

Le Gault&Millau Tour PACA consacre ses lauréats au Négresco.

4 avril 2026 - Laurence Grémy-Flamand



Fidèle à sa vocation de défricheur des talents et des territoires, le Gault&Millau poursuit son tour de France gastronomique. Lors de l'étape Provence-Alpes-Côte d'Azur et Monaco qui a eu lieu cette semaine au Négresco à Nice, le guide jaune a dévoilé son palmarès 2026, mettant à l'honneur celles et ceux qui font rayonner la scène culinaire régionale. Onze chefs et talents de la Région ont reçu un trophée. Parmi les distinctions majeures, le Gault&Millau d'Or revient à Dominique Lory (Hôtel de Paris, Monaco), Formé à l'école de Alain Ducasse, dont il rejoint les équipes dès 2002, le chef a construit son parcours entre Paris, Saint-Tropez et Monaco. Une immersion au cœur des plus grandes maisons qui forge, au fil des années, une rigueur sans faille et une quête permanente de perfection. À ses côtés, Anthony Denon (Shangri-La, Toulon) est désigné « Grand de Demain », incarnant la nouvelle génération prometteuse. Egalement Damian Sanchez Perez pour son accueil (La Passagère -Antibes) ou encore Jean-Michel Llorca, meilleur pâtissier (Alain Llorca-La Colle-sur-Loup). D'autres trophées viennent compléter ce palmarès, distinguant chefs confirmés, sommeliers ou encore directeurs de salle, dans un esprit fidèle à l'ADN du guide : valoriser l'ensemble des métiers de la gastronomie.



Créé dans les années 1970, le Gault&Millau s'est imposé comme une référence indépendante de la critique culinaire, célèbre pour son système de « toques » et sa capacité à révéler avant l'heure de grands noms de la cuisine française. C'est dans cet esprit qu'a été lancé le Gault&Millau Tour: une série d'événements régionaux parcourant la France afin de rencontrer les acteurs locaux, promouvoir les produits de terroir et fédérer toute une profession, des chefs aux producteurs, en passant par les jeunes en formation. Au fil des étapes du Gault&Millau Tour, une évidence s'impose: plus qu'un palmarès, c'est toute une géographie du goût qui se dessine, où les talents d'aujourd'hui esquissent déjà les contours de la gastronomie de demain.

Texte et Photos : Laurence Gremy-Flamand

<https://universvoyage.com/le-gaultmillau-tour-paca-consacre-ses-laureats-au-negresco/>