

Communiqué de presse

La magie de Crissier: Franck Giovannini est «Cuisinier de l'année» du *GaultMillau* 2018

Zurich, le 2 octobre 2017

Lorsqu'un restaurant est mondialement réputé et paraît avoir atteint le sommet, on imagine difficilement qu'un chef puisse encore le faire progresser. Et pourtant, Franck Giovannini, le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, y est parvenu. Il est donc tout naturellement notre «Cuisinier de l'année» 2018. Virginie Basselot, à Genève, elle, est «Cuisinière de l'année».

«Franck Giovannini pourrait se simplifier la vie et se reposer sur les lauriers du passé, analyse Urs Heller, rédacteur en chef du *GaultMillau*. Mais il n'en fait rien. Au contraire, il met les bouchées doubles pour poursuivre sur la voie du succès et se donne les moyens d'y parvenir avec panache.» La formule Giovannini? De plus en plus de produits de proximité et des menus jalonnés de plats végétariens de haute volée.

Après Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier, Franck Giovannini est le quatrième chef de cette maison magique à être nommé «Cuisinier de l'année». «Il y a un an, nous lui avons déjà attribué 19 points, soit la note suprême. Et à l'évidence nous avons fait le bon choix», affirme Urs Heller. Franck Giovannini mène son exceptionnelle brigade de 22 cuisiniers, alors que Brigitte Violier est «la patronne», et tous deux accomplissent leur tâche avec brio.

Virginie Basselot, «Cuisinière de l'année»

Très peu de femmes tutoient les sommets dans les cuisines professionnelles. C'est pourquoi le *GaultMillau* ne décerne que rarement le titre de «Cuisinière de l'année». Virginie Basselot a repris en main les restaurants de La Réserve, aux portes de Genève, avec un talent qui lui vaut une triple présence dans le *GaultMillau*. Son bar et son cabillaud sont devenus des plats phares du Loti, son restaurant signature. En France, cette cheffe originaire de Normandie est d'ores et déjà une star. Car seules deux cuisinières ont obtenu le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF) et Virginie Basselot est l'une d'elles.

Le trio qui monte: Wassmer, Reynaud, Apothéloz

Les «Promus de l'année»? Ils sont trois: Sven Wassmer (Vals, GR), Franck Reynaud (Crans, VS) et Simon Apothéloz (Worb, BE). En 2016, Sven Wassmer était notre «Découverte alémanique de l'année». Depuis, il poursuit sur son extraordinaire lancée avec les apprêts uniques qu'il sert au restaurant Silver (de l'incroyable 7132 Hotel à Vals) et qui lui valent son 18e point. Franck Reynaud obtient la même note à l'Hostellerie du Pas-de-l'Ours: à Crans-Montana, son restaurant donne plus que jamais la mesure et ses apprêts ne cessent de s'affiner. De son côté, à Worob, Simon Apothéloz a transformé une serre en restaurant de charme. Son Eisblume ne cesse de gagner des points: voici le 17e, bien mérité.

Julien Duvernay, «Pâtissier de l'année»!

Les efforts considérables et les prestations souvent extraordinaires des pâtissiers en cuisine sont rarement valorisés: d'ailleurs, on ne connaît généralement ni leur nom ni leur visage. Pour réparer cette injustice, le *GaultMillau* a créé un nouveau titre, celui de «Pâtissier de l'année». Et c'est Julien Duvernay, du restaurant Stucki à Bâle, qui est le premier à recevoir cette récompense, pour son travail qui éblouit autant les hôtes du restaurant que sa cheffe, Tanja Grandits.

Trois découvertes et un hôtelier d'exception

Les amateurs de grande gastronomie devraient retenir trois nouveaux noms sur la carte de la Suisse gourmande: Markus Burkhard (15/20, Jakob, Rapperswil, SG), Florian Carrard (14/20, Valrose, Rougemont, VD) et Domenico Ruberto (14/20, Splendide Royal, Lugano, TI) sont les trois «Découvertes de l'année». Francesco Benvenuto (Igniv, Bad Ragaz, SG) est notre «Sommelier de l'année». A Fribourg, c'est une page qui se tourne puisque Pierre-André Ayer s'apprête à fermer Le Pérolles (18/20) pour se consacrer à d'autres projets. Nous tenons à honorer son engagement pour la grande gastronomie helvétique et lui attribuons une «Toque d'honneur».

Le *GaultMillau* tient à valoriser le monde de la grande hôtellerie grâce à deux distinctions. Ainsi le Kulm à Saint-Moritz, dirigé par Jenny et Heinz Hunkeler, obtient le titre d'«Hôtel de l'année» pour son service exceptionnel et ses restaurants enthousiasmants. Et c'est le Zurichois Alex Furrer, à la tête de The Setai à Miami South Beach, une adresse mythique, qui obtient le titre de «Star à l'étranger».

85 nouvelles adresses

Le *GaultMillau* 2018 recèle plus de 800 restaurants qui ont suscité l'enthousiasme de 45 testeuses et testeurs. Cette année, 85 adresses font leur entrée dans le guide jaune. Et celui-ci présente également les 100 meilleurs vigneron de Suisse, ainsi que 100 hôtels épicuriens.

Ringier Axel Springer Suisse SA
Corporate Communications

Informations:

Service médias, Ringier Axel Springer Suisse SA, *GaultMillau*, téléphone +41 58 269 26 10, gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Le communiqué de presse et des photos sont disponibles sur:

www.gaultmillau.ch/fr/les-news/cuisinier-de-lannee-2018-service-pour-les-medias
www.ringieraxelspringer.ch => Médias

À propos du *GaultMillau*:

Pour connaître les meilleurs restaurants de Suisse et les chefs les plus créatifs, le *GaultMillau* Suisse se profile en guide gastronomique de référence, régulièrement cité dans la presse: 379 restaurants y sont recensés et décrits en détail. Le «Cuisinier de l'année», les talents prometteurs, les découvertes et tous les meilleurs restaurants du pays y sont valorisés.

Données pratiques

GaultMillau Guide Suisse 2018, édition romande

Urs Heller: rédacteur en chef
Knut Schwander: responsable édition romande
Contient une rubrique «Les 100 meilleurs vigneron de Suisse»,
379 restaurants testés, évalués et commentés.
288 pages, 3 plans de villes, carte synoptique de la Suisse.
Format: 13,5 × 21 cm, CHF 29.90

Commandes

Ringier Axel Springer Suisse SA
GaultMillau
Case postale 7289
1002 Lausanne
www.illustre.ch/gaultmillau
Téléphone 0848 48 48 01
Egalement en vente en librairie.
ISBN 2-940260-63-X

GaultMillau Guide Schweiz 2018

Urs Heller: rédacteur en chef
Le guide de voyage des gourmets.
Contient les rubriques «Les 100 meilleurs vigneron de Suisse»,
«Les 100 meilleurs hôtels de Suisse».
800 restaurants testés, évalués et commentés.
552 pages, 7 plans de villes, carte synoptique de la Suisse.
Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Commandes

Ringier Axel Springer Schweiz AG
GaultMillau-Kundendienst
4800 Zofingen
Téléphone +41 58 269 25 03
E-mail: buchshop@ringieraxelspringer.ch
Egalement en vente en librairie.
ISBN 978-3-9524635-1-2

Le *GaultMillau* Channel est en ligne!

Désormais, le *GaultMillau* se profile aussi online: chaque jour www.gaultmillau.ch/fr dévoile des recettes, des vidéos et des nouvelles du monde de la gastronomie. Après le succès de la version alémanique, la version romande est en ligne.

«Jamais l'engouement pour la gastronomie n'a été aussi intense » affirme Urs Heller, rédacteur en chef du *GaultMillau*, «C'est pourquoi nous avons lancé le *GaultMillau* Channel. Les plus grands chefs y apparaissent en vidéo, y dévoilent des recettes exclusives et se profilent en interlocuteurs passionnants».

Depuis son lancement en Suisse alémanique, en mai, le nombre de clics d'utilisateurs du *GaultMillau* Channel ne cesse de croître. Et, à l'évidence, le *GaultMillau* passionne aussi sur les réseaux sociaux. Chef vedette avec ses 19 points, Andreas Caminada bat tous les records d'audience: dans le monde entier 549 216 utilisateurs ont d'ores et déjà découvert sa « praline de choux rouge » en vidéo. Puis il y a le blog «Züri isst» (Zurich à table): Pascal Grob y explore les nouveautés culinaires des bords de la Limmat. Son audience s'élargit de jour en jour. Et cet engouement s'étend à l'ensemble de nos rubriques: compliments aux chefs et à leur excellent travail de communication !

Ce succès nous encourage à poursuivre sur notre lancée. Dès aujourd'hui, le *GaultMillau* Channel existe donc aussi en français. Un défi relevé par une équipe enthousiaste chez Ringier Romandie. En étroite collaboration avec la rédaction zurichoise, elle développe le concept du *GaultMillau* Channel en Suisse Romande: vidéos et recettes de chefs, explorations gourmandes dans toute la Romandie figurent au menu.

Les utilisatrices et utilisateurs du *GaultMillau* Channel bénéficient également de l'accès aux 800 tests du guide: sur simple inscription, notes, textes et images sont à leur disposition, gratuitement.

Le *GaultMillau* Channel en chiffres:

Chaque mois, nous enregistrons 80 000 utilisateurs et 300 000 pages ouvertes! Chaque quatrième visiteur (22 000) s'intéresse au blog « Züri isst ». Après cinq mois, le démarrage est tout aussi encourageant du côté des réseaux sociaux: 12 000 fans sur Facebook et 27 000 followers sur Instagram; « Züri isst » compte 7 000 fans Facebook et 2 100 followers Instagram.

Les distinctions 2018

Cuisinier de l'année

Franck Giovannini, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier VD, (19 points)

C'est la magie de Crissier. Les chefs qui s'y succèdent se situent invariablement dans la catégorie des «superstars». Ainsi Franck Giovannini ne se contente-t-il pas de gérer le précieux héritage laissé par ses augustes prédécesseurs. Il a insufflé un nouvel élan à l'Hôtel de Ville de Crissier. Ses créations végétariennes sont éblouissantes, ses apprêts de gibier grandioses. En plus, il sait encourager ses jeunes sous-chefs qui seront à n'en pas douter les stars de demain.

Cuisinière de l'année

Virginie Basselot, La Réserve Genève Hotel & Spa, Restaurant Le Loti, Genève-Bellevue GE, (16 points)

MOF, pour Meilleur ouvrier de France, c'est la plus haute distinction pour un cuisinier français. Elle est majoritairement attribuée à des hommes. Seules deux femmes l'ont obtenue. L'une d'entre elles cuisine à Genève, elle s'appelle Virginie Basselot. Venue de Normandie, elle paraît plutôt timide, mais elle n'a pas tardé à hisser les restaurants de La Réserve vers de nouveaux sommets, notamment grâce à ses plats signatures, interprétations voluptueuses du bar et du cabillaud.

Promu de l'année en Suisse romande

Franck Reynaud, Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana VS, (18 points)

Une bisque merveilleuse parfumée au combava et à la citronnelle vient napper une belle langoustine à la cuisson impeccable. Comment ne pas chavirer devant les créations de Franck Reynaud, ce grand chef auquel Crans-Montana doit beaucoup? Le dynamique patron de l'Hostellerie du Pas de l'Ours et d'une série de bistrotts gourmands est en continuelle quête de perfection. Son chariot de fromages et sa carte des vins mettent la «suisssitude» au premier plan: on applaudit.

Promu de l'année en Suisse alémanique I

Sven Wassmer, 7132 Hotel, Restaurant 7132 Silver, Vals GR, (18 points)

7132, c'est le numéro postal de Vals, un petit village grison. Et si les gourmets le connaissent par cœur, c'est parce que c'est aussi le nom de l'hôtel exceptionnel qui s'y trouve et dont les fourneaux sont tenus par Sven Wassmer, un chef surdoué. La vallée de Vals lui sert de potager, les producteurs de toute la région sont ses amis. En plus, il sait travailler les plus nobles produits du monde entier.

Promu de l'année en Suisse alémanique II

Simon Apothéloz, Eisblume, Worb BE, (17 points)

Installé dans une ancienne serre à Worb, près de Berne, le restaurant Eisblume est un succès. Simon Apothéloz, le chef, s'est associé d'ambitieux jeunes cuisiniers pour mener à bien son projet. Dans l'assiette, il en résulte un feu d'artifice d'originalité et de créativité! Tout est ici centré sur le terroir, les saisons et les apprêts maison. Un menu éblouissant est élaboré à l'intention des végétariens.

Découverte de l'année en Suisse romande

Florian Carrard, Valrose, Rougemont VD, (14 points)

Enfin Rougemont peut se prévaloir d'une table enthousiasmante. C'est Florian Carrard qui en tient les fourneaux. Les produits de luxe, il les laisse aux grands chefs de la chic et voisine station de Gstaad. Lui mise sur le terroir, sert une soupe du chalet, des truites indigènes au vin d'Yvorne, du gibier local. Son mentor, Edgard Bovier (18 points à Lausanne), siège au conseil d'administration de ce petit hôtel de grand charme.

Découverte de l'année en Suisse alémanique

Markus Burkhard, Jakob, Rapperswil-Jona SG, (15 points)

Le meilleur collaborateur de Markus Burkhard est agriculteur. Ensemble, ils produisent des légumes et des céréales en biodynamie. Au restaurant Jakob, la notion de «farm to table» est une règle de conduite. Markus Burkhard travaille ses produits avec doigté et éblouit son public avec des textures inédites. Nos testeurs parlent déjà de «renversant umami». Mais pour ce jeune chef, ce n'est que le début. A ne pas manquer!

Découverte de l'année au Tessin

Domenico Ruberto, Hotel Splendide Royal, Restaurant I Due Sud, Lugano TI, (14 points)

Une noble maison de tradition idéalement située au bord du lac et un jeune chef calabrais plein de talent: quelle belle association! Domenico Ruberto est soutenu en salle par une brigade de grands professionnels. Il donne un nouvel élan à cette belle maison avec un concept clair: «I due Sud», soit le meilleur du sud de la Suisse et du sud de l'Italie. Dans l'assiette, il sert aussi bien de la panse de cochon que des gamberi viola.

Toque d'honneur

Pierre-André Ayer, Le Pérolles, Fribourg, (18 points)

Fribourg est en quelque sorte la capitale gastronomique secrète de la Suisse. Parmi les meilleurs chefs de la ville, Pierre-André Ayer, 18 points au Pérolles, a choisi de prendre congé au sommet de sa carrière. Ses clients dèles, les nombreux jeunes chefs qu'il a formés, ses collègues le remercient pour son engagement. Le *GaultMillau* tient ici à remercier et à honorer ce grand chef.

Sommelier de l'année

Francesco Benvenuto, Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Igniv, Bad Ragaz SG, (16 points)

L'Igniv est au centre de l'attention du Grand Resort Bad Ragaz. Grâce à deux stars. Silvio Germann, qui assure une prestation moderne et épatante en cuisine (16/20). Et Francesco Benvenuto, l'agent double, à la fois maître de maison et sommelier. Il promeut comme personne les vins grisons, mais connaît les vignobles du monde entier.

Pâtissier de l'année

Julien Duvernay, Stucki / Tanja Grandits, Basel, (18 points)

GaultMillau tient à valoriser les talents de l'ombre, ceux que le public ne voit pas, mais qui contribuent substantiellement à la réussite d'un grand repas: les pâtissiers. Au Stucki, à Bâle, Julien Duvernay est l'un d'eux. Il a non seulement intégré l'optique de la cheffe Tanja Grandits, mais il a également su y adapter son style. Nous honorons sa fantaisie, son perfectionnisme et son extraordinaire engagement.

Star suisse à l'étranger

Alex S. Furrer, The Setai, Miami Beach, USA

Piscine, palmiers, artistes et milliardaires: au bord de South Beach, à Miami, The Setai est le rendez-vous privilégié des VIP. Surtout pendant l'Art Basel Miami Beach, cet hôtel est incontournable. Discret et maître de lui, Alex Furrer est un jeune Zurichois encore méconnu qui a néanmoins su saisir sa chance: il est notre «Star à l'étranger».

Hôtel de l'année

Kulm Hotel, St. Moritz GR, (16) & 13 points)

Heinz Hunkeler, le directeur général, et son épouse Jenny connaissent la recette du succès. En plus du chef Mauro Taufer, originaire de Venise, ils attirent dans leur magnifique hôtel de grands noms de la gastronomie internationale le temps d'un hiver. Ainsi Tim Raue va reprendre le K et Claudia Canessa proposera ses ceviches au Sunny Bar. Les clients du Kulm auront donc quotidiennement l'embarras du choix. Le tout doublé d'un niveau de service remarquable dans toute la maison.

— Aargau —

Die Top-Restaurants

Usagiyama, Hasenberg, Widen,
Haruo Shimizu



Rosmarin, Lenzburg,
Philipp Audolensky



Essen'z, Brugg,
Andri Casanova



Schlossgarten, Schöftland,
Christian Mitterbacher



Die Aufsteiger

Zum Hirschen, Villigen,
Nadja Schuler



Neu im Guide

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen,
Tim Munz



– Appenzell, AI & AR –

Die Top-Restaurants

Zum Gupf, Rehetobel AR,
Walter Klose



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI,
Käthi Fässler



Trube, Gais AR,
Silvia Manser



Anker, Teufen AR,
Reto Gadola



Zur Fernsicht, Heiden AR,
Tobias Funke



Bären, Grub AR,
Dietmar Wild



Die Aufsteiger

Trube, Gais AR,
Silvia Manser



Krone, Trogen AR,
Ivanassèn Berov



Anker, Teufen AR,
Reto Gadola



Neu im Guide

Bären, Gonten AI,
Costantino Sciardone



— Bern —

Die Top-Restaurants

Chesery, Gstaad,
Robert Speth



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren,
Kurt Mösching



Löwen Nik Gygax, Thörigen,
Nik Gygax



Eisblume, Worb,
Simon Apothéloz



Emmenhof, Burgdorf,
Werner Schürch



Steinhalle, Bern,
Markus Arnold

ohne Note

Sommet, The Alpina, Gstaad,
Martin Göschel



Die Aufsteiger

Eisblume, Worb,
Simon Apothéloz



Zur Gedult, Burgdorf,
Lukas Kiener



Schöngrün, Zentrum Paul Klee, Bern,
Simon Sommer



La Pendule, Stadthaus, Burgdorf,
Christian Bolliger



Stuba, Alpenblick, Adelboden,
Björn Inniger



Aux Trois Amis, Schernelz,
Marc Joshua Engel



Il Grano, Büren an der Aare,
Werner Rothen



1903, Schöneegg, Wengen,
Sylvain Stefanazzi Ogi



Neu im Guide

La Vue, Huus, Saanen,
Giuseppe Colella



Steinhalle, Bern,
Markus Arnold

ohne Note

Bären, Schwarzenburg,
Patrick Germann



— Basel, BS & BL —

Die Top-Restaurants

Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel
Les Trois Rois, Basel, Peter Knogl



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL,
Flavio Fermi



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe,
Peter Moser



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL,
Francis Mandin



Stucki / Tanja Grandits, Basel,
Tanja Grandits



Oliv, Basel,
Didier Bitsch



Schlüssel, Oberwil BL,
Felix Suter



Bel Etage, der Teufelhof, Basel,
Michael Baader



Die Aufsteiger

Le Murenberg, Bubendorf BL,
Denis Schmitt



Krafft, Basel,
Hubert Mayer



Atelier, der Teufelhof, Basel,
Aschi Zahnd



Neu im Guide

Roter Bären, Basel,
Roger von Büren



Apulia, Basel,
Franco Mastrullo

12/20

— Fribourg —

Les meilleures tables

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon,
Alain Bächler



Hôtel de Ville, Fribourg,
Frédéric Kondratowicz



La Pinte des Mosettes, Cerniat,
Romain Paillereau



Käserei, Morat,
Marco Plaen



Au Sauvage, Fribourg,
Serge Chenaux



Les promus

Käserei, Morat,
Marco Plaen



La Pinte du Vieux Manoir, Morat,
Rudolf Reetz



Hôtel de Ville, Vaulruz,
Cyril Freudiger



La Salamandre, Portalban,
Vincent Grisel



Les nouveaux

Du Grand Pont, Fribourg,
Pascal Géraudel



Ben & Leo, Café de la Fonderie, Fribourg,
Léonard Gamba, Benoît Waber



Le Baron, Val-de-Charmey,
Virginie Tinembart



La Suite, Fribourg,
Aurélien Chaussénéry



— Genève —

Les meilleures tables

Domaine de Châteauevieux, Satigny,
Philippe Chevrier



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genève,
Philippe Bourrel



Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genève,
Dominique Gauthier



L'Aparté, Royal Manotel, Genève,
Armel Bedouet



Bayview, President Wilson, Genève,
Michel Roth



Le Loti, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genève-Bellevue, Virginie Basselot



Le Cigalon, Thônex,
Jean-Marc Bessire



Les promus

L'Aparté, Royal Manotel, Genève,
Armel Bedouet



La Bottega, Genève,
Francesco Gasbarro



Le Loti, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genève-Bellevue, Virginie Basselot



Pachacamac, Genève,
Cecilia Zapata



Les nouveaux

Tosca, Genève,
Saverio Sbaragli



Le Lodge, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genève-Bellevue, Virginie Basselot



Kakinuma, Genève,
Shinya Kakinuma



Jeab, Genève,
Duangjai Heydens

12/20

— Graubünden —

Die Top-Restaurants

Schauenstein, Fürstenu,
Andreas Caminada



Vivanda, In Lain Hotel Candonau, Brail,
Dario Cadonau



Homann's Restaurant, Hotel Haus Homann,
Samnaun-Ravaisch, Horst und Daniel Homann



Glow by Armin Amrein, Davos,
Armin Amrein



Da Vittorio, Carlton, St. Moritz,
Enrico und Roberto Cera



Cà d'Oro, Kempinski Grand Hotel des Bains,
St. Moritz, Matthias Schmidberger



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr,
Martin Dalsass



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr,
Rolf Fliegau



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals,
Sven Wassmer



The K by Tim Raue, Kulm Hotel, St. Moritz,
Tim Raue



Die Aufsteiger

Restaurant 7132 Silver, 7132 Hotel, Vals,
Sven Wassmer



Grand Restaurant, Suvretta House, St. Moritz,
Fabrizio Zanetti



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr,
Rolf Fliegau



Casa Tödi, Trun,
Manuel Reichenbach



La Miranda, Chasa Montana,
Bernd Fabian



Le Bistro, Cristallo, Arosa,
Florian Lau



Muntanella, Kulm, Arosa,
Pascal Kleber



La Padella, Hotel Donatz, Samedan,
Thomas Rühl



Mann und Co., Waldhotel Davos,
Karim Schumann



Seehof, Valbella,
Georg Lieser



Guarda Val, Scuol,
René Stoye



Capricorns, Wergenstein,
Torsten Rönisch



Neu im Guide

Leonto, Grischa,
Jean-Charles Métayer



Chesa Grischuna, Klosters,
Ronald Fressner



Nova the Restaurant, Bellevue, Flims,
Ruud Willemsen



Scalottas Terroir, Schweizerhof, Lenzerheide,
Hansjörg Ladurner



Epoca, Waldhaus Flims, Flims
Patrick Hetz, Benedikt Hellwege



Enoteca, Kempinski Grand Hotel des Bains,
Matthias Schmidberger



— Jura —

Les meilleures tables

Georges Wenger, Le Noirmont,
Georges Wenger



Château de Pleujouse, Pleujouse,
Gérard Praud



Les nouveaux

La Bonne Auberge, Delémont,
Joël Khalil, Karoly Szegvary



Auberge du Mouton, Porrentruy,
David Hickel

12/20

Le Mexique, Delémont,
Julien Zurbach

12/20

– Luzern –

Die Top-Restaurants

Rössli, Escholzmatt,
Stefan Wiesner



Amrein's, Sursee,
Beat Amrein



Kreuz, Emmen,
Hans-Peter Suter



Sens, Vitznauerhof, Vitznau,
Karim Schumann



Reussbad, Luzern,
Raphael Tuor



Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau



La Pistache, Hotel Balm, Meggen,
Beat Stofer



Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau,
Patrick Mahler

ohne Note

Die Aufsteiger

Sens, Vitznauerhof, Vitznau,
Karim Schumann



Frohsinn, Udligenswil,
Stephan Peters



Neu im Guide

Bam Bou by Thomas, The Hotel, Luzern,
Ralf Thomas



Villa Schweizerhof, Luzern,
Marcel Ineichen



Schiff, Luzern,
Mathias Loosli



— Neuchâtel —

Les meilleures tables

O'Terroirs, Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel,
Eric Mazéas



Hôtel de Commune, Dombresson,
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuchâtel,
Jean-Yves Drevet



Auberge Hauterive, Hauterive,
Nicolas Toussaint



Hotel du Peyrou, Neuchâtel,
Craig Penlington



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges,
Marc Strebel



Le Bocca, Saint-Blaise,
Claude Frôté



Les promus

L'Escarbot, Le Landeron,
Luis Vieira



Les Toiles, Neuchâtel,
Nicolas Audebrand



Chez Sandro, Restaurant de la Gare, Le Locle,
Federico Bertozzini



La Désobéissance, Neuchâtel,
Vincent Juillerat



– Ob – und Nidwalden –

Die Top-Restaurants

Belvédère, Hergiswil NW,
Fabian Inderbitzin



Alpenblick, St. Niklausen OW,
Rolf Anderhalden



Frukt Stübli, Frutt Lodge & Spa,
Melchsee-Frukt OW, Andreas Appenzeller



Zur Rosenberg, Stans NW,
Martin Meier



Villa Honegg, Ennetbürgen NW,
Sebastian Titz



Rössli, Stansstad NW,
Toni Machado



Engel, Sachseln OW,
Raphael Wey



Ritzcoffier, Bürgenstock Resort,
Bürgenstock (Obbürgen) NW,
Bertrand Charles

ohne Note

Neu im Guide

Ritzcoffier, Bürgenstock Resort,
Bürgenstock (Obbürgen) NW,
Bertrand Charles

ohne Note

Engel, Stans NW,
Denny Bergemann

12/20

— Schaffhausen —

Die Top-Restaurants

Alte Rheinmühle, Büsingen,
Markus Hempel



Le Bateau, Klosterhof, Stein am Rhein,
Jan Foelz



Bad Osterfingen, Osterfingen,
Michael Meyer



Neu im Guide

Sommerlust, Schaffhausen,
Thomas Lenz



— St. Gallen —

Die Top-Restaurants

Nidbergstube, Schlüssel, Mels,
Roger Kalberer



Neue Blumenau, Lömmenschwil,
Bernadette Lisibach



Einstein Gourmet, Hotel Einstein, St. Gallen,
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Paul's Restaurant, Widnau,
Bernd Schützelhofer



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz,
Andreas Caminada, Silvio Germann



Segreto, Wittenbach,
Martin Benninger



Villa am See, Goldach,
Peter Runge



Die Aufsteiger

Alte Post, St. Gallen,
Alexander Zimmermann



Neubad, St. Gallen,
Timo Zuberbühler



Neu im Guide

Chrüz, Eschenbach,
Reto Hasler



Barz, St. Gallen,
Markus Schenk



— Solothurn —

Die Top-Restaurants

Säge, Flüh,
Patrick Zimmermann



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz,
Jörg Slaschek



Lampart's, Hägendorf,
Reto Lampart



Traube, Trimbach,
Arno Sgier



Die Aufsteiger

La Cuisine, Storch, Schönenwerd,
Pascal Bouille



Neu im Guide

Gartenzimmer, Sternen, Kriegstetten,
Pierre Kaufeis



La Couronne, Solothurn,
Martin Elschner



— Schwyz —

Die Top-Restaurants

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal,
Dani Jann-Annem



Adler Hurden, Hurden,
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden,
Robert Gisler



Pur, Seedamm Plaza, Pfäffikon,
Adrian Bühler



Die Aufsteiger

Kaiserstock, Riemenstalden,
Robert Gisler



Neu im Guide

Golfrestaurant, Golfclub Küssnacht,
Küssnacht am Rigi, Rolf Krapf



– Thurgau –

Die Top-Restaurants

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen,
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfeld,
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf,
August Minikus



— Tessin —

Die Top-Restaurants

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Villa Principe Leopoldo, Lugano,
Dario Ranza



La Brezza, Eden Roc, Ascona,
Salvatore Frequente



Conca Bella, Vacallo,
Andrea Bertarini



Ecco, Giardino Ascona,
Rolf Fliegau



Die Aufsteiger

Osteria dell'Enoteca, Losone,
Tommaso Cacciapuoti



Orologio da Savino, Lugano,
Marco Badalucci



Forni, Airolo,
Simone Ciaranfi



Al Gusto da Christen, Orselina-Locarno,
Sascha Christen



Ristorante della Carrà, Ascona,
Luca Torricelli



Neu im Guide

Tre Stagioni, Castello del Sole, Ascona,
Mattias Rook



La Fattoria di Guido Sassi, Lugano,
Fabrizio Fontana



Villa Orselina, Orselina-Locarno,
Daniel Schälli



Osteria Boato, Brissago,
Daniele Blasucci



I due Sud, Splendide Royal, Lugano,
Domenico Ruberto



The View Lugano, Lugano,
Mauro Grandi



Porto Pojana Ristorante Terminus,
Riva San Vitale, Andrea Levratto



Die Top-Restaurants

The Japanese Restaurant, The Chedi
Andermatt, Dietmar Sawyere



Gotthard, Gurtnellen,
Greta, Leonie und Eva Sicher



The Restaurant, The Chedi Andermatt,
Dietmar Sawyere



Krone, Wassen,
Damian Fry



Gasthaus im Feld, Gurtnellen,
Beat Walker



— Valais —

Les meilleures tables

Didier de Courten, Hotel Terminus, Sierre,
Didier de Courten



Restaurant Damien Germanier, Sion,
Damien Germanier



Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien, Verbier,
Mirto Marchesi



Waldhotel Fletschhorn, Saas Fee,
Markus Neff



After Seven, Backstage Hotel, Zermatt,
Ivo Adam, Florian Neubauer



Le Mont Blanc, LeCrans Hotel & Spa,
Pierre Crepaud



Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt,
Andrea Migliaccio, Salvatore Elefante



Les Alpes, Orsières,
Samuel Destaing



Les promus

Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



Prato Borni, Grand Hotel Zermatterhof,
Zermatt, Heinz Rufibach



Albrun, Binn,
Mario Inderschmitten



Le Soleil de Dugny, Dugny (Leytron)
Jean-Maurice Michellod



Ried, Nest- und Bietschhorn, Blatten,
Laurent Hubert



La Table gourmande, Castel d'Uvrier, Uvrier,
Bruno Toppazzini



Restaurant du Théâtre, Monthey,
Mauro Capelli



Tenne, Gluringen,
Fernando Michlig



La Locanda, The Capra, Saas Fee,
Eric Glauser



Grotto de la Fontaine, Sion,
Régis Quentin



The Omnia, Zermatt,
Christian Eckert



— Valais —

Les nouveaux

Erner Garten, Ernen,
Klaus Leuenberger



La Broche des Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



Chandolin Boutique Hotel, Chandolin,
Stéphane Coco



Le XIX, Hotel le Miedzor, Crans-Montana,
Stéphane Colliet



L'Etrier, Hôtel de l'Etrier, Crans-Montana,
Ronan Gaillard



Les Touristes, Martigny,
Mathieu Biolaz



Hotel zur Alten Gasse, Bellwald,
Lydia Stang



La Contrée, Muraz-Sierre,
Pierre Berclaz



Tout un Art, Hôtel Art de Vivre, Crans-Montana,
Marco Ferraris



Chez Ida, Bella Tola, Saint-Luc,
Goulven Tourmel



— Vaud —

Les meilleures tables

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier,
Franck Giovannini



Restaurant Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage
Palace, Lausanne, Anne-Sophie Pic, Kevin Gatin



Vufflens-le-Château, Ermitage des Ravet,
Bernard und Guy Ravet



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne-Palace
& Spa, Lausanne, Edgard Bovier



Le Pont de Brent, Brent,
Stéphane Décotterd



La Table des Suter, Hôtel de la Gare,
Pierrick Suter



Le Cerf, Cossonay,
Carlo Crisci



Denis Martin, Vevey,
Denis Martin



Les promus

La Table des Suter, Hôtel de la Gare,
Pierrick Suter



Palette des Sens, Hôtel de Ville, Bex,
Jonathan Marcello



Les Jardins de la Tour, Rossinière,
Patrick Gazeau



La Pinte Communale, Aigle,
Alexandre Luquet



Les Trois Couronnes, Hôtel des Trois
Couronnes, Vevey, Lionel Rodriguez



MP's Bar & Grill, Montreux Palace, Montreux,
Frédéric Breuil



— Vaud —

Les nouveaux

Là-Haut, Chardonne,
Mathieu Bruno



Le Patio, Le Mirador Resort & Spa, Le Mont-
Pèlerin, Philippe Bossert



Au Fil de l'Eau, Clarens,
Patrice Gilbert



Café de Riex, Riex,
Peter Hasler



Valrose, Rougemont,
Florian Carrard



La Terrasse, Hôtel La Prairie, Yverdon-les-
Bains, Daniel Aires



Le 1424, La Fabrique Cornu, Champagne,
Frédéric Breton



La Croix Blanche, Aigle,
Stéphane Tock

12/20

Auberge Le Relais, Chavannes-de-Bogis,
Guillaume Trouillot



Safran, Eurotel, Montreux,
Stéphane Allamand

12/20

Hôtellerie de Châtonneyre, Corseaux,
Gaël Boulay



Brasserie du Rive, Hôtel le Rive, Nyon,
Laurent Michaux

12/20

Auberge du Chasseur, Essertines-sur-Rolle,
Tony Lemesle



Le Huit, La Barcarolle, Prangins,
Julian Viroulaud

12/20

Ristorante Amici, Lausanne,
Guido Quintino



– Zug –

Die Top-Restaurants

Falken, Neuheim,
Peter Doswald



The Blinker, Cham,
Michèle Meier



Wildenmann, Buonas,
Beat Bürli



Hinterburgmühle, Neuheim,
Hanspeter Sidler



Hirschen, Oberägeri,
Daniel Kühne



Lindenhof, Unterägeri,
Markus Furrer



– Zürich –

Die Top-Restaurants

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich,
Heiko Nieder



Ecco, Atlantis by Giardino, Zürich,
Stefan Heilemann



Pavillon, Baur au Lac, Zürich,
Laurent Eperon



Restaurant Bar Sein, Zürich,
Ken Nakano, Martin Surbeck



Rico's, Küsnacht,
Rico Zandonella



Sonnenberg, Zürich,
Marcus G. Lindner



Zum Wiesengrund, Uetikon am See,
Hans-Peter Hussong



Zum Löwen, Nänikon,
Stephan Stalder



Die Aufsteiger

Ecco, Atlantis by Giardino, Zürich,
Stefan Heilemann



Rössli, Zollikon,
Filipe Almeida



Hato, Zürich,
Nathan Dallimore



Café Boy, Zürich,
Jann M. Hoffmann



Bloom, Park Hotel Winterthur,
Dominik Heizmann



Tre Fratelli, Zürich,
Roger Aschwanden



– Zürich –

Neu im Guide

Jakob, Rapperswil-Jona,
Markus Burkhard



Steinburg, Küsnacht,
Fabian Kaiser



Restaurant Tobias Buholzer, Die Rose,
Rüschlikon, Tobias Buholzer



Sternen, Pfungen,
Max Gut



Zur frohen Aussicht, Hittnau-Isikon,
Susanne Pfister



Wirtschaft im Franz, Zürich,
Sebastian Funck und Fabian Voit



Wunderbrunnen, Opfikon,
Stephan Spiess



Jao Praya, Zürich,
Jirawadee Buchwalder



Augarten, Rheinau,
Peter Schnaibel



Marktküche, Zürich,
Tobias Hoesli



Fritz Lambada, Winterthur,
Simon Schneeberger



Rechberg, Zürich,
Carlos Navarro



Gamper, Zürich,
Marius Frehner



La Rôtisserie, Storchenturm, Zürich,
Cyrille Anizan



20/20 Restaurant, Mövenpick, Zürich,
David Klocksinn



Smith and de Luma, Zürich,
Alan Hamilton

12/20

– Liechtenstein –

Die Top-Restaurants

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz,
Hubertus Real



Torkel, Vaduz,
Ivo Berger



Neu im Guide

Residence, Vaduz,
Christian Helmreich

12/20

Communiqué de presse

02 octobre 2017

BMW Group Switzerland et Gault&Millau récompensent pour la cinquième fois la haute gastronomie: Franck Giovannini est élu chef de l'année 2018.

A la direction des cuisines du Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier, Frank Giovannini ravit les papilles de ses convives par ses ingrédients sélectionnés, sa précision et ses présentations teintées de fantaisie.

Dielsdorf / Crissier. Dans le cadre de leur partenariat, BMW Group Switzerland et Gault&Millau récompensent ensemble pour la cinquième fois les mérites liés à l'art de la haute gastronomie en Suisse. La distinction «chef de l'année 2018» prend le chemin du canton de Vaud, plus précisément de Crissier, près de Lausanne. C'est au chef de cuisine et lauréat, Franck Giovannini, que le Restaurant de l'Hôtel de Ville doit cette distinction de 19 points au Gault&Millau et de trois étoiles Michelin. «Nous sommes très heureux de pouvoir récompenser depuis cinq ans avec Gault&Millau Suisse des performances exceptionnelles réalisées dans le domaine culinaire. Ce titre est la reconnaissance méritée de l'interaction parfaite entre conscience de la qualité, précision et créativité, des critères engendrant régulièrement des expériences hors du commun, pas seulement dans le domaine de la haute gastronomie», explique Kurt Egloff, Président & CEO de BMW (Suisse) SA.

Franck Giovannini est né en 1974 à Tramelan, dans le Jura bernois. Il termine sa formation en 1993 auprès de Claude Joseph à l'Auberge de la Couronne à Apples, puis accumule des expériences professionnelles au Canada et aux Etats-Unis, entre autres, au restaurant de l'hôtel de luxe, The St. Regis New York. Il revient en Suisse en 1995 et devient chef de partie au Restaurant de l'Hôtel de Ville. Cinq ans plus tard, il est nommé sous-chef avant de prendre le poste de chef de cuisine en 2012.

Depuis des décennies, le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier fait partie des meilleures adresses des gourmets, une position à laquelle ne sont pas étrangères les idées modernes et innovantes de Giovannini. Avec son équipe, il élabore ses menus avec une telle harmonie doublée d'une telle fantaisie qu'ils deviennent un véritable feu d'artifice non seulement pour le palais, mais aussi pour les yeux des convives. Giovannini n'utilise

Firma
BMW (Schweiz) AG

Ein Unternehmen
der BMW Group

Anschrift
Industriestrasse 20
Postfach
CH-8157 Dielsdorf

Telefonzentrale
+41 58 269-1111

Fax
+41 58 269-1511

Internet
www.bmw.ch
www.mini.ch
www.bmw-motorrad.ch

Unternehmens-ID
CHE-105.974.654 HR
CHE-116.284.140 MWST



Communiqué de presse

Date 02 octobre 2017

Objet **BMW Group Switzerland et Gault&Millau récompensent pour la cinquième fois la haute gastronomie: Franck Giovannini est élu chef de l'année 2018.**

Page 2

que des produits de saison, de préférence régionaux, mais doit cependant faire appel pour les fruits de mer et autres spécialités à des fournisseurs sélectionnés, établis à une certaine distance de ses propres fourneaux. Le chef de l'année 2018 pourra maintenant faire ces voyages de découvertes au volant d'une BMW Série 5 Touring.

Le plaisir du palais procuré par l'excellente cuisine du Restaurant de l'Hôtel de Ville, qui a su conserver son excellent niveau, a convaincu les experts de Gault&Millau. «Nous avons rendu visite six fois à Franck Giovannini et nous avons été six fois totalement séduits. Il n'existe donc aucune raison de ne pas lui décerner les 19 points», estiment les experts dans leur dernier rapport sur l'art culinaire du chef de l'année 2018.

Le guide gastronomique Gault&Millau jouit d'une longue tradition et d'une renommée mondiale auprès des amateurs de haute gastronomie. Le système d'évaluation a été mis en place en 1969 en France par les journalistes Henri Gault et Christian Millau. Le Gault&Millau, édition suisse, existe depuis 35 ans. Ce guide, émaillé de descriptions détaillées des performances rencontrées en termes d'art culinaire et de service, teste et évalue les meilleurs restaurants du pays.

En cas de questions, veuillez vous adresser à:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, responsable Corporate Communications
E-mail: oliver.peter@bmw.ch
Tél.: +41 (0)58 269 10 91
Fax: +41 (0)58 269 14 91
Site Internet pour les médias: www.press.bmwgroup.com



Communiqué de presse

Date 02 octobre 2017

Objet **BMW Group Switzerland et Gault&Millau récompensent pour la cinquième fois la haute gastronomie: Franck Giovannini est élu chef de l'année 2018.**

Page 3

BMW Group

BMW Group, qui comprend les marques BMW, MINI et Rolls-Royce, est le premier constructeur d'automobiles et de motos Premium au monde, fournissant également des services dans les domaines de la finance et de la mobilité. Entreprise de dimension mondiale, BMW Group exploite 31 sites de production et d'assemblage implantés dans 14 pays, ainsi qu'un réseau de vente présent dans plus de 140 pays.

Pour l'exercice 2016, les ventes mondiales de BMW Group ont atteint un volume total d'environ 2,367 million d'automobiles et plus de 145 000 motos. En 2016, l'entreprise a réalisé un bénéfice avant impôts de 9,67 milliards d'euros pour un chiffre d'affaires d'environ 94,16 milliards d'euros. Au 31 décembre 2016, les effectifs de BMW Group étaient de 124 729 salariés.

De tout temps, le succès de BMW Group s'est construit sur une action responsable, axée sur le long terme. Tout au long de la chaîne de création de valeur, la stratégie de développement de l'entreprise se fonde sur la durabilité écologique et sociale, la pleine et entière responsabilité du constructeur vis-à-vis de ses produits et un engagement ferme à préserver les ressources naturelles.

www.bmwgroup.com

Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>