

Communiqué de presse

## Rougemont (VD): Benoît Carcenat désigné «Cuisinier de l'année» GaultMillau 2023

Zurich, le 7 novembre 2022

**Un démarrage en fanfare! Benoît Carcenat dirige l'Hôtel Valrose à Rougemont (VD) aux côtés d'une équipe extrêmement motivée. Clients et critiques sont ravis: le jeune chef a rapidement trouvé ses marques. Et cela porte ses fruits, puisqu'il obtient 18 points et le titre de «Cuisinier de l'année» du GaultMillau 2023.**

Un MOF («Meilleur Ouvrier de France») se reconnaît au premier coup d'œil à sa veste de cuisinier ornée d'un col tricolore. Benoît Carcenat fait partie de ce club très select. Mais c'est en Suisse qu'il a fait carrière, plus précisément à «l'Hôtel de Ville» de Crissier, un établissement célèbre dans le monde entier. Benoît Violier ayant été son mentor, Benoît Carcenat est souvent appelé «Benoît II» dans le milieu. Un compliment de taille. En effet, son passage à Crissier a profondément marqué Benoît Carcenat. Mais n'allez pas chercher à Rougemont un «Crissier II»: Benoît y a développé sa propre signature. A la tête d'une brigade hyper soudée, il garantit à ses hôtes un repas mémorable. Il mérite donc amplement son titre de «Cuisinier de l'année».

### «Le Club des 19/20»: il n'en reste que six

Dans l'édition de 2023, six chefs obtiennent la note de 19/20, faisant figure de références absolues de la gastronomie suisse: Franck Giovannini (Crissier VD) et Philippe Chevrier (Satigny GE) en Suisse romande; Andreas Caminada (Fürstenu GR), Tanja Grandits (Bâle), Peter Knogl (Bâle) et Heiko Nieder (Zurich) en Suisse alémanique. Le doyen de l'équipe, Bernard Ravet, a pris sa retraite et tout mis en vente à Vufflens-le-Château VD. Le GaultMillau le remercie pour 33 années inoubliables à «l'Ermitage». En revanche, aucun nouveau chef n'obtient 19 points dans l'édition 2023 du GaultMillau. La rédaction n'en tient pas moins une liste de candidats et suit attentivement les jeunes talents.

### Les «Promus de l'année»

La relève est assurée. Un nombre incroyable de jeunes cuisiniers se presse vers les sommets, sans se laisser freiner par le coronavirus, la pénurie de main d'œuvre et autres tracasseries. En Suisse romande, Philippe Deslarzes («Njorden» Aubonne VD) obtient son 16ème point. En Suisse alémanique, deux d'entre eux méritent particulièrement d'être cités: Marco Campanella («Eden Roc», Ascona, 18 points) et Dominik Hartmann («Magdalena», Rickenbach SZ, 17 points) font partie de nos «Promus de l'année». Dominik Hartmann est le premier cuisinier 100% végétarien mis en lumière dans nos pages. Marco Campanella se distingue lui aussi par sa main verte. Un autre titre de «Promu de l'année» va à l'étonnante Silvia Manser au «Trube», Gais AR, (17 points). Puis, il convient d'adresser des félicitations à un habitué des récompenses: Tobias Funke («Fernsicht», Heiden AR) qui décroche son 18 point. Au «Mammertsberg» à Freidorf TG, Silvio Germann conserve les 18 points qu'il avait déjà à Bad Ragaz. Puis il y a des nouveaux-venus parmi les 17 points: Lukas Kiener (Burgdorf BE), Antoine Gonnet (Brent VD), Niklas Oberhofer (Flims GR), Romain Paillereau (Fribourg), Manuel Steigmeier (Künten-Sulz AG), Dominik Sato(Thoune BE), Daniel Zeindlhofer (Zurich), Antonio Colaianni (Zurich), Kenichi Arimura (Zurich).

### 89 nouveaux et deux véritables découvertes

Nous sommes les premiers surpris de lister à présent 870 restaurants dans notre guide: un record! L'univers du GaultMillau est plus résilient qu'attendu. 89 chefs y apparaissent pour la première fois, dont deux avec 15 points et la distinction de «Découvertes de l'année»: après quelques années d'expériences et d'exploration, Gilles Varone est revenu dans son village natal de Savièse VS, où il a repris l'ancienne épicerie du village transformée en un petit restaurant à succès qui porte son nom. De son côté, Michael Schuler est sorti de l'ombre de son maître d'apprentissage Stefan Heilemann et trace désormais son propre chemin au «Alex Lake Zürich» à Thalwil. Fait marquant: un quart de nos nouvelles découvertes de l'année dernière gagnent un point dans cette nouvelle édition. L'illustration de la qualité de nos jeunes chefs... et de nos repérage.

### Le «cas Brändli». Et autres distinctions

Le schwytzois Reto Brändli compte parmi les meilleurs cuisiniers de Suisse. Pour une raison inexplicable, il a été licencié par le propriétaire du «Kempinski» St. Moritz, et se lance donc à Berlin, à la meilleure adresse qui soit, «l'Adlon Kempinski», près de la Porte de Brandebourg. Reto Brändli est notre «star» à l'étranger. Le titre de «Sommelier de l'année» est attribué à Peter Zimmermann. Il connaît Zermatt, le «Zermatterhof» et les meilleurs vigneron du Valais, C'est les yeux fermés que l'on peut suivre ses recommandations en matière de vin. Il en va de même pour Claudio Recchia et Gabriele Speziale les deux icônes et «l'âme» de la «Villa Principe Leopoldo» à Lugano depuis 33 ans (!). GaultMillau confère à ce duo le titre d'Hôte de l'année». Quant à Othmane Khoris («The Alpina», Gstaad BE), il est notre «Pâtissier de l'année». GaultMillau a d'ores et déjà remis deux prix: celui d'«l'Hôtel de l'année» attribué au «Beau-Rivage Palace» à Lausanne et celui de «POP de l'année» qui va au très tendance «Bar Lupo» à Zurich.

### Le «livre d'or». Et actualités du GaultMillau channel

Le guide GaultMillau Suisse affiche un nouveau look. La couverture tend davantage vers le doré que le jaune, et la mise en page a été légèrement modifiée. 93 des 870 cuisiniers cités sont promus. 45 perdent un point, certains d'entre eux devant revoir leur concept. Les 150 meilleurs vigneron de Suisse et 90 hôtels mettant particulièrement l'accent sur la gastronomie sont également cités. Mais en cette période à la fois dynamique et agitée, nous ne pouvons en rester là. Le rédacteur en chef, Urs Heller, affirme: «Si vous ne publiez qu'un guide ou une liste une fois par an, vous avez perdu. Nous sommes fiers de notre GaultMillau channel qui nous permet d'offrir à notre communauté des actualités, des interviews des acteurs de la branche et des recettes des meilleurs cuisiniers. Le tout en continu, 24h/24, 365 jours par an.» Nous vous offrons à la fois le channel ([www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch)), quatre magazines «GaultMillau» par an, le blog «Züri isst» de Pascal Grob, la liste des GaultMillau POP (230 adresses!) ainsi que la newsletter GaultMillau chaque dimanche à neuf heures pile. Une offre unique en Europe.

### Informations

Ringier Axel Springer Suisse SA, *GaultMillau*, Téléphone +41 58 269 26 10, [gaultmillau@ringieraxelspringer.ch](mailto:gaultmillau@ringieraxelspringer.ch)

### Le communiqué de presse ainsi que des images sont disponibles sur

<https://www.gaultmillau.ch/gaultmillau-2023-infos-fotos-fur-medien>

### A propos de GaultMillau

Où se trouvent les meilleurs restaurants en Suisse? Qui sont les chefs les plus créatifs? Le Guide GaultMillau est le guide gastronomique prééminent en Suisse. 870 restaurants sont classés et décrits en détail. Les chefs primés de l'ensemble du pays y sont présentés en images. Le guide est quotidiennement cité dans les médias.

GaultMillau sur Internet: le site [Gaultmillau.ch](http://Gaultmillau.ch) propose tous les jours des recettes (notamment en vidéo) des meilleurs chefs, ainsi que des interviews passionnantes et des nouvelles du monde de la restauration. La nouvelle liste lifestyle GaultMillau POP recommande 230 pubs, brasseries, bars et cafés branchés. Le blog «Züri isst» s'adresse à un public urbain et jeune et possède sa propre communauté en constante expansion.

### Bibliographie

Guide GaultMillau Suisse 2023

Urs Heller

Le guide de voyage des gastronomes

Avec les cahiers spéciaux «Les 150 meilleurs vignerons de Suisse» et «Les 90 meilleurs hôtels de Suisse»

870 restaurants testés, évalués et commentés

576 pages + 4 pages de couverture, 7 plans de villes, carte globale de la Suisse,

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

### Disponible à l'adresse suivante

Ringier Axel Springer Suisse SA, Centre de service à la clientèle, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen

[shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau](http://shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau), Téléphone +41 58 269 25 03,

E-mail [buchshop@ringieraxelspringer.ch](mailto:buchshop@ringieraxelspringer.ch)

ou dans toutes les librairies

ISBN 978-3-9525649-0-5

## Les cuisiniers distingués par le GaultMillau 2023

### Cuisinier de l'année

**Benoît Carcenat**

**«Hôtel Restaurant Valrose», «La Table du Valrose», Rougemont VD, 18 points**

Le chef est issu de l'usine à talents Crissier. Cela n'empêche cependant pas ce MOF («Un des Meilleurs Ouvriers de France») de développer sa propre signature avec une grande cohérence et une équipe motivée. Ici, tout est en harmonie: l'idée, l'ambiance, la réalisation. Les clients sont ravis. Et même un peu sans voix face à ce véritable feu d'artifices.

### Promu de l'année en Suisse alémanique I

**Dominik Hartmann, «Magdalena», Rickenbach SZ, 17 points**

Un jeune homme se lance. Avec une équipe motivée. Et une décision audacieuse: le 100% végétarien! Loin d'être une évidence à la campagne, c'est pourtant une réussite: les fonds de légumes à pleine puissance. De délicieux plats à la cuillère. Une mise en scène grandiose de la betterave, du cerfeuil et de l'aubergine. Dominik Hartmann cuisine avec une confiance qui fait des merveilles.

### Promue de l'année en Suisse alémanique II

**Silvia Manser, «Trube», Gais AR, 17 points**

Elle est la chouchou des clients et la fierté des Jeunes Restaurateurs: Silvia Manser propose au «Trube» une cuisine cohérente, fondée sur une base classique. Salade César revisitée avec glace à la moutarde, Appenzeller Gitzi affinés, jarret de veau juteux. En plus, Silvia Manser s'occupe activement de la relève et forme régulièrement des apprentis et apprenties.

### Promu de l'année en Suisse romande

**Philippe Deslarzes, «Njörden», Aubonne VD, 16 points**

Un vent du nord souffle jusqu'à nous! Dans le petit village d'Aubonne, Philippe Deslarzes mise sur une cuisine scandinave moderne, et cela lui réussit. Le poisson et les fruits de mer occupent le devant de la scène dans sa carte. Quelques incontournables: le tourteau piquant au citron vert, les palourdes aux asperges et le skrei enveloppé d'ail des ours, accompagné d'une huile et d'un espuma d'ail des ours.

### Promu de l'année dans le Tessin

**Marco Campanella, «Eden Roc», «La Brezza», Ascona TI, 18 points**

Son crédo, c'est la grande cuisine moderne: Marco Campanella cuisine l'été à Ascona, et l'hiver à Arosa. Avec une implication débordante, une finesse étonnante et une diversité bluffante: il ravit ses convives avec du Gambero rosso, de la dorade du Portugal, du bœuf sorti d'une armoire de vieillissement, mais aussi, sur demande du propriétaire, avec un menu végan parfaitement conçu et d'excellente qualité.

#### Découverte de l'année en Suisse alémanique

##### **Michael Schuler, «Hôtel Alex Lake Zürich», «Aqua», Thalwil ZH, 15 points**

Il aime l'acidité, les épices, la fraîcheur. On le ressent immédiatement: à à peine 28 ans, Michael Schuler cuisine à «l'Aqua» (seulement 14 couverts au restaurant gastronomique!) avec une grande délicatesse, ose les contraires, mise sur le miso, le dashi, les algues, la vinaigrette au citron vert. Auparavant, il a passé cinq ans aux côtés de Stefan Heilemann, cuisinier auréolé de 18 points, en tant que sous-chef. Une base idéale pour une grande carrière.

#### Découverte de l'année en Suisse romande

##### **Gilles Varone, «Restaurant Gilles Varone», Savièse VS, 15 points**

Dans le Valais, certains grands chefs rendent leur tablier (Didier de Courten, Peter Gschwendtner), mais de jeunes talents viennent combler le vide laissé: Gilles Varone par exemple est revenu dans son village natal de Savièse après quelques années d'apprentissage à Londres (Gordon Ramsay!) et y propose une cuisine attrayante dans l'ancienne boutique du village qu'il a transformée. Son restaurant est minuscule, et toujours complet.

#### Sommelier de l'année

##### **Peter Zimmermann, «Grand Hôtel Zermatterhof», «Alpine Gourmet Prato Borni», Zermatt VS, 16 points**

Son accent révèle rapidement qu'il est arrivé tout droit à Zermatt depuis l'Allemagne. Toutefois, il connaît parfaitement la scène viticole suisse (et bien sûr aussi valaisanne) et a un faible pour la cuisine. Commander l'accord mets-vins de Peter Zimmermann, c'est la promesse de vivre une formidable soirée riche en surprises. Le sommelier n'est pas étranger à la success story du «Zermatterhof».

#### Pâtissier de l'année

##### **Othmane Khoris, «The Alpina Gstaad», «Sommet», Gstaad BE, 18 points**

À «l'Alpina Gstaad», les desserts sont fascinants. Othmane Khoris y veille avec minutie dans tous les restaurants, avec son équipe et son boulanger. Ses créations les plus époustouflantes: «The Drop of Meringue», et «The Burned Grapefruit». Pour ce dernier, il fait littéralement fondre un pamplemousse complet dans le feu. Durable, et incroyable en bouche.

#### Hôte de l'année

##### **Claudio Recchia et Gabriele Speziale, «Villa Principe Leopoldo», Lugano TI, 16 points**

Ils servent en costume sombre et cravate. Depuis 33 ans déjà. Mais ils le font avec la «grandezza» italienne, avec bonne humeur et un professionnalisme impressionnant. Claudio Recchia et Gabriele Speziale dirigent, font les découpes à table et veillent sur l'immense cave à vins. Le «Villa Principe Leopoldo» sans ces deux-là? Impensable!

#### Une star à l'étranger

##### **Reto Brändli, «Hôtel Adlon Kempinski Berlin», «Lorenz Adlon Esszimmer», Berlin**

Un jeune schwytzois à Berlin! Reto Brändli part à la chasse aux étoiles au célèbre Hôtel Adlon. Les 17 points au GaultMillau, il les avait déjà au «Kempinski» St. Moritz. La cuisine fascinante qu'il a proposée au «Cà d'Oro» a séduit les clients, le public et les critiques. Il a appris aux côtés des meilleurs, dont Benoît Violier et Andreas Caminada.

#### Hôtel de l'année

**«Beau-Rivage Palace», Lausanne VD, 18 points, 14 points et 13 points**

Un hôtel palace de 161 ans rénové de manière spectaculaire. Un parc à couper le souffle. Cinq restaurants réunissant 72 points au GaultMillau: le «Beau-Rivage Palace à Lausanne» est «l'Hôtel de l'année» GaultMillau. Un hommage également à son exceptionnelle directrice Nathalie Seiler-Hayez (ici accompagnée de ses chefs exécutifs Thierry Buffeteau et Raphaël Breton).

#### POP de l'année

**Armin Azadpour, Claudio Sacchi et Patrick Schindler, «Bar Lupo», Zurich**

Ce bar de la Kalkbreite zurichoise ne paye pas de mine, et pourtant c'est the place to be»: les clients font la queue pour y rentrer. Pour y déguster un Negroni avec une pointe de bergamote et de grenade, des tagliatelles al ragù faites maison, ou un tiramisu aérien. Aux commandes, on trouve un trio d'experts du secteur: Armin Azadpour, Claudio Sacchi et Patrick Schindler.