

Accueil / Culture et loisirs / Restaurants

'Faites comme chez nous !' Le Gault & Millau sacre l'Hôtel de France à Auch pour son art de l'accueil



Fabien, Vincent, Lucie et Bruno Casassus présentent le prix 2025 de l'accueil Occitanie Gault & Millau obtenu ce lundi 12 mai. / DDM - BC

f X in ✉

Restaurants, Gastronomie et terroir, Auch

Publié le 13/05/2025 à 12:25 , mis à jour à 20:26

Benjamin Calvez

Écouter cet article ⓘ



00:00 / 02:29

Powered by majelan X

Le palmarès Gault & Millau 2025 du guide Occitanie/Andorre a consacré l'Hôtel de France à Auch pour son sens de l'accueil. L'institution familiale gersoise obtient au passage la note de 14,5/20.

L'Hôtel de France a été distingué lors du **Gault & Millau Tour Occitanie 2025** en obtenant le trophée du meilleur accueil régional. "Recevoir ce prix est un honneur, d'autant que passer la double porte de l'Hôtel de France peut s'avérer intimidant, comme la grande salle d'ailleurs, avec ses 5 mètres de hauteur sous plafond, réagit Bruno Casassus, co-directeur et chef sommelier invité à recevoir le trophée ce lundi 12 mai. Pour nous qui travaillons dans la restauration depuis toujours, c'est naturel. Mais l'art de l'accueil, c'est justement de faire en sorte que les gens se sentent bien dans un environnement où ils ne sont peut-être pas habitués à évoluer."

À lire aussi : L'Hôtel de France à Auch : de l'auberge pour cavaliers au restaurant gastronomique, une histoire de familles à travers les siècles

Lors de la remise des prix au Domaine de Rochemontès à Seilh (Haute-Garonne), les responsables Gault & Millau ont mis en avant l'expérience globale : l'accueil, la présentation et l'assiette, évidemment. Attribuée par des personnes de la société civile sélectionnées par le guide, la note de l'établissement auscitain s'établit à 14,5/20. **Classé parmi les "Tables de chef"**, il ne lui manque qu'un demi-point pour rejoindre les "Tables remarquables".

Ce résultat (le meilleur pour le Gers) est un beau signal d'encouragement pour Vincent et Fabien Casassus, respectivement chef cuisinier et chef pâtissier. Car l'Hôtel de France est avant tout une histoire de famille, avec le père Jacques, Lucie et Mimi...

Une histoire de transmission

"La philosophie reste la même : "Faites comme chez nous" ! On adapte notre accueil selon l'envie et le moment des clients, qu'ils viennent pour un repas d'affaires ou pour se détendre en famille pendant des heures", poursuit Bruno, sacré Meilleur ouvrier de France (MOF) du service et des arts de la table en 2018.

À lire aussi : VIDEO. Recettes emblématiques du Sud-ouest : on célèbre les 50 ans du magret en cocotte de l'Hôtel Dupont

C'est aussi une histoire d'héritage, celui transmis depuis l'époque de l'hôtel Dupont à Castelnau-Magnoac, où Jacques a œuvré dès les années 1970 auprès de Pierre et Alice, les grands-parents d'Antoine Dupont. Depuis Auch, la recette est perpétuée avec les

mêmes ingrédients : le travail, avec une présence quasi continue, et un sens de l'accueil 100 % gascon.

Guide Occitanie/Andorre Gault & Millau 2025, 345 pages, 17€.

[Voir les commentaires](#)

Vous souhaitez suivre ce fil de discussion ?

[Suivre ce fil](#)

Réagir



Ajouter un commentaire

[Publier mon commentaire](#)

[Lire la charte de modération](#)

Les commentaires (7)



christ Il y a 11 mois Le 14/05/2025 à 11:45

C'est amplement mérité car famille au top dans tous les domaines félicitations à eux

[RÉPONDRE](#)

[SIGNALER UN ABUS](#)



FUSCO32 Il y a 11 mois Le 14/05/2025 à 06:39

Félicitations à cette famille

[RÉPONDRE](#)

[SIGNALER UN ABUS](#)

Romeomag Il y a 11 mois Le 14/05/2025 à 06:19

Un établissement remarquable, géré par des passionnés et des équipes parfaitement encadrées.

Félicitations.

RÉPONDRE

SIGNALER UN ABUS

Voir plus de commentaires