

Medienmitteilung

Benoît Carcenat aus Rougemont VD ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2023»

Zürich, 7. November 2022

Senkrechtstarter! Benoît Carcenat führt mit einem hoch motivierten Team das Hotel Valrose in Rougemont VD. Gäste und Tester sind begeistert: Der junge Chef hat seinen eigenen Stil schnell gefunden. Und fährt die Ernte ein: 18 Punkte, GaultMillaus «Koch des Jahres 2023».

Man erkennt die MOF («Un des Meilleurs Ouvriers de France») auf den ersten Blick respektive an der Kochbluse: Sie tragen am Kragen stolz die Farben der Trikolore. Benoît Carcenat gehört zu diesem exklusiven Klub. Aber Karriere hat er in der Schweiz gemacht, genauer im weltberühmten «Hôtel de Ville» in Crissier. Vor allem Benoît Violier hat ihn gefordert und gefördert. Carcenat heisst deshalb in der Branche «Benoît deux», und das ist als dickes Kompliment gedacht. Erstaunlich und erfreulich: Das «Stahlbad Crissier» hat Carcenat geprägt. Aber in Rougemont gibt es kein «Crissier light»: «Benoît deux» hat seine eigene Handschrift entwickelt, garantiert mit seiner verschworenen Truppe einen unvergesslichen Abend. Die Auszeichnung «Koch des Jahres» hat er sich verdient.

«Le Club des 19»: Da warens nur noch sechs

Sechs Chefs sind in der Ausgabe 2023 mit 19 Punkten klassiert und in der Schweizer Szene das Mass aller Dinge: Andreas Caminada (Fürstenua GR), Tanja Grandits (Basel), Peter Knogl (Basel) und Heiko Nieder (Zürich) in der Deutschschweiz, Franck Giovannini (Crissier VD) und Philippe Chevrier (Satigny GE) in der Westschweiz. Der Dienstälteste ist im Ruhestand: Bernard Ravet hat in Vufflens-le-Château VD Haus und Hof verkauft. Der GaultMillau dankt für 33 unvergessliche Jahre in der «Ermitage». Einen neuen 19-Punkte-Chef stellen wir im GaultMillau 2023 noch nicht vor. Aber wir führen eine «Watchlist», beobachten die jungen Talente sehr genau.

Die «Aufsteiger des Jahres»

Nachwuchssorgen machen wir uns nicht. Erstaunlich viele junge Köche drängen Richtung Spitze und lassen sich auch durch Corona, Fachkräftemangel & Co. nicht stoppen. Zwei von ihnen zeichnen wir besonders aus: Marco Campanella («Eden Roc», Ascona, 18 Punkte) und Dominik Hartmann («Magdalena», Rickenbach SZ, 17 Punkte) gehören zu unseren «Aufsteigern des Jahres»; mit Hartmann steht erstmals ein 100-prozentiger Vegi-Koch im Rampenlicht, auch Campanella hat ein ausgezeichnetes grünes Händchen. Zwei weitere «Aufsteiger des Jahres»: die erstaunliche Silvia Manser in der «Trube», Gais AR, (neu 17 Punkte) und Philippe Deslarzes in der Romandie («Njorden» Aubonne VD, 16 Punkte). Applaus für einen schon öfters ausgezeichneten Routinier: Tobias Funke («Fernsicht», Heiden AR) kriegt den 18. Punkt. Silvio Germann verteidigt im «Mammertsberg» in Freidorf TG seine 18 Punkte, die er schon in Bad Ragaz hatte. Neu mit 17 Punkten gelistet: Lukas Kiener (Burgdorf BE), Antoine Gonnet (Brent VD), Niklas Oberhofer (Flims GR), Romain Paillereau (Fribourg), Manuel Steigmeier (Künten-Sulz AG), Dominik Sato (Thun BE), Daniel Zeindlhofer (Zürich), Antonio Colaianni (Zürich), Kenichi Arimura (Zürich).

89 neue Restaurants. Und zwei echte Entdeckungen!

Zu unserer eigenen Überraschung sind 870 Restaurants im Guide gelistet, so viele wie noch nie; die GaultMillau-Szene ist widerstandsfähiger als erwartet. 89 Chefs sind erstmals dabei, zwei von ihnen zeichnen wir mit je 15 Punkten als «Entdeckungen des Jahres» aus: Michael Schuler trat aus dem Schatten seines Lehrmeisters Stefan Heilemann und macht jetzt im «Alex Lake Zürich» in Thalwil sein eigenes Ding. Gilles Varone ist nach Lehr- und Wanderjahren in sein Heimatdorf Savièse VS zurückgekehrt, hat den ehemaligen Dorfladen umgebaut und führt jetzt mit Erfolg ein kleines Restaurant, das seinen Namen trägt. Auffallend: Ein Viertel unserer Neuentdeckungen aus dem Vorjahr legt im neuen Guide einen Punkt zu. Spricht für die jungen Chefs. Und für unser Scouting.

Der «Fall Brändli». Und weitere Auszeichnungen

Zu den besten Schweizer Köchen gehört der Schwyzer Reto Brändli. Er wurde im «Kempinski» St. Moritz aus unerfindlichen Gründen vom Besitzer gefeuert, startet dafür in Berlin durch, an bester Adresse: «Adlon Kempinski» beim Brandenburger Tor; Brändli ist unser «Star» im Ausland. «Sommelier des Jahres» ist Peter Zimmermann. Er kennt Zermatt, den «Zermatterhof» und die besten Walliser Winzer; auf seine Weinempfehlungen ist Verlass. Gilt auch für zwei Ikonen der schwarzen Brigade: Claudio Recchia und Gabriele Speziale sind seit 33 Jahren (!) die «Seele» der «Villa Principe Leopoldo» ob Lugano. GaultMillau zeichnet dieses «Duo infernale» als «Gastgeber des Jahres» aus. Othmane Khoris («The Alpina», Gstaad BE) ist unser «Pâtissier des Jahres». Zwei Auszeichnungen hat der GaultMillau bereits vergeben: Das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne ist «Hotel des Jahres», die trendige «Bar Lupo» in Zürich das «POP des Jahres».

Das «goldene Buch». Und täglich News auf dem Channel

Der Guide GaultMillau Schweiz erscheint in neuem Look. Der Umschlag ist eher golden als gelb, das Layout wurde sanft angepasst. 93 der 870 gelisteten Köche werden sich freuen und steigen auf. 45 verlieren einen Punkt; einige von ihnen müssen ihr Konzept überdenken. Gelistet sind auch die 150 besten Schweizer Winzer und 90 Hotels, die ganz besonders auf die Karte Gastronomie setzen. Dabei darfs in dynamischen und auch unruhigen Zeiten nicht bleiben. Chefredaktor Urs Heller: «Wer nur einmal im Jahr einen Guide oder eine Liste herausgibt, hat verloren. Wir sind stolz auf unseren GaultMillau-Channel, versorgen die Community 365 Tage lang rund um die Uhr mit News und Interviews aus der Szene und mit Rezepten der besten Köche.» Unser «Package»: der Channel (www.gaultmillau.ch), vier «GaultMillau»-Magazine pro Jahr, der «Züri isst»-Blog von Pascal Grob, die Lifestyle-Liste GaultMillau POP (230 Adressen!) und Urs Hellers GaultMillau-Newsletter, jeden Sonntag, Punkt neun Uhr. Dieses umfassende Angebot ist europaweit einmalig.

Informationen

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*, Telefon +41 58 269 26 10, gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter

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

Über GaultMillau

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 870 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 230 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2023

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 150 besten Schweizer Winzer», «Die 90 besten Schweizer Hotels»

870 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

576 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz,

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier Axel Springer Schweiz AG, Customer Service Center, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen

shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau, Telefon +41 58 269 25 03,

E-Mail buchshop@ringieraxelspringer.ch

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9525649-0-5

Köche, die der GaultMillau 2023 besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Benôit Carcenat

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

Der Chef stammt aus der Talentschmiede Crissier. Das hindert den MOF («Un des Meilleurs Ouvriers de France») allerdings nicht, mit einem engagierten Team sehr konsequent seine eigene Handschrift zu entwickeln. Hier stimmt alles: die Idee, die Atmosphäre, die Ausführung. Die Gäste sind begeistert. Und angesichts des Feuerwerks auch ein wenig atemlos.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Dominik Hartmann, «Magdalena», Rickenbach SZ, 17 Punkte

Ein junger Mann startet durch. Mit einem motivierten Team. Mit einem mutigen Entscheid: 100 Prozent vegetarisch! Das ist auf dem Land keine Selbstverständlichkeit, aber begeisternd: Gemüsefonds voller Power. Wunderbare Löffelgerichte. Grandiose Inszenierungen von Rande, Kerbel und Aubergine. Dominik Hartmann kocht mit traumwandlerischer Sicherheit.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Silvia Manser, «Truube», Gais AR, 17 Punkte

Sie ist der Liebling der Gäste und der Stolz der Jeunes Restaurateurs: Silvia Manser arbeitet in der «Truube» konsequent an ihrer auf klassischer Basis aufgebauten Küche: Caesar Salad reloaded mit Senfglace, gezupftes Appenzeller Gitzli, saftige Kalbshaxen. Und: Silvia Manser kümmert sich rührend um den Nachwuchs, bildet regelmässig Lehrlinge aus.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Philippe Deslarzes, «Njörden», Aubonne VD, 16 Punkte

Das kommt uns nordisch vor! Philippe Deslarzes setzt im kleinen Dorf Aubonne auf moderne skandinavische Küche und hat damit Erfolg. Fisch und Meergetier spielen in seinem Menü die Hauptrolle. Highlights: pikanter Taschenkrebs mit Limette. Venusmuscheln mit Spargeln. Skrei in einem Bärlauchmantel, mit Bärlauchöl und Bärlauchschaum.

Aufsteiger des Jahres im Tessin

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

Er sorgt für grosse moderne Küche: Marco Campanella kocht im Sommer in Ascona, im Winter in Arosa. Mit grenzenlosem Aufwand. Mit langer Pinzette. Und verblüffend vielseitig: Er begeistert mit Gambero rosso, Rotbrassen aus Portugal, Rind aus dem Dry-Age-Schrank, auf Wunsch der Besitzer aber auch mit einem durchdachten veganen Menü der Extraklasse.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz

Michael Schuler, «Hotel Alex Lake Zürich», «Aqua», Thalwil ZH, 15 Punkte

Er mag Säure, Schärfe, Frische. Spürt man: Der erst 28-jährige Michael Schuler kocht im «Aqua» (nur 14 Plätze im Gourmetrestaurant!) mit viel Fingerspitzengefühl, wagt sich an Gegensätze, setzt auf Miso, Dashi, Algen, Limettenvinaigrette. Er war zuvor fünf Jahre lang Souschef bei 18-Punkte-Koch Stefan Heilemann. Eine ideale Basis für eine grosse Karriere.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

Gilles Varone, «Restaurant Gilles Varone», Savièse VS, 15 Punkte

Im Wallis hören Top-Chefs auf (Didier de Courten, Peter Gschwendtner), aber junge Talente schliessen die Lücken: Gilles Varone beispielsweise ist nach Lehrjahren in London (Gordon Ramsay!) in sein Heimatdorf Savièse zurückgekehrt und sorgt im umgebauten ehemaligen Dorfladen für eine aufregende Küche. Sein Restaurant ist winzig. Und immer ausgebucht.

Sommelier des Jahres

Peter Zimmermann, «Grand Hotel Zermatterhof», «Alpine Gourmet Prato Borni», Zermatt VS, 16 Punkte

Er kam aus Deutschland nach Zermatt, was nicht zu überhören ist. Aber: Er kennt sich in der Schweizer (und natürlich auch in der Walliser) Weinszene hervorragend aus, hat auch den heissen Draht in die Küche. Wer Zimmermanns «Wine Pairing» ordert, erlebt einen wunderschönen, überraschenden Abend. Der Sommelier ist Teil der «Zermatterhof»-Erfolgsgeschichte.

Pâtissier des Jahres

Othmane Khoris, «The Alpina Gstaad», «Sommet», Gstaad BE, 18 Punkte

Im «Alpina Gstaad» sind die Desserts aufregend gut. Dafür sorgt in allen Restaurants hoch konzentriert Othmane Khoris mit seinem Team und seinem Bäcker. Seine aufregendsten Kreationen: «The Drop of Meringue». Und: «The Burned Grapefruit». Für Letztere schmeisst er tatsächlich eine ganze Grapefruit ins Feuer. Nachhaltig und super im Geschmack.

Gastgeber des Jahres

Claudio Recchia & Gabriele Speziale, «Villa Principe Leopoldo», Lugano TI, 16 Punkte

Sie servieren im dunklen Anzug und mit Krawatte. Seit 33 Jahren schon. Aber sie tun mit italienischer Grandezza, mit Freundlichkeit und mit einem beeindruckenden Fachwissen. Claudio Recchia und Gabriele Speziale dirigieren, tranchieren am Tisch und wachen über den riesigen Weinkeller. Die «Villa Principe Leopoldo» ohne die beiden? Undenkbar!

Star im Ausland

Reto Brändli, «Hotel Adlon Kempinski Berlin», «Lorenz Adlon Esszimmer», Berlin

Ein junger Schwyzer mischt Berlin auf! Reto Brändli geht im weltberühmten Hotel Adlon auf Sterne jagd. Die 17 GaultMillau-Punkte hatte er schon im «Kempinski» St. Moritz. Seine aufregende Küche im «Cà d'Oro» hat Gäste, Publikum und Tester begeistert. Gelernt hat er bei den Besten, auch bei Benoît Violier und bei Andreas Caminada.

Hotel des Jahres

«Beau-Rivage Palace», Lausanne VD, 18 Punkte, 14 Punkte & 13 Punkte

Ein 161-jähriges Palace-Hotel, spektakulär renoviert. Ein atemberaubend schöner Park. Fünf Restaurants mit 72 Punkten im GaultMillau: Das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne-Ouchy ist GaultMillaus «Hotel des Jahres». Eine Hommage auch an die herausragende Geschäftsführerin Nathalie Seiler-Hayez (hier mit ihren Executive Chefs Thierry Buffeteau und Raphaël Breton).

POP des Jahres

Armin Azadpour, Claudio Sacchi und Patrick Schindler, «Bar Lupo», Zürich

Das Lokal in der Zürcher Kalkbreite ist unscheinbar – und trotzdem «the place to be»: Die Gäste stehen Schlange. Für einen Negroni mit einem Hauch Bergamotte und Granatapfel. Für hausgemachte Tagliatelle al ragù. Für ein luftig-leichtes Bilderbuch-Tiramisu. Regie führt ein in der Szene gestähltes Trio: Armin Azadpour, Claudio Sacchi und Patrick Schindler.