

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 **[Grünewald 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 Grünewald 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*.

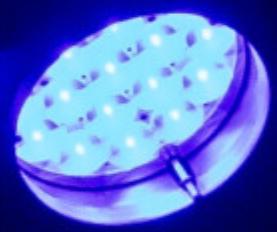
Gault&Millau, concerné par les enjeux climatiques et écologiques a attribué pour la quatrième année consécutive et en collaboration avec *Sou Schmaacht Lëtzebuerg*, un trophée qui met en avant le respect de l'environnement au travers d'une consommation locale. C'est au restaurant le Q dans le Beurre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

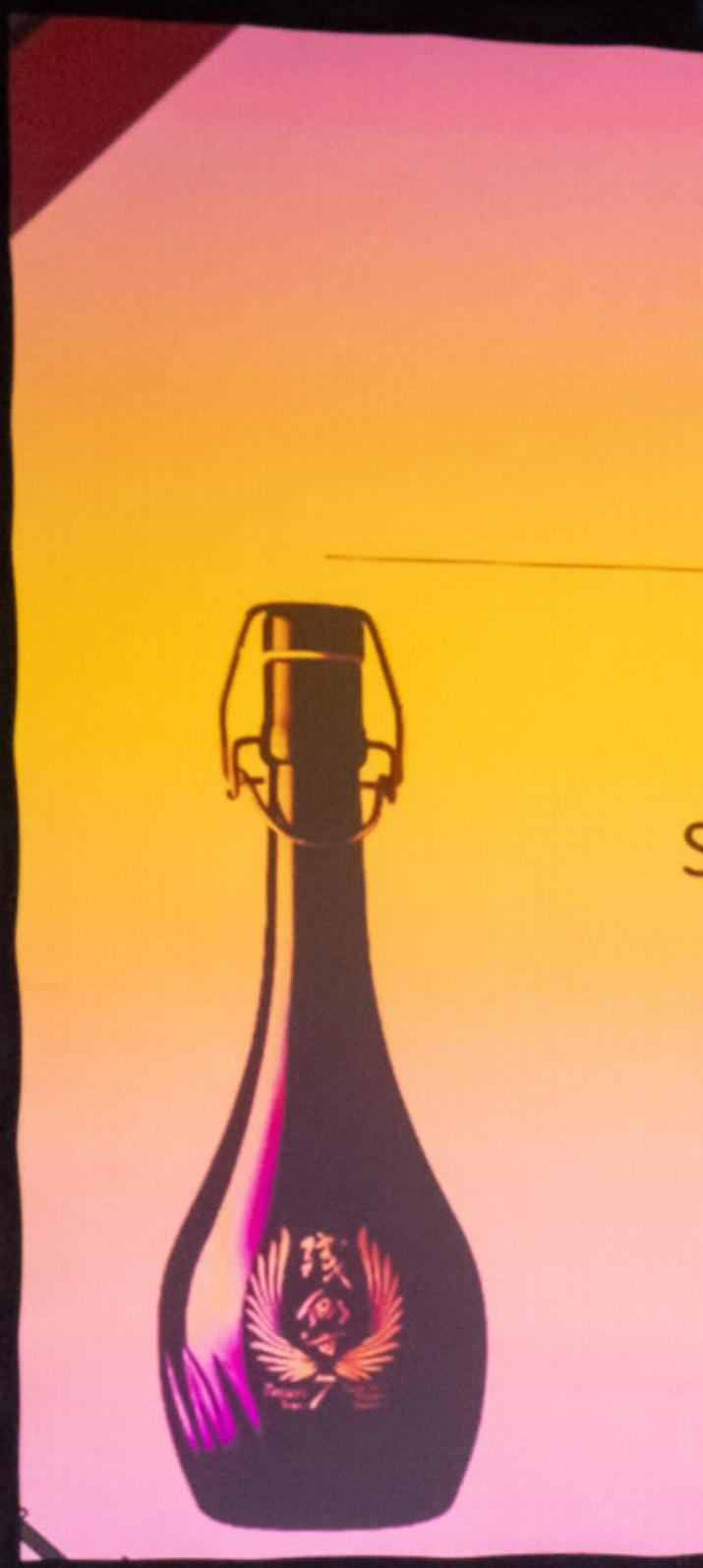
15 nouvelles adresses ont également fait leur entrée dans le Guide :

- 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) ;
- Senza (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.



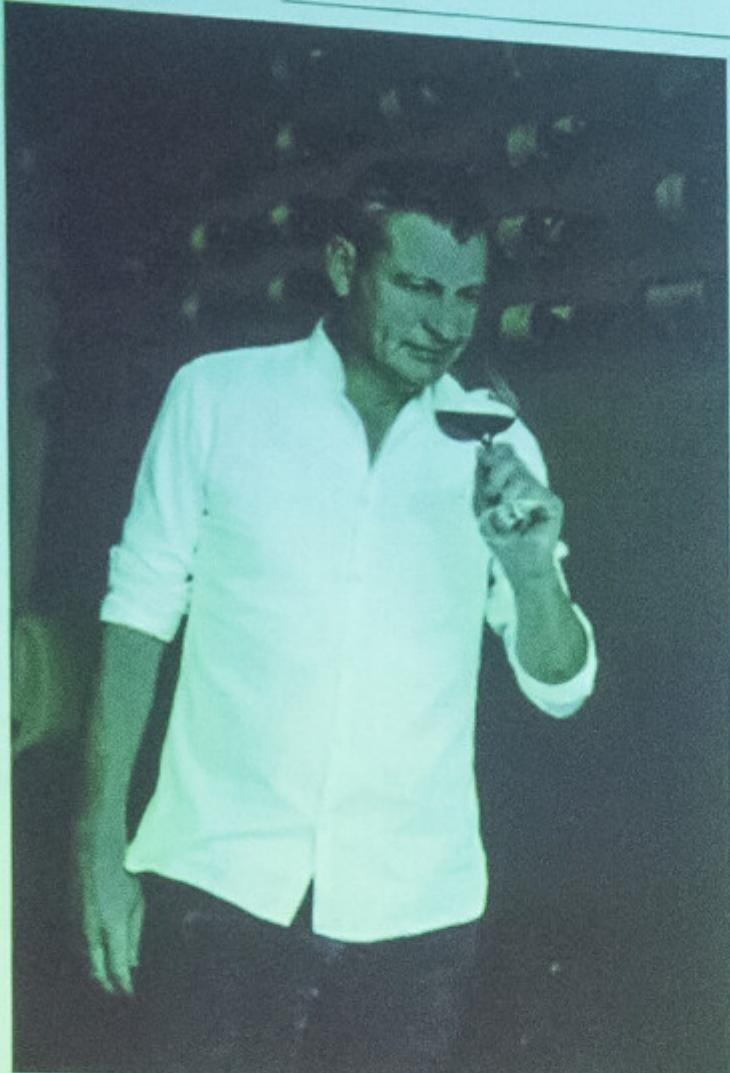


DÉCOUVERTE DI



G

SOMMELIER DE L'ANNÉE 2012



Rodol

Vin

Lu

Gau

HÔTE DE L'ANNÉE 2026

Hugo Vauge

Fields by René Ma
Findel

Gault&Millau

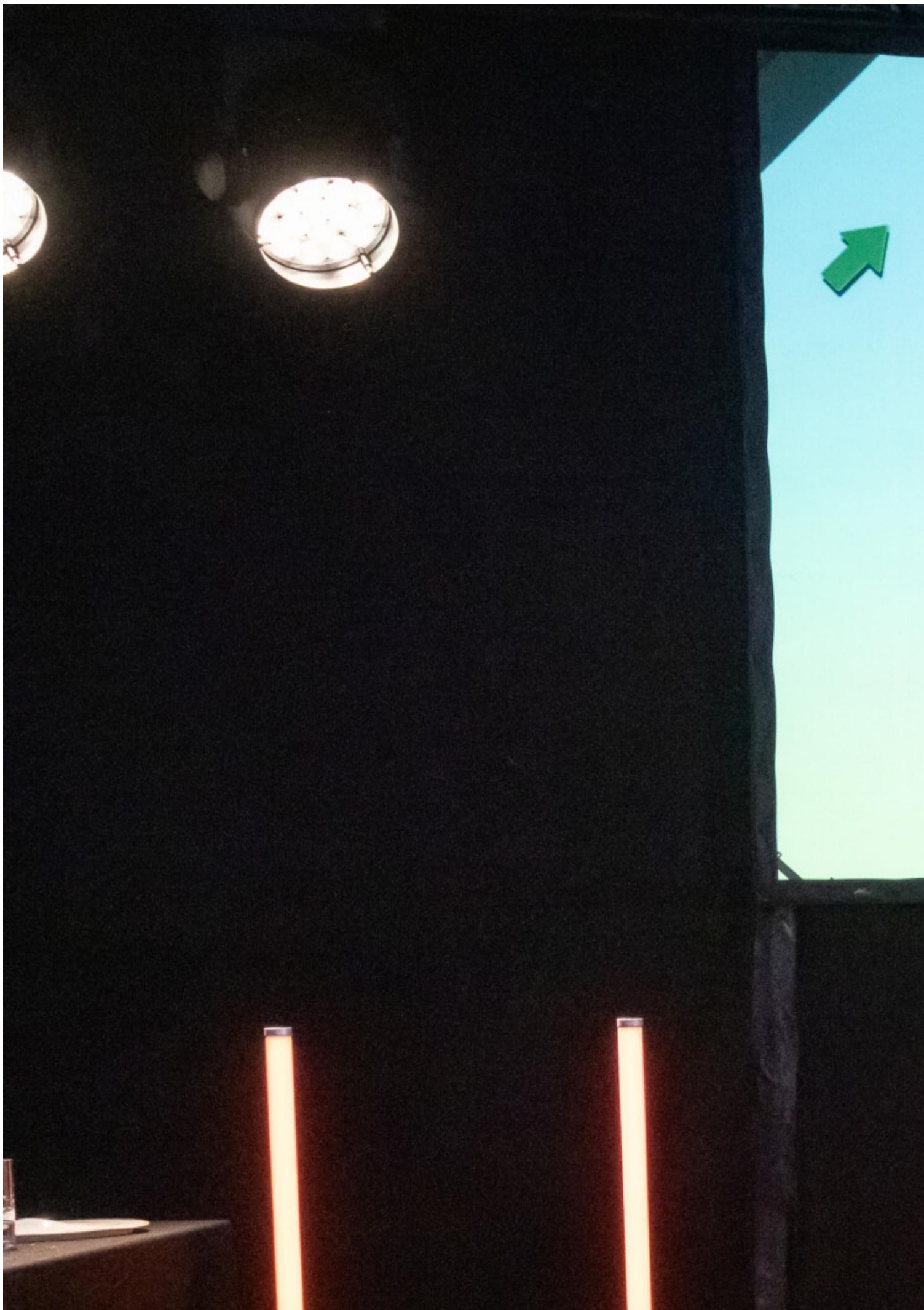
VINS DE L'ANNÉE

LES STARS DE LA MOSE

- Crémant de Bourgogne
- Riesling







NEW

• Field

JEUNE CHEF DE L'

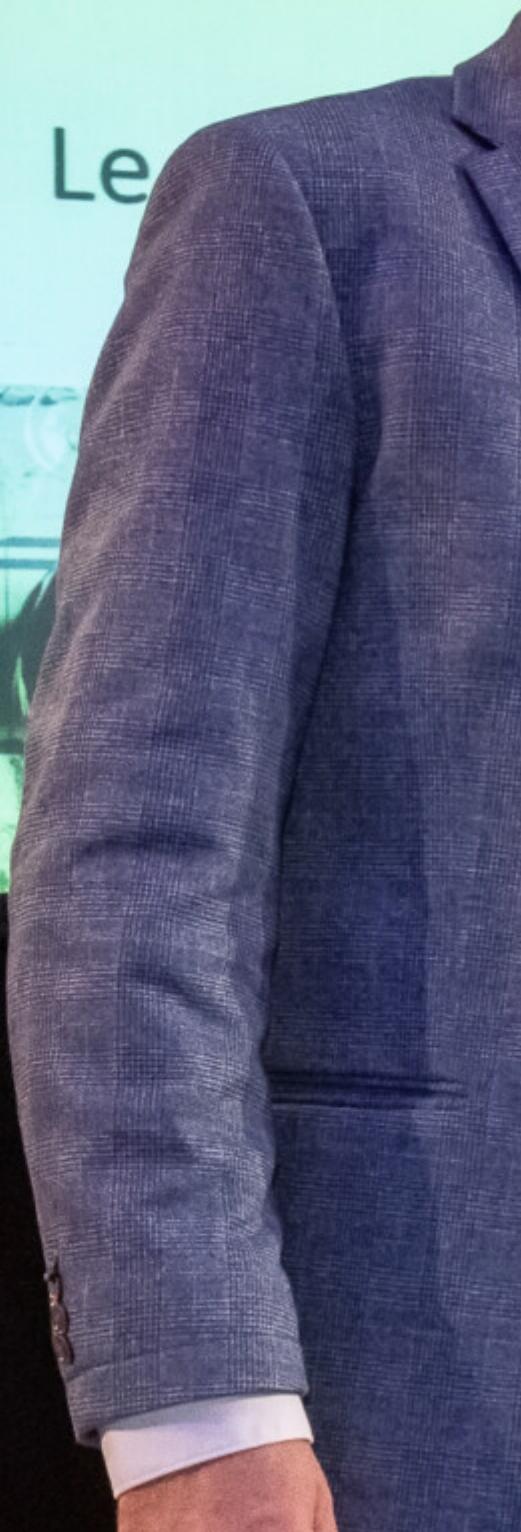
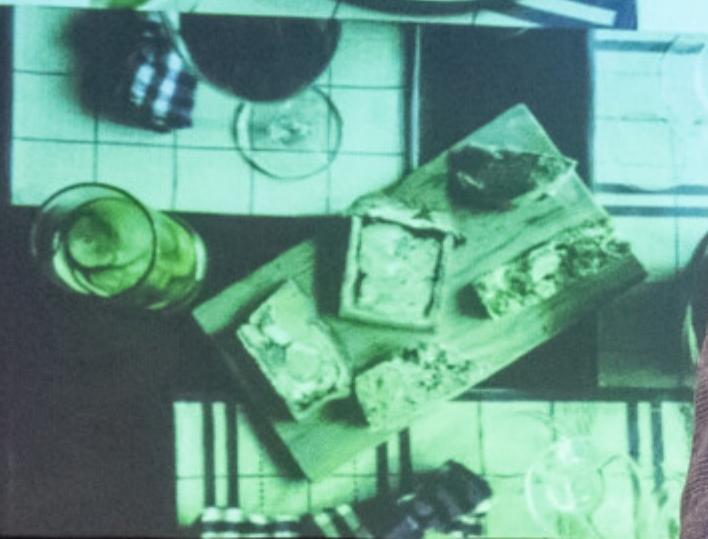




Gau

Restaurant "

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 of Japan into your everyday life. House of Japan offers high-quality Japanese items that add elegance and harmony to your lifestyle.

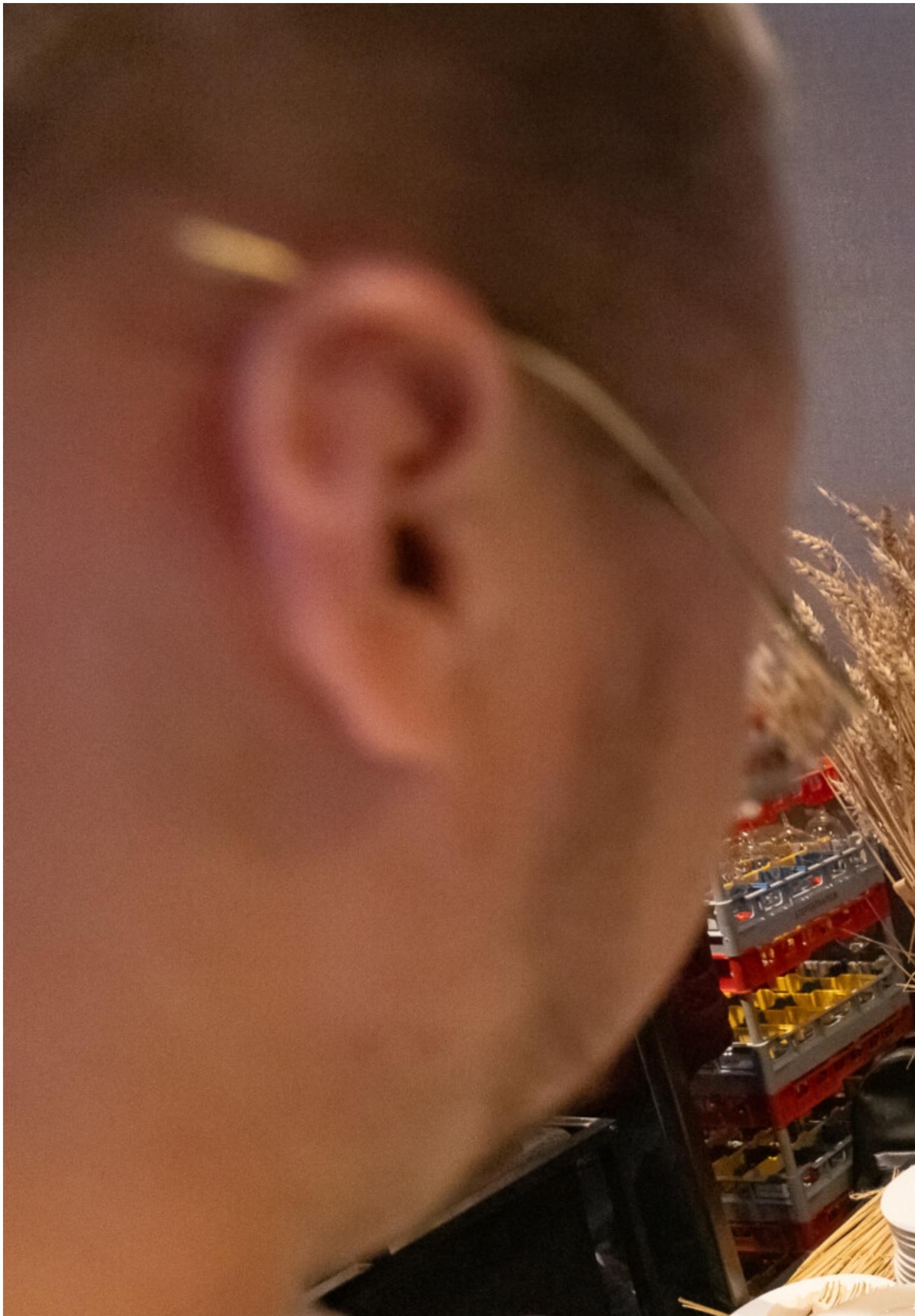


<https://houseofjapan.com>

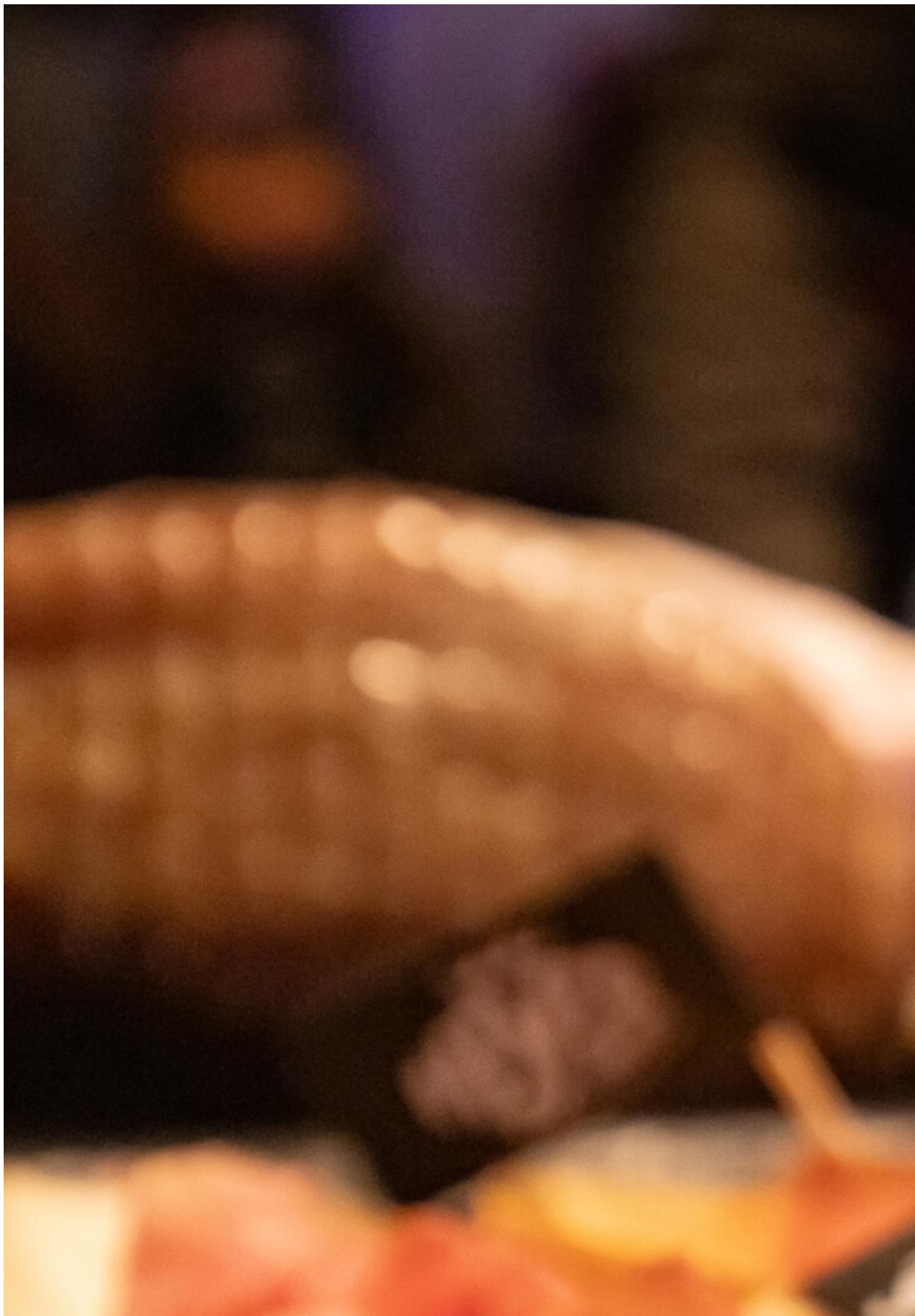




OXXO
ox.com











ROSPORT
NIJEWEN







