Piazza Duomo ¹⁸⁵
 Quadri ¹⁸⁶
 Quattro Passi ¹⁸⁷
 Reale ¹⁸⁸
 Seta ¹⁸⁹
 Uliassi cucina di mare ¹⁹⁰
 Villa Crespi ¹⁹¹
 Villa Feltrinelli ¹⁹²

JAPON
 Château Restaurant ^{JOËL ROBUCHON 193}
 La Bécasse ¹⁹⁴
 La Tour d'Argent ¹⁹⁵
 Sézanne ¹⁹⁶

LUXEMBOURG
 Ma Langue Sourit ¹⁹⁷
 Mosconi ¹⁹⁸

MAROC
 La Grande Table Marocaine ¹⁹⁹
 Sesamo ²⁰⁰

MONACO
 Blue Bay ²⁰¹
 Le Louis XV, Alain Ducasse ^{À L'HÔTEL DE PARIS 202}

PAYS-BAS
 De Groene Lantaarn ²⁰³
 De Librje ²⁰⁴
 Inter Scaldes ²⁰⁵

PORTUGAL
 Ocean ²⁰⁶

ROYAUME-UNI
 Alain Ducasse ^{AT THE DORCHESTER 207}
 Andrew Fairlie ²⁰⁸
 Le Manoir aux Quat'saisons ^{ABELMONT HOTEL 209}
 Sat Bains ²¹⁰
 The Waterside Inn ²¹¹

SINGAPOUR
 Jaan ²¹²
 Les Amis ²¹³
 Odette ²¹⁴
 Saint Pierre ²¹⁵

SUÈDE
 Operakällaren ²¹⁶

SUISSE
 Anne-Sophie Pic ^{AU BEAU-RIVAGE PALACE 217}
 Cheval Blanc by Peter Knogl ²¹⁸
 Domaine de Châteauvieux ²¹⁹
 Focus Atelier ²²⁰
 Restaurant de l'Hôtel de Ville ²²¹
 Schloss Schauenstein ²²²

THAÏLANDE
 Le Normandie By Alain Roux ²²³
 Sühring ²²⁴

L'ITINÉRAIRE

En cette année marquant nos 70 ans, Les Grandes Tables du Monde ouvre ses portes aux épiciuriens du monde entier en créant son club de fidélité : **L'ITINÉRAIRE**.

Ce club privé révolutionnaire prend la forme de 192 passeports numériques, NFT, arborant le coq emblématique, créé par Jean Cocteau. Ces clés virtuelles déverrouillent des expériences exclusives, au fil des visites dans les maisons membres de l'association.

Depuis 1954, notre mission est de préserver un art de vivre d'excellence. Avec **L'ITINÉRAIRE**, nous entrelaçons notre héritage avec la technologie Web 3.0, comblant l'attente des clients gourmets d'aujourd'hui tout en apportant une réponse à la question de la fidélisation client qui anime notre communauté de restaurateurs.

Joignez-vous à cette révolution culinaire, où chaque NFT devient un sésame pour des moments inoubliables. **L'ITINÉRAIRE** promet une odyssée gastronomique captivante, emmenant les heureux participants de ce voyage, d'une Grande Table à l'autre, voyageant au cœur de l'excellence de la haute gastronomie, où chaque repas devient une destination et chaque destination, une expérience exclusive.

Grâce à **L'ITINÉRAIRE**, outre la rencontre avec ces 192 clients internationaux, nous mettrons à votre disposition une application numérique vous permettant de partager vos actualités et événements, d'ouvrir vos réservations en avant-première et de valoriser vos actions tout au long de l'année.

Cette nouvelle plateforme nous permettra de vous accompagner de manière toujours plus pertinente et de vous soutenir avec des outils efficaces. Nous pourrons, ensemble, comprendre les habitudes et anticiper les attentes de nos clients, tout en renforçant cette proximité qu'ils recherchent tant. Nous sommes heureux de pouvoir mettre cette technologie à votre service !

NOTRE PARTENAIRE : TOKEAT.

In this year marking our 70th anniversary, Les Grandes Tables du Monde is opening its doors to global epicureans by creating its own loyalty club: **L'ITINÉRAIRE**.

This revolutionary private club involves 192 digital passports, NFT, with feature Jean Cocteau's iconic rooster. These virtual keys unlock exclusive experiences as you visit our member houses. Since 1954 our mission has been to preserve an art de vivre focused on excellence. With **L'ITINÉRAIRE**, we seek to interweave our heritage



with Web3 technology, meeting the expectations of modern gourmets while building customer loyalty, which is a key concern for our members.

Join this culinary revolution, where each NFT becomes the key to unforgettable moments. **L'ITINÉRAIRE** promises a captivating gastronomic odyssey, taking lucky participants on a journey from one member house to the next, experiencing ultimate gastronomic excellence with every meal becoming a destination and every destination an exclusive experience.

In addition to meeting our 192 international customers, we'll provide you with a digital application where you can share your latest news and events, preview your bookings and promote your establishment throughout the year.

This new platform will provide you with ever more relevant and effective support tools. Together, we'll be able to understand customers' habits and anticipate their expectations, thus strengthening the close relationship they seek with haute gastronomy establishments. We're delighted to leverage this technology for your benefit!

OUR PARTNER: TOKEAT.

PRIX BERNARDAUD DU MEILLEUR RESTAURATEUR

BERNARDAUD PRIZE FOR BEST RESTAURATEUR

Le titre de meilleur restaurateur de l'année revient cette année au chef **Thomas Keller (Per Se, The French Laundry)**, honorant ainsi l'ensemble de sa carrière. Son talent immense et sa passion dévouée font de lui un pilier incontesté de la grande gastronomie internationale. Cette reconnaissance reflète la créativité et l'engagement inébranlable du chef Keller envers l'excellence culinaire, transcendant les frontières pour éléver l'art de la gastronomie vers de nouvelles sphères. Cette consécration bien méritée témoigne de sa contribution exceptionnelle à l'univers gastronomique dans sa globalité, symbolisant un héritage culinaire inoubliable.

This year, the Bernardaud Prize for Best Restaurateur goes to Chef Thomas Keller (Per Se, The French Laundry), in recognition of his whole career. His immense talent and incredible dedication have made him an undisputed pillar of haute gastronomy. This award celebrates Chef Keller's creativity and unwavering commitment to culinary excellence, transcending boundaries to bring his craft to new heights. This well-deserved recognition is a testament to his exceptional contribution to the world of haute cuisine, and unparalleled legacy.



Collection *Ombre*

contact@bernardaud.com
bernardaud.com



BERNARDAUD

PRIX MAUVIEL 1830 DU MEILLEUR DIRECTEUR DE SALLE

MAUVIEL 1830 PRIZE FOR BEST DINING ROOM MANAGER

Esteban Valle Trujillo, du Domaine de Châteauvieux, se voit honoré du titre de meilleur directeur de salle de l'année, célébrant son exceptionnel sens de l'humanité et du partage. Son approche personnelle et généreuse transcende les simples techniques de salle, créant une expérience gastronomique qui va bien au-delà des attentes. Son engagement envers la transmission du savoir, associé à une générosité sans égale, fait de lui un artisan inestimable de l'hospitalité. Le prix souligne l'impact d'Esteban Valle Trujillo sur l'art du service en salle, mettant en lumière son dévouement à créer des moments inoubliables, où la chaleur et l'excellence culinaire se rencontrent harmonieusement.

Esteban Valle Trujillo (Domaine de Châteauvieux) has been awarded the Mauviel 1830 Prize for Best Dining Room Manager, celebrating his exceptional sense of humanity and sharing. His personal and generous approach transcends traditional dining room techniques to create an unforgettable gastronomic experience that exceeds expectations. His commitment to knowledge transmission, combined with unrivaled generosity, makes his contribution invaluable when it comes to hospitality. The award underscores Esteban Valle Trujillo's profound impact on the art of service, highlighting his dedication to creating exceptional moments that combine human warmth and culinary excellence.

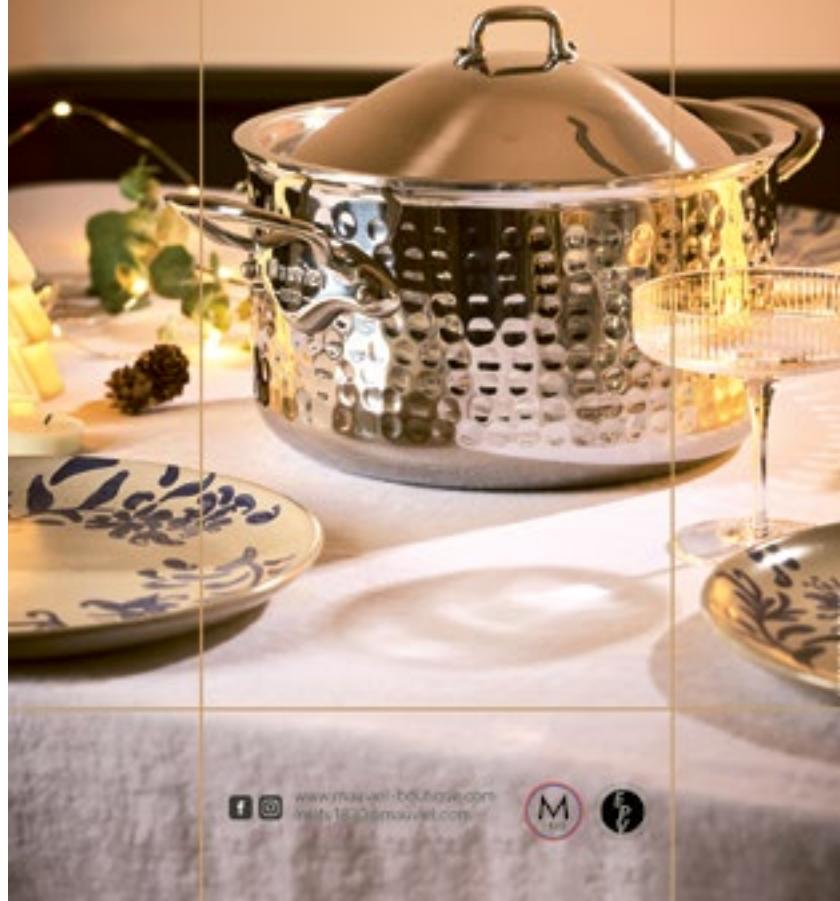
ESTEBAN
VALLE TRUJILLO



Mauviel 1830.

Performance,
durabilité,
élégance.

Mauviel 1830,
la manufacture
des Chef-fes



PRIX VALRHONA DU MEILLEUR PÂTISSIER DE RESTAURANT

VALRHONA PRIZE FOR BEST RESTAURANT PASTRY CHEF

Sébastien Vauxion (Le Sarkara) reçoit le titre de meilleur pâtissier de l'année. En proposant un menu entièrement axé sur la pâtisserie, il incarne une vision novatrice et singulière de la haute gastronomie. Son talent immense et la passion qui l'anime font du Sarkara une destination d'excellence, redéfinissant les normes culinaires. Cette reconnaissance souligne l'impact significatif de Sébastien Vauxion sur le monde de la pâtisserie, illustrant sa force motrice dans l'évolution de cette discipline gastronomique, mêlant audace et techniques.

Sébastien Vauxion (Le Sarkara) has been awarded the Valrhona Prize for Best Pastry Chef. With a menu focusing entirely on pastries, he stands out for his innovative and singular vision of haute gastronomy. His immense talent and burning passion make Le Sarkara a destination of excellence that redefines culinary standards. This prize acknowledges Sébastien Vauxion's significant impact on the world of pastry making, spearheading its evolution by blending audacity and technique.

SÉBASTIEN
VAUXION



VALRHONA
The Finest Artisanal Chocolate

Together
GOOD BECOMES BETTER

For 100 years, Valrhona has sought out the best in chocolate alongside cocoa producers, employees and chefs. Its mission is to create a fair, sustainable cocoa industry while inspiring creative and responsible gastronomy. 100% of the cocoa beans that we use can be traced back to our 16,000 producers. This provides the assurance of knowing where the cocoa comes from and who harvested it, and also that it was produced in good conditions. Valrhona's commitment resulted in it obtaining a Corporate Social Commitment with its exacting standards in January 2020, something it is very proud of. Choosing Valrhona means committing to a chocolate that respects both people and the planet.

TO LEARN MORE ABOUT OUR COMMITMENT,
VISIT VALRHONA.COM

Certified
 Corporation

PRIX DE LA MEILLEURE SOMMELIÈRE

PRIZE FOR BEST SOMMELIER

Nina Mann (Victor's Fine Dining by Christian Bau) reçoit le titre de meilleure sommelière de l'année, pour sa vision innovante du service et sa volonté manifeste d'apporter de la joie au cœur de l'hospitalité, tant envers les clients qu'envers l'équipe qui l'entoure. Les Grandes Tables du Monde souhaite saluer son approche authentique du service et sa capacité à transmettre sa passion du vin avec ses propres mots, sa quête du pairing sincère avec la cuisine du chef qu'elle accompagne et la dévotion qu'elle montre pour les personnes qui prennent place au restaurant. Une distinction bien méritée pour une sommelière exceptionnelle qui enrichit notre appréciation du vin et de la gastronomie.

Nina Mann - Victor's Fine Dining by Christian Bau has been awarded the Prize for Best Sommelier for her innovative vision of service and desire to bring joy to both guests and the team around her. Les Grandes Tables du Monde would like to reward Nina for her authentic approach to service and ability to eloquently convey her passion for wine, her quest for a sincere pairing with the chef's cuisine, and her devotion to guests. A well-deserved spotlight for a most talented sommelier who enriches our appreciation of wine and gastronomy.

NINA
MANN



ILS NOUS REJOIGNENT EN 2024

THEY JOIN US IN 2024

ARNOLFO
GAETANO TROVATO
ITALIE, SIENNE



ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER
NORBERT NIEDERKOFLER
ITALIE, BRUNICO



ATOMIX
JUNGHYUN PARK
ÉTATS-UNIS, NEW YORK



BLUE BAY
MARCEL RAVIN
MONACO

BOZAR RESTAURANT
KAREN TOROSYAN
BELGIQUE, BRUXELLES



D'EUGÉNIE À ÉMILIE
ÉRIC FERNÉZ
BELGIQUE, BAUDOUR



DE GROENE LANTAARN
JARNO EGGEN
PAYS-BAS, STAPHORST



FOCUS ATELIER
PATRICK MAHLER
SUISSE, VITZNAU/LUCERNE



JAAN
KIRK WESTAWAY
SINGAPOUR

JAN
JAN HARTWIG
ALLEMAGNE, MUNICH

PALAIS ROYAL RESTAURANT
PHILIP CHRONOPoulos
FRANCE, PARIS



RACINE
KAZUYUKI TANAKA
FRANCE, REIMS



SAINTPIERRE
EMMANUEL STROOBANT
SINGAPOUR



SÉZANNE
DANIEL CALVERT
JAPON, TOKYO



QUATTRO PASSI
FABRIZIO MELLINO
ITALIE, NAPLES



SÖLRING HOF
JAN-PHILIPP BERNER
ALLEMAGNE, SYLT



ZILTE
VIKI GEUNES
BELGIQUE, ANTWERPEN

Kaviari
PARIS



LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESSENS

kaviari.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOS TABLES 2024

AQUA

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](https://www.instagram.com/restaurant.aqua)

ALLEMAGNE



ATELIER

L'Atelier, 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, 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.

WOLFSBURG

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

PARKSTRASSE 1

38440 WOLFSBURG

+49 5361 60 60 56

ANTON GSCHWENDTNER

INFO@BAYERISCHERHOF.DE

WWW.BAYERISCHERHOF.DE

[@ ATELIER_MUNICH](https://www.instagram.com/atelier_munich)

ALLEMAGNE



MUNICH

HOTEL BAYERISCHER HOF

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 Lumpp 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 Lumpp 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

INFO@BAREISS.COM

WWW.BAREISS.COM

© HOTELBAREISS

BAIERSBRONN-MITTELTAU

BAREISS

HERMINE-BAREISS-WEG

72270 BAIERSBRONN-MITTELTAU

+49 7442 470



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

ESSZIMMER.BMW-WELT@FEINKOST-KAEFER.DE

WWW.ESSZIMMER-MUECHEN.DE

© BOBBYBRAEURESSZIMMER

MUNICH

ESSZIMMER IN DER BMW WELT

AM OLYMPIAPARK 1

80809 MUNICH

+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

KONTAKT@GAESTEHAUS-ERFORT.DE

WWW.GAESTEHAUS-ERFORT.DE

SAARBRÜCKEN

GÄSTEHAUS KLAUS ERFORT

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

GASTRONOMIE.HVJ@FAIRMONT.COM

WWW.RESTAURANT-HAERLIN.DE

HAMBOURG

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

NEUER JUNGFERNSTIEG 9-14

20354 HAMBURG

+49 40 34 94 3302



HIRSCHEN

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

INFO@DOUCE-STEINER.DE
WWW.DOUCE-STEINER.DE

SULZBURG

HOTEL RESTAURANT HIRSCHEN
HAUPTSTRASSE 69
79295 SULZBURG
+49 07634 8208



ALLEMAGNE

JAN

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

ANFRAGE@JAN-HARTWIG.COM
WWW.JAN-HARTWIG.COM
© JANHARTWIG_OFFICIAL

MUNICH

RESTAURANT JAN
LUISENSTRASSE 27,
80333 MÜNCHEN
+49 89 23 70 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

INFO@RESTAURANT-LAFLEUR.DE

WWW.RESTAURANT-LAFLEUR.DE

[@ RESTAURANTLAFLEURFRANKFURT](https://www.facebook.com/RESTAURANTLAFLEURFRANKFURT)

FRANCFORT

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](https://www.facebook.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 passionnante, 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](https://www.instagram.com/SCHANZ.RESTAURANT.HOTEL)

PIESPÖRT

SCHANZ.RESTAURANT.

BAHNHOFSTRASSE 8A

54498 PIESPORT

+49 65 07 9 25 20



SCHWARZWALDSTUBE

HOTEL TRAUBE TONBACH

L'hôtel Traube Tombach 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

INFO@TRAUBE-TONBACH.DE

WWW.TRAUBE-TONBACH.DE

[@ TRAUBETONBACH](https://www.instagram.com/TRAUBETONBACH)

BAIERSBRONN

HOTEL TRAUBE TONBACH

TONBACHSTRASSE 237

72270 BAIERSBRONN

+49 7442 49 26 65



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**

INFO.SOELRINGHOF@HOMMAGE-HOTELS.COM

WWW.SOELRING-HOF.DE

[@SOELRINGHOF_SYLT](https://www.instagram.com/soelringhof_sylt)

SYLT

SÖL'RING HOF

AM SANDWALL 1

25980 RANTUM / SYLT

+49 4651 836200



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**

CONTACT@TANTRIS.DE

WWW.TANTRIS.DE

[@TANTRIS_MAISON_CULINAIRE](https://www.instagram.com/tantris_maison_culinaire)

MUNICH

TANTRIS MAISON CULINAIRE

JOHANN-FICHTE-STR. 7

80805 MUNICH

+49 89 3619590



TIM RAUE

ALLEMAGNE

Le restaurant Tim Raue, récompensé par deux étoiles Michelin et cinq toques noires Gault&Millau, et figurant en 40^e place du classement des 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 black Gault&Millau hoods, as well as #40 on the 50th 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

OFFICE@TIM-RAUE.COM

WWW.TIM-RAUE.COM

RESTAURANTTIMRAUE

BERLIN

RESTAURANT TIM RAUE

RUDI-DUTSCHKE-STRASSE 26

10969 BERLIN

+49 30 259 379 30



VENDÔME

ALLEMAGNE

Près de Cologne, un château à l'impressionnante stature abrite l'un des hôtels les plus luxueux d'Allemagne. Dans ce lieu rare où l'excellence est érigée en rite quotidien, Joachim Wissler conquiert son public par la variété de ses créations culinaires, parcourant l'ample gamme des goûts : des classiques du terroir aux recettes marquées d'une empreinte plus personnelle.

An impressive castle near to Cologne is home to one of Germany's most luxurious hotels. In this exquisite setting where excellence is a matter of course, Joachim Wissler impresses his diners with the variety of his culinary creations. He caters for a wide range of tastes with local classics and recipes with a more personal stamp.

JOACHIM WISSLER

INFO@SCHLOSSBENSBERG.COM

WWW.SCHLOSSBENSBERG.COM

BERGISCH GLADBACH

VENDÔME

KADETTENSTRASSE

51429 BERGISCH GLADBACH

+49 2204 420



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](https://www.facebook.com/ChristianBau)

ALLEMAGNE



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. Built within the impressing 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](https://www.facebook.com/RestaurantAmador)

VIENNE

AMADOR

GRINZINGERSTRASSE 86

1190 VIENNA

+43 660 773 49 72



DÖLLERER

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

OFFICE@DOELLERER.AT

WWW.DOELLERER.AT

© DOELLERERS

AUTRICHE



GOLLING

DÖLLERER

MARKT, 56

5440 GOLLING

+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

WILLKOMMEN@HANGAR-7.COM

WWW.HANGAR-7.COM

© REDBULLHANGAR7

SALZBOURG

RED BULL HANGAR-7 GMBH

WILHELM-SPAZIER-STRASSE 7A

5020 SALZBOURG

+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, sertie dans une nature prodigue, Lisl Wagner-Bacher et son gendre Thomas Dorfer additionnent leurs talents pour le plus grand bonheur des gourmets. Entre influences méditerranéennes et plats traditionnels, la cuisine du Landhaus trace son chemin, saisonnière, précise, inspirée.

Classified a World Heritage site by Unesco in 2000, the Wachau region is filled with architectural and gastronomic treasures. In this beautiful family house, set in a lavish natural setting, Lisl Wagner-Bacher and her son-in-law Thomas Dorfer combine their talents for the greatest pleasure of gourmets. Between Mediterranean influences and traditional dishes, the Landhaus cuisine follows its own course, seasonal, precise and inspired.

SUSANNE & THOMAS DORFER

INFO@LANDHAUS-BACHER.AT

WWW.LANDHAUS-BACHER.AT

[@ THOMAS_DORFER](https://www.instagram.com/thomas_dorfer)



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 surprises 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

INFO@MAYERS-RESTAURANT.AT

WWW.MAYERS-RESTAURANT.AT

ZELL AM SEE

SCHLOSS PRIELAU

HOFMANNSTHALSTRASSE 10

5700 ZELL AM SEE

+43 (0)6452 729 110



OBAUER

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 ne proposent que des produits frais et de saison. C'est à partir de ces produits exceptionnels que les plats et menus sont pensés et créés.

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.

FAMILLE OBAUER

OK@OBAUER.COM

WWW.OBAUER.COM

© OBAUER_RESTAURANT

AUTRICHE



SILVIO NICKOL

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-Cobourg.

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.

AUTRICHE

SILVIO NICKOL

RESERVATIONS@PALAIS-COBURG.COM

WWW.PALAIS-COBURG.COM

© SILVIONICKOL-GOURMET RESTAURANT

VIENNE

PALAIS COBURG HOTEL RESIDENCE

COBURGBASTEI 4

1010 VIENNA

+43 (0)1 51818 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

WIEN@STEIRERECK.AT

WWW.STEIRERECK.AT

VIENNE

STEIRERECK IM STADTPARK

AM HEUMARKT, 2A/IM STADTPARK

1030 VIENNE

+43 (0)17133168



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

INFO@YSCLA.AT

WWW.YSCLA.AT

ISCHGL

STÜVA

DORFSTRASSE 73,

6561 ISCHGL

+43 (0)5444 5275



BOURY

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 motived youngsters from around the world. In Boury's kitchen, the selection process of the best products is crucial.

INGE, TIM & BEN **BOURY**

INFO@RESTAURANTBOURY.BE

WWW.RESTAURANTBOURY.BE

@_BOURY_

BELGIQUE



ROESELARE

RESTAURANT BOURY

RUMBEEKSESTEENWEG 300

8800 ROESELARE

+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, réfléchie 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

@ BOZARRESTAURANT_KARENTOROSYAN

BOZAR RESTAURANT

RUE BARON HORTA STRAAT 3

1000 BRUXELLES

+32 (0)2 503 00 00



COMME CHEZ SOI

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 mêlant 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 vient tout juste de rejoindre 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](https://www.facebook.com/Commechezsoibrussels)

BELGIQUE



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

BAUDOUR

INFO@FERNEZ.COM

WWW.EUGENIE-EMILIE.BE

D'EUGÉNIE À ÉMILIE

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 décidé de lancer sa propre aventure culinaire en 2024. Vouant un profond respect à ce lieu chargé d'histoire, Floris et son équipe entendent ouvrir un nouveau chapitre dans la légende du Hof van Cleve. L'accent sera 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 is embarking on his own culinary venture in 2024. With a profound respect for the place that carries so much culinary history, Floris and his team are continuing the success story of Hof van Cleve. Upholding consistent superior quality, passion for local ingredients and a harmonious blend of modernism and classicism.

FLORIS VAN DER VEKEN

INFO@HOFVANCLEVE.COM

WWW.HOFVANCLEVE.COM

© HOFVANCLEVE

KRUISEM

HOF VAN CLEVE

RIEMEGEMSTRAAT, 1

9770 KRUISEM

+32 (0)9 383 58 48



L'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.

SANG HOON DEGEIMBRE

RESTO@AIRDUTEMPS.BE

WWW.AIRDUTEMPS.BE

© LAIRDUTEMPS_BELGIUM

LIERNU

L'AIR DU TEMPS

2, RUE DE LA CROIX MONET

5310 LIERNU

+32 (0)81 81 30 48



L'EAU VIVE

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

RESTO@EAU-VIVE.BE

WWW.EAU-VIVE.BE

© L_EAU_VIVE

ARBRE

L'EAU VIVE

37, ROUTE DE FLOREFFE
5170 ARBRE

+32 (0)81 411 151



BELGIQUE

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 la 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

INFO@VILLALORRAINE.BE

WWW.LAVILLALORRAINE.BE

© VILLALORRAINE

BRUXELLES

LA VILLA LORRAINE

AVENUE DU VIVIER D'OIE 75
1000 BRUXELLES

+32 (0)2 374 31 63



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 savours 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

INFO@LECHALETDELAFORET.BE

WWW.LECHALETDELAFORET.BE

© LECHALETDELAFORET

BRUXELLES

LE CHALET DE LA FORÊT

DRÈVE DE LORRAINE, 43

1180 BRUXELLES

+32 (0)2 374 54 16



MENSSA

BELGIQUE

Avec, en arrière-fond, le spectacle arboré de l'avenue de Tervueren à Bruxelles, dans les murs qui furent les témoins familiers de son brillant parcours culinaire, Christophe Hardiquest reconstruit un tout nouvel univers de sens et de partage. Il y retrouve la fraîcheur de l'instinct et privilégie une approche interactive de la gastronomie en introduisant un imposant comptoir-cuisine. Le chef étonne et innove en travaillant les ingrédients méconnus et en jouant avec les matières brutes.

With the tree-lined Avenue de Tervueren in Brussels as a backdrop, and within the walls that were witnesses to his brilliant culinary career, Christophe Hardiquest has rebuilt a whole new universe of meaning and sharing. There he redisCOVERS the freshness of instinct and favors an interactive approach to gastronomy by introducing a huge kitchen counter. The chef surprises and innovates by working with little-known ingredients and playing with raw materials.

CHRISTOPHE HARDIQUEST

RESTAURANT@MENSSA.BE

WWW.MENSSA.BE

© CHRISTOPHE.HARDIQUEST

BRUXELLES

MENSSA

AVENUE DE TERVUEREN, 453

1150 BRUXELLES

+32 (0)2 346 66 15



NUANCE

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

INFO@RESTO-NUANCE.BE

WWW.RESTO-NUANCE.BE

[@ RESTONUANCE](#)



BELGIQUE

NUANCE

DUFFEL

NUANCE

KILIAANSTRAAT, 6-8

2570 DUFFEL

+32 (0)15 63 42 65



RALF BERENDSEN

« 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

RALFBERENDSEN@LABUTTEAUXBOIS.BE

WWW.RALFBERENDSEN.BE

[@ RALFBERENDSEN](#)

BELGIQUE

LANAKEN

LA BUTTE AUX BOIS

PAALSTEENLAAN 90

3620 LANAKEN

+32 (0)89 73 97 70



SLAGMOLEN

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, GIEL & BERT MEEWIS

INFO@SLAGMOLEN.BE

WWW.SLAGMOLEN.BE

© RESTAURANTSLAGMOLEN

BELGIQUE



THE JANE

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.

OPGLABBEEK

SLAGMOLEN

MOLENWEG 177

3660 OPGLABBEEK

+32 (0)89 85 48 88

NICK BRIL

CONTACT@THEJANEANTWERP.COM

WWW.THEJANEANTWERP.COM

© THEJANEANTWERP

BELGIQUE

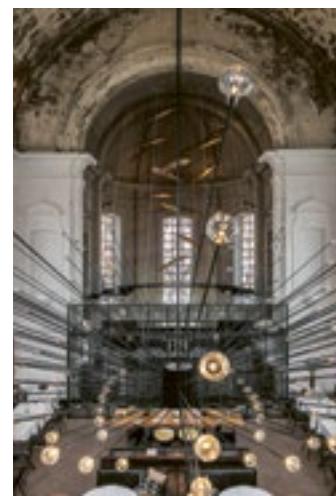
ANVERS

THE JANE

PARADEPLEIN 1

2018 ANTWERP

+32 (0)3 808 44 65



ZILTE

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 cherchant 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

INFO@ZILTE.BE

WWW.ZILTE.BE

[@ ZILTE.RESTAURANT](https://ZILTE.RESTAURANT)

BELGIQUE



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

INFO@JEROMEFERRER.CA

WWW.JEROMEFERRER.CA

[@ JEROME_FERRER_OFFICIEL](https://JEROME_FERRER_OFFICIEL)

MONTRÉAL

JÉRÔME FERRER-EUROPEA

1065 DE LA MONTAGNE

QC H3G 0B9 MONTRÉAL

+1514 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 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 dinner 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

INFO@RESTAURANT-TOQUE.COM

WWW.RESTAURANT-TOQUE.COM

© RESTAURANT_TOQUE

MONTRÉAL

TOQUÉ !

900, PLACE JEAN-PAUL-RIOPELLE

H2Z 2B2 MONTRÉAL

+1 514 499 2084



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

© STEFAN_STILLER_TAIAN_TABLE

465 ZHENNING ROAD, LANE N°161

101-102, BUILDING N°1, 1F

CHANGNING DISTRICT, 200050 SHANGHAI

+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 étonnantes. 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 since 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

WWW.UVBYPP.CC

 UVBYPP

SHANGHAI

SOMEWHERE IN SHANGHAI

ULTRAVIOLET

RECEIVES BOOKING AND

ENQUIRY ONLY VIA ITS WEBSITE



AMELIA

ESPAGNE

Le restaurant Amelia by Paulo Airaudo vous accueille dans la splendide Villa Favorita, hôtel niché au cœur de la baie de La Concha à Saint-Sébastien, en Espagne. Dans un cadre pittoresque, vous pourrez suivre la préparation de mets succulents dans la cuisine ouverte, et pourrez apprécier tout le talent et savoir-faire de l'équipe. L'établissement veille à utiliser 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. 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

INFO@AMELIARESTAURANT.COM

WWW.AMELIARESTAURANT.COM

 RESTAURANTAMELIA

SAN SEBASTIAN

AMELIA

CALLE ZUBIETA 26, BAJO

20006 SAN SEBASTIÁN

+34 943 845 647



ARZAK

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.

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

RESERVAS@ARZAK.ES

WWW.ARZAK.ES

[ARZAKRESTAURANT](#)

ESPAGNE



SAN SEBASTIAN

AVENIDA ALCALDE JOSÉ ELOSEGUI, 273

ALTO DE MIRACRUZ, 21

20015 SAN SEBASTIÁN

+34 943 278 465

COQUE

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.

ESPAGNE

MARIO SANDOVAL

MADRID

RESERVAS@RESTAURANTECOQUE.COM

WWW.RESTAURANTECOQUE.COM

COQUE

CALLÉ MARQUES DEL RISCAL, 11

28010 MADRID

+34 916 040 202



ATELIER CRENN

ÉTATS-UNIS

L'Atelier Crenn célèbre la grande générosité de la Californie en mettant à l'honneur la végétation, les poissons et les fruits de mer de la région. Les convives sont invités à un grand voyage à travers différents lieux et époques, à la rencontre des plantes mais aussi des pratiques et influences indigènes qui sont l'essence même de ce pays. Chaque plat du menu cherche à mettre en valeur la beauté du paysage géographique et culturel californien.

Atelier Crenn celebrates California's rich bounty, highlighting plants, fish, and seafood from the region. Guests embark on a journey that guides them through different places and times, and introduces indigenous plants, practices, and influences that are the essence of the state. Each section of the menu highlights the beauty of California's landscape both geographically and culturally.

DOMINIQUE CRENN

INFO@ATELIERCRENN.COM

WWW.ATELIERCRENN.COM

[@ ATELIER.CRENN](https://www.instagram.com/ATELIER.CRENN)

SAN FRANCISCO

ATELIER CRENN

3127 FILLMORE STREET

SAN FRANCISCO, CA 94123

+1415 440 0460



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, #8 au World's 50 Best) a reçu le Gin Mare Art of Hospitality Award en 2022 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, #8 World's 50 Best) was recognized with Gin Mare Art of Hospitality Award 2022 and James Beard Foundation Outstanding Design 2019. Chef JP & Atomix was awarded James Beard Foundation Best Chef: NY State 2023.

JUNGHYUN & ELLIA PARK

INFO@ATOMIXNYC.COM

WWW.ATOMIXNYC.COM

[@ ATOMIXNYC](https://www.instagram.com/ATOMIXNYC)

NEW YORK

ATOMIX

104 E 30TH STREET

NY 10016 NEW YORK



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

INFO@DANIELNYC.COM

WWW.DANIELNYC.COM

 RESTAURANTDANIEL

NEW YORK

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 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 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

INFO@ELEVENMADISONPARK.COM

WWW.ELEVENMADISONPARK.COM

NEW YORK

ELEVEN MADISON PARK

11 MADISON AVENUE

NY 10010 NEW YORK

+1 212 889 0905



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

OFFICE@GKNYC.COM

WWW.GKNYC.COM

© GABRIELKREUTHER

NEW YORK

GABRIEL KREUTHER

41W. 42ND STREET,
NEW YORK, NY 10036,

+1 212 257 5826



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 épice 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 Herbs and Yellowfin Tuna Ribbon with Avocado, Spicy Radish and Ginger Marinade – which hit the spot in all senses.

JOSEPH RHEE JEAN-GEORGES

NEW YORK

JGR@JEAN-GEORGES.COM

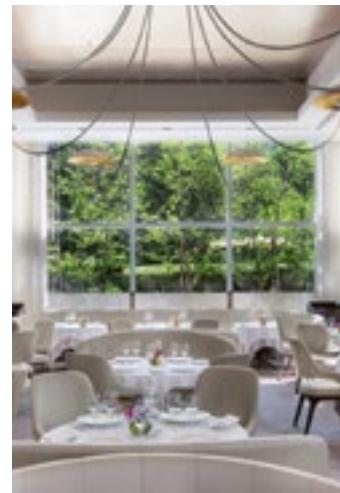
WWW.JEAN-GEORGESRESTAURANT.COM

© JEAN_GEOORGESNYC

JEAN-GEORGES

1 CENTRAL PARK WEST
NY 10023 NEW YORK

+1 212 299 3900



LE BERNARDIN

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^{re} place de La Liste US, 2^e 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, #2 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

RESERVATIONS@LE-BERNARDIN.COM

WWW.LE-BERNARDIN.COM

© LEBERNARDINNY

NEW YORK

LE BERNARDIN

155 W 51ST ST,
NEW YORK, NY 10019

+1 212 554 1515



ÉTATS-UNIS

PER SE

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

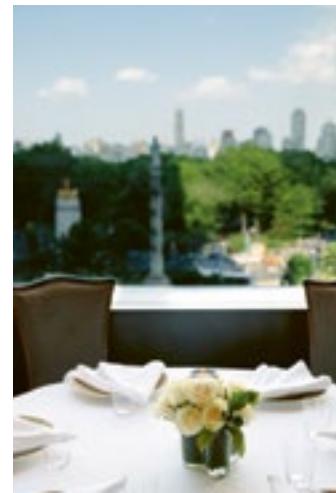
NEW YORK

DEUTSCHE BANK CENTER

10 COLUMBUS CIRCLE, 4TH FLOOR
NY 10019 NEW YORK

+1 212 823 9335

© PERSENY



ÉTATS-UNIS

SAISON

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 son héritage chinois et de son amour 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 his Chinese heritage & passion for the Bay. 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

INFO@SAISONSF.COM

WWW.SAISONSF.COM

[SAISONSF](#)

SAN FRANCISCO

SAISON

178 TOWNSEND ST

CA 94107 SAN FRANCISCO

+1 415 828 7990



ÉTATS-UNIS

SINGLE THREAD

SingleThread 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.

SingleThread 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. SingleThread 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

RESERVATIONS@SINGLETHREADFARMS.COM

WWW.SINGLETHREADFARMS.COM

[SINGLETHREADFARMS](#)

HEALDSBURG

SINGLE THREAD

131 NORTH ST.

CA 95448 HEALDSBURG

+1 707 723 4646



ÉTATS-UNIS

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 aujourd'hui avec l'actuel chef 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 and Jonathan Benno, to name a few, and today, with current Chef de Cuisiné David Breeden.

THOMAS KELLER DAVID BREEDEN

WWW.FRENCHLAUNDRY.COM

© _TFL_

YOUNTVILLE

THE FRENCH LAUNDRY

6640 WASHINGTON STREET

CA 94599 YOUNTVILLE

+1707 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

MIDDLE AND MAIN STREETS

VA 22747 WASHINGTON

+1540 675 3800



ALLÉNO PARIS

Dans le verdoyant Carré des Champs-Élysées, au sein du mythique Pavillon Ledoyen qu'il a repris en 2014, le chef Yannick Alléno dirige l'Alléno Paris, son restaurant gastronomique récompensé de trois étoiles au guide Michelin. Le chef y déploie son énergie créatrice pour proposer une cuisine identitaire et résolument française.

In the wonderful Carré des Champs-Élysées, chef Yannick Alléno runs the Alléno Paris, a three-star restaurant located in the legendary Pavillon Ledoyen. In this historic institution, which he took over in 2014, the chef deploys his creative energy to offer a distinctive and resolutely French cuisine.

YANNICK ALLÉNO

ALLENOPARIS@LEDOYEN.COM

WWW.YANNICK-ALLENO.COM

 [YANNICKALLENO](#)

PARIS

ALLÉNO PARIS-CARRÉ DES CHAMPS-ÉLYSÉES

8, AVENUE DUTUIT

75008 PARIS

+33 (0)1 53 05 10 00



ANNE DE BRETAGNE

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

BIEVENUE@ANNEDEBRETAGNE.COM

WWW.ANNEDEBRETAGNE.COM

 [MAISON_ANNEDEBRETAGNE](#)

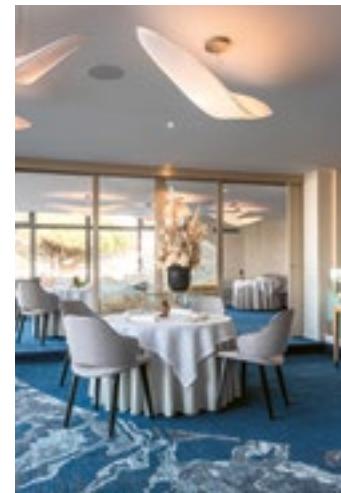
LA PLAINE-SUR-MER

PORT DE LA GRAVETTE,

163, BOULEVARD DE LA TARA

44770 LA PLAINE-SUR-MER

+33 (0)2 40 21 54 72



AUBERGE DE L'ILL

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

2, RUE DE COLLONGES

68970 ILLHAEUSERN

+33 (0)3 89 71 89 00

AUBERGE DES GLAZICKS

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.

OLIVIER BELLIN

CONTACT@AUBERGEDESGLAZICK.COM

WWW.AUBERGEDESGLAZICK.COM

© OLIVIER_BELLIN

PLOMODIERN

AUBERGE DES GLAZICKS

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 gentilhommière solognot, 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 dinning room, Kévin Stroh offers an ad hoc cuisine highlighting a rich terroir and the best locals producers. This fine dinning lifestyle has been nurtured and promoted by three generations of the Dépée family.

KÉVIN STROH

RECEPTION@LESTEMPLIERS.COM

WWW.LESTEMPLIERS.COM

@ AUBERGEDESTEMPLIERS

BOISMORAND

AUBERGE DES TEMPLIERS

LES BÉZARDS

45290 BOISMORAND

+33 (0)2 38 31 80 01



AUBERGE DU VIEUX PUITS

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 renovée 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 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

RECEPTION@AUBERGEDUVIEUXPUITS.FR

WWW.AUBERGEDUVIEUXPUITS.FR

@ GILLES_GOUJON

FONTJONCOUSE

AUBERGE DU VIEUX PUITS

5, AVENUE SAINT-VICTOR

11360 FONTJONCOUSE, FRANCE

+33 (0)4 68 44 07 37



CASADELMAR

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

INFO@CASADELMAR.FR

WWW.CASADELMAR.FR

 [CASADELMARHOTELS](#)



CHAPEAU ROUGE

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

CONTACT@CHAPEAU-ROUGE.FR

WWW.CHAPEAU-ROUGE.FR

 [CHAPEAUXROUGEDIJON](#)

HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

5, RUE MICHELET -BP 52408

21024 DIJON

+33 (0)3 80 50 88 88



CHÂTEAU DE BEAULIEU

FRANCE

Et si la meilleure façon de sentir pleinement la nature était d'y goûter ? À la table étoilée du Château de Beaulieu, le chef Christophe Dufossé, propose à ses convives de respirer la nature à travers ses créations, pratiquant une cuisine ô combien éthique et responsable, soignée à la perfection et vibrant aux saveurs des richesses de son patrimoine culinaire local. À chaque recette, cet homme de terroir réussit à esquisser les silhouettes généreuses d'un paysage alentour, juxtaposant les parfums d'une balade en sentier à ceux d'une escale en bord de mer.

What if the best way to fully experience nature was to taste it?
At the starred table of Château de Beaulieu, chef Christophe Dufossé achieves a highly ethical and responsible cuisine, cared for to perfection and vibrant with the flavors of the riches of his local culinary heritage. His guests can breathe nature through his creations. With each recipe, this man succeeds in sketching the generous silhouettes of a nearby landscape, juxtaposing the scents of a stroll on a trail with those of a stopover by the sea.

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

CONTACT@LECHATEAUDEBEAULIEU.COM

WWW.LECHATEAUDEBEAULIEU.FR

@ CHATEAUDEBEAULIEU_CDUFOSSE

BUSNES

CHÂTEAU DE BEAULIEU

1098, RUE DE LILLERS

62350 BUSNES

+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

INFO@LAFaurIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM

WWW.LAFaurIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM

@ LAFaurIEPEYRAGUEYLALIQUE

BOMMES

HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE

CHÂTEAU LAFaurIE-PEYRAGUEY,

LIEU-DIT PEYRAGUEY, 33210 BOMMES

+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 cuissous 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

CHRISTOPHER_COUTANCEAU

RESTAURANT CHRISTOPHER COUTANCEAU

PLAGE DE LA CONCURRENCE

17000 LA ROCHELLE

+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

RESERVATIONS@DAVIDTOUTAIN.COM

WWW.DAVIDTOUTAIN.COM

DAVID_TOUTAIN

PARIS

RESTAURANT DAVID TOUTAIN

29, RUE SURCOUF

75007 PARIS

+33 (0)145 50 11 10



DOMAINE LES CRAYÈRES

FRANCE

Au cœur de la Champagne, imaginez une demeure de tradition à la française, sertie d'un parc classé, aux meubles rares, aux tapisseries soyeuses, aux toiles élégantes et avec des chambres uniques aux décors signés Pierre-Yves Rochon. Le chef Philippe Mille y propose une cuisine généreuse, traditionnelle et sensuelle, privilégiant l'excellence française dans le choix des produits et des savoir-faire.

Picture a traditional French house nestled in the heart of the Champagne region, surrounded by a seven-hectare park and adorned with rare furniture, silky tapestries, elegant paintings as well as stunning rooms decorated by Pierre-Yves Rochon. Chef Philippe Mille's traditional cuisine is generous and sensory, with a focus on French excellence and high quality produce.

PHILIPPE MILLE MICHEL GEBEL

CONTACT@LESCRAYERES.COM

WWW.LESCRAYERES.COM

© DOMAINELESCRAYERES

REIMS

DOMAINE LES CRAYÈRES - RESTAURANT LE PARC

64, BOULEVARD HENRY-VASNIER

51100 REIMS

+33 (0)3 26 24 90 00



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

RESTAURANT@FLEURDELOIRE.COM

WWW.FLEURDELOIRE.COM

© CHRISTOPHEHAYCHEF

BLOIS

FLEUR DE LOIRE

26, QUAI VILLEBOIS-MAREUIL

41000 BLOIS

+33 (0)2 46 68 01 81



FLOCONS DE SEL

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

CONTACT@FLOCONDESEL.COM

WWW.FLOCONDESEL.COM

© FLOCON DE SEL



GEORGES BLANC PARC & SPA

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

RESERVATION@GEORGESBLANC.COM

WWW.GEORGESBLANC.COM

© 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

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

© GUY SAVOY

RESTAURANT GUY SAVOY

11, QUAI DE CONTI
75006 PARIS

+33 (0)1 43 80 40 61



KEI

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 en 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 KOBAYASHIRESERVATIONKEI@GMAIL.COMWWW.RESTAURANT-KEI.FR[@ RESTAURANTKEI](https://www.instagram.com/restaurantkei/)**PARIS****KEI**

5, RUE COQ-HÉRON
75001 PARIS

+33 (0)1 42 33 14 74

**FRANCE****L'ASSIETTE CHAMPOENOISE****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**INFO@ASSIETTECHAMPOENOISE.COMWWW.ASSIETTECHAMPOENOISE.COM[@ ASSIETTECHAMPOENOISE](https://www.instagram.com/assiettechamponoise/)**L'ASSIETTE CHAMPOENOISE**

40, AVENUE PAUL-VAILLANT-COUTURIER

51430 TINQUEUX

+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

INFO@JACQUES-CHIBOIS.COM

WWW.JACQUES-CHIBOIS.COM

[@BASTIDESTANTOINE_CHIBOIS](https://www.instagram.com/BASTIDESTANTOINE_CHIBOIS)

GRASSE

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

48, AVENUE HENRI-DUNANT
06130 GRASSE

+33 (0)4 93 70 94 9



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 de la cuisine, Arnaud Faye y joue actuellement sa partition sur un registre de saveurs justes. 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 is served by big names in cuisine, Arnaud Faye plays at present its partition on a register of right flavours. A gustative journey sublimated by Mathieu Selier's wine advice. Thierry Naidu, General Manager and Yann Vaye, Restaurant Manager will delightfully welcome you.

ARNAUD FAYE

RESTAURANT@CHEVREDOR.COM

WWW.CHEVREDOR.COM

[@LACHEVREDOR](https://www.instagram.com/LACHEVREDOR)

ÈZE

LA CHÈVRE D'OR

6, RUE DU BARRI
06360 ÈZE

+33 (0)4 92 10 66 61



LA GRENOUILLERE

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

CONTACT@LAGRENOUILLERE.FR

WWW.LAGRENOUILLERE.FR

[@ ALEXANDREGAULTIER_](https://www.instagram.com/ALEXANDREGAULTIER_)

[@ LAGRENOUILLERE_](https://www.instagram.com/LAGRENOUILLERE_)

LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

LA GRENOUILLERE

19, RUE DE LA GRENOUILLERE

62170 LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

+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

MARINEDALEX@ORANGE.FR

WWW.ALEXANDRECOUILLON.COM

[@ ALEXANDRE_COUILLON](https://www.instagram.com/ALEXANDRE_COUILLON)

NOIRMOUTIER

5, RUE MARIE-LEMONNIER

PORT DE L'HERBAUDIÈRE

85330 NOIRMOUTIER EN L'ÎLE

+33 (0)2 51 39 23 09



LA MÈRE BRAZIER

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

CONTACT@LAMERE BRAZIER.FR

WWW.LAMERE BRAZIER.FR

© LAMERE BRAZIER



LA MERISE

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 « simplexité » 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 "simplexity" 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

INFO@LAMERISE.ALSACE

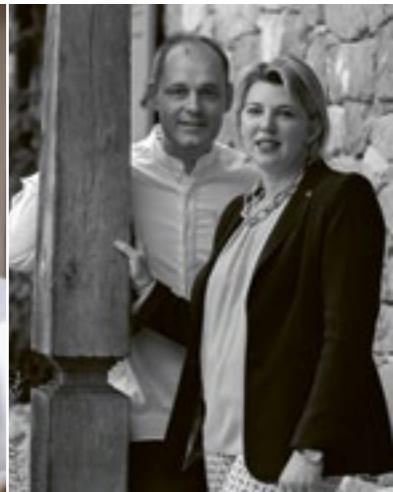
WWW.LAMERISE.ALSACE

© LAMERISE.RESTAURANT

7, RUE D'ESCHBACH

67580 LAUBACH

+33 (0)3 88 90 02 61



LA SCÈNE

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 passionate 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

CONTACT@LA-SCENE.PARIS

WWW.LA-SCENE.PARIS

 RESTAURANTLASCENE



PARIS

LA SCÈNE

32, AVENUE MATIGNON

75008 PARIS

+33 (0)1 42 65 05 61

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

À l'entrée de Kaysersberg, 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 Kaysersberg, 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.

KAYSERSBERG

PATRICIA & OLIVIER NASTI

INFO@LECHAMBARD.FR

WWW.LECHAMBARD.FR

 OLIVIERNASTI_CHAMBARD

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

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. 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-Emilion, whose prestigious vineyard is listed as a Unesco World Heritage Site, Chef Yannick Alléno, who has been awarded of 3 stars several times in the Michelin Guide, sublimates local products with technicality and passion. His refined and modern cuisine, with a Bordeaux imprint goes wonderfully with the Bordeaux grape varieties, which Benoit Gelin, head Sommelier, will be happy to make you discover them.

YANNICK ALLÉNO

CONTACT@HOTELDEPAVIE.COM

WWW.HOTELDEPAVIE.COM

 [HOTELDEPAVIE](#)

SAINT-ÉMILION

LA TABLE DE PAVIE

5, PLACE DU CLOCHER

33330 SAINT-ÉMILION

+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

CONTACT@TOURDARGENT.COM

WWW.TOURDARGENT.COM

 [LATOURDARGENTPARIS](#)

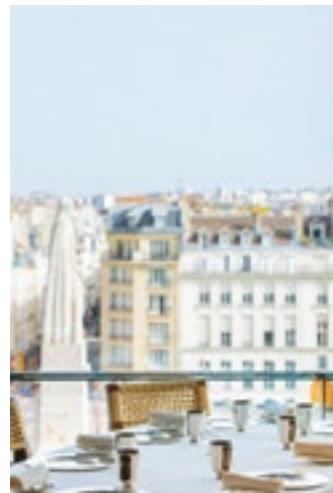
PARIS

LA TOUR D'ARGENT

15-17, QUAI DE LA TOURNELLE

75005 PARIS

+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 quatre-vingts ans, René Lasserre imaginait un restaurant théâtral unique. Depuis lors, l'immense toit mobile s'ouvre sur le ciel de Paris, les miroirs illuminent la pièce récemment rénovée, le pianiste accompagne le dîner. Toujours moderne, le restaurant étoilé du rond-point des Champs-Elysées témoigne de l'élégance parisienne et régale les amoureux de gastronomie française.

80 years ago, René Lasserre imagined a unique, theatrical restaurant on the Champs-Elysées. 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, and as always the immense mechanical roof 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

Dans Le 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.

In Le 1947 à Cheval Blanc, which owes its name to the most prestigious vintage of Château Cheval Blanc, chef Yannick Alléno honours 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

LE1947.COURCHEVEL@LECHEVALBLANC.COM

WWW.CHEVALBLANC.COM/FR/MAISON/COURCHEVEL

© CHEVALBLANCCOURCHEVEL

COURCHEVEL 1850

LE 1947 À CHEVAL BLANC

LE JARDIN ALPIN

73120 COURCHEVEL 1850

+33 (0)4 79 23 14 15



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 Eric Frechon, à la tête des cuisines du Palace depuis près de vingt-cinq ans. Truffe noire du Périgord, caviar de Sologne : patiemment choisis, les plus beaux produits du terroir et de saisons conduisent Eric Frechon 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 Eric Frechon, who has helmed the Palace kitchens for nearly 25 years. Chef Frechon leans on his deep knowledge of terroir to select the finest ingredients — from Périgord black truffle and Sologne caviar — that place his menus at the very height of French gastronomic excellence.

ERIC FRECHON

EPICURE@OETKERCOLLECTION.COM

WWW.OETKERCOLLECTION.COM

© LEBRISTOLPARIS

PARIS

LE BRISTOL PARIS - EPICURE

112, RUE DU FAUBOURG-SAINT-HONORÉ

75008 PARIS, FRANCE

+33 (0)1 53 43 43 40



LE CHABICHOU

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 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 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

INFO@LECHABICHOU.COM

WWW.CHABICHOU-COURCHEVEL.COM

© LE_CHABICHOU

COURCHEVEL 1850

LE CHABICHOU

90, ROUTE DES CHENUS
73120 SAINT-BON-TARENTAISE
+33 (0)4 79 08 00 55



LE CINQ

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 au 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

LECINQ.PARIS@FOURSEASONS.COM

WWW.RESTAURANT-LECINQ.COM

© LECINQPARIS

PARIS

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE-V

31, AVENUE GEORGE-V

75008 PARIS

+33 (0)1 49 52 71 54



LE CLOS DES SENS

La partition végétale et lacustre de Franck Derouet et Thomas Lorival met en lumière le jardin aux deux cents merveilles, et les joyaux 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

ARTISAN CULINAIRE@CLODDESENS.COM

WWW.CLODDESENS.COM

© CLODDESENS



LE GABRIEL

Véritable petit bijou au cœur de Paris, le restaurant Le Gabriel est le refuge des esthètes amoureux de la gastronomie. Le chef doublement étoilé Jérôme Banctel y propose une cuisine française contemporaine empreinte de créativité et de tradition : exigeant sur le produit, minutieux sur les cuissons, il défend la saveur authentique. Ce restaurant signature est idéalement situé dans l'hôtel (très) particulier de Michel Reybier, un immeuble privé du XIX^e siècle.

A genuine little gem at the heart of Paris, the Le Gabriel Restaurant is the refuge of gastronomy-enthused aesthetes. The two-star chef Jérôme Banctel serves contemporary French cuisine inspired by creativity and tradition: demanding as to the products used and meticulous as to how they are cooked he defends authentic flavor. This signature restaurant is ideally situated in the Michel Reybier's (very) particular hotel, a prived building of the 18th century.

JÉRÔME BANCTEL PARIS

RESTAURANT@LARESERVE-PARIS.COM

WWW.LARESERVE-PARIS.COM

© LARESERVEPARIS

LA RÉSERVE PARIS – HOTEL AND SPA

42, AVENUE GABRIEL

75008 PARIS

+33 (0)1 58 36 60 50



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

RESA.GVEFOUR@ORANGE.FR

WWW.GRAND-VEOFUR.COM

 [CHEFGUYMARTIN](#)

PARIS

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 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 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

RESERVATION.JV@LEJULESVERNE-PARIS.COM

WWW.RESTAURANTS-TOUREIFFEL.COM

 [LEJULESVERNEPARIS](#)

PARIS

2^È 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/FR

© LEMEURICEALINDUCASSE



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

RESERVATION@LENEUVIEMEART.COM

WWW.LENEUVIEMEART.COM

© CHRISTOPHE_ROURE

LYON

LE NEUVIÈME ART

173, RUE CUVIER

69006 LYON

+33 (0)4 72 74 12 74



LE PETIT NICE PASSEDAT

FRANCE

La cuisine de Gérald 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 Gérald 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

CONTACT@PASSEDAT.FR

WWW.PASSEDAT.FR

@ GERALDPASSEDAT

MARSEILLE

CORNICHE KENNEDY

ANSE DE MALDORMÉ

13007 MARSEILLE

+33 (0)4 91 592 592



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 ou encore l'os à moelle.

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 or still the Bone in marrow.

FRÉDÉRIC ANTON

LEPRECATELAN-RESTAURANT@LENOTRE.FR

WWWLEPRECATELAN.COM

@ FREDERICANTON

PARIS

LE PRÉ CATELAN

BOIS DE BOULOGNE

75016 PARIS

+33 (0)1 44 14 41 14



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

CONTACT@BERNARD-LOISEAU.COM

WWW.BERNARD-LOISEAU.COM

 [BERNARDLOISEAU](#)

SAULIEU

LE RELAIS BERNARD LOISEAU

2, AVENUE BERNARD-LOISEAU

21210 SAULIEU

+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 attractions liées aux odeurs et aux arômes des Landes. Avec un grand savoir-faire, les chefs Jean et sa nièce Clémentine Coussau mélangeant 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

RELAISDELAPOSTE@COUSSAU.COM

WWW.RELAISPOSTE.COM

 [RELAISDELAPOSTEOFICIEL](#)

MAGESCQ

LE RELAIS DE LA POSTE

24, AVENUE DE MAREMNE

40140 MAGESCQ

+33 (0)5 58 47 70 25



LE SARKARA

Vivre le moment Sarkara – imaginé par Sébastien Vauxion & Jean-Alain Baccon en 2017 – est une expérience singulière. Sébastien vibre, ressent, raconte une histoire personnelle dans ses assiettes. Duale, extrême, où le doux fréquente le solide, sa cuisine est le meilleur moyen de s'exprimer ; il invente un équilibre gustatif rythmé qui déclenche des émotions propres à chacun.

Opened in 2017 by Sébastien Vauxion & Jean-Alain Baccon, Le Sarkara promises a uniquely memorable fine-dining experience. Sébastien vibrates, feels and tells a very intimate story through his creations. Exploring duality and extreme combinations of flavours, masterfully pairing soft with solid textures, his cuisine radiates as a wonderful means of self-expression. He creates a rhythmic gustatory balance that triggers emotions specific to every guest.

JEAN-ALAIN BACCON SÉBASTIEN VAUXION COURCHEVEL

WELCOME@LEK2PALACE.COM

WWW.LEK2PALACE.COM/FR/

 [LEK2PALACE](#)

HÔTEL LE K2 PALACE

238, RUE DES CLARINES

73120 COURCHEVEL

+33 (0)4 79 40 08 80

LE SUQUET - BRAS

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

RESA@BRAS.FR

WWW.BRAS.FR

 [BRASOFFICIEL](#)



LE TAILLEVENT

Le Taillevent, une véritable institution de la gastronomie française où le chef Giuliano Sperandio continue à écrire l'histoire par son approche sensible et généreuse, au service de la mémoire. D'abord en cuisine, Le Geste se poursuit en salle où les plats s'accordent aux 3 800 références de vins, entre grands noms et cuvées confidentielles.

Le Taillevent, a true institution of French gastronomy where Chef Giuliano Sperandio continues to write history through a sensitive and generous cuisine, at the service of memory. From kitchen to dining room, Le Geste continues, dishes are paired with 3800 wine references, from renowned Domaines to confidential ones.

GUILIANO SPERANDIO

LETAILLEVENT@TAILLEVENT.COM

WWW.LETAILLEVENT.COM

© LETAILLEVENT



PARIS

LE TAILLEVENT

15, RUE LAMENNAIS

75008 PARIS

+33 (0)1 44 95 15 01

LES PRÉS D'EUGÉNIE

Un petit palais 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 cultivent le bonheur. Les «Maisons» et la Ferme Thermale® d'Eugénie, mises en scène avec une rare élégance, vivent en symbiose avec le célèbre restaurant de Michel Guérard, 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 are the purveyors of pleasure in this paradise made for savouring a refined art de vivre. Staged with exquisite elegance, the Ferme Thermale®, the Eugénie houses and springs share the stage with Michel Guérard's famous restaurant, where delicate flavours go hand in hand with the magic and lightness of taste.

MICHEL, ADELINE & ÉLÉONORE GUÉRARD

GUERARD@RELAISCHATEAUX.COM

WWW.LESPRESDEEUGENIE.COM

© LESPRESDEEUGENIE

EUGÉNIE-LES-BAINS

LES PRÉS D'EUGÉNIE

334, RUE RENÉ-VIELLE

40320 EUGÉNIE-LES-BAINS

+33 (0)5 58 05 06 07



MAISON CHABRAN

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 familier 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

CHABRAN@MICHELCHABRAN

WWW.CHABRAN.COM

✉ ESPRITCHABRAN



PONT DE L'ISÈRE

MAISON CHABRAN -LA GRANDE TABLE

29, AVENUE DU 45^E PARALLÈLE

26600 PONT-DE-L'ISÈRE

+33 (0)4 75 84 60 09

MAISON LAMELOISE

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

RECEPTION@LAMELOISE.FR

WWW.LAMELOISE.FR

✉ ERICPRAS_OFFICIEL

CHAGNY

MAISON LAMELOISE

36, PLACE D'ARMES

71150 CHAGNY

+33 (0)3 85 87 65 65



MAISON ROSTANG

L'emblématique Maison Rostang, deux étoiles Michelin, incarne, depuis plus de quarante-trois ans, la haute gastronomie française. Le chef Nicolas Beaumann conjugue classicisme et modernité pour élaborer une cuisine d'excellence, franche, fraîche et audacieuse. Son univers s'accorde avec finesse autour de plus de 1 500 flacons exceptionnels, qui font de la cave du restaurant un véritable trésor.

The iconic and 2 Michelin stars Maison Rostang has been the embodiment of French haute gastronomy for over 43 years. Chef Nicolas Beaumann combines classicism and modernity to create a frank, fresh and daring cuisine that redefines excellence. The chef's culinary world wonderfully pairs with over 1,500 exceptional bottles from the restaurant's treasure trove of a cellar.

NICOLAS BEAUMANN

RESERVATION@MAISONROSTANG.COM

WWW.MAISONROSTANG.COM

[MAISON_ROSTANG](https://www.facebook.com/MAISON_ROSTANG)

PARIS

MAISON ROSTANG

20, RUE RENNEQUIN
75017 PARIS

+33 (0)147 63 40 77



FRANCE

FRANCE

MICHEL KAYSER

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

CONTACT@MICHELKAYSER.COM

WWW.MICHELKAYSER.COM

[MICHELKAYSEROFFICIEL](https://www.facebook.com/MICHELKAYSEROFFICIEL)

NÎMES-GARONS

RESTAURANT ALEXANDRE

2, RUE XAVIER-TRONC

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

CONTACT@MICHEL-SARRAN.COM

WWW.MICHEL-SARRAN.COM

 [@MICHEL_SARRAN](https://www.instagram.com/michel_sarran)

TOULOUSE

MICHEL SARRAN

21, BOULEVARD ARMAND-DUPORTAL

31000 TOULOUSE

+33 (0)5 6112 32 32



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 tangue entre merveilleux et romantique. Le chef propose une cuisine d'auteur sans cesse réinventée : des mets métissés, rehaussés d'épices et d'aromates, 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

TRAMA@AUBERGADE.COM

WWW.AUBERGADE.COM

 [@RELAISETCHATEAUX_MICHELTRAMA](https://www.instagram.com/relaisetchateaux_micheltrama)

PUYMIROL

MICHEL TRAMA

52, RUE ROYALE

47270 PUYMIROL

+33 (0)5 53 95 31 46



MIRAZUR

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

INFO@MIRAZUR.FR

WWW.MIRAZUR.FR

© RESTAURANTMIRAZUR



MIRAZUR

30, AVENUE ARISTIDE BRIAND

06500 MENTON

+33 (0)4 92 41 86 86

OUSTAU DE BAUMANIÈRE

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

RESTAURANT.OUSTAU@BAUMANIERE.COM

BAUMANIÈRE LES BAUX-DE-PROVENCE

WWW.BAUMANIERE.COM

D27

© BAUMANIERE

13520 LES BAUX-DE-PROVENCE

+33 (0)4 90 54 33 07



PALAIS ROYAL RESTAURANT

FRANCE

En plein cœur du Paris historique, Palais Royal Restaurant, 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 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 CHRONOPPOULOS

CONTACT@PARIS.PALAIRROYALRESTAURANT.COM

WWW.PALAIRROYALRESTAURANTPARIS.COM

© PALAIRROYALRESTAURANT

PARIS

PALAIS ROYAL RESTAURANT

110, GALERIE DE VALOIS

75001 PARIS

+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 nested 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 "Meilleur Ouvrier 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

PAUL.BOCUSE@BOCUSE.FR

WWW.BOCUSE.FR

© PAUL_BOCUSE_LE_RESTAURANT

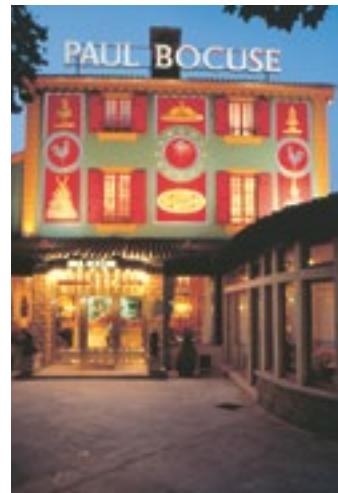
COLLONGES

PAUL BOCUSE

40, RUE DE LA PLAGE

69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR

+33 (0)4 72 42 90 90



PIC

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 de 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 onto the garden, restaurant Anne-Sophie 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 impregnation. And in the dining room, the service team sustains a sophisticated dialogue between the kitchen and the guests.

ANNE-SOPHIE PIC DAVID SINAPIAN

CONTACT@PIC-VALENCE.COM

WWW.ANNE-SOPHIE-PIC.COM

 [ANNESOPHIEPIC](#)

**VALENCE****MAISON PIC**

285, AVENUE VICTOR-HUGO

26000 VALENCE

+33 (0)4 75 44 15 32

PIERRE GAGNAIRE

Le nouveau décor du restaurant est signé Marcelo Joulia, l'ambiance est claire et épuree. La cuisine continue de dérouler son histoire, en suivant au plus près les saisons et en affirmant avec encore plus de force son attachement aux producteurs, pêcheurs, éleveurs de toutes sortes. Vous passerez dans la pénombre, enveloppés d'une œuvre de Lilian Euzéby ; face à vous, la cuisine silencieuse mais en pleine ébullition.

Designed by Marcelo Joulia, the restaurant's new décor creates a bright and refined atmosphere. The chef maintains his approach of storytelling through gastronomy, closely following the seasons and affirming his strong attachment to producers, fishermen and breeders of all kinds. A dark art piece by Lilian Euzéby overlooks guests who can step backstage and witness the silent frenzy of the kitchen.

PIERRE GAGNAIRE

RESERVATION@PIERREGAGNAIRE.COM

WWW.PIERREGAGNAIRE.COM

 [RESTAURANTPIERREGAGNAIRE](#)

PARIS**PIERRE GAGNAIRE**

6, RUE BALZAC

75008 PARIS

+33 (0)1 58 36 12 50



RACINE

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 nippones 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 hommage to the Chef's adoptive country. The plates are daring, refined and precise, imprinted by bold and clear-cut pairings.

KAZUYUKI & MARINE TANAKA

RESTAURANT@RACINE.RE

WWW.RACINE.RE

✉ RESTAURANT_RACINE_REIMS

REIMS

RESTAURANT RACINE

6, PLACE GODINOT

51100 REIMS

+33 (0)3 26 35 16 95



FRANCE

VILLA RENÉ LALIQUE

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

RESERVATION@VILLARENELALIQUE.COM

WWW.VILLARENELALIQUE.COM

✉ VILLARENELALIQUE

WINGEN-SUR-MODER

VILLA RENÉ LALIQUE

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

CONTACT@YOANN-CONTE.COM

WWW.YOANN-CONTE.COM

[@ YOANNCONTE](https://www.instagram.com/yoannconte)

VEYRIER-DU-LAC

YOANN CONTE, BORD DU LAC

13, VIEILLE ROUTE DES PENSIÈRES

74290 VEYRIER-DU-LAC

+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 devine flavours you will never forget.

ARNAUD BIGNON

INFO@SPONDI.GR

WWW.SPONDI.GR

[@ SPONDI_RESTAURANT](https://www.instagram.com/spondi_restaurant)

ATHÈNES

SPONDI

5, PYRRONOS STREET

11636 PAGRATI, ATHÈNES

+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 douze ans. Son chef, Umberto Bombana, le « Roi de la Truffe Blanche », ravit les gourmets dans ses établissements gastronomiques à Hong Kong, Macau, Beijing et Shanghai.

8½ Otto e Mezzo BOMBANA is the first and only three Michelin-starred Italian restaurant outside of Italy, and for twelve 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, Beijing and Shanghai.

UMBERTO BOMBANA HONG KONG

INFO@OTTOEMEZZOBOMBANA.COM

WWW.OTTOEMEZZOBOMBANA.COM

[@ OTTOEMEZZOBOMBANA_HONGKONG](https://www.instagram.com/ottoemezzobombana_hongkong)

8 1/2 OTTO E MEZZO BOMBANA

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

+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

[@ MO_LANDMARKHK](https://www.instagram.com/mo_landmarkhk)

AMBER

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

+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

WWW.FOURSEASONS.COM/HONGKONG/DINING

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

+852 3196 8882

 CAPRICEHONGKONG



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 cantonais traditionnels haut de gamme, le chef exécutif chinois Chan Yan Tak 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.

CHAN YAN TAK

HONG KONG

LUNGKINGHEEN.HKG@FOURSEASONS.COM

WWW.FOURSEASONS.COM/HONGKONG

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

+852 3196 8882

 FSHONGKONG



MOZAIC

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

INFO@MOZAIC-BALI.COM

WWW.MOZAIC-BALI.COM

MOZAICRESTAURANTUBUD

INDONÉSIE



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 familiar, warm and elegant contest.

GIAN PIERO VIVALDA

INFO@ANTICACORONAREALE.IT

WWW.ANTICACORONAREALE.IT

ANTICACORONAREALEOFFICIAL

CERVERE

ANTICA CORONA REALE

VIA FOSSANO, 13

12040 CERVERE

+39 0172 474132



ARNOLFO

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 Crete Senesi that enhance the magnificent view of this medieval town.

LES FRÈRES TROVATO

BOOKING@ARNOLFO.COM

WWW.ARNOLFO.COM

[@ ARNOLFORISTORANTE](https://www.facebook.com/ARNOLFORISTORANTE)

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

+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 ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER
WWW.ATELIERNORBERTNIEDERKOFLER.COM VIA WALTHER-VON-DER-VOGELWEIDE 17
39031 BRUNICO (BZ)

[@ ATELIER.MOESSMER.NNK](https://www.facebook.com/ATELIER.MOESSMER.NNK)



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

VICOLO 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

WWW.CUCINAPOP.DO

D'O

PIAZZA DELLA CHIESA, 14

20007 SAN PIETRO ALL'OLMO CORNAREDO, MILANO

+39 02 9362209



DA VITTORIO

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 renouvellement 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.

ENRICO & ROBERTO CEREA

INFO@DAVITTORIO.COM

WWW.DAVITTORIO.COM

[@ DAVITTORIORISTORANTE](#)



ITALIE

DAL PESCATORE SANTINI

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



DANI MAISON

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 confortable, 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

INFO@DANIMAISETONI.IT

WWW.DANIMAISETONI.IT

[@ DANIMAISETONI_NINODICOSTANZO](https://www.instagram.com/DANIMAISETONI_NINODICOSTANZO)



DON ALFONSO 1890

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 golfs 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

INFO@DONALFONSO.COM

WWW.DONALFONSO.COM

[@ DONALFONSO1890](https://www.instagram.com/DONALFONSO1890)

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

CORSO SANT'AGATA, 11/13

80061 MASSA LUBRENSE

LOC. SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

+39 081 18 78 00 26



DUOMO

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

RESERVATION@RISTORANTEUOMO.IT

WWW.CICCIOSULTANO.IT

 [CICCIOSULTANO1](#)

ITALIE



ENOTECA PINCHIORRI

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

RISTORANTE@ENOTECAPINCHIORRI.COM

WWW.ENOTECAPINCHIORRI.COM

 [ENOTECAPINCHIORRI](#)

ITALIE

FLORENCE

ENOTECA PINCHIORRI

VIA GHIBELLINA, 87

50122 FIRENZE

+39 055 26311



ENRICO BARTOLINI

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

RISTORANTE@ENRICOBARTOLINI.NET

WWW.ENRICOBARTOLINI.NET

© CHEF_ENRICOBARTOLINI



IL LUOGO AIMO E NADIA

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 60 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 our 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 our staff.

STEFANIA MORONI ALESSANDRO NEGRINI FABIO PISANI MILAN

INFO@AIMOENADIA.COM

WWW.AIMOENADIA.COM

© AIMOENADIA

IL LUOGO AIMO E NADIA

VIA PRIVATA RAIMONDO MONTECUCCOLI, 6

20147 MILANO

+39 02 416886



IL PAGLIACCIO

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

INFO@RISTORANTEILPAGLIACCIO.COM

WWW.RISTORANTEILPAGLIACCIO.COM

 [@RISTORANTEILPAGLIACCIO](https://www.instagram.com/ristoranteilpagliaccio)

ROME

IL PAGLIACCIO

VIA DEI BANCHI VECCHI, 129A

00186 ROMA

+39 06 68 80 95 95



L'OLIVO

Dirigé par le chef exécutif Andrea Migliaccio, L'Olivo affiche deux étoiles Michelin et constitue le restaurant principal du Capri Palace Jumeirah. 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, L'Olivo boasts 2 Michelin stars and is the main restaurant of the Capri Palace Jumeirah. 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

OLIVO@CAPRIPALACE.COM

WWW.CAPRIPALACE.COM

 [@LOLIVOANACAPRI](https://www.instagram.com/olivoanacapri)

ANACAPRI

L'OLIVO

VIA CAPODIMONTE, 14

80071 ANACAPRI (NA), CAPRI ISLAND

+39 081 9780 560



LA PERGOLA

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. 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. 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

ROMHI.LAPERGOLARESERVATIONS@WALDORFASTORIA.COM

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

HEINZBECKLAPERGOLA

ROME

LA PERGOLA

VIA ALBERTO CADLOLO, 101
00136 ROMA

+39 063 5092 152



ITALIE

LA TORRE DEL SARACINO

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

INFO@TORREDELSARACINO.IT

WWW.TORREDELSARACINO.IT

TORREDELSARACINO

VICO EQUENSE

LA TORRE DEL SARACINO

VIA TORRETTA 9

80069 LOC. MARINA D'EQUA VICO EQUENSE

+39 0818028555



LE CALANDRE

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

© ALAJMO



MADONNINA DEL PESCATORE

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 minimalistre 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 Marches 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 wife, Mariella.

MARIELLA ORGANI MORENO CEDRONI

MARZOCCA

INFO@MADONNINADELPESCATORE.IT

WWW.MORENOCEDRONI.IT

© MORENOCEDRONI

MADONNINA DEL PESCATORE

VIA LUNGOMARE ITALIA 11

60019 MARZOCCA DI SENIGALLIA

+39 071 698267



OSTERIA FRANCESCA

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

INFO@FRANCESCANA.IT

WWW.OSTERIAFRANCESCANA.IT

 [@MASSIMOBOTTURA](https://www.instagram.com/massimobottura)

MODÈNE

OSTERIA FRANCESCANA

VIA STELLA, 22

41121 MODENA

+39 059 22 39 12



PIAZZA DUOMO

ITALIE

Au cœur du centre historique d'Alba, Piazza Duomo invite les amoureux de la cuisine italienne à accomplir un merveilleux voyage. Le talentueux Enrico Crippa a été désigné par les propriétaires du domaine Ceretto pour tenir les rênes de leur restaurant gastronomique. Le chef était taillé pour ce projet culinaire et artistique d'exception. Dans la salle aux murs roses, la cuisine de Crippa s'épanouit, magnifiant les produits du terroir.

Enrico Crippa was designated by the owners of the Ceretto domain to take control of their gastronomic restaurant. Armed with his experience with the big names in contemporary cuisine, the chef was cut out for this exceptional culinary and artistic project. In the dining room with its pink walls where an amazing fresco climbs in the form of an ode to the vine, Crippa's cuisine flourishes, generous, coloured, imaginative, glorifying.

ENRICO CRIPPA

ALBA

INFO@PIAZZADUOMOALBA.IT

WWW.PIAZZADUOMOALBA.IT

 [@PIAZZADUOMOALBA](https://www.instagram.com/piazzaduomoalba)

PIAZZA DUOMO

4, PIAZZA RISORGIMENTO

12051 ALBA

+39 0173 36 61 67



QUADRI

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

BOOKING@ALAJMO.IT

WWW.ALAJMO.IT

© ALAJMO



PIAZZA SAN MARCO, 121

30124 VENEZIA

+39 041 5222105

QUATTRO PASSI

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

INFO@RISTORANTEQUATTROPASSI.IT

WWW.RISTORANTEQUATTROPASSI.IT

© QUATTROPASSI_NERANO

VIA AMERIGO VESPUCCI 13

N 80061 MASSA LUBRENSE, NAPOLI

+39 0818081271



REALE

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, avec une attention particulière pour le végétal, et invite ses hôtes à un voyage 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 each ingredient, with particular attention to vegetal, and invites his guests on a journey into a territory of flavors and emotions.

CRISTIANA & NIKO ROMITO

INFO@RISTORANTEREALE.IT

WWW.NIKOROMITO.COM

© RISTORANTEREALE

CASTEL DI SANGRO

REALE

CASADONNA - PIANA SANTA LIBERATA

67031 CASTEL DI SANGRO

+39 08 64 69 382



ITALIE

SETA

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

© SETABYANTONIOGUIDA

ITALIE



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 sublimés, 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 millimetre, 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**

INFO@ULIASSI.IT

WWW.ULIASSI.IT

[MAUROULIASSI](#)

SENIGALLIA ANCONA

ULIASSI CUCINA DI MARE

VIA BANCHINA DI LEVANTE
60019 SENIGALLIA ANCONA

+39 07 16 54 63



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 frescoed 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

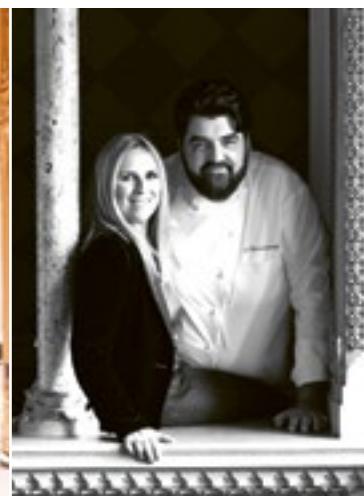
[VILLACRESPI](#)

VILLA CRESPI

VIA G. FAVA, 18

28016 ORTA SAN GIULIO

+39 03 22 91 19 02



VILLA FELTRINELLI

Ce restaurant deux-étoiles au Guide Michelin est situé dans le cadre époustouflant 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 BAIOCCHI

GRANDHOTEL@VILLAFELTRINELLI.COM

WWW.VILLAFELTRINELLI.COM

WWW.RISTORANTEVILLAFELTRINELLI.COM

© VILLAFELTRINELLI

GARGNANO

VILLA FELTRINELLI

VIA RIMEMBRANZA 38/40,

GARGNANO 25084 (BS)

+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

TOKYO

YEBISU GARDEN PLACE

1-13-1 MITA, MEGURO-KU

153-0062 TOKYO

+81(0)3 5424 1347

© ROBUCHON_TOKYO



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

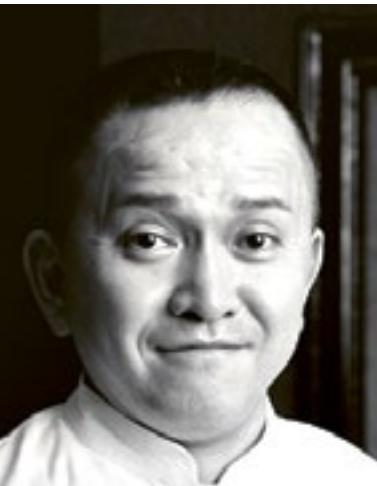
WWW.LABECASSE1990.COM

OSAKA

LA BÉCASSE

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

TOURDARGENT@NEWOTANI.CO.JP

WWW.TOURDARGENT.JP

TOKYO

HOTEL NEW OTANI, 4-1 KIOI-CHO,

CHIYODA-KU,

102-8578 TOKYO

+81 (0)3 3239 3111 (DIRECT)



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

SEZANNE.MARUNOUCHI@FOURSEASONS.COM

WWW.SEZANNE.TOKYO

© SEZANNETOKYO

TOKYO

SÉZANNE

PACIFIC CENTURY PLACE MARUNOUCHI, 1-11-1
MARUNOUCHI, CHIYODA-KU, 100-6277 TOKYO

+81 (0)3 5222 5810



MA LANGUE SOURIT

LUXEMBOURG

À proximité de Luxembourg ville, en bordure de forêt, le restaurant Ma Langue Sourit a fait peau neuve. 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 intime. La cuisine est aussi juste et équilibrée que généreuse et savoureuse.

Located near Luxembourg City, bordering a forest, restaurant Ma Langue Sourit has had a facelift. 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

MLS@MLS.LU

WWW.MLS.LU

© MALANGUESOURIT.CYRIL_MOLARD

MOUTFORT

MA LANGUE SOURIT

1, RUE 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



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.

KARIM BEN BABA

MARRAKECH

RESTAURATION@ROYALMANSOUR.MA

WWW.ROYALMANSOUR.COM

© ROYALMANSOUR

LA GRANDE TABLE MAROCAINE

RUE ABOU ABBAS EL SEBTI

40000 MARRAKECH

+212 (0)529 80 82 82



SESAMO

Inauguré en décembre 2019, SESAMO, nouveau concept de restauration italienne signé par les frères ALAJMO, vient enrichir l'offre de restauration du Royal Mansour Marrakech. Respecter et sublimer les produits du terroir sans trahir la cuisine italienne, proposer une cuisine simple, gourmande, familiale et familiale, tel est le crédo du chef Massimiliano, trois étoiles au Guide Michelin.

Launched in December 2019, SESAMO, new Italian dining concept set up by the brothers ALAJMO, enriches the culinary offer of Royal Mansour Marrakech. Respecting and spicing up local products without straying too far from traditional Italian cuisine and offering a gourmet, hearty and familiar cuisine, as chef Massimiliano, awarded 3 stars in Michelin guide, is renowned for.

RAFFAELE & MASSIMILIANO ALAJMO

RESTAURATION@ROYALMANSOUR.MA

WWW.ROYALMANSOUR.COM

ROYALMANSOUR

MARRAKECH

SESAMO

RUE ABOU ABBAS EL SEBTI
40000 MARRAKECH

+212 (0)529 80 82 82



MAROC

BLUE BAY

Marcel Ravin, chef humaniste. Récompensé par deux étoiles au Guide Michelin, Marcel Ravin déroule avec audace sa partition au Blue Bay, 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 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

WWW.MONTECARLOBAY.COM

MONTECARLOSBM

BLUE BAY - MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT

40 AVENUE PRINCESSE GRACE
98000 MONACO

+377 98 06 03 60



MONACO

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE

À L'HÔTEL DE PARIS

La carte du restaurant fidèle à la Méditerranée, terroir d'élection d'Alain Ducasse et territoire déjà connu d'Emmanuel Pilon, s'inspire de l'esprit de la Naturalité pour apporter un regard neuf sur la cuisine. Guidés par un respect absolu du produit et une grande inventivité technique, les chefs proposent une carte novatrice ; côté mer, le rouget, le loup ou les gamberoni sont bien là, côté terre la tomate ou encore les agrumes, la figue et bien d'autres aussi. Mais jamais encore la Méditerranée n'avait eu ce goût.

The restaurant's menu is faithful to the Mediterranean, Alain Ducasse's chosen terroir and Emmanuel Pilon's familiar territory, and is inspired by the spirit of Naturality to bring a new look to the cuisine. Guided by an absolute respect for the produce and a high level of technical inventiveness, the Chefs propose an innovative menu; from the sea (sea bass and prawns), to the land (tomatoes, citrus, figs and many others). Never before, has the Mediterranean offered flavors as intense.

ALAIN DUCASSE EMMANUEL PILON

ADHP@SBM.MC

WWW.DUCASSE-PARIS.COM

@LELOUISXVMONACO

MONACO

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

PLACE DU CASINO

98000 MONACO

+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

INFO@DEGROENELANTAARN.COM

WWW.DEGROENELANTAARN.COM

@DE_GROENE_LANTAARN

STAPHORST

DE GROENE LANTAARN

GEMEENTEWEG 364

7951 PG STAPHORST

+31 522 463 116



DE LIBRIJE

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

INFO@LIBRIJE.COM

WWW.LIBRIJE.COM

DELIBRIJEZWOLLE

PAYS-BAS



INTER SCALDES

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

INFO@INTERSCALDES.NL

WWW.INTERSCALDES.NL

© JACHTIEN

© INTER_SCALDES

KRUININGEN

INTER SCALDES

ZANDWEG, 2

4416 NA KRUININGEN

+31 (0)11 338 17 53



OCEAN

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

RESTAURANTEOCEAN@VILAVITAPARC.COM

WWW.RESTAURANTEOCEAN.COM

[@ RESTAURANTEOCEAN](https://www.instagram.com/restauranteocean)

PORTUGAL



PORCHES

VILA VITA PARC

RUA ANNELIESE POHL,
ALPORCHINHOS 8400-450 PORCHES
+ 351 282 310 100

ALAIN DUCASSE

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. Executive chef Jean-Philippe Blondet interprets Alain Ducasse's cuisine with a modern and refined approach.

ALAIN DUCASSE JEAN-PHILIPPE BLONDET

ALAINDUCASSERESERVATIONS@ALAIN-DUCASSE-DORCHESTER.COM

WWW.ALAINDUCASSE-DORCHESTER.COM
[@ ALAINDUCASSEATTEDORCHESTER](https://www.instagram.com/alainducasseatthedorchester)

LONDRES

HOTEL THE DORCHESTER
53 PARK LANE
LONDRES W1K 1QA
+44 (0)20 7629 8866



ANDREW FAIRLIE

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

RESERVATIONS@ANDREWFAIRLIE.CO.UK

WWW.ANDREWFAIRLIE.CO.UK

© RESTAURANT_ANDREW_FAIRLIE

ROYAUME-UNI



RESTAURANT ANDREW FAIRLIE
THE GLENEAGLES HOTEL, AUCHTERARDER,
PERTHSHIRE SCOTLAND PH3 INF
T. : +44 [0]1764 694 267

ROYAUME-UNI

LE MANOIR AUX QUAT'SAISONS

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

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

© BELMONDLEMANOIR

OXFORD

CHURCH ROAD
GREAT MILTON
OX44 7PD OXFORD
+44 [0]18 4427 8881



SAT BAINS

Le restaurant Sat Bains à Nottingham détient deux étoiles Michelin et une étoile verte. Le menu de dix à quinze plats est axé sur la saisonnalité, jouant avec brio sur les différentes saveurs, textures et températures. Sat et Amanda Bains, à la tête de cet établissement depuis dix-huit ans, ont totalement rénové cette ferme victorienne pour en faire un restaurant avec chambres d'hôtes contemporain, servant une cuisine britannique moderne aux influences internationales.

Restaurant Sat Bains in Nottingham holder of 2 Michelin stars and 1 Green star. Seasonality plays a key fundamental to produce a 10 course and 15 course tasting menu based around Taste-Texture-temperature and most importantly flavour. Sat and Amanda Bains have been at the helm now for 19 years and have completely redesigned this Victorian farmhouse into a cool contemporary Restaurant with rooms serving Modern British food with global influences.

SAT & AMANDA BAINS

INFO@RSB.UK.COM

WWW.RESTAURANTSATBAINS.COM

[@ RESTAURANT_SAT_BAINS](https://www.instagram.com/RESTAURANT_SAT_BAINS)

ROYAUME-UNI



NOTTINGHAM

SAT BAINS

LENTON LANE

NOTTINGHAM, NG7 2SA

+44 (0)115 9866 566

THE WATERSIDE INN

Une cuisine française, résolument créative, à l'image de ces médaillons de homard poêlés minute au porto blanc ou du soufflé chaud aux framboises. Sur la terrasse à l'ombre du saule ou dans les chambres douillettes de l'auberge, laissez-vous bercer par le calme de la Tamise. Et si l'envie vous prend d'explorer les alentours, vous pourrez visiter le château de Windsor ou vous promener dans le parc de Savills Garden, l'un des plus beaux jardins anglais.

Creative and definitely French cuisine, such as pan-fried lobster medallions with a white porto sauce, or warm raspberry soufflé. On the terrace, in the shade of the willow tree or in the inn's cosy rooms, let yourself be soothed by the calm of the River Thames. And if you ever wish to explore the surrounding area, you can visit Windsor Castle or stroll around Savills Garden, one of Britain's greatest gardens.

ALAIN ROUX

RESERVATIONS@WATERSIDE-INN.CO.UK

WWW.WATERSIDE-INN.CO.UK

[@ ROUXWATERSIDEINNBRAY](https://www.instagram.com/ROUXWATERSIDEINNBRAY)

BERKSHIRE

THE WATERSIDE INN

FERRY ROAD, BRAY

BERKSHIRE SL6 2AT

+44 (0)1628 620 691



JAAN

SINGAPOUR

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 ambience 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

KIRK.WESTAWAY@SWISSOTEL.COM

WWW.JAAN.SG

@ CHEFKIRK_W



LES AMIS

SINGAPOUR

Le restaurant Les Amis, dirigé par le chef Lepinoy et couronné de trois étoiles Michelin, a ouvert ses portes en 1994. L'élégance intemporelle de l'établissement se retrouve dans chaque petit détail, qui a été soigneusement conçu pour vous transporter dans un voyage culinaire exceptionnel. L'éventail de recettes du chef Lepinoy met en valeur des produits de saison issus de tous les coins de France.

3 Michelin stars Les Amis restaurant, led by chef Lepinoy, made its debut back in 1994. Les Amis's timeless elegance is echoed in every single detail which has been carefully crafted to take you on an exceptional culinary journey. Chef Lepinoy's collection of recipes features prized seasonal ingredients sourced from all over France. All dishes are prepared with finesse and a high level of technicality, displaying true mastery of French gastronomy.

SÉBASTIEN LEPINOY

SINGAPOUR

LESAMIS@LESAMIS.COM.SG

WWW.LESAMIS.COM.SG

@ LESAMISRESTAURANT

LES AMIS

1 SCOTTS ROAD #01-16 SHAW CENTRE

SINGAPORE 228208

+65 6733 2225



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@ODETERESTAURANT.COM

WWW.ODETERESTAURANT.COM

© ODETERESTAURANT

ODETTE

1ST ST ANDREW'S ROAD #01-04

SINGAPORE 178957

+65 6385 0498



SAINT PIERRE

SINGAPOUR

Dirigé par le chef et propriétaire Emmanuel Stroobant, le restaurant Saint Pierre à Singapour est un établissement de gastronomie française contemporaine doublement étoilé. Il offre une expérience culinaire et sensorielle unique doublée d'un sens de l'hospitalité exceptionnel. Depuis la salle décorée avec finesse, les clients peuvent admirer la vue imprenable sur le front de mer de Marina Bay tout en explorant les spécificités d'une cuisine française moderne aux subtils accents asiatiques, élaborée à partir des meilleurs produits de saison.

Helmed by Chef-Owner Emmanuel Stroobant, Saint Pierre is a Two Michelin-starred contemporary French restaurant in Singapore. It offers discerning diners a unique gastronomic and sensory experience with warm hospitality, elegant interiors, breath-taking views of the Marina Bay waterfront and award-winning modern French cuisine with an Asian accent crafted from the best seasonal ingredients.

EMMANUEL STROOBANT

SINGAPOUR

INFO@SAINTPIERRE.COM.SG

WWW.SAINTPIERRE.COM.SG

© SAINTPIERRESG

SAINTPIERRE

1FULLERTON ROAD, #02-02B ONE FULLERTON

SINGAPORE 049213

+ 65 6438 0887



OPERAKÄLLAREN

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.

VIKTOR WESTERLIND

VIKTOR@OPERAKALLAREN.SE

JOHAN@OPERAKALLAREN.SE

WWW.OPERAKALLAREN.SE

© OPERAKÄLLAREN_OK

SUÈDE



STOCKHOLM

AB OPERAKÄLLAREN

BOX 1616,

111 86 STOCKHOLM

+46 8 676 58 01

ANNE-SOPHIE PIC

AU BEAU-RIVAGE PALACE

Entièrement remanié cet hiver par Tristan Auer, le Restaurant Pic du Beau-Rivage Palace à Lausanne, auréolé de deux étoiles, 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 two-star Anne-Sophie Pic restaurant at the 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

ASP@BRP.CH

WWW.BRP.CH

© BEAURIVAGEPALACE

BEAU-RIVAGE PALACE

17-19, PLACE DU PORT

CH-1006 LAUSANNE

+41 (0)21 613 33 39



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, ambience 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

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 Châteauvieux 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. Les chefs Philippe Chevrier et Damien Coche 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 Châteauvieux 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. Chefs Philippe Chevrier and Damien Coche offer simple yet refined seasonal cuisine, achieving excellence by using the finest produce.

PHILIPPE CHEVRIER DAMIEN COCHE

INFO@CHATEAUVIEUX.CH

WWW.CHATEAUVIEUX.CH

GRANDHOTELLESTROISROIS

SATIGNY-GENÈVE

DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

CHEMIN DE CHÂTEAUVIEUX, 16

1242 SATIGNY, SUISSE

+41 (0)22 753 15 11



FOCUS ATELIER

Sous la direction du chef Patrick Mahler depuis 2017, « Focus atelier » brille en tant que joyau culinaire en Suisse. Avec deux étoiles Michelin et 18 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

INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH

WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH

[@ RESTAURANTFOCUS](https://www.instagram.com/restaurantfocus)

SUISSE



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

RESERVATION@RESTAURANTCRISSIER.COM

WWW.RESTAURANTCRISSIER.COM

CRISSIER

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 19 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

SCHLOSS SCHAUENSTEIN

SCHLOSSGASS 77

CH-7414 FÜRSTENAU

+41 (0)81 632 10 80



LE NORMANDIE BY ALAIN ROUX

THAÏLANDE

Depuis 1958, Le Normandie s'est imposé comme le meilleur restaurant français de Bangkok. Un partenariat avec le célèbre chef Alain Roux du Waterside Inn ouvre un nouveau chapitre avec le lancement en décembre 2021 du « Le Normandie by Alain Roux ». Les convives découvriront l'exceptionnelle cuisine classique française, garantissant une expérience culinaire mémorable. L'équipe chaleureuse assure un service raffiné, le tout dans un cadre élégant et luxueux avec une vue imprenable sur le fleuve Chao Phraya.

Established in 1958, Le Normandie has earned international acclaim as Bangkok's premier French dining destination. In partnership with the renowned chef Alain Roux of The Waterside Inn, Le Normandie proudly introduced 'Le Normandie by Alain Roux' in December 2021, heralding an exciting new era. Guests are invited to savour Alain's exquisite classic French cuisine, guaranteeing an unforgettable dining experience. Our team extends a heartfelt welcome in an ambience of refined elegance, complete with breathtaking views of the Chao Phraya River.

ALAIN ROUX

BANGKOK

LE NORMANDIE BY ALAIN ROUX

48, ORIENTAL AVENUE

10500 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

RESERVATION@RESTAURANTSUHRING.COM

WWW.RESTAURANTSUHRING.COM

© RESTAURANT_SUHRING

BANGKOK

N°10, YEN AKAT SOI 3, CHONGNONSII,

YANNAWA

10120 BANGKOK

+66 (0) 2107 2777



Kaviari
PARIS



Kaviari
PARIS



LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESSENS

kaviari.fr





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** 205
- Airaudo Paulo** 79
- Alajmo Giovanni** 186
- Alajmo Massimiliano** 182, 200
- Alajmo Raffaele** 200
- Alléno Yannick** 94, 122, 126
- Amador Juan** 51
- Anton Frédéric** 133, 137
- Arzak Elena** 80
- Arzak Juan Mari** 80
- Augier Renaud** 195

B

- Bains Sat** 210
- Baiocco Stefano** 192
- Banctel Jérôme** 131
- Bartolini Enrico** 176
- Bau Christian** 50
- Beaumann Nicolas** 146
- Beck Heinz** 190
- Bellin Olivier** 97
- Ben Baba Karim** 199
- Berendsen Ralf** 71
- Bernardi Matteo** 182
- Beaumann Nicolas** 146
- Berner Jan-Philipp** 46
- Bignon Arnaud** 159
- Blanc Georges** 109
- Blanc Raymond** 209
- Blondet Jean-Philippe** 207
- Boer Jonnie** 204
- Bombana Umberto** 160
- Bottura Massimo** 184
- Bouhours Amaury** 134
- Boulud Daniel** 184
- Boury Tim** 60
- Bragagnolo Fabio** 100
- Bras Sébastien** 141
- Bräuer Bobby** 37
- Breeden David** 92
- Bril Nick** 73
- Buron Stéphane** 128
- Calvert Daniel** 196
- Caminada Andreas** 222
- Cannavacciuolo Antonino** 191
- Cedroni Moreno** 183
- Cerea Enrico** 170
- Cerea Roberto** 170
- Chabran Louis** 144
- Chabran Michel** 144
- Charial Jean-André** 151
- Chevrier Philippe** 219
- Chibois Jacques** 11°
- Chmura Benjamin** 47
- Chronopoulos Philip** 152
- Clément Didier** 110
- Coche Damien** 219
- Colagreco Mauro** 150
- Connaughton Kyle** 91
- Conte Yoann** 158
- Couillon Alexandre** 117
- Coussau Clémentine** 139
- Coussau Jean** 139
- Coutanceau Christopher** 104
- Couvin Olivier** 153
- Cremasco Michele** 182
- Crenn Dominique** 82
- Crippa Enrico** 185

D

Deckert Cédric ¹¹⁹
Degeimbre Sang Hoon ⁶⁵
Dell'omarino Federico ¹⁸⁹
Della Tommasina Alessandro ⁰⁰
Derouet Franck ¹³⁰

Devalkeneer Pascal ⁶⁸

Di Costanzo Nino ¹⁷²

Döllerer Andreas ⁵²

Dorfer Thomas ⁵⁴

Dufossé Christophe ¹⁰²

Ducasse Alain ^{134, 202, 207}

E

Ekkebus Richard ¹⁶¹

Eggen Jarno ²⁰³

Elverfeld Sven ³⁴

Erfort Klaus ³⁸

Esposito Gennaro ¹⁸¹

F

Faye Arnaud ¹¹⁵

Fernez Éric ⁶³

Ferrer Jérôme ⁷⁵

Frachot William ¹⁰¹

Franques Yannick ¹²³

Frechon Eric ¹²⁷

G

Gagnaire Pierre ¹⁵⁵

Galliot Guillaume ¹⁶²

Gauthier Alexandre ¹¹⁶

Genovese Anthony ¹⁷⁸

Georges Jean ⁸⁷

Geunes Viki ⁷⁴

Giovannini Franck ²²¹
Goujon Gilles ⁹⁹
Grolet Cédric ¹³⁴
Gschwendtner Anton ³⁵
Guérard Michel ¹⁴³
Guibert Mathieu ⁹⁵
Guida Antonio ¹⁸⁹

H

Haeberlin Marc ⁹⁶
Hardiquest Christophe ⁶⁹
Hartwig Jan ⁴¹
Hay Christophe ¹⁰⁷
Humm Daniel ⁸⁵

I

Iaccarino Alfonso ¹⁷³
Iaccarino Ernesto ¹⁷³

K

Kayser Michel ¹⁴⁷
Keller Thomas ^{89, 92}
Klein Martin ⁵³
Knogl Peter ²¹⁸
Kobayashi Kei ¹¹²
Kreuther Gabriel ⁸⁶
Krolík Andreas ⁴²

L

Lallement Arnaud ¹¹³
Laprise Normand ⁷⁶
Lee Richard ⁹⁰

Lepinoy Sébastien ²¹³
Le Quellec Stéphanie ¹²⁰
Le Squer Christian ¹²⁹
Lumpp Claus-Peter ³⁶

M

Mahler Patrick ²²⁰
Martin Guy ¹³²
Mattagne Yves ⁶⁷
Mayer Andreas ⁵⁵
Mc Laughlin Stephen ²⁰⁸
Meewis Bert & Giel ⁷²
Mellino Fabrizio ¹⁸⁷
Michel Torsten ⁴⁵
Migliaccio Andrea ¹⁷⁹
Mille Philippe ¹⁰⁶
Molard Cyril ¹⁹⁷
Monco Riccardo ¹⁷⁵
Mosconi Ilario ¹⁹⁸

N

Nasti Olivier ¹²¹
Negrini Alessandro ¹⁷⁷
Neuner Hans ²⁰⁶
Nickol Silvio ⁵⁷
Niederkofler Norbert ¹⁶⁷
Nomicos Jean-Louis ¹²⁵

O

Obauer Karl ⁵⁶
Obauer Rudi ⁵⁶
O'Connell Patrick ⁹³
Oger Bruno ¹²⁴
Oldani Davide ¹⁶⁹

P

Pairet Paul ⁷⁸
Palagi Chad ⁸⁹
Park Junghyun ⁸³
Parth Benjamin ⁵⁹
Passedat Gérald ¹³⁶
Perbellini Giancarlo ¹⁶⁸
Pic Anne-Sophie ^{154, 217}
Pilon Emmanuel ²⁰²
Pinna Marco ¹⁸⁹
Pisani Fabio ¹⁷⁷
Pras Éric ¹⁴⁵
Preziosa Sergio ¹⁸⁶

R

Raue Tim ⁴⁸
Ravin Marcel ²⁰¹
Rhee Joseph ⁹⁷
Reinhardt Gilles ¹⁵³
Reitbauer Heinz ⁵⁸
Renaut Emmanuel ¹⁰⁸
Résimont Pierre ⁶⁶
Rigolet Lionel ⁶²
Ripert Eric ⁸⁸
Romito Niko ¹⁸⁸
Roure Christophe ¹³⁵
Roux Alain ^{211, 223}
Royer Julien ²¹⁴
Rüffer Christoph ³⁹
Ruggiero Giandomenico ¹⁸²

S

Salans Christopher ¹⁶⁴
Sandoval Mario ⁸¹
Santini Alberto ¹⁷¹

Santini Nadia ¹⁷¹
Sarran Michel ¹⁴⁸
Savoy Guy ¹¹¹
Schanz Thomas ⁴⁴
Schilling Jérôme ¹⁰³
Sekiya Kenichiro ¹⁹³
Shibuya Yoshinori ¹⁹⁴
Skibba Marcel ²²²
Sperandio Giuliano ¹⁴²
Steiner Douce ⁴⁰
Stiller Stefan ⁷⁷
Stradner Paul ¹⁵⁷
Stroh Kévin ⁹⁸
Stroobant Emmanuel ²¹⁵
Sühring Mathias ²²⁴
Sühring Thomas ²²⁴
Sultano Ciccio ¹⁷⁴

T
Tanaka Kazuyuki ¹⁵⁶
Theys Thierry ⁷⁰
Torosyan Karen ⁶¹
Toutain David ¹⁰⁵
Trama Michel ¹⁴⁹
Trovato Gaetano ¹⁶⁶

U
Uliassi Mauro ¹⁹⁰
Ulrich Manuel ⁴³

V
Van Der Veken Floris ⁶⁴
Vauxion Sébastien ¹⁴⁰
Viannay Mathieu ¹¹⁸
Viel Glenn ¹⁵¹
Vigilant Louis-Philippe ¹³⁸
Vivalda Gian Piero ¹⁶⁵

W
Westaway Kirk ²¹²
Westerlind Viktor ²¹⁶
Wissler Joachim ⁴⁹

Y
Yan Tak Chan ¹⁶³



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

INDEX DES TABLES

8 1/2 Otto e Mezzo Bombana **160**

A

Alain Ducasse **AT THE DORCHESTER 207**

Alléno Paris **94**

Amador **51**

Amber **161**

Amelia **79**

Andrew Fairlie **208**

Anne de Bretagne **95**

Anne-Sophie Pic **AUBEAU-RIVAGE PALACE 217**

Antica Corona Reale **165**

Aqua **34**

Arnolfo **166**

Arzak **80**

Atelier **35**

Atelier Crenn **82**

Atelier Moessmer **NORBERT NIEDERKOFLER 167**

Atomix **8**

Auberge de L'III **96**

Auberge des Glazicks **97**

Auberge des Templiers **98**

Auberge du vieux puits **99**

B

Bareiss **36**

Blue Bay **201**

Boury **60**

Bozar restaurant **61**

C

Caprice **162**

Casa Perbellini 12 Apostoli **168**

Casadelmar **100**

Chapeau Rouge **101**

Château de Beaulieu **102**

Château Lafaurie-Peyraguey **103**

Château Restaurant **JOËL ROBUCHON 193**

Cheval Blanc by Peter Knogl **218**

Christopher Coutanceau **104**

Comme chez soi **62**

Coque **81**

D

D'Eugénie à Émilie **63**

D'O **169**

Da Vittorio **170**

Dal Pescatore Santini **171**

Dani Maison **172**

Daniel **84**

David Toutain **105**

De Groene Lantaarn **203**

De Librije **204**

Döllerer **52**

Domaine de Châteauvieux **219**

Domaine Les Crayères **106**

Don Alfonso 1890 **173**

Duomo **174**

E

Eleven Madison Park **85**

Enoteca Pinchiorri **175**

Enrico Bartolini **176**

Esszimmer by Käfer **37**

F

Fleur de Loire **107**

Flocons de Sel **108**

Focus Atelier **220**

G

Gabriel Kreuther **86**

Gästehaus Klaus Erfort **38**

Georges Blanc parc & spa **109**

Grand hôtel du Lion d'or **110**

Guy Savoy **111**

La Bastide Saint-Antoine **114**

La Bécasse **194**

La Chèvre d'or **115**

La Grande Table Marocaine **199**

La Grenouillère **116**

La Marine **117**

La Mère Brazier **118**

La Merise **119**

La Pergola **180**

La Scène **120**

La Table d'Olivier Nasti **121**

La Table de Pavie **122**

La Torre del Saracino **181**

La Tour d'Argent **123**

La Tour d'Argent Tokyo **195**

La Villa Archange **124**

La Villa Lorraine **67**

Lafleur **42**

Landhaus Bacher **54**

Lasserre **125**

Le 1947 à Cheval Blanc **126**

Le Bernardin **88**

Le Bristol Paris - Epicure **127**

Le Calandre **182**

Le Chabichou **128**

Le Chalet de la Forêt **68**

Le Cinq **129**

Le Clos des Sens **130**

Le Gabriel **131**

Le Grand Véfour **132**

Le Jules Verne **133**

Le Louis XV, Alain Ducasse **À L'HÔTEL DE PARIS 202**

Le Manoir aux Quat'saisons **ABELMOND HOTEL 209**

Le Meurice Alain Ducasse **134**

Le Neuvième Art **135**

Le Normandie By Alain Roux **223**

Le Petit Nice Passedad **136**

H

Haerlin **39**

Hirschen **40**

Hof Van Cleve **64**

I

Ikarus **53**

Il Luogo Aimo e Nadia **177**

Il Pagliaccio **178**

Inter Scaldes **205**

J

Jaan **212**

Jan **41**

Jean-Georges **87**

Jérôme Ferrer-Europea **75**

K

Kei **112**

L

L'air du temps **65**

L'assiette champenoise **113**

L'eau Vive **66**

L'Olivo **179**

Le Pré Catelan ¹³⁷
 Le Relais Bernard Loiseau ¹³⁸
 Le Relais de la Poste ¹³⁹
 Le Sarkara ¹⁴⁰
 Le Suquet - Bras ¹⁴¹
 Le Taillevent ¹⁴²
 Les Amis ²¹³
 Les Prés d'Eugénie ¹⁴³
 Lung King Heen ¹⁶³

M

Ma Langue Sourit ¹⁹⁷
 Madonnina del Pescatore ¹⁸³
 Maison Chabran ^{La Grande Table 144}
 Maison Lameloise ¹⁴⁵
 Maison Rostang ¹⁴⁶
 Mayer's Restaurant ⁵⁵
 Menssa ⁶⁹
 Michel Kayser RESTAURANT ALEXANDRE ¹⁴⁷
 Michel Sarran ¹⁴⁸
 Michel Trama ¹⁴⁹
 Mirazur ¹⁵⁰
 Mosconi ¹⁹⁸
 Mozaic ¹⁶⁴

N

Nuance ⁷⁰

O

Obauer ⁵⁶
 Ocean ²⁰⁶
 Odette ²¹⁴
 Operakällaren ²¹⁶
 Ösch Noir ⁴³

Osteria Francescana ¹⁸⁴
 Oustau de Baumanière ¹⁵¹

P

Palais Royal Restaurant ¹⁵²
 Paul Bocuse ¹⁵³
 Per Se ⁸⁹
 Piazza Duomo ¹⁸⁵
 Pic ¹⁵⁴
 Pierre Gagnaire ¹⁵⁵

Q

Quadri ¹⁸⁶
 Quattro Passi ¹⁸⁷

R

Racine ¹⁵⁶
 Ralf Berendsen ⁷¹
 Reale ¹⁸⁸
 Restaurant de l'hôtel de Ville ²²¹

S

Saint Pierre ²¹⁵
 Saison ⁹⁰
 Sat Bains ²¹⁰
 Schanz.restaurant. ⁴⁴
 Schloss Schauenstein ²²²
 Schwarzwaldstube HOTEL TRAUBE TONBACH ⁴⁵
 Sesamo ²⁰⁰
 Seta ¹⁸⁹
 Sézanne ¹⁹⁶
 Silvio Nickol GOURMET RESTAURANT ⁵⁷
 Single Thread ⁹¹

Slagmolen ⁷²
 Söl'ring Hof ⁴⁶
 Spondi ¹⁵⁹
 Steirereck Im Stadtpark ⁵⁸
 Stüva ⁵⁹
 Sühring ²²⁴

T

Taian Table ⁷⁷
 Tantris Maison Culinaire ⁴⁷
 The French Laundry ⁹²
 The Inn at Little Washington ⁹³
 The Jane ⁷³
 The Waterside Inn ²¹¹
 Tim Raue ⁴⁸
 Toqué ! ⁷⁶

U

Uliassi cucina di mare ¹⁹⁰
 Ultraviolet ⁷⁸

V

Vendôme ⁴⁹
 Victor's fine dining BY CHRISTIAN BAU ⁵⁰⁷
 Villa Crespi ¹⁹¹
 Villa Feltrinelli ¹⁹²
 Villa René Lalique ¹⁵

Y

Yoann Conte BORD DU LAC ¹⁵⁸

Z

Zilte ⁷⁴

COPYRIGHTS PHOTOS

- 9-17** KRIS MACCOTTA
10-11 JEAN-CHARLES CASLOT
10 PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA
18 DÉBORAH JONES
20 DANIELLE D'ANGELO
22-140 STUDIO FOUD'IMAGES
34 KIRCHGASSER PHOTOGRAPHY
34 GARY SCHMID
35 DANIEL SCHVARCZ
39 KIRCHGASSER PHOTOGRAPHY
41-64-65-73-204 PIETER D'HOOOP
41 KONSTANTIN VOLKMAR
42 REDONDO BUENO
44 INGO HILGER
45 JULIAN BEEKMANN
47 KATHRIN KOSCHITZKI
48 NANCY JESSE
52 JOERG LEHMANN
52-53 HELGE KIRCHBERGER
56 ARMIN WALCHER
57 PALAIS COBURG FOTO TINA HERZL
58 JEFF MANGIONE-STEIRERECK
59 REGULA WOLF
59 GERHAARD BERGER
60 SOCIALJPO
60 HABLOR
62 ELLES VISUELLES
63 CICI OLSON
64 HEIKKI VERDURME
65 ANTHONY DEHEZ
65 LOUCHÉBEM
68 SERGE ANTON
69 LUC VIATOUR
74 IAN SEGAL
75 LAURENCE LABAT
76 BÉNÉDICTE LABAT
76 SHOOT STUDIO
- 77** SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO
80 SARAH SANTOS
82 JOHN TROXELL
83 PETER ASH LEE
84 THOMAS SCHAUER
85 YE FAN
85 EVAN SUNG
88 NIGUEL PARRY
88 DANIEL KRIEGER
89 DAVID ESCALANTE
90 BONJWING LEE
92 MICHAEL GRIMM
94 SIMON DETRAZ
94 SEBASTIAN MITTERMEIER
96 T. DUVAL
97 FRANCIS GUILLARD
98 LUCAS GURDJIAN
100 SERGE DETALLE
102 FLORIAN SALESSE
102 STUDIO HELLE
103 JEAN-MARC LHOMER
103 AGISIMOES RETO GNUTLI
104 OLIVIER ROUX
104 PIERRE MONETTA
106-121-148 ANNE-EMMANUELLE THION
107 MÄÏKYA STUDIO
107 LOUISE JEAN-BAPTISTE
110 VALÉRIE SEMENSATIS
111 LAURENCE MOUTON
112-136 RICHARD HAUGHTON
113 AUDEXCOM
114 DIDIER BOUKO
115 JAMES POULIOT
115 LUCAS MULLER
116 PAPI AIME MAMIE STUDIO
117 LAURENT DUPONT
118 CHERRYSTONE
- 119** LUCAS MULLER
121 ILYA KAGAN
122 NICOLAS BOURRIETTE
123 MATTHIEU SALVAING
124 LA PHOTOGRAPHE SALÉE SUCRÉE
127 BENOIT LINERO
129 ALIX MARNAT
129 PETER VITALE
130 MATTHIEU CELLARD
131-142 JULIE LIMONT
131 GRÉGOIRE GARDETTE
132 MICHEL LANGOT
135 LAURENCE BARRUEL
138 JONATHAN THEVENET
140 JÉRÔME MORIN
141 BRAS-JOANN PAI
141 J.L. BELLURGET
146 UGO & VALENTIN
148 INGRID LOVSTROM
147 KARIMA M.
150-202 MATEO CARASSALE
150 JIOVANI DEMETRI
151 VIRGINIE OUESSIAN
151 GP MABILLARD
152 JULIE BENHAMOU
153 F. DURANTEL
154 AMÉLIE LAMOUR
155 MAKI MANOUKIAN
155 FRANCK TREMBLAY
156 ALEXANDRA BATTUT
157 KARINE FABY
158 ANTHONY COTTAREL
160 ANTONELLO PICCHEDDA
167 LORENZO POLATO
168 MARCO DI DONATO
169 ARTURO RINALDI
170 FABRIZIO PATO DONATI
- 174** GIUSEPPE BORNÒ
174 BENEDETTO TARANTINO
178-180 ADRIANO TRUSCELLO
184 PAOLO TERZI
185 L. CIGLIUTTI
187 AURELIO RODRIGUEZ
202-207 PIERRE MONETTA
209 JODI HINDS
213 PAUL WILKINSON
216 SAMUEL UNÉUS
218 BEN KOEHLIN
219 MARC NINGHETTO
- DROITS RÉSERVÉS 24-26-27-28-29-36-37-38-40-43-46-49-50-51-54-
55-61-67-70-71-72-78-79-81-86-87-93-95-99-101-105-108-120-125-
126-128-133-134-137-139-144-145-149-159-161-162-163-164-165-
166-169-171-172-173-175-176-177-179-181-182-183-186-187-188-
189-190-191-192-193-194-195-196-198-199-200-201-203-204-205-
206-208-210-212-213-214-215-217-220-221-222-223-224



zenchef



VOTRE *table* EST PRÊTE



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

15 000 clients satisfaits



GRAND HÔTEL DU LION D'OR



L'ASSIETTE CHAMENOISE



CHRISTOPHER COUTANCEAU



L'AUBERGE DES TEMPLIERS



ROYAL MANSOUR



le Petit Nice
LE PETIT NICE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EN SAVOIR PLUS:
[ZENCHEF.COM](http://zenchef.com)



LES GRANDES TABLES DU MONDE

285, AVENUE VICTOR-HUGO

26000 VALENCE, FRANCE

WWW.LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

ILLUSTRATION DE COUVERTURE

YUKIKO NORITAKE

DÉLÉGUÉE GÉNÉRALE

BETTY MARAIS

B.MARAI@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE PROJETS

JULIE BARGE

J.BARGE@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE ÉDITORIALE

JOSÉPHINE LACASSE

J.LACASSE@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RESPONSABLE ADMINISTRATIVE

AXELLE BESSON

A.BESSON@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

DIRECTRICE ARTISTIQUE

LAURENCE CHÉNÉ

RESPONSABLE RÉSEAUX SOCIAUX

EKATERINA ALLEGRA

SOCIALMEDIA@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

RELECTURE, CORRECTION

AGNÈS SCICLUNA

EVENTS MANAGER

MELISSA WILPOTTE

EVENT@LESGRANDESTABLESDUMONDE.COM

DÉPÔT LÉGAL - FÉVRIER 2024

ACHEVÉ D'IMPRIMER EN LETTONIE EN JANVIER 2024

ISBN : 978-2-9559394-7-5

