



Paris, 17 novembre 2025

FANNY PERROT ÉLUE
“MEILLEURE DIRECTRICE
DE SALLE 2026”
PAR LE GAULT&MILLAU

Le Groupe Yannick Alléno est fier d'annoncer la distinction attribuée à Fanny Perrot, élue Meilleure Directrice de Salle 2026 par le Gault&Millau.

Une reconnaissance majeure qui salue l'excellence de son parcours et son rôle central au sein du restaurant trois étoiles Alléno Paris au Pavillon Ledoyen. Cette récompense fait écho au prix de Meilleure Responsable de Salle reçu en septembre 2024 lors des Trophées du magazine Le Chef, confirmant la reconnaissance que lui accorde la profession.



Depuis 2023, Fanny dirige Alléno Paris, institution du Pavillon Ledoyen, l'établissement indépendant le plus étoilé au monde et véritable maison de transmission. Elle y déploie la Conciergerie de Table, une vision du service imaginée par le Chef Yannick Alléno et fondée sur la personnalisation, le lien humain et l'art du détail poussé à son plus haut niveau.

Par son leadership naturel et bienveillant, sa profondeur humaine et son sens aigu de l'hospitalité, elle incarne pleinement l'esprit et les valeurs du Groupe.

Figure inspirante pour une génération entière, Fanny démontre que les métiers de salle occupent une place fondamentale dans l'expérience gastronomique et constituent un véritable terrain d'expression et d'excellence.

Son parcours, du Grand Hôtel de Cala Rossa à Yoann Conte**, puis au 1947*** de Yannick Alléno à Cheval Blanc, témoigne d'une progression solide, guidée par une passion profonde pour l'hospitalité.

« Fanny incarne tout ce que notre Maison souhaite transmettre de meilleur. Elle fait briller ce que les métiers de salle ont de plus noble, par son talent, son élégance et cette créativité qui surprend chaque jour nos clients français comme étrangers. Je suis extrêmement fier de son parcours et de cette reconnaissance amplement méritée, qui représente un exemple pour une génération entière. » réagit le Chef Yannick Alléno



À propos du Groupe Yannick Alléno

En 2008, Yannick Alléno fonde le Groupe qui porte son nom pour fédérer autour de sa vision une équipe de talents, cheffes et chefs, femmes et hommes de salle. Le Groupe défend une « approche quaternaire », c'est-à-dire la prise en compte de son environnement dans son ensemble : l'évolution des salariés, l'expérience client, l'intérêt de l'entreprise et le respect de l'environnement. Yannick Alléno, véritable réformateur, initie ainsi plusieurs profonds changements dans le monde de l'hôtellerie-restauration et au-delà, aussi bien grâce à sa Cuisine Moderne, la révolution du service en salle pour le grand restaurant, que ses convictions pour engager des évolutions de fond dans la société.

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget - Directrice de la communication et des affaires extérieures :
berangere.roget@yannick-alleno.com - 06 58 91 91 38

Justine Leautey-Pommerie : justine.leautey-pommerie@yannick-alleno.com

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Coline Le Houezec - coline@pascalevenot.fr - 06 61 20 59 42
Ségolène Dera - segolene@pascalevenot.fr - 06 61 17 50 81