



Le prestigieux *Wine Spectator Restaurant Award* 2025 décerné au restaurant Le Chantecler



Nice (juin 2025) — Le restaurant [Le Chantecler](#) étoilé au Guide MICHELIN, a été distingué pour son programme œnologique d'exception dans le cadre **Restaurant Awards 2025** du magazine [Wine Spectator](#), qui célèbrent les établissements les plus réputés au monde pour l'excellence de leur sélection de vins.

« Une carte des vins est l'identité d'un restaurant imprimée sur papier, et les lauréats du **Wine Spectator Restaurant Award** de cette année reflètent à la fois une connaissance approfondie et une véritable passion pour la découverte, » a déclaré Marvin R. Shanken, rédacteur en chef et éditeur de *Wine Spectator*. « Je suis fier de présenter les 3 811 restaurants récompensés cette année à travers le monde — nous levons notre verre à tous nos lauréats. »

« C'est avec un bonheur sincère et un sentiment d'accomplissement que Le Chantecler reçoit, pour la première fois, cet honneur remarquable. » Jean-Gabriel Siviragol, chef sommelier [Le Negresco](#).

Lancé en 1981, le programme **Restaurant Awards** est le seul au monde à se consacrer exclusivement au service du vin en restauration. Trois niveaux de récompense sont décernés : l'Award of Excellence, le Best of Award of Excellence et le Grand Award, attribués cette année respectivement à 2 010, 1 704 et 97 établissements.

Le Chantecler a obtenu le [Best of Award of Excellence](#) :

Les lauréats de cette catégorie se distinguent par la richesse et la diversité de leur sélection couvrant de nombreuses régions viticoles et/ou par la profondeur de leurs millésimes auprès des plus grands producteurs, ainsi qu'une présentation irréprochable.

Le numéro spécial Restaurant Awards de *Wine Spectator* sera disponible pour les lecteurs à partir du 15 juillet.



© Grégoire Gardette

Nous vous invitons à nous contacter afin de pouvoir les télécharger en haute définition.

A propos du restaurant le Chantecler

Le restaurant Le Chantecler étoilé au Guide MICHELIN, sublime l'alliance rare de l'élégance historique et de la créativité contemporaine. Sous l'impulsion de la cheffe Virginie Basselot, Meilleur Ouvrier de France, la haute gastronomie méditerranéenne s'y exprime avec sincérité et audace.

Dans un décor XVIIIe somptueux, chaque assiette raconte un terroir et une saison. Ici, tradition et modernité s'associent dans un accord parfait.

Depuis 2018, la cheffe Virginie Basselot place la saisonnalité, l'innovation et la création au cœur de sa table. Sa cuisine célèbre le savoir-faire singulier des femmes et des hommes de la région, dans un subtil mariage entre produits d'exception et sélection méticuleuse des meilleurs artisans locaux. Sobriété et élégance subliment l'assiette avec une technique parfaitement maîtrisée au service de créations contemporaines.

À ses côtés, Julien Freulon, directeur de salle, orchestre le service avec une attention de chaque instant, créant un enchantement et un lien unique auprès de chaque convive sublimant cette expérience. Jean-Gabriel Siviragol, chef sommelier, passionné de grands crus mais aussi de vignobles plus confidentiels, fait également voyager avec de belles histoires de terroirs, de cépages et ses anecdotes de rencontres.

Ouvert du mercredi au dimanche inclus de 19h00 à 21h30 – Réservations chantecler@lenegresco.com

Pour plus d'informations : [Le Chantecler](#) – [Instagram](#)

À propos de Wine Spectator

Wine Spectator est la première autorité mondiale en matière de vin. Porté par *Wine Spectator* magazine, une publication imprimée diffusée auprès de près de 3 millions de lecteurs dans le monde, la marque comprend également le site Internet le plus complet dédié au vin (WineSpectator.com), des plateformes mobiles et une série d'événements emblématiques. *Wine Spectator* explore l'univers du vin, de la vigne à la table, et met en lumière son rôle dans la culture contemporaine tout en proposant des critiques expertes. La société mère, M. Shanken Communications, Inc., édite également *Cigar Aficionado*, *Whisky Advocate*, *Market Watch*, *Shanken News Daily* et la newsletter *Shanken's Impact*.

A propos de The Leading Hotels of the World, Ltd. (LHW). Composé de plus de 400 hôtels dans plus de 80 pays, LHW est la plus grande collection d'hôtels de luxe indépendants. C'est en 1928 que tout a commencé lorsque 38 hôteliers indépendants se sont réunis pour créer LHW. Depuis lors, Leading sélectionne avec le plus grand soin des hôtels, des resorts, des chalets, des villas et des camps de safari uniques, des Alpes enneigées d'Europe au bush africain, pour les partager avec les âmes aventureuses en quête de voyages hors du commun. La communauté LHW est composée d'individus exceptionnels, unis par une passion pour les découvertes surprenantes et les détails qui rendent chaque expérience unique. Les hôteliers LHW sont des artisans de l'hospitalité dont l'expertise, l'engagement envers l'excellence et la personnalité leur permettent de créer des moments d'exception pour leurs clients. Et ce sont ces expériences authentiques et sur mesure, combinées à l'hospitalité chaleureuse et au service personnalisé qu'ils offrent, qui incitent les voyageurs avertis à revenir encore et encore. La collection LHW couvre le monde entier et promet un large choix de destinations et d'expériences hors du commun, renforcées par le programme de fidélité à plusieurs niveaux [Leaders Club](#) de LHW. Qu'il s'agisse d'anciens palais, de lieux de retraite à la campagne appartenant aux mêmes familles depuis des générations, de gratte-ciels étincelants dans des villes dynamiques, d'escapades sereines sur des îles privées, de camps de tentes glamour - et bien au-delà - explorez, trouvez l'inspiration et vivez des moments de voyage inoubliables.

Pour plus d'informations, visitez : www.lhw.com; Facebook <https://www.facebook.com/leadinghotels>

Twitter <https://www.twitter.com/leadinghotels>; Instagram <https://www.instagram.com/leadinghotelsoftheworld/>



Communication · Media

Hélène Seropian

helene.seropian@lenegresco.com

+ 33 (0)4 93 16 64 35

