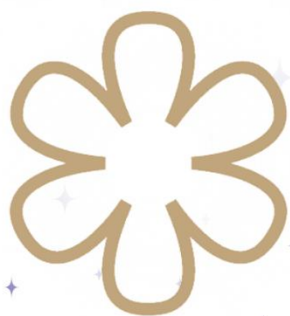


2026

40 ans d'étoile
MICHELIN

Depuis 1986 à aujourd'hui...

**GILLES
DUDOGNON**



2026 – Une année d'exception à La Chapelle Saint-Martin

Relais & Châteaux – Limoges

40 ans d'étoile, de transmission et d'émotions gastronomiques

L'édito du Chef

« 40 ans d'étoile, et toujours la même flamme »

En 2026, je mesure le chemin parcouru avec beaucoup d'émotion et de gratitude.

Recevoir et conserver une étoile au Guide MICHELIN est un honneur immense, mais surtout une aventure humaine faite de rencontres, de travail, de doutes et de convictions profondes.

Depuis mes débuts à La Chapelle Saint-Martin, j'ai toujours défendu une cuisine sincère, respectueuse des produits, des saisons et de celles et ceux qui les cultivent. Une cuisine de vérité, ancrée dans son territoire, tournée vers l'essentiel, au pays de la Porcelaine.

Cette année anniversaire est l'occasion de célébrer la gastronomie sous toutes ses formes : le partage avec de grands chefs amis lors de dîners à quatre mains, la convivialité des événements au jardin, la culture avec des spectacles, l'engagement solidaire à travers Octobre Rose, et la mise à l'honneur des producteurs et artisans qui font la richesse de notre patrimoine culinaire.

Mais 2026 marque aussi un moment clé de transmission. Voir ma compagne Aude, et mon fils, Henri, s'inscrire dans cette histoire, porter ces valeurs et imaginer l'avenir de la maison est sans doute ma plus grande fierté.

Cette étoile, je ne l'ai jamais considérée comme une finalité, mais comme une responsabilité. Celle de transmettre, d'émouvoir et de continuer à faire vivre une maison d'âme.

Merci à toutes celles et ceux qui nous accompagnent depuis tant d'années.

Merci à ceux qui ont aidé le jeune homme fougueux des débuts, chez Jean Marie Amat à Bordeaux, à se canaliser sur ce métier qui demande tant et qui donne énormément. Merci à Philippe Da Silva de m'avoir appris la générosité et à Marie, ma grand-mère à me faire comprendre le don des humbles au travers de la culture italienne.

Merci aux femmes qui ont jalonné ma vie et m'ont un peu guidé, merci à mes enfants d'avoir partagé l'effort de toutes ces années.

Merci à Aude qui a scellé les contours de Saint martin nouvelle version et merci à Henri d'apporter son talent et sa jeunesse en se souvenant de notre devise : Vivre c'est insister !

Gilles Indoguan

UNE MAISON D'ÂME ET D'HISTOIRE

Nichée dans un écrin de verdure aux portes de Limoges, La Chapelle Saint-Martin, membre historique des Relais & Châteaux (depuis 1973), incarne depuis plusieurs décennies une certaine idée de la haute gastronomie française : sincère, engagée, profondément humaine.

En 2026, la maison s'apprête à vivre une année historique.

Le Chef étoilé Gilles Dudognon célèbre les 40 ans de son étoile au Guide MICHELIN, une distinction reçue alors que le jeune limougeaud n'avait que 24 ans, témoignage rare d'une constance, d'une exigence et d'un amour du produit jamais démentis.

Cette année anniversaire sera marquée par une série d'événements gastronomiques, festifs et solidaires, à l'image de la maison : généreux, engagés et tournés vers l'avenir.

1) UNE ANNÉE DE CÉLÉBRATIONS GASTRONOMIQUES

Pour célébrer cet anniversaire exceptionnel, La Chapelle Saint-Martin proposera une programmation riche et éclectique, mêlant haute gastronomie, convivialité et partage.

◆ Dîners à quatre mains... et plus

Une série de dîners à quatre mains réunira le Chef Gilles Dudognon et de grands chefs étoilés, pour des rencontres culinaires inédites, placées sous le signe de l'excellence et de la créativité. Des Chefs amis, venus des 4 coins de l'hexagone. Les premières dates sont lancées, et nous aurons le plaisir de recevoir autour de notre piano nombres de Chefs amis.

Les dates de Mars et Avril sont déjà. A noter la venue de **Stéphane Carrade**,  Chef du **Skiff Club Haïtza, Pyla sur Mer le 13 MARS 2026**, puis la venue de **Mathieu Guibert**,  Chef et Propriétaire du Relais Chateaux **Anne de Bretagne, Saint Anne la Palud le 16 AVRIL 2026**

◆ 40 Ans dans les Etoiles

Point d'orgue de ces célébrations, **courant décembre** le dîner événement « **40 ans dans les étoiles** » rendra hommage aux **plats signatures** qui ont jalonné 4 décennies de création culinaire.

2) DES DINERS THEMATIQUES

Tout au long de l'année, La Chapelle Saint Martin proposera des Déjeuners, Diners ou Week-end Thématiques uniques, véritables rendez-vous pour les amateurs de Gastronomie et de Grands Vins.

Parmi ces moments d'exception

♦ **Week-End Truffes, du 6 au 8 février** agrémenté d'une expérience unique et exclusive de cavage au cœur d'une Truffière avec le Chef Gilles Dudognon.

♦ **Soirée Champagne**, au printemps où les Bulles les plus prestigieuses de la Maison Duval Leroy accompagneront des créations culinaires inédites.

♦ **Week-end Gibier**, en Novembre, dédié aux saveurs automnales, aux champignons de nos bois et à la tradition des grands classiques à plumes ou à poils de la Chasse

3) LES GRANDS RENDEZ-VOUS DU JARDIN EXTRAORDINAIRE

Le magnifique parc de La Chapelle Saint-Martin et son bistrot Le Jardin Extraordinaire deviendront le théâtre d'événements exceptionnels, ouverts à un public épicurien et curieux :

♦ **Journée "Tout Schuss" - 2ème édition**

Une journée 100 % raclette en partenariat avec **LA MAISON DU FROMAGE - LIMOGES**, conviviale et gourmande, célébrant les plaisirs simples et le partage. C'est la Folie Douce qui s'installe à Nieul le temps d'un week-end décontracté et en musique !

♦ **Mamma Mia – 2^e édition**

Une journée entièrement dédiée à l'Italie, à ses saveurs, ses produits emblématiques et son art de vivre. Sur les racines du Chef étoilé dont la Grand-mère maternelle Maria venait de Bergame, ravioli, minestrone et autres tiramisu régaleront vos papilles – Tenue verte/blanc/rouge et playlist de circonstance

♦ **Brunch du 14 juillet**

Esprit guinguette pour célébrer le 14 juillet autour d'un brunch festif et convivial
Audacieuse surprise en préparation !!!

4) 40 ANS D'ANCRAGE TERRITORIAL

Premier marché festif Producteurs, Artisans & Savoirs faires

Samedi 30 Mai, le Jardin extraordinaire sera le théâtre d'une magnifique sélection de producteurs et artisans locaux et nationaux, choisis pour la qualité et l'authenticité de leurs produits. Venez goûter aux saveurs limousines et découvrir les meilleurs produits sélectionnés par nos chefs. **Activités pour les enfants** et Restauration sur place autour d'un **Menu 100% producteurs à PRIX COÛTANT**



5) 40 ANS DE CULTURE

Concert du 14 Juillet, Festival 1001 Notes

Samedi 14 Juillet, en musique, sous les étoiles. Le Festival 1001 Notes et La Chapelle Saint Martin s'associent pour un concert en plein air, 100% bleu blanc rouge, de Rameau à Johnny Halliday.

Diner-Spectacle, Panier pique-nique et Foodtruck seront proposés pour toutes les envies. Une soirée **Culture et gourmande** accessible à tous les budgets.



6) GASTRONOMIE ET SOLIDARITE

Courant octobre, dans le cadre d'Octobre Rose, La Chapelle Saint-Martin accueillera un dîner 100 % caritatif au profit de la Lutte contre le Cancer du Sein et de l'Association d'Oncologie médicale du CHU sous le parrainage du Professeur Elise Deluche.

Ce dîner exceptionnel sera imaginé et réalisé par Gilles Dudognon, entouré de femmes cheffes parmi lesquelles Clémentine Coussau, Laurence Brandicourt, Institut Paul Bocuse et en présence de Carol Duval-Leroy de la Maison Duval Leroy

Une soirée placée sous le signe de la solidarité, de l'engagement, du partage et de la sororité.



DATES CLÉS 40 ANS DANS LES ETOILES

• Février

- Week-end Truffes, les 6-7 & 8 février
- Week-end Saint Valentin, le 14 février

• Mars

- Les 40 ANS : Dîner à 4 mains **Stéphane Carrade, Skiff Club Haïtza**, le 13 mars
- Tout Schuss, 2^{ème} édition – 100 % raclette, le 23 Mars

• Avril

- Déjeuner de Pâques et Grande Chasse aux Œufs, 5 Avril
- Les 40 ANS : Dîner à 4 mains **Mathieu Guibert, Anne de Bretagne**, le 16 avril

• Mai

- Marché de producteurs et artisans d'exception, le 30 mai

• Juillet

- Brunch du 14 juillet au Jardin Extraordinaire
- Concert Garden Party du Festival 1001 Notes

• Septembre

- Mamma Mia – 2^e édition, journée 100 % Italie
- Dîners des Vendanges

• Octobre

- Les 40 ANS : Dîner à 4 mains, Date et Nom du Chef à venir
- Octobre rose, Dîner Caritatif au profit de la lutte contre le cancer du sein

• Novembre

- Les 40 ANS : Dîner à 4 mains, Date et Nom du Chef à venir
- Déjeuner, Gibier & Champignons, saveurs d'Automne

• Décembre

- 40 ans dans les Etoiles, le dîner Evènement Anniversaire

Cours de Cuisine aux Argentiers, Ateliers Mixologie au Jardin Divers, Dégustation Fromages & Vins à la Maison du Fromage... Retrouvez le planning complet de nos activités sur www.chapellesaintmartin.com

BIOGRAPHIES

GILLES DUDOGNON, Chef étoilé – Entrepreneur & Ambassadeur du goût

Gilles Dudognon est un chef étoilé Michelin originaire de Limoges, profondément attaché au terroir et aux traditions culinaires du Limousin. Reconnu pour sa cuisine sincère et inventive, il allie savoir-faire gastronomique et respect des produits locaux.

Jeunesse et formation

Né en Lorraine et élevé à Limoges par sa Grand-mère italienne, Gilles Dudognon est très tôt influencé par son grand-père, marchand de bestiaux, qui lui transmet le respect des origines. À 15 ans, il commence un apprentissage auprès de Jean-Marie Amat au **Saint-James** à Bordeaux, marquant le début de sa carrière dans la haute cuisine.

Parcours et distinctions

Il se forme auprès de chefs renommés en France et en Europe, notamment les frères Roux à Londres, le **Château de Locquéholé** en Bretagne avant une rencontre déterminante avec Philippe Da Silva au **Chiberta 2 étoiles Michelin** à Paris.

En 1986, à seulement 24 ans, il obtient sa première étoile Michelin en moins d'un an à **La Chapelle Saint-Martin**. En 1997, il devient chef-propriétaire, assurant la direction générale et la pérennité de l'étoile Michelin de son établissement.

Établissements emblématiques

- **La Chapelle Saint-Martin** (Nieul, près de Limoges) : depuis 1970, Hotel et restaurant Relais & Châteaux- récompensé d'une étoile au Guide Michelin
- **Alphonse** : Bistronomie régionale, QG du CSP Limoges, fondé en 1993 revendu en 2023
- **Le 27 Restaurant** : Bar à Huîtres & Restaurant, fondé en 2004 revendu en 2021
- **La Table du Couvent** : dans l'ancien couvent des Carmes, viande limousine maturée sur place et cuite dans l'âtre de la sacristie des Moines. Depuis 2012
- **Le Clos Colombier** : sur les fondations de l'ancien Château de Veyrac, un domaine Relais & Châteaux privatisable, membre du prestigieux programme Villas. Depuis 2019
- **La Maison du Fromage** : la plus ancienne fromagerie de la ville, emblème du patrimoine local, fondée par la Famille Garot en 1935. Repris en 2020 à la suite de Paulette Garot
- **Le Jardin Extraordinaire** : Du potager à l'assiette, sous une structure Eiffel imaginée par Serre Ancienne. Depuis 2021
- **Les Argentiers** : un hôtel particulier au cœur de Limoges. Activités séminaires, Cours de Cuisine, Séjours et Soirées Etapes. Ouverture d'un Salon de thé en cours

Philosophie

Gilles Dudognon défend une cuisine **vivante, sincère et puriste**, profondément liée aux saisons, aux forêts, aux chasseurs, aux jardins, aux bouchers et aux producteurs locaux. Ses produits phares incluent le veau du Limousin élevé sous sa mère, le porc Cul Noir et l'agneau, symboles du terroir local.



Héritage et influences

Inspiré par la tradition de sa grand-mère et le mentorat de Jean-Marie Amat, Gilles Dudognon inscrit sa cuisine dans l'expression artistique et l'authenticité régionale. Il transmet ses valeurs de ténacité et de respect à sa brigade et à son fils Henri qui, rejoint l'aventure familiale en 2018.

Parmi ses initiatives créatives : un food truck et le concept de pique-nique Les Ruches à Manger. Il propose également des ateliers culinaires saisonniers dans sa cuisine privée à Limoges et intervient comme chef invité sur des croisières de luxe, **partageant son expertise au-delà des frontières françaises.**

Engagé depuis toujours auprès des producteurs et du monde agricole, Gilles Dudognon œuvre pour une **gastronomie durable, responsable et respectueuse** des saisons.

En 2020, son parcours et son engagement seront récompensés par la réception de **l'Ordre National du Mérite Agricole**. Au-delà des distinctions, Gilles Dudognon incarne une vision humaniste de la cuisine, fondée sur la transmission, le partage et l'émotion.

HENRI DUDOGNON, La nouvelle génération, entre héritage et modernité

Henri Dudognon, né en 1992 à Limoges, est un cuisinier passionné qui puise son inspiration et son exigence dans une tradition familiale profondément ancrée. Depuis 2018, il officie à La Chapelle Saint Martin, aux côtés de son père, Gilles Dudognon. C'est à ses côtés qu'Henri affine ses plus belles gammes culinaires, perfectionnant une cuisine à la fois élégante, sincère et ancrée dans le terroir. Formé dans de grandes maisons comme Les Prés d'Eugénie, La Bastide Saint-Antoine ou encore le Sketch à Londres avec Pierre Gagnaire, Henri a su forger une solide expérience, mariant savoir-faire traditionnel et ouverture à la modernité. De la cuisine gastronomique à la cuisine de bistrot, il démontre une maîtrise technique rigoureuse, une grande exigence de qualité, et une passion transmise de père en fils. Cette transmission familiale, vivante et exigeante, est aujourd'hui le cœur de son identité culinaire.



RELAIS & CHÂTEAUX

Fondée en 1954, Relais & Châteaux est une association internationale de maisons indépendantes, réunissant plus de 580 hôtels et restaurants d'exception à travers le monde.

Animées par une même vision de l'art de vivre, les maisons Relais & Châteaux partagent des valeurs fortes : excellence, authenticité, respect des cultures locales, transmission et engagement durable.

Chaque établissement incarne une expérience unique, où la gastronomie occupe une place centrale, portée par des chefs engagés en faveur du terroir, des producteurs et de la biodiversité.

Membre de Relais & Châteaux depuis 1973, La Chapelle Saint-Martin s'inscrit pleinement dans cette philosophie, en proposant une cuisine étoilée sincère, ancrée dans son territoire, et une hospitalité élégante, fidèle à l'esprit des grandes maisons de caractère.



Contact PRESSE

Aude Bourliataux

dircom@chapellesaintmartin.com

06 27 57 29 98 / 05 55 75 80 17