

GAULTMILLAU 2012

Franz Wiget: «Cuisinier de l'année» du guide GaultMillau 2012

Le plus convoité des prix de la scène culinaire suisse est attribué pour la première fois à un cuisinier de Suisse centrale: Franz Wiget, 50 ans, 18 points au GaultMillau. Il obtient dans son établissement Adelboden, le titre de «Cuisinier de l'année» pour 2012. A l'étage supérieur, le cénacle se rétrécit: il n'y a plus que six chefs qui obtiennent la note 19 et l'un d'entre eux a déjà annoncé son retrait pour l'année prochaine.

Par Urs Heller, rédacteur en chef du guide GaultMillau Suisse

Changement de génération, relève de la garde: à la pointe de la gastronomie suisse, il y a de l'évolution dans l'air. Horst Petermann et Gérard Rabaey sont «à la retraite» (l'un plus que l'autre). Leurs successeurs, Rico Zandonella (Kunstuben, à Küsnacht ZH) et Stéphane Décotterd (Pont de Brent, à Brent VD) ont pour la première fois été jugés sur leur cuisine personnelle. Notre verdict: elle est éblouissante! Mais la note maximale de 19 ne se transmet pas comme un héritage, et nous avons décidé de leur attribuer 18/20 pour récompenser ces débuts prometteurs.

Le 1^{er} avril 2012, il y aura également une passation de pouvoir à Crissier. Philippe Rochat s'en va (trop tôt à notre humble avis!) et laisse la place au brillant Benoît Violier. Rochat étant encore aux commandes pendant les six prochains mois, nous avons décidé de lui laisser ses 19 points dans la présente édition du guide.

Nous avons également excellemment bien mangé chez les autres détenteurs de la note suprême. Nous aimons le tempérament de Philippe Chevrier (Domaine de Châteauevieux, Satigny GE), l'infini talent de Didier de Courten (Hotel Terminus, Sierre VS) et la performance royale de Bernard et Guy Ravet (L'Ermitage, Vufflens-le-Château VD). En Suisse alémanique, l'infatigable André Jaeger (Fischerzunft, Schaffhouse) fourmille de nouvelles idées. Et Andreas Caminada (Schauenstein, Fürstenu GR) est sans conteste devenu une vraie star de la cuisine suisse; on reste pantois devant son calme souverain face à la pression montante et frustré de devoir attendre près de huit mois pour obtenir une table dans son restaurant. L'entrée au club restreint des 19/20 n'est pas interdite pour autant. Il existe même une liste d'attente. Mais nous préférons éviter toute précipitation, car ce saut mérite d'être mûrement réfléchi.

Le «Cuisinier de l'année» dans une auberge de campagne

Rappelons-nous les derniers «Cuisiniers de l'année». L'un d'entre eux cuisine dans un château (Andreas Caminada), deux autres sont installés dans le confort d'un hôtel 5-étoiles (Peter Knogl, Les Trois Rois, à Bâle, et Dominique Gauthier au Beau Rivage, à Genève). C'est à se demander s'il faut du bling-bling, des mécènes et des sponsors pour garantir l'excellence. En fait, plusieurs chemins mènent à ce résultat. Sans chercher à nous distancer d'un mécène prêt à investir dans un restaurant d'exception, nous sommes toujours prêts à donner aussi sa chance à un patron compétent qui paie lui-même ses factures à la fin du mois. Et nous nous trouvons aussi bien dans une belle auberge de campagne que dans un palace.

A l'Adelboden, à Steinen (SZ), Franz Wiget dirige une des plus belles auberges de Suisse. Son très sympathique, mais pas très luxueux restaurant se trouve posé au centre même de Schwytz-Sattel. Le chef a trouvé le parfait équilibre ces dernières années: il cuisine avec les produits de la région que ses amis et voisins lui fournissent (viande de la Muotatal, poisson du lac de Zoug, fromage des alpages proches). Il ne dédaigne pas pour autant les produits de la mer et complète son offre en se procurant de magnifiques poissons et crustacés qu'il apprête avec brio. Wiget est aux fourneaux et dirige sa petite brigade avec doigté. Son épouse Ruth contribue au bien-être des hôtes dans la confortable salle à manger en veillant à leur procurer une ambiance douillette et un service très professionnel. Une adresse sympathique et de qualité. Franz Wiget sera le premier «Cuisinier de l'année» de Suisse centrale!

Une «Cuisinière de l'année» et trois «Promus de l'année»

Le titre de «Cuisinière de l'année » est rarement attribué. En effet, peu de femmes relèvent le défi de lutter des années durant pour se faire une place dans les sommets de l'art culinaire. Des précédentes «Cuisinières de l'année», seules trois sont encore aux fourneaux: Vreni Giger (2003, Jägerhof, à Saint-Gall), Tanja Grandits (2006, aujourd'hui Stucki, à Bâle) et Käthi Fässler (2009, Hof Weissbad, Weissbad AI). Voici donc du renfort en la personne de Maryline Nozahic, 37, (La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz VD), qui grimpe à 16 points et obtient donc ce titre. Cette française, venue du département de l'Ain, n'est cependant pas tout à fait inconnue de notre guide, puisqu'en 2005, elle était notre «Découverte de l'année».

GaultMillau met également sous les feux de la rampe trois autres restaurants: les «Promus de l'année». En Suisse alémanique, nous sommes doublement chanceux: les frères Horst et Daniel Homann à Samnaun-Ravaisch (GR) ont cuisiné pour nous durant de longues heures et nous ont tant éblouis que nous leur avons attribué la note 18. A Berne, au Meridiano, Markus Arnold, un jeune chef de 28 ans, nous a frappés par son incroyable talent et son ambition. Nous le mettons en lumière en lui attribuant 17 points. En Suisse romande, Damien Germanier de «La Botza» à Vétroz nous a également enthousiasmés (16 points). Formé auprès des plus grands, il a désormais pris son envol.

Enfin, citons nos «Découvertes de l'année»: Tino Zimmermann (14, Stiva Veglia, à Schnaus GR), Julien Retler (14, Le Petit Manoir, à Morges VD) et Matthias Althof (15, Tentazioni, à Cavigliano TI).

Ce communiqué et les illustrations se trouvent sur www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken

GaultMillau Suisse, Dufourstrasse 23, 8008 Zurich, Téléphone 044 259 69 00, octobre 2011

Deux hôtels d'exception en mains suisses: le Lausanne-Palace & Spa et le Dorchester

Le GaultMillau est aussi un guide hôtelier. En 2011, nous récompensons le Lausanne-Palace & Spa, dirigé par un hôtelier d'exception, Jean-Jacques Gauer. Il est secondé par une véritable star de la cuisine, Edgard Bovier, chef de la restauration.

L'excellence suisse s'exporte également à Londres où le Fribourgeois Roland Fasel, General Manager au Dorchester, conserve à cette vénérable institution panache et fraîcheur en s'adjoignant de grands noms de la cuisine tels qu'Alain Ducasse, Sir David Tang ou Wolfgang Puck. Il mérite donc son titre de «Star suisse de l'étranger».

Le «Sommelier de l'année» se déniche au Noirmont (JU). Thomas Schmidt, issu d'une famille de vigneron alsaciens, jouit de la confiance totale de son patron Georges Wenger et des clients de cet établissement renommé. Ulf Brauner (Hess by Braunerts, à Engelberg, 15 points) offre non seulement la table, mais aussi un magnifique smokers' lounge. Il est notre «CigarMan of the Year».

Au moins 696 des 837 restaurants répertoriés ne sont pas des adresses de luxe

Le GaultMillau 2012 atteint le nombre record de 837 restaurants (et plus de 100 hôtels). Un guide du luxe? Certes non, puisque 696 des 837 adresses contenues dans le guide ne sont pas des «temples de la restauration», mais bien des adresses où des cuisiniers officient dans des quartiers de ville excentrés, des villages ou en pleine campagne. Ces cuisiniers engagés et passionnés ne font pas de chichis ni jonglent avec les cloches en argent. Ils déteignent d'ailleurs de plus en plus sur les restaurants de luxe où l'ambiance se fait plus détendue au fil des ans.

81 restaurants gagnent un ou plusieurs points, 29 perdent un point, 84 adresses sont nouvelles et 80 sortent du guide.

Les distinctions 2012

«Cuisinier de l'année»

Franz Wiget, Restaurant Adelboden, Steinen SZ (18 points)

Ce qui fait la particularité de la gastronomie suisse? Des auberges magnifiques dirigées avec amour. Et des patrons engagés qui s'y investissent. Arrivé au sommet, Franz Wiget de l'Adelboden, au-dessus de Schwytz, s'approvisionne en produits de première qualité chez ses fournisseurs et amis voisins. Mais il sait aussi tirer brillamment parti des produits de la mer.

«Cuisinière de l'année»

Maryline Nozahic, La Table de Mary, Cheseaux-Noreaz VD (16 points)

Etablis en Suisse depuis plusieurs années, Loïc et Maryline Nozahic se sont installés à Cheseaux-Noreaz, aux portes d'Yverdon-les-Bains. Maryline Nozahic, jeune cuisinière originaire de l'Ain, y a trouvé son bonheur et son style. Elle cuisine avec audace, savoir-faire et générosité, mais sans effet de mode. Nous la récompensons avec un titre qui n'est que rarement attribué, celui de «Cuisinière de l'année».

1^{er} «Promu alémanique de l'année»

Horst et Daniel Homann, Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch GR (18 points)

Ces deux frères entrepreneurs ont provoqué l'enthousiasme chez nos collaborateurs: Horst et Daniel Homann s'affairent du matin au soir pour émerveiller au maximum 12 hôtes dans leur minuscule salle à manger où ils servent des menus inventifs et généreux. Courez-y et laissez-vous éblouir!

2^e «Promu alémanique de l'année»

Markus Arnold, Kursaal Bern, Restaurant Meridiano (17 points)

Heureuse tendance: sans se soucier des frontières, de jeunes et dynamiques cuisiniers viennent défier les chefs établis. Markus Arnold, 28 ans, nous a particulièrement séduits. Dans sa cuisine show-room qui domine les toits de Berne, il brille par des combinaisons originales et des sauces audacieuses.

«Promu romand de l'année»

Damien Germanier, Restaurant Le Botza, Vétroz VS (16 points)

Une fois de plus, un chef valaisan sort clairement du lot: non seulement Damien Germanier réinvente des plats classiques en les parfumant avec currys et poivres magiques, puis en les nappant de sauces aux arômes puissants, mais il magnifie également les produits de la mer. Les meilleurs vins valaisans accompagnent ces plats d'exception.

«Découverte alémanique de l'année»

Tino Zimmermann, Restaurant Stiva Veglia, Schnaus GR (14 points)

Le voyage dans l'Oberland grison vaut aussi le détour! Au cœur du petit village de Schnaus, Tino Zimmermann s'affaire aux fourneaux. Il a appris le métier chez les plus grands et il est en passe de les rejoindre grâce à ses menus équilibrés et prometteurs qui témoignent de ses bonnes relations avec les producteurs locaux.

«Découverte romande de l'année»

Julien Retler, Restaurant Le Petit Manoir, Morges VD (14 points)

Ce cuisinier a un goût sûr. Autant dans le choix de ses mentors (il a travaillé chez Boyer, Rabaey, Wenger, Chevrier et Rochat) que dans la composition de ses menus. Julien Retler exécute d'une main de virtuose une cuisine classique très maîtrisée et s'applique désormais à y imprimer sa créativité propre.

«Découverte tessinoise de l'année»

Matthias Althof, Ristorante Tentazioni, Cavigliano TI (15 points)

A la sortie de Cavigliano, sur la route qui mène à la vallée d'Onsernone, on ne peut manquer cette jolie maison violette. Matthias Althof y produit une cuisine très ambitieuse grâce à l'utilisation de produits régionaux magnifiés et de méthodes bluffantes. Les desserts sont orchestrés par son épouse Elvira.

«Sommelier de l'année»

Thomas Schmidt, Restaurant Georges Wenger, Le Noirmont JU (18 points)

Georges Wenger, la star de la cuisine jurassienne, est un fin connaisseur en vins. C'est pourquoi son sommelier ne pouvait qu'avoir un bagage exceptionnel en la matière. Il a choisi Thomas Schmidt, issu d'une famille de vigneron alsaciens, pour remplir ce poste exigeant, et on peut avoir pleinement confiance en ses conseils avisés.

«CigarMan of the Year»

Ulf Braunert, Restaurant Hess by Braunerts, Engelberg OW (15 points)

Après une belle carrière de chef de cuisine dans de bonnes maisons, telles que le Giardino à Ascona et le Palace à Lucerne, Ulf Braunert est désormais son propre patron à Engelberg pour le plus grand bonheur des skieurs et des golfeurs de la région. Sa cuisine est convaincante et son smokers' lounge un modèle du genre. Il a reçu le Prix Davidoff à Klosters.

«Star à l'étranger»

Roland, Fasel, General Manager, The Dorchester, Londres

Beaucoup rêveraient de son job General Manager dans l'«empire des riches», le Dorchester de Londres. Il dirige également le nouveau 45 Park Lane, juste à côté, et un établissement à Ascot, leCrowth Park. Et les chefs de cuisine de ses hôtels sont tout simplement parmi les stars du moment: Alain Ducasse, Wolfgang Puck, Sir David Tang.

«Hotel de l'année»

Lausanne-Palace & Spa, Lausanne (17 + 14 + 14 + 13 = 58 points)

Les hôtes du monde entier et le Tout-Lausanne se pressent au Lausanne-Palace, dirigé avec charisme par Jean-Jacques Gauer, directeur général. Il est secondé par le brillant chef de cuisine Edgard Bovier. Une restauration impeccable et un spa d'exception contribuent au bien-être des clients.

Ce communiqué et les illustrations se trouvent sur www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken

GaultMillau Suisse, Dufourstrasse 23, 8008 Zurich, Téléphone 044 259 69 00, octobre 2011

Le GaultMillau: panorama des régions

Suisse romande: un nouveau départ dans le cercle des 19/20 et une salve d'applaudissements pour la «Cuisinière de l'année»

Le changement de génération est en marche, et c'est un nouveau grand bouleversement qui s'annonce pour la gastronomie romande. Gérard Rabaey, on le sait, a remis son restaurant à Stéphane Décotterd, au début 2011. Et voilà que Philippe Rochat prépare également sa succession. Benoît Violier reprendra les rênes à Crissier dès le 1er avril 2012.

Disons-le d'emblée, nous avons excellemment bien mangé à Brent. Mais, comme nous l'avons dit précédemment, dans notre guide, les 19 points ne sont pas transmissibles. C'est pourquoi nous attribuons 18 points à Stéphane Décotterd qui débute brillamment sa carrière en solo. En revanche, Philippe Rochat va encore cuisiner six mois durant pour son fan club, raison pour laquelle nous lui laissons encore sa note en 2012.

Chez les Ravet également le changement générationnel se fait en douceur: Bernard Ravet est encore aux fourneaux, mais son fils Guy prend de plus en plus de responsabilités.

En Suisse, le nombre de femmes tenant les fourneaux de la grande gastronomie reste ténu. C'est pourquoi le titre de «Cuisinière de l'année» reste si rarement attribué. Cette année, Maryline Nozahic à Cheseaux-Noréaz près d'Yverdon-les-Bains (La Table de Mary) nous a éblouis par sa cuisine. En plus du titre, elle décroche un 16e point. C'est aussi la fête au Lausanne-Palace & Spa, nommé «Hôtel de l'année 2011». Edgard Bovier, le brillant chef des cuisines de l'établissement n'est pas étranger à cette distinction.

Dans le canton de Vaud, quatorze tables gagnent également des points: le Restaurant du Jorat à Mézières et l'Auberge de la Veveysse à Saint-Légier peuvent être fiers de leur 16e point. L'Auberge du Chasseur à Essertines-sur-Rolle est désormais cotée à 15 points. Sept restaurants obtiennent 14 points: le Chasseur à Allaman, le Restaurant des Bains à Avenches, L'EcusonVaudois à Bretonnières, La Clef d'Or à Bursinel, Le Cinq à Lausanne, le Café du Mont-Blanc à Lonay, Le Prieuré à Pully. Enfin, quatre restaurants montent à 13 points: Le Baron Tavernier à Chexbres, L'Eléphant Blanc et l'Obeirut à Lausanne, ainsi que La Station des Sens à Vevey.

Il y a dix-sept nouveaux restaurants vaudois dans le guide cette année. Nous remarquons en particulier Le Petit Manoir, dont le chef Julien Retler se lance à l'eau après un passage chez les plus grands (14 points); c'est notre «Découverte romande de l'année».

Neuf restaurants font leur entrée dans le guide avec 13 points: La Couronne à Avenches (aux dernières nouvelles, son chef quittera la maison à la sortie de ce guide), Le Café Suisse à Bex, le Tawan-Thaï à Cossonay, le Café des Mousquines, La Bavaria, Le Tramway et le Tom Yam à Lausanne, L'Auberge du Château à Nyon, le Schloss Salavaux à Salavaux. Et les restaurants démarrent avec la note 12: La Pinte du Paradis à Aigle, La Grenade à Aubonne, Aux Trois Petits Points et L'Indochine à Lausanne, Le Belmont à Belmont-sur-Lausanne, le Café du Marché à Nyon et l'Auberge de la Gare à Grandvaux.

Dans le canton de Genève, Philippe Chevrier (19 points) reste une valeur sûre. Sa prestation est époustouflante dans son Domaine de Châteaueux à Satigny et de très bon niveau

dans ses établissements satellites. Deux restaurants gagnent un point. Le Rasoi by Vineet du Mandarin Oriental Du Rhône: bien que dirigé à distance par le chef indien Vineet Bhatia, il offre une prestation tout à fait convaincante (16 points). Quant à Asseyez-vous, il s'offre un 14e point. Cinq nouvelles adresses font leur entrée dans le guide: le Bayview de l'Hotel President Wilson(14), le Code Rouge (13) et L'Improviste (13) à Genève, le Château de Penthes à Chambésy (14) et le Fontaine à Soral (12).

Dans le canton de Fribourg quatre restaurants gagnent un point: Au Sauvage (13) et Le Beausite (13) confortent Fribourg dans sa qualité de ville gourmande. Le Käserei à Morat et le Carpe Diem à Pensier remportent leur 14e point. Quant à l'Aigle Noir à Fribourg (14), La Pinte des Mossettes à Cerniat (réapparaît avec d'emblée 14), l'Hôtel Cailler à Charmey (12), De la Tour à La Tour-de-Trême (12) et le Golf Resort de la Gruyère à Pont-la-Ville (12).

Dans le canton de Neuchâtel, l'Hôtel DuPeyrou à Neuchâtel gagne un 15e point. Exposition Sud (14) et la Ferme des Brandt (13) à La Chaux-de-Fonds ainsi que La Désobéissance à Neuchâtel (13) font leur première apparition dans le guide.

Dans le canton du Jura, c'est chez Georges Wenger au Noirmont (18 points) que nous avons découvert notre «Sommelier de l'année»: Thomas Schmidt y offre ses compétences éclairées à des hôtes comblés. Une seule nouvelle entrée dans le Jura: Komachi à Delémont avec 13 points.

Valais: le «Promu de l'année» et un nouveau 16 dans les Alpes

Tout en haut de l'échelle, les choses ont le mérite d'être claires: le perfectionniste Didier de Courten à Sierre (19 points) et l'infatigable Markus Neff à Saas Fee (18 points) sont les stars de la gastronomie valaisanne. Quant à Zermatt, elle reste une destination de rêve pour les gourmets. Au Findlerhof bei Franz et Heidi, on peut admirer le panneau GaultMillau indiquant désormais 14 points. Et le très moderne Hotel Matthiol fait également son apparition dans le guide (13).

Trois chefs valaisans reçoivent simultanément un 16e point. Damien Germanier du Botza, à Vétroz, est notre «Promu de l'année». Samuel Destaing cuisine à l'Hôtel des Alpes, à Orsières, et rattrape son célèbre prédécesseur Jean-Maurice Joris. Quant à Marco Bassi, le chef italien du Chalet d'Adrien, à Verbier, il marque une remarquable progression dans sa cuisine.

Les autres promus sont: La Sitterie à Sion (15), le Schweizerhof à Saas Fee (15), la Berra à Choëx (15), Zur Alten Gasse à Bellwald (14) et La Grange à Verbier (14).

Les nouveaux arrivés dans le guide sont: le Guarda Golf à Crans-Montana (13), le Tenne à Gluringen (13), Les Touristes à Martigny (13), le Panorama à Mollens VS (13), le Baschi à Geschinen (12) et Les Bisses à Haute-Nendaz (12).

Zurich: 18 points pour Rico Zandonella. Le Baur au lac à l'attaque.

A Zurich, les chefs qui s'en vont n'abandonnent pas complètement leurs successeurs. Ainsi, Horst Petermann, malgré son départ à la retraite, fait encore des apparitions régulières au Kunststuben de Küsnacht. Cela devrait cependant définitivement changer dès le 1er janvier 2012. Même si son ancien maître d'apprentissage le soutiendra encore, Rico Zandonella

reprendra définitivement les rênes. Selon la coutume de GaultMillau, les 19 points ne sont pas héréditaires. Zandonella commence donc son paiement de galons en obtenant 18 points et va tenter de gagner le point supplémentaire de haute lutte. Les autres 18/20 de l'agglomération zurichoise sont Le Mesa, dirigé avec passion par Marcus G. Lindner, et Wirtschaft zum Wiesengrund de Hans-Peter Hussongs à Uetikon am See.

Heiko Nieder (Dolder Grand, à Zurich) et Martin Surbeck (Restaurant Bar Sein, à Zurich) caracolent donc dans le guide avec 17 points.

Deux cuisiniers nous ont particulièrement séduits ces derniers mois: Laurent Eperon s'épanouit à présent dans le distingué Baur au Lac de Zurich grâce à une direction plus éclairée qu'en d'autres temps. Denis Ast du restaurant Pearl (à l'Hotel Krone dans la vieille ville de Winterthur) est le deuxième promu zurichois de la saison. Les deux chefs obtiennent donc 16 points.

Un point de plus pour les restaurants suivants: Didi's Frieden à Zurich et le Hirschen à Eglisau (qui a un nouveau chef: Christian Kuchler) obtiennent la note 15. Un 14 pour le Neue Forch à Forch. Et, enfin, la note 13 pour L'Altro à Zurich et pour Bloom à Winterthur.

Il y a également six nouveaux restaurants dans la région zurichoise: Camino (13), Freieck (13) et Certo (12) à Zurich, Taggenberg (14, nouvelle note par suite du changement de chef), Concordia (13) à Winterthur et Impuls (14) à Wetzikon.

Nous attendons également avec impatience l'ouverture du restaurant de l'année à Zurich. En effet, le futur restaurant du sommet de la fameuse Prime Tower sera dirigé conjointement par les chefs Antonio Colaianni et David Martinez Salvany (ouverture prévue le 12 décembre 2012).

Bâle: sous le charme de Peter Knogl et Tanja Grandits

Deux cuisiniers sortent clairement du lot à Bâle. Peter Knogl, le «Cuisinier de l'année» en 2011 de l'Hôtel des Trois Rois (Restaurant Cheval blanc, 18 points) a tenu, selon nos prévisions, le choc sans peine et continue ses prouesses culinaires traduites par une augmentation record de la fréquentation du restaurant. Quant à Tanja Grandits, elle poursuit son chemin avec une cuisine somptueuse, personnelle et non dénuée de prise de risque. Son public est néanmoins conquis par ses audaces et nous aussi (17 points). Enfin, un troisième cuisinier, Peter Moser, des Quatre saisons (Hotel Europe) tutoie aussi les sommets (18 points), de même qu'Eric Schröter (le Viva à Oberwil, 16 points) dont on reparlera certainement bientôt.

Le Matisse à Bâle fait son entrée dans le guide avec 14 points, alors que le Schloss Binningen perd un point cette année (13).

Lucerne et la Suisse centrale: le premier «Cuisinier de l'année» dans cette région!

Dans le petit canton de Schwytz, la concentration d'excellents cuisiniers est étonnante. Tout d'abord: Franz Wiget qui dirige l'Adelboden, à Steinen, est promu «Cuisinier de l'année» avec 18 points. La distinction la plus convoitée de la scène culinaire suisse est attribuée pour la première fois à un établissement de Suisse centrale. Les cinq autres grandes tables du canton conservent sans peine leur notation: Werner Bürgi (Bürgi's Burehof, à Euthal, 17 points), Markus Gass (Adler, à Hurden, 17 points), Tony Schmidig (Rigiblick, à Lauerz, 16 points),

Dani Jann (Adler, à Ried-Muotatal), 16 points) et Tobias Funke (Funkes Obstgarten, à Freienbach, 16 points), tous méritent qu'on fasse le détour pour venir manger chez eux.

Quant aux cuisiniers lucernois, on est en droit de se demander s'ils se reposent sur leurs lauriers. On retrouve en tout cas des cartes bien similaires en ville de Lucerne et tout autour du lac... Dommage! Ainsi, les cuisiniers du peloton de tête ne souffrent guère de concurrence: Raphael Tuor de l'Adler, à Nebikon (17 points), et le toujours enthousiaste Stefan Wiesner du Rössli, à Escholzmatt (17 points), jouent seuls dans leur registre.

Notre coup de cœur de l'année n'ira pas pour une fois à un jeune cuisinier, mais à un quinquagénaire sémillant, Hannes Baumann de Wikon. Son Bahnhöfli s'appelle désormais Bim Buume et fait son entrée dans le guide avec 16 points.

A Lucerne, la nouvelle cheffe du Jasper, Kerstin Rischmeyer (Hotel Palace) a dû convaincre nos testeurs. Pari réussi puisqu'elle démarre avec 15 points. Deux autres restaurants lucernois font leur entrée dans le GaultMillau: le très tendance Poho à Weggis et le Wiederkehr à Lucerne (tous deux 13 points). Juste après la mise sous presse du guide, nous avons par ailleurs appris que Pascal Schmutz («Découverte de l'année» en 2011) a quitté le Vitznauerhof à Vitznau, ébranlé par la crise, pour rejoindre le Bam Bou de Lucerne.

Trois nouvelles adresses convaincantes dans le canton: Fabian Inderbitzin a été engagé par le Belvédère, à Hergiswil (NW), et a pris un nouveau départ au bord du lac (15 points). Ulf Braunert (ex-chef au Palace de Lucerne) officie désormais seul aux commandes du Hess by Braunerts, à Engelberg (OW), et cela lui réussit fort bien (15 points pour commencer). Il reçoit également la distinction de «CigarMan of the Year»; cuisine et smokers' lounge valent le détour! Enfin, on s'offrira un petit stop sur la longue route qui mène au Gothard en s'arrêtant au Krone à Wassen UR (13 points).

Berne: deux noms à retenir, Markus Arnold et Jan Leimbach

Parions que les bouchons de champagne vont sauter à Berne et à la Lenk! Deux jeunes chefs font leur entrée dans la super league de la scène culinaire suisse. Markus Arnold a trouvé son style au Restaurant Meridiano (Kursaal à Berne) et cuisine désormais à la hauteur de ses ambitions. Ce jeune chef lucernois de 28 ans est très exigeant, aussi bien avec lui-même qu'avec sa brigade fraîchement renouvelée et nous a bluffés à chaque plat! La récompense ne se fait pas attendre, un 17e point et la distinction de «Promu alémanique de l'année»!

Quant à Jan Leimbach, il était déjà connu de nos services. Les hôtes du 5-étoiles Lenkerhof (la Lenk) peuvent se féliciter d'avoir un des meilleurs chefs de cuisine d'hôtel de Suisse pour les éblouir chaque soir. Cela mérite largement un 17e point.

La montée en puissance de ces deux jeunes chefs n'inquiétera cependant pas les deux vétérans, Robert Speth du Chesery, à Gstaad, et Nik Gygax du Löwen, à Thörigen, qui conservent sans conteste leurs 18 points.

Huit autres restaurants bernois reçoivent un point de plus: Sascha Berther (Moospinte, Münchenbuchsee) suit brillamment les traces de son prédécesseur légendaire Chrüter-Oski. Pour l'encourager à se dépasser encore plus, nous lui attribuons 16 points. Suivent, avec 15 points, le Grand Hotel Giessbach (Le Tapis Rouge) à Brienz et le Höchhus à Steffisburg.

Le «Parkhotel Bellevue à Adelboden, la Casa Novo à Bern, le Lindner Grand Hotel Beau Rivage à Interlaken et le Bellevue à Spiez gagnent un 14e point. Enfin, le Schloss Hünigen, à Konolfingen, est nouveau avec 13 points.

Six restaurants font leur entrée dans le guide: le Lueg à Kaltacker et le Bären à Sigriswil avec chacun 14 points; le Schweizerhof à Bern (Jack's Brasserie) avec 13 points. Enfin, un trio démarre à 12: le Kreuz à Herzogenbuchsee, le Hornberg à Saanenmöser et De la Clef aux Reussilles.

Aarau et Soleure: quatre promus

Dans le Mittelland, les meilleurs ne se reposent en aucun cas sur leurs lauriers et continuent à évoluer logiquement dans le peloton des 17 points. Il s'agit de Reto Lampart (Lampart's à Hägendorf SO), Arno Sgier (Traube à Trimbach SO), de l'éblouissant Jörg Slaschek (Attisholz à Riedholz SO) ainsi que de Felix Suter (zur Säge à Flüh SO).

Quatre restaurants gagnent un point: le Sonne à Gunzgen (SO), le Forst à Thunstetten (SO) et l'Essenz à Brugg (AG) obtiennent un 14e point; le Salzhaus à Soleure grimpe à 13. Enfin une découverte: le Brücke à Niedergösgen (SO) est également coté à 14 points.

Suisse orientale: bonne table à Rapperswil

Cinq nouvelles adresses font leur entrée dans le canton de Saint-Gall, dont deux à Rapperswil. Nous récompensons le travail de longue haleine de Walter Merz à la Villa Aurum en lui attribuant 16 points. Dans son Dieci al Lago (nouveau avec 14), Reto Hasler, un talentueux jeune chef, nous a également convaincus. Le Segreto à Wittenbach retrouve, quant à lui, son 15e point. Le Stadthof de Rorschach fait son entrée (avec 14 points) ainsi qu'une adresse presque secrète, le restaurant du Golf de Bad Ragaz (avec 13 points). A noter que cet établissement fait partie du Grand Resort Bad Ragaz et que sa note amène désormais ce groupe au famineux total de 58 points!

Quatre nouvelles adresses (dont trois portent le nom de Löwen) apparaissent dans le canton de Saint-Gall: Zum Löwen à Tübach (14), Englers am See à Rorschach (13), Zunfthaus zum Löwen à Sargans (13) et Löwen à Walenstadt (13). Juste après la mise sous presse du guide, nous avons appris que l'Einstein » à Saint-Gall avait engagé Chris Trever, déjà coté au guide par le passé, afin de diriger les cuisines.

Dans le canton de Saint-Gall, Nenad Mlinarevic enchante déjà ses hôtes depuis le début de l'été au Neuen Blumenau à Lömmenschwil. Mais il n'est là qu'en transit puisque Peter Pühringer, le milliardaire viennois, l'a engagé pour son futur luxueux établissement, le Park Hotel, à Vitznau, qui est encore en rénovation!

Dans le canton de Thurgovie, trois promus et trois nouveaux: Gambrinus à Weinfelden (15), Krone à Gottlieben (14) et Muggensturm à Bischofszell (14) gagnent un point. Le Jakobs-höhe à Kreuzlingen (14), le Schloss Klingenberg à Homburg (13) et le Michelas Ilge à Arbon (12) font leur apparition sur la scène turgovienne.

Deux changements au pays d'Appenzell: le restaurant Sântis à Appenzell récupère son 13e point, alors que le Sternen, à Bühler, est une découverte (12 points).

Enfin, dans le canton de Schaffhouse, la star incontestée reste André Jaeger du Fischerzunft (19 points), tandis que, à Glaris et dans la principauté du Liechtenstein, il n'y a rien de nouveau à signaler.

Grisons: les Homann font sensation. Dalsass arrive en Engadine

La scène culinaire grisonne est en ébullition! Dans aucun autre canton, nous n'avons fait autant de découvertes, ni promu autant de restaurants. Parmi eux, deux frères nous ont éblouis: Horst et Daniel Homann font, dans la cuisine du lointain Samnaun, un véritable feu d'artifice. Après un repas de plusieurs heures où pas moins de 24 plats nous ont été apportés, il était clair pour nous que les «Homann brothers» méritaient largement 18 points. Ce sont nos «Promus de l'année»! Le seul défaut de cette adresse merveilleuse, c'est que les jeunes cuisiniers n'acceptent que douze couverts par soir... A ce rythme, cela devient une vraie gageure de trouver une table! Sur le chemin de Samnaun, deux tables à 18 points valent elles aussi le détour: Dani Bumann à la Chesa Pirani, à La Punt, et Martin Göschel au Paradies, à Ftan.

Cet hiver la compétition fera rage en Engadine. En effet, Martin Dalsass, le meilleur cuisinier du Tessin, prend la succession de Jöhri au Talvo, à Saint-Moritz-Champfèr. Même si nous avons complètement confiance dans le talentueux tyrolien du sud, pour la bonne forme, nous mettons sa note de 18 entre parenthèses jusqu'à l'année prochaine. Dans un périmètre très proche, le manager du Giardino Mountain a emmené dans ses bagages le jeune et brillant chef Rolf Fliegauf d'Ascona (ouvert en hiver seulement).

A Saint-Moritz, le Kempinski Grand Hotel des Bains parie sur le sang neuf en mettant à la tête de ses cuisines Matthias Rook. Le Restaurant Cà d'Oro y fait parler de lui et nous lui attribuons 16 points.

Les progrès continuels du distingué Suvretta House ne nous ont pas échappé et nous leur accordons un 15e point. A Brail (au Lain Hotel Cadenau), le jeune chef est plein de talent (nouveau 15 points) et, à Pontresina, également deux nouvelles entrées avec le Saratz (15 points) et le Rosatsch (13 points). Enfin, à Bever, la Chesa Salis monte également d'un point (14).

Plusieurs nouvelles adresses en Engadine chez GaultMillau: Tschiné (à l'Hôtel Carlton) et Les Saisons (au Kempinski) à Saint-Moritz, chacun avec 14 points. L'Engiadina à Zuoz (14) et le Morteratsch à Pontresina (13). Enfin, à Buch, nous attendons l'arrivée de la brigade de cuisine thaïlandaise du Collina pour lui attribuer une note.

A Arosa, les deux tables du Kulm Hotel gagnent chacune un 14e point (Stüva Cuolm et Muntanella). Deux nouvelles adresses également avec le Cristallo et le Golfhuus qui démarrent chacune avec 13 points. A Klosters, la Chesa Grischuna obtient 14 points, alors qu'à Davos, le Schatzalp fait son entrée avec 13 points. Enfin, à Flims, la Rotonde du Waldhaus perd un point (14).

Mais GaultMillau est fier de ne pas se cantonner aux seules stations connues de la jet-set. A Schnaus, par exemple, Tino Zimmermann, notre «Découverte alémanique de l'année» (14 points) nous a éblouis dans sa Stiva Veglia. A Brigels, également, nous avons adoré La Val (14). De même que nous recommandons sans réserve le Postigliun à Andiast (13, nouveau) et le Casa Alva à Trin (14).

La conclusion de cette encyclopédie grisonne revient au Schauenstein, à Fürstenu, où le chef Andreas Caminada (19 points) est devenu une véritable star de la profession. Nous sommes complètement pantois de le voir si impérial et serein face à tant d'honneurs et de renommée, face à la foire d'empoigne de ses clients pour obtenir une table (huit mois d'attente!) et face à la pression médiatique, quasi quotidienne.

Tessin: une vraie découverte et deux nouvelles tables à 16 points

C'est étonnant comme on mange bien dans les petites vallées tessinoises. Ainsi, sur la route de la vallée d'Onsernone, nous ne pouvons que conseiller une nouvelle adresse: le Tentazioni à Cavigliano. Matthias Althof surprend grâce à sa cuisine raffinée et somptueuse, alors que sa femme nous délecte avec ses desserts. Le Tentazioni est notre «Découverte tessinoise de l'année» (15). Quelques kilomètres plus loin, Ponte Brolla, déjà riche en bonnes adresses, accueille une nouvelle table: le T3E Terre (13 points). Enfin, une autre découverte tessinoise, Il Tartufo, à Orselina, démarre avec 13 points.

Le départ du chef Martin Dalsass (18 points) qui délaisse Sorengo pour Saint-Moritz laisse un vide important. Cependant, deux chefs tessinois prennent du galon et obtiennent un 16e point: Rolf Fliegauf et sa cuisine moléculaire inspirée au Giardino, à Ascona, et Gian Luca Bos dans l'enthousiasmant Conca Bella, à Vacallo. Cinq autres tables gagnent également un point: Marina à l'Eden Roc à Ascona (14), San Martino à Porto Ronco (14), La Sorgente à Vico Morcote (14), Villa Castagnola à Lugano (14) et, enfin, Al Sasso à Avegno (13).

Données pratiques

GaultMillau Guide Schweiz 2012

Urs Heller

Le guide de voyage des gourmets.

Contient une rubrique «les meilleurs hôtels de Suisse».

837 restaurants testés, évalués et commentés.

584 pages, 7 plans de ville, carte synoptique de la Suisse.

Format 13,5 × 21 cm, Fr. 52.–

Commandes

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice,

Postfach, 4801 Zofingen

Telefon 062 746 48 48, Fax 062 746 35 71

E-Mail: aboservice@ringier.ch

Egalement en vente en librairie.

ISBN 978-3-858859-360-3

GaultMillau Guide Suisse 2012, édition romande

Urs Heller: rédacteur en chef

Knut Schwander: responsable édition romande

340 restaurants testés, évalués et commentés

256 pages, 3 plans de ville, carte synoptique de la Suisse.

Format: 13,5 × 21 cm, Fr. 29.90

Commandes

Ringier SA, GaultMillau

Pont Bessières 3, Case postale 7289, 1002 Lausanne

Tél: 0848 48 48 07, Fax: 0848 48 48 10

E-mail: vanessa.hambaryan@ringier.ch

Egalement en vente en librairie.

ISBN 2-940260-52-4



AMAG Automobil- und Motoren AG
Public Relations Manager
Téléphone: +41 56 463 93 61
E-mail: marianne.daetwyler@amag.ch
www.audipress.ch

3 octobre 2011

Le verdict est tombé : le « Cuisinier de l'année 2012 » conduit une Audi Q5 hybrid quattro

Franz Wiget du Restaurant Steinen à Adelboden est couronné « Cuisinier de l'année 2012 », sachant que son talent exceptionnel est récompensé par 18 points. Tout comme Audi, il maîtrise la recette du succès: l'exigence extrême de l'avance par la technologie, la modernité et la passion pour son métier. Ernesto Larghi, Chef de la marque Audi, félicite le cuisinier de l'année pour son trophée et lui souhaite un maximum de plaisir de conduite et de moments inoubliables au volant du véhicule sportif Q5 hybride quattro.

Le restaurant sympathique de Franz Wigets se trouve dans un endroit relativement reculé, sur la route principale entre Schwyz et Sattel. Le Chef Wiget, acteur principal dans sa petite cuisine, incite sa brigade à réaliser des performances sensationnelles. Ruth, son épouse, garantit une ambiance conviviale et douillette en salle, tout en assurant un service professionnel. Franz Wiget est le premier Cuisinier de l'année de Suisse centrale.

Partenariat au plus haut niveau

Depuis 2003, Audi est partenaire du cuisinier de l'année distingué par Gault Millau.

Véhicule de fonction Audi Q5 hybrid quattro

La société AMAG Automobil- und Motoren AG met à disposition du « Cuisinier de l'année » une Audi Q5 hybrid quattro, qui conjugue les performances routières d'un 6 cylindres à la consommation d'un quatre cylindres. Un moteur 2,0 TFSI de 155 kW (211 Ch) et un moteur électrique de 40 kW (54 Ch) propulsent le véhicule. Cette association génère une puissance de 180 kW (245 Ch). La consommation moyenne se réduit à 6,9 litres aux 100 km. La traction intégrale permanente quattro, alliée au châssis agile, constitue un pack technique hors pair.

S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA : LES EAUX PARTENAIRES DU GUIDE GAULTMILLAU

Le mariage de l'eau, du vin et de la gastronomie est l'expression d'une grande tradition.

Véritables icônes du style de vie à l'italienne, les eaux minérales S.Pellegrino & Acqua Panna sont **partenaires du GaultMillau Suisse depuis 2010**. Afin d'honorer cette collaboration, une édition limitée du Guide appelée « Fine Dining Waters » a été créée cette année encore et sera envoyée à tous les restaurateurs du GaultMillau en guise de remerciement pour leur engagement et leur implication en faveur de la gastronomie suisse.

Partenaires d'excellence des associations internationales de la haute gastronomie, S.Pellegrino & Acqua Panna sont, en plus d'être associées au Guide, « **Sponsor titre** » du **Sommelier de l'année GaultMillau** en Suisse, renforçant ainsi l'implication de S.Pellegrino & Acqua Panna auprès de la haute gastronomie suisse.

UN ENCHANTEMENT GASTRONOMIQUE

S.Pellegrino & Acqua Panna ont été soumises aux plus grands sommeliers. En collaboration avec des experts en eaux minérales, ils ont élaboré un système objectif pour la dégustation et l'évaluation gustative des eaux minérales. Ainsi sont nés les « **WaterCodex** », trois guides de dégustation contenant un grand nombre d'information et de règles concernant le mariage entre eaux, vins et mets.

En effet, trouver l'équilibre parfait entre eau minérale et vin est à la portée de tous, à condition d'être à l'écoute de ses sensations lors des repas et d'en prendre réellement conscience. Ainsi débute un voyage captivant dans le monde de la dégustation des eaux minérales.

L'harmonie entre eau minérale et vin atteint son apogée lorsque les qualités organoleptiques de l'eau soulignent celles du vin ou d'un mets sans les couvrir. Acqua Panna est une eau minérale plate, subtile, équilibrée et légère qui accompagne parfaitement des vins avec une structure plutôt discrète et une teneur en alcool modérée. Pour sa part, S.Pellegrino est pétillante, savoureuse et riche en minéraux. Elle s'allie à merveille à des vins robustes et ronds en bouche avec une finale persistante.

De même, une eau minérale aux qualités organoleptiques constantes permet de mettre en valeur une riche palette de composantes de saveurs et de senteurs autant pour les vins que pour les mets. En résumé, la structure organoleptique d'Acqua Panna en fait une eau accompagnant merveilleusement des repas légers, frais et aux saveurs plutôt humbles. De son côté, S.Pellegrino se marie fort bien à des repas relevés et des saveurs plus prononcées.



LE PARFAIT EQUILIBRE SUR LES MEILLEURES TABLES

HISTOIRE DE L'EAU

Déjà connue à l'époque de Leonard de Vinci, l'eau minérale naturelle gazeuse S.Pellegrino jaillit au cœur des Alpes italiennes, dans la vallée de Brembana, non loin de Bergame. La première bouteille fut commercialisée en 1899.

Acqua Panna, l'eau minérale naturelle de Lorenzo de Medici, trouve ses origines en Toscane, au cœur d'une réserve naturelle protégée dominant Florence. Elle était déjà appréciée aux alentours de 1564.

NOTES DE DEGUSTATION

S.Pellegrino est brillante, dépourvue de tout arôme qui pourrait distraire les sens, avec un perlage dense de petites bulles fines et abondantes.

Acqua Panna est limpide et lumineuse ; elle n'est pas effervescente et n'a pas d'arôme particulier. Son goût est frais et agréable dès la première gorgée.

La première impression est un goût d'une fraîcheur tintinnabulante, suivi d'une acidité modérée stimulant la salivation alors que sa minéralisation élevée laisse un arrière-goût agréable.

Elle est peu acide et contient peu de sels minéraux, sans toutefois péjorer sa structure. Son goût léger la révèle agréablement moelleuse et veloutée.

S.Pellegrino se distingue par une excellente structure et laisse derrière elle une sensation persistante et gratifiante.

Acqua Panna présente un équilibre parfait de ses éléments. Les sensations qu'elle provoque perdurent dans le nez et dans la bouche pendant une période de temps appréciable.

FINE DINING LOVERS - LA COMMUNAUTÉ INTERNET POUR GOURMETS

 FineDINING
LOVERS.

S.Pellegrino & Acqua Panna ont lancé en avril 2011 une **nouvelle communauté internet** internationale : « **Fine Dining Lovers** ». Ce site, développé pour les passionnés de cuisine et les fins gourmets, propose chaque jour de nouvelles informations autour du thème captivant de la gastronomie, qu'il s'agisse de l'ouverture d'un nouveau restaurant chic à Dubai, d'un tour gastronomique à Londres ou encore de la récolte des épices nobles dans le Kerala. Le portrait de grands Chefs, la culture de la cuisine internationale, des événements gastronomiques et bien plus encore sont chaque jour au rendez-vous de www.finedininglovers.com.

Pour tout renseignement :

Cabinet Privé de Conseils, Sébastien Bourqui
bourqui@genevagate.ch - Tél. +41 (0)22 321 45 40