

# Gault&Millau Luxembourg 2026: Clovis Degrave, sacré chef de l'Année



Ce 27 octobre 2025, le Guide Gault&Millau Luxembourg 2026 a dévoilé sa nouvelle édition entièrement luxembourgeoise au cours d'une cérémonie, qui a été l'occasion de saluer le travail de Clovis Degrave du restaurant Grünewald Chef's Table à Dommeldange, qui obtient le titre de *Chef de l'année 2026*, avec une note de 15,5/20 et trois toques.

Photos : Michel Zavagno (Agence Blitz)

Comme chaque année, les chroniqueurs du [Guide](#) ont visité anonymement et en toute impartialité, les adresses qui se retrouvent dans cette la nouvelle édition. Toujours bilingue français-anglais, cette dernière reprend, outre les restaurants et brasseries, des adresses de restaurants H!P, les meilleurs bars du pays, les meilleurs chocolatiers, ainsi qu'une sélection de vignobles luxembourgeois *Les Stars de la Moselle*.

Clovis Degrave, chef de la [Grünwald Chef's Table](#) à Dommeldange, s'est vu remettre le titre de *Chef de l'Année 2026*. Cette distinction récompense un chef audacieux qui a su faire évoluer sa cuisine et ses autres adresses comme l'Hostellerie du Grünwald et la Maison B, qu'il gère avec son épouse Aline Bourscheid.

**Les autres lauréats de cette année sont :**

- Perle Noire, *Bar de l'Année* ;
- First Floor, *H!P of the Year* ;
- Victoria Scharff (Restaurant Léa (Louis) Linster), *Pâtissière de l'Année* ;
- Rodolphe Chevalier (Vinoteca & Bellamy), *Sommelier de l'Année* ;
- Hugo Vaugenot (Fields), *Hôte de l'Année* ;
- Le Lys (Chef Kim de Dood), *Découverte de l'Année* ;
- Nostos (Andreas, Spiros + Chef Demetris), *Méditerranéen de l'Année* ;
- Archibald De Prince (Archibald De Prince), *Jeune Chef de l'Année*.

Gault&Millau, concerné par les enjeux climatiques et écologiques a attribué pour la quatrième année consécutive et en collaboration avec *Sou Schmaacht Lëtzebuerg*, un trophée qui met en avant le respect de l'environnement au travers d'une consommation locale. C'est au restaurant le Q dans le Beurre (Chef Jérémmy Parjouet) à Luxembourg Bonnevoie qui travaille avec de nombreux producteurs locaux qu'est allé ce trophée de *Restaurant de Terroir 2026*.

**15 nouvelles adresses** ont également fait leur entrée dans le Guide :

- Archibald De Prince (Echternach) ;
- La Cristallerie (Luxembourg) ;
- Fields by René Mathieu (Luxembourg-Findel);
- Le Lys (Luxembourg) ;
- Le Q dans le Beurre (Luxembourg-Bonnevoie) ;
- Le Rendez-Vous (Luxembourg-Bonnevoie) ;
- [L'Orgue](#) (Lintgen) ;
- Laotse (Moutfort) ;
- Maison B (Bridel) ;
- Nostos (Luxembourg-Bonnevoie) ;
- Sensa (Wäiswampach) ;
- Perle Noire (Luxembourg) ;
- Trianon (Luxembourg) ;
- Wäinstuff (Dudelange) ;

Chocolaterie RG (Dudelange) [OIO](#) et Equilibrium qui coiffent chacun une troisième toque avec 15/20 et Fields by René Mathieu qui intègre le guide en coiffant immédiatement 4 toques et un superbe 17/20.

Partenaire de longue date du guide, la [Chambre de Commerce](#) du Luxembourg soutient l'initiative en tant que sponsor officiel et réaffirme son engagement en faveur du secteur HORECA, acteur essentiel de l'économie et du rayonnement gastronomique du pays.















DÉCOUVERTE D







Ga

SOMMELIER DE L'ANNÉE 2



Rodol

Vin

Lu



Gau

HÔTE DE L'ANNÉE 2026

---

Hugo Vauge

Fields by René Ma  
Findel





# Gault & Millau

## VINS DE L'ANNÉE

## LES STARS DE LA MOSE

- Crémant S
- Riesling GPC Charta Privé



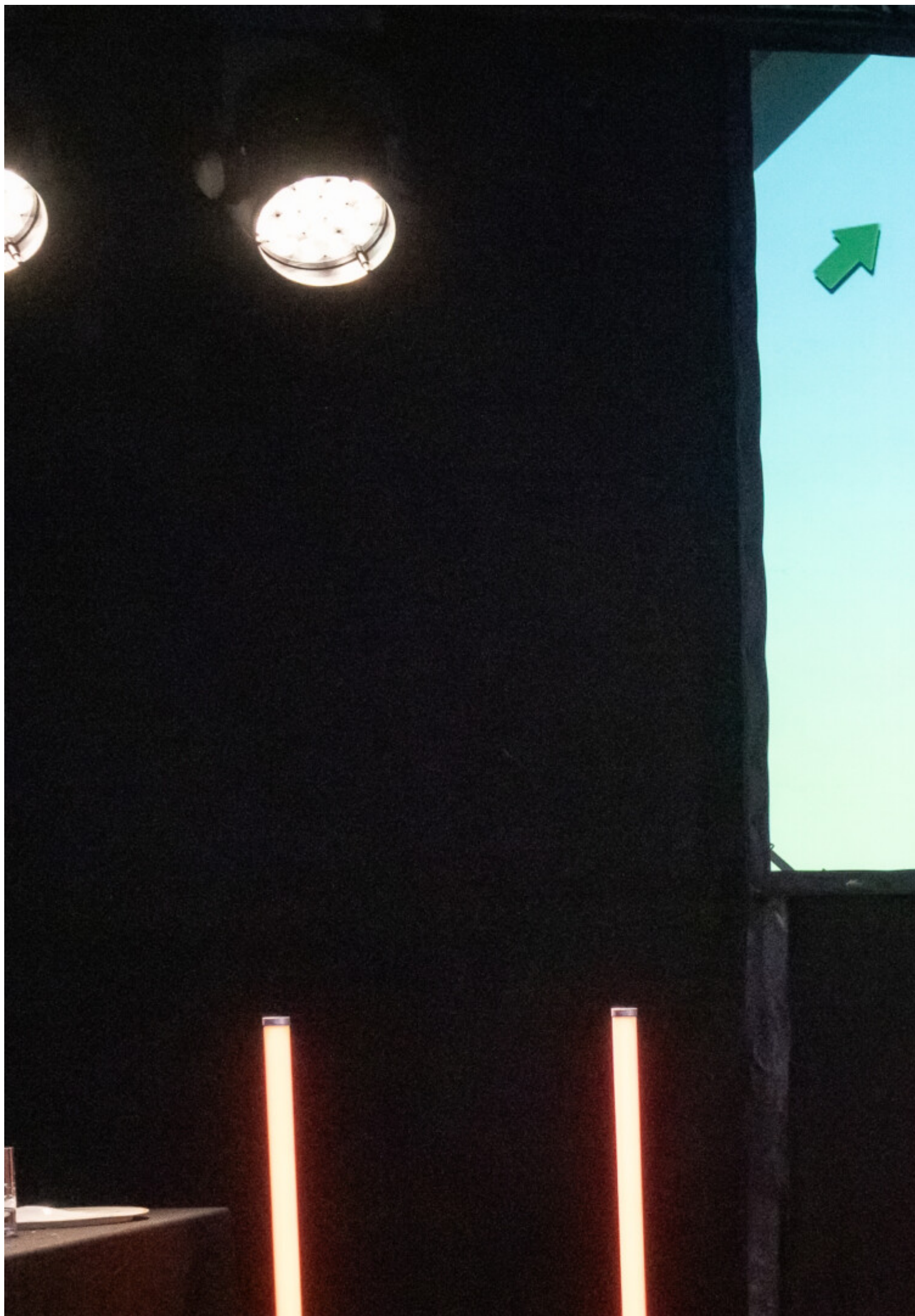


















**NEW**

- 
- Field





JEUNE CHEF DE L











# Gau

Restaurant "G

Le







Gau

PÂTISSIERRE DE L'ANNÉE 2026

---

Victoria Scharff

Léa Linster  
Frisange







CHE









HOUSE  
OF  
JAPAN

JAPAN IN YOUR  
LIFESTYLE

Our products bring the beauty and tradition  
Japan into your everyday life. House of  
offers high-quality Japanese items that  
elegance and harmony to your lifestyle.



<https://houseofjapan.com>





















































