

Le Jura brille au Guide Michelin :

La Table du Grapiot, une étoile qui célèbre tout un terroir

Le Jura confirme son statut de territoire d'excellence, où savoir-faire artisanaux et richesse gastronomique se conjuguent avec authenticité. Cette dynamique est aujourd'hui mise en lumière par l'attribution d'une **première étoile au Guide Michelin au chef Vivien Sonzogni pour La Table du Grapiot**. Une distinction qui récompense une cuisine sensible et inventive, profondément ancrée dans son territoire.

Les assiettes mettent à l'honneur des produits locaux sublimés avec créativité, à travers des associations originales et une grande finesse d'exécution. Cette approche sensible et inventive s'accompagne d'une cave remarquable dédiée aux vins jurassiens et d'un bar à vin sur la terrasse inférieure qui a valu au restaurant la **récompense du Cep d'Or 2025** dans la catégorie Poulsard (meilleure prestation oeno-gastronomique).

Le restaurant, situé au cœur de Pupillin, entre Arbois et Poligny offre un cadre contemporain mêlant bois, verre et métal, avec une terrasse prolongeant une expérience à la fois élégante, conviviale et résolument ancrée dans son territoire. Avec cette nouvelle étoile, le Jura compte désormais trois restaurants étoilés, avec La Chaumière à Dole et le Château du Mont Joly à Sampans.



©La Table du Grapiot



©Jura Tourisme



©Jura Tourisme

Autre distinction, **La Bagatelle, le bistro de La Chaumière à Dole mené par Laurent Barberot**, décroche un **Bib Gourmand** grâce à une cuisine bistronomique de saison, créative, locale et au rapport qualité-prix soigné. Une distinction qui rejoint celles de **Ilda-Ya, Le Grain de Sel, et Le Bistrônôme**, confirmant le dynamisme et la diversité gourmande du Jura !

Plus largement, cette reconnaissance illustre la vitalité gastronomique du Jura, porté par des filières d'excellence : **14 AOC gastronomiques en tout, dont des fromages AOP emblématiques comme le Comté, le Morbier ou le Bleu de Gex, produits agricoles de qualité, savoir-faire artisanaux et diversité des productions locales**. Chefs, producteurs et artisans contribuent ensemble à faire vivre une gastronomie sincère et créative, où tradition et innovation dialoguent en permanence.

En valorisant ses produits et ses talents, le Jura affirme ainsi son attractivité et son identité, s'imposant comme une destination de choix pour les amateurs de gastronomie et d'authenticité.

Informations complémentaires sur : www.jura-tourism.com
<https://legrapiot.com/fr/equipe.html>

CONTACTS PRESSE :

Jennifer JEAN – SILFRA COMMUNICATION

Tél : 06 45 48 38 40 / jennifer@silfracommunication.com

Mélissa CHARRIÈRE – JURA TOURISME & ATTRACTIVITÉ

Tél. 03 84 87 08 72 - 06 35 03 60 67 melissa.charriere@jura-tourism.com