

GAULTMILLAU 2016

Avec 18 points, Nenad Mlinarevic est le «Cuisinier de l'année» 2016

Aucun autre chef n'apprête les produits régionaux avec plus de raffinement et d'harmonie que lui. Nenad Mlinarevic a ancré son style. L'ambitieux chef du Park Hotel Vitznau remporte 18 points. Et nous lui décernons le titre de «Cuisinier de l'année» 2016.

Urs Heller, rédacteur en chef GaultMillau Suisse

Considéré comme talent prometteur dans toute la profession, Nenad Mlinarevic avait le talent et tout ce qu'il faut pour devenir une star. Mais le succès ne s'est pas présenté sans efforts. Comme pour nombre de grands chefs, il a fallu des années de travail acharné et de passion pour que Nenad Mlinarevic se révèle. A présent, il a trouvé la clé du succès: dans le luxe du Park Hotel Vitznau, sur les rives du lac des Quatre-Cantons, il a forgé un concept qui lui est propre. Pas de homard ni de caviar, mais du chou et de la tête de veau. Il a fait des produits régionaux sa signature. Et seuls les produits d'immédiate proximité ont une chance d'apparaître dans ses menus. Il cueille les herbes sur les pentes du Rigi. Il établit des contacts privilégiés avec les producteurs des villages environnants. Il préfère les truites de Sattel (SZ) au loup de Bretagne... Le résultat est admirable à plus d'un titre. Parce qu'il découvre les producteurs inconnus en éclaireur. Et qu'ensuite il magnifie leurs produits avec contrastes et harmonie. Sa signature est unique et remarquable. Et la clientèle apprécie, puisque le restaurant focus connaît une fréquentation en constante hausse.

La génération Caminada

Le GaultMillau 2016 en témoigne, la génération Caminada est en marche. Andreas Caminada lui-même affiche une forme olympique. Avant Noël, il ouvrira un nouveau restaurant, l'Igniv. Cette première filiale sera intégrée au Grand Resort Bad Ragaz. Nenad Mlinarevic est par ailleurs l'un des disciples préférés du chef de Schauenstein qui marque son temps, puisque la «Découverte de l'année» en Suisse alémanique est également un cuisinier formé par lui: Sven Wassmer, chef du 7132 à Vals dans les Grisons. Et pour boucler la boucle, on notera que ce dernier n'a pas seulement travaillé avec Caminada: avant de s'installer à Vals, il était le second de Mlinarevic. A présent, Wassmer vole de ses propres ailes pour entrer dans nos pages avec une note inhabituellement élevée pour un nouveau: 17/20. Lui aussi sillonne les vallées et les prairies en quête de produits de proximité. Puis il les acoquine avec ce qu'il y a de meilleur dans le monde entier: king crab et bœuf de la race wagyu, notamment. Une autre

brigade fait son entrée dans le guide avec 17 points: celle de l'Einstein Gourmet, à Saint-Gall, avec deux remarquables chefs (Sebastian Zier et Moses Ceylan).

Six chefs au top

Six chefs défendent leurs 19 points avec brio: Benoît Violier (Crissier, VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château, VD), Philippe Chevrier (Satigny, GE), Didier de Courten (Sierre, VS), Andreas Caminada (Fürstenu, GR) et Peter Knogl (Bâle) incarnent le sommet de la pyramide. Le septième, André Jaeger, a pris sa retraite: il reçoit notre Toque d'honneur. Puis il y a eu les jours sombres en 2015: deux chefs autrefois notés 19/20 nous ont quittés. Il s'agit de Roland Pierroz (Verbier) et de Philippe Rochat (Crissier). Ces deux pionniers passionnés ont joué un rôle de moteur pour l'épanouissement et l'excellence de la gastronomie suisse.

Cerea, Roth, Ranza: les «Promus de l'année»

En Suisse romande, c'est Michel Roth qui remporte le titre de «Promu de l'année» 2016, à l'hôtel Président Wilson, à Genève. Une chance, en fait, puisque Michel Roth n'envisageait de rester sur les bords du Léman que le temps nécessaire aux transformations du légendaire Ritz, à Paris, dont il était le chef. Mais avec trois tables recensées dans nos pages, le chef a changé ses plans et décidé de rester au Président Wilson. Au Bayview, il voit ses efforts récompensés par un 18^e point. Une note qui vient aussi couronner le travail d'un autre grand chef romand: Edgard Bovier, dont la cuisine méditerranéenne et aérienne enchante les hôtes du Lausanne Palace.

En Suisse alémanique, ce sont deux frères que remportent ce titre: Enrico et Roberto Cerea, les deux cuisiniers triplement étoilés au Da Vittorio, à Bergame, et qui passent l'hiver au Carlton de Saint-Moritz. Leur grande cuisine italienne leur rapporte un 18^e point. Quand au promu tessinois, il est bergamasque, lui aussi: Dario Ranza est responsable des cuisines de la Villa Principe Leopoldo, en dessus de Lugano, où il propose une cuisine italienne haut de gamme servie avec panache. Pour son engagement et son savoir, il mérite un 17^e point.

Et les «Découvertes de l'année»? Côté romand, Alain Montigny est un MOF (Meilleur ouvrier de France) qui a repris les fourneaux du Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, à Villars-sur-Ollon (VD), où il totalise d'emblée 15 points. Dans les Grisons, Sven Wassmer commence fort, avec 17 points, au 7132 Hotel, à Vals.

Les 100 meilleurs vigneron de Suisse

De la cuisine à la cave: le jury du GaultMillau a évalué le travail des meilleurs vigneron du pays pour en lister le top 100. Six vigneron sont par ailleurs nommés «Icônes du vin suisse»: Daniel et Martha Gantenbein, Marie-Thérèse Chappaz, Feliciano Gialdi, Jacques Tatasciore, Jean-Pierre Pellegrin et Louis-Philippe Bovard. Quant à la meilleure carte des vins suisses, le jury l'a trouvée chez Romaine Stoffel, au Kreuz, à Emmen (LU). Et le «Sommelier de l'année» 2016 est une femme: Yvonne Stöckli, qui supervise l'impressionnante cave de l'Alpenblick, à Wilderswil. Son époux, Richard, y cuisine depuis des années en assurant 16 points. Et côté fromages, ce sont près de 40 pâtes qui garnissent le plateau.

Les gastronomes fumeurs apprécient les bonnes tables doublées d'un fumoir. Le Grand Resort Bad Ragaz offre les deux: un choix de restaurants notés dans nos pages et un Salon Davidoff qui vaut au chef exécutif du domaine le titre de «CigarMan de l'année».

Dolder Grand et Budersand à Sylt

Le Dolder Grand, au-dessus de Zurich, est l'«Hôtel de l'année» 2016. L'architecture est somptueuse et le service de premier ordre évolue dans un environnement rare d'œuvres

d'art uniques. Pour leur donner la réplique, Heiko Nieder (18/20) a convaincu le jury avec son travail remarquable. Tout aussi remarquable, la prestation de notre «Star à l'étranger»: le Lucernois Rolf E. Brönnimann a dirigé de nombreux hôtels et accompagné bien des projets au cours de sa carrière. Le Budersand qu'il gère est numéro un sur l'île de Sylt. Un établissement exceptionnel doté d'un spa, d'une bibliothèque, d'un golf et d'une cuisine remarquable où les légumes tiennent le premier rôle.

1000 visites pour 845 adresses

Le GaultMillau recommande 845 adresses à ses lecteurs. Cette année, 73 restaurants sont entrés dans ses pages. Parmi les chefs, 90 ont gagné un point, 40 en ont perdu. Plus de 1000 visites de restaurants ont été effectuées pour assurer une sélection pertinente d'excellentes adresses contenues dans le guide et l'appli GaultMillau au succès croissant, qui sera mise à jour mi-décembre.

Les distinctions 2016

Cuisinier de l'année

Nenad Mlinarevic, Park Hotel Vitznau, Restaurant focus, Vitznau LU (18 points)

C'est fait! Nenad Mlinarevic a franchi le pas séparant le grand talent de sa reconnaissance avec un 18^e point. Son concept est éblouissant. Aux fourneaux de l'un des domaines hôteliers les plus luxueux de Suisse, le Park Hotel Vitznau, il ne jongle pas avec le caviar et le homard. Il leur préfère les herbettes cueillies sur les pentes du Rigi et les produits suisses de proximité. Les légumes, en particulier, sont sa passion.

Promu de l'année en Suisse romande

Michel Roth, Hôtel Président Wilson, Restaurant Bayview, Genève (18 points)

Il est Meilleur ouvrier de France (MOF), un titre qui en dit long dans la sphère des meilleurs cuisiniers du monde. Chef du Ritz, à Paris, pendant onze ans, Michel Roth s'est ensuite révélé à Genève: grâce à lui, le Président Wilson, avec son restaurant Bayview, est une destination gastronomique à part entière, l'une des meilleures tables de la ville proposant une cuisine classique, rigoureuse... et grandiose.

Promu de l'année en Suisse alémanique

Enrico et Roberto Cerea, Carlton Hotel St-Moritz, Da Vittorio, St-Moritz GR (18 points)

Dès les premières neiges, les frères Enrico et Roberto Cerea franchissent le col qui sépare la Suisse de l'Italie. Ces deux cuisiniers triplement étoilés à Bergame passent l'hiver à St-Moritz. Avec eux, ils apportent leur enthousiasme, leur joie de vivre, leurs produits: poissons et crustacés de Sicile et de Sardaigne, notamment, qu'ils apprêtent avec doigté.

Promu de l'année au Tessin

Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo, Lugano TI (17 points)

Les directeurs vont et viennent, mais le chef reste: le maestro Dario Ranza est le cœur de cette noble villa depuis vingt-six ans. Mais il ne connaît pas la routine. Ce bergamasque est en perpétuel renouvellement et enthousiasme ses hôtes sans se laisser gagner par le stress. On adore ses fruits de mer, ses abats, ses légumes et, évidemment, son excellent risotto.

Découverte de l'année en Suisse romande

Alain Montigny, Chalet Royalp, Villars-sur-Ollon VD (15 points)

La piste aux étoiles du GaultMillau Suisse s'enrichit d'une nouvelle référence: à Villars-sur-Ollon, Alain Montigny, Meilleur ouvrier de France formé notamment dans les cuisines de l'Hôtel de Crillon, à Paris, a repris les fourneaux du Chalet Royalp. Et son entrée en scène est éblouissante grâce à des plats classiques interprétés de façon très personnelle avec un modernisme épatant. A découvrir... en espérant que Monsieur Montigny appréciera l'air de la montagne et s'y établira sur le long terme.

Découverte de l'année en Suisse alémanique

Sven Wassmer, 7132 Hotel, Restaurant Silver, Vals GR (17 points)

7132? C'est le numéro postal de Vals, dans les Grisons. Aux fourneaux, un cuisinier prometteur dont on n'a pas fini d'entendre parler: Sven Wassmer est un élève d'Andreas Caminada, de

Marcus Lindner et de Nenad Mlinarevic. A leur contact, il a observé pour développer son style propre. Sa cuisine moderne et complexe est une ode aux produits de la région.

Toque d'honneur

André Jaeger, Die Fischerzunft, Schaffhouse (19 points)

«Voilà, c'est fait», disait André Jaeger l'été passé, au moment de tirer sa révérence après une brillante carrière. Avec sa classe et son flegme uniques, il est en quelque sorte l'inventeur de la cuisine euro-asiatique en Suisse. Pendant vingt ans, il a maintenu les 19 points de son Fischerzunft. GaultMillau s'incline devant ce grand cuisinier et remercie cette personnalité exceptionnelle.

Sommelière de l'année

Yvonne Stöckli, Alpenblick, Wilderswil BE (16 points)

Une cuisine remarquable et une cave extraordinaire, voilà ce que propose l'Alpenblick. Yvonne Stöckli y gère une carte des vins impressionnante, véritable Who's Who de la viticulture helvétique. Notre «Sommelière de l'année» se passionne aussi pour les fromages: chaque soir, quarante pâtes différentes, choisies avec doigté, s'avancent sur le chariot.

CigarMan of the Year

Renato Wüst, Grand Resort Bad Ragaz, restaurant Bel-Air, Bad Ragaz SG (15 points)

Le tourbillonnant chef exécutif de ce domaine se distingue sur tous les fronts: dans la multitude de restaurants qu'il supervise comme dans les buffets dominicaux et les galas. Renato Wüst est également passionné de cigares. L'élégant et généreux Salon Davidoff se profile donc tout naturellement comme un lieu clé du Bad Ragaz avec un choix remarquable de cigares, mais aussi de whiskys et de rhums.

Star suisse à l'étranger

Rolf Brönnimann, Budersand Hotel - Golf & Spa, Hörnum, Sylt (17 points)

Consultant pour des hôtels de luxe dans le monde entier, le Lucernois Rolf Brönnimann dirige une merveilleuse maison, le Budersand, sur l'île de Sylt. Une adresse dédiée à l'art de vivre moderne intégrant un golf 18 trous, un spa, un restaurant coté 17/20 et une bibliothèque constituée par l'auteure Elke Heidenreich. Le tout avec vue sur la mer.

Hôtel de l'année

The Dolder Grand, Zurich (18 et 14 points)

Ici, l'art se décline aux murs et dans les assiettes. Le Dolder, qui domine Zurich, est grand par les aménagements de ses 176 chambres aux volumes généreux et par son magnifique spa, qui s'étend sur 4000 mètres carrés. Mark Jacob, le directeur général, a renforcé ses effectifs pour que cette noble adresse retrouve une âme. Ses deux chefs de cuisine, Heiko Nieder (18/20, numéro un en ville) et Patrick Hetz, ne sont pas étrangers à la réussite de cette entreprise.

Le GaultMillau dans les régions

Genève: 18 points pour un grand chef venu de Paris

Michel Roth pensait travailler à Genève le temps de voir s'achever les travaux de rénovation de «son» Ritz, à Paris. Mais les projets de ce Meilleur ouvrier de France (MOF) ont évolué. Et le chef, qui supervise trois restaurants répertoriés dans le guide – l'excellent Bayview en tête –, a décidé de leur rester fidèle. Nous ne pouvons qu'applaudir cette décision et nous lui décernons le titre de «Promu romand de l'année» en même temps que son 18^e point. On remarquera aussi le 17^e point d'un deuxième promu genevois, Jean-Marc Bessire, au Cigalon, à Thônex, dont le guide relève les «miracles gourmands». De son côté, Philippe Bourrel, élève d'Alain Ducasse, gagne un 16^e point au Jardin de l'hôtel Le Richemond.

En tête des tables genevoises, Philippe Chevrier maintient ses 19 points au Domaine de Châteauevieux, à Satigny, tout en supervisant une demi-douzaine de brasseries haut de gamme réparties sur le territoire genevois. De son côté, Dominique Gauthier mérite un hommage renouvelé, avec son Chat Botté entièrement rénové.

La gastronomie genevoise affiche un dynamisme réjouissant avec 13 promotions et 6 découvertes.

Promus (13)

Bayview, Président Wilson, Genève	18
Le Cigalon, Thônex	17
Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genève	16
Le Gastronomique, Auberge de Confignon, Genève	15
Patara, Genève	14
L'Auberge d'Hermance, Hermance	14
Hostaria de Vilette, Thônex	14
La Maison Rouge, Carouge	13
Restaurant de la Place, Chancy	13
La table des épices, L'Epicentre, Genève	13
Pachacamac, Genève	13
Shibata, Genève	13
Gourmet Brothers, Vérenaz	13

Nouveaux (6)

Le Neptune, Genève	14
Café Restaurant du Quai, Hermance	14
La Bottega, Genève	13
Café de la Paix, Genève	13
Café des Bains, Genève	12
Auberge communale du Grand-Donzel, Vessy	12

Vaud: 18 points pour Edgard Bovier

S'il fallait élire le meilleur chef d'hôtel de Suisse romande, le joyeux Edgard Bovier, chef du Lausanne Palace, serait le candidat idéal. Il figure dans nos pages avec trois restaurants. Et sa Table d'Edgard est un jalon de la gastronomie romande qui gagne un 18^e point cette année. L'autre grand hôtel lausannois, le Beau-Rivage Palace, n'est pas en reste, puisque Anne-Sophie Pic et son chef-ambassadeur assurent également leurs 18 points. Puis il y a le Royal Savoy, troisième grande maison lausannoise qui n'a ouvert qu'après la clôture rédactionnelle du guide, mais où l'on se réjouit de découvrir la carte de brasserie du triplement étoilé Marc Haeblerlin qui en a formé la brigade.

Nous avons par ailleurs découvert 11 restaurants dans le canton de Vaud qui entrent dans nos pages. En particulier, le Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, à Villars-sur-Ollon, où Alain Montigny a fait une forte impression: avec 15 points, il est notre «Découverte de l'année» en Suisse romande. Une note qu'obtient également Guillaume Raineix, ex-chef d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, dans son Eligo lausannois. A Chardonne, David Tarnowski (17/20) quittera Le Montagne à la fin de l'année. Mathieu Bruno, «Découverte de l'année» 2015 au Boéchet (JU), lui succédera.

Un mot sur les têtes d'affiche du canton: Benoît Violier dirige l'Hôtel de Ville de Crissier avec une classe et une constance admirables. A l'automne, ce chasseur passionné s'épanouit tout particulièrement en apprêtant le gibier. A Vufflens-le-Château, on se réjouit de découvrir l'Ermitage entièrement rénové. Le cadre répondra d'autant mieux au vent nouveau qui souffle en cuisine avec l'influence croissante de Guy, à qui son père, Bernard, confie de plus en plus de responsabilités. Ici, toute la famille reste attachée à faire vivre la grande gastronomie et elle mérite un hommage.

Trois chefs défendent leurs 18 points avec brio: le pétillant Carlo Crisci (Le Cerf, Cossonay), le discret Stéphane Décotterd (Le Pont de Brent, Brent-sur-Montreux) et l'alchimiste Denis Martin (Restaurant Denis Martin, Vevey).

Promus (7)

La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne Palace & Spa, Lausanne	18
L'Ambroisie, Hôtel de Ville, Echallens	14
Abbaye de Montheron, Lausanne-Montheron	14
Le Patio, Le Mirador Kempinski, Le Mont-Pèlerin	14
Auberge communale, Saint-Légier	14
Auberge de la Croix d'Or, Yens-sur-Morges	14
Restaurant Le 45, Grand Hôtel Suisse-Majestic, Montreux	13

Nouveaux (11)

Eligo, Lausanne	15
Le Jardin des Alpes, Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, Villars-sur-Ollon	15
La Charrue d'Aclens, Aclens	14
Le Moulin de Cugy, Cugy	13
Tout un Monde, Grandvaux	13
Le P'tit Lausannois, Lausanne	13
Le Baron, Le Baron Tavernier Hôtel & Spa, Puidoux	13
Auberge de l'Ours, Vers-l'Eglise	13
Café de l'Union, Crans-près-Céligny	12
Auberge du Peccau, Epalinges	12
La Brasserie du Royal, Hôtel Royal Savoy, Lausanne	s.n.

Fribourg, Neuchâtel, Jura: 16 points pour Serge Chenaux

Fribourg est un paradis pour les gourmets. Avec 18 points pour Pierre-André Ayer (Le Pérolles), 17 points pour Alain Bächler (Restaurant des Trois Tours), 16 points pour Frédéric Kondratowicz (Hôtel de Ville).et un nouveau 16/20: Serge Chenaux, qui a passé du Schild au Sauvage et qui gagne un point dans l'aventure. Le Vignier à Avry-devant-Pont gagne un 15^e point et l'Hôtel de Ville de Vaulruz fait son entrée dans nos pages avec 13 points.

A Neuchâtel, l'hôtel Palafitte gagne son 14^e point avec l'arrivée du nouveau chef, David Sauvignet. Claude Frôté (Le Bocca, Saint-Blaise, 17/20), Jean-Yves Drevet (La Maison du Prussien, 16/20) et Craig Penlington (Hôtel DuPeyrou, 16/20) restent les fers de lance de la gastronomie neuchâteloise. Et l'on remarquera deux nouveaux: le Lake Side de l'hôtel Beaulac à Neuchâtel et le Red Pepper à Saint-Blaise (tous deux avec 12/20).

Dans le Jura, l'investissement extraordinaire de Georges Wenger (Le Noirmont, 18/20) pour la gastronomie du canton mérite un hommage renouvelé. Le Château de Pleujouse défend sa deuxième place et ses 15 points. La Croix-Blanche à Rebeuvelier retrouve sa place dans le guide avec 12 points.

Canton de Fribourg

Promus (5)

Au Sauvage, Fribourg	16
Le Vignier, Avry-devant-Pont	15
L'Ecu, Bulle	14
Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac	13
La Salamandre, Portalban	13

Nouveaux (1)

Hôtel de Ville, Vaulruz	13
-------------------------	----

Canton de Neuchâtel

Promus (1)

La Table de Palafitte, Hôtel Palafitte, Neuchâtel	14
---	----

Nouveaux (2)

Lake Side, Hôtel Beaulac, Neuchâtel	12
Red Pepper, Saint-Blaise	12

Canton du Jura

Nouveaux (2)

La Croix-Blanche, Rebeuvelier	12
-------------------------------	----

Valais: 17 points pour Mirto Marchesi à Verbier

Pendant des décennies, Verbier avait sa place sur la carte gastronomique de l'Europe grâce au dynamisme et à l'excellence de Roland Pierroz (19/20). Avec sa cuisine méditerranéenne et régionale, Mirto Marchesi se profile avec un 17^e point au Chalet d'Adrien. Zur Alten Gasse à Bellwald et Le Mont-Rouge à Haute-Nendaz défendent leur 15^e point.

Le meilleur cuisinier du canton est également l'un des meilleurs du pays: Didier de Courten, à Sierre, maintient ses 19 points. En vérité, il en totalise 34, puisque son Atelier Gourmand – sa deuxième table au succès mérité – remporte son 15^e point. A Saas-Fee, Markus Neff défend ses 18 points avec succès.

Promus (8)

La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien, Verbier	17
Zur Alten Gasse, Bellwald	15
Le Mont-Rouge, Haute-Nendaz	15
Atelier Gourmand / Brasserie, Didier de Courten, Sierre	15
Restaurant Ried, Hotel Nest- und Bietschhorn, Blatten	14
Relais du Mont d'Orge, Sion	14
Restaurant La Cordée, La Cordée des Alpes, Verbier	14
Alpine Gourmet Prato Borni, Zermatterhof, Zermatt	14

Nouveaux (4)

Balmhorn, Loèche-les-Bains	13
Héliantis, Massongex	13
La Locanda by Oliver Glowig, The Capra, Saas-Fee	13
L'Argilly, Vex	13

Zürich: Fabian Fuchs im Höhenflug

Zürich ist ein hartes Pflaster. Nur wer wirklich gut ist, setzt sich in der grossen Stadt durch. Einem trauen wir es ganz bestimmt zu: Fabian Fuchs vom «EquiTable» arbeitet konsequent an Karte und Karriere, klettert schon wieder hoch – auf 15 Punkte. Seine Ausrichtung auf regionale, fair gehandelte biologische Produkte trifft den Zeitgeist. Hart umkämpft ist in Zürich der «Markt» der ambitionierten italienischen Restaurants. Der GaultMillau empfiehlt Antonio Sturiale und «La Zagra» im äusseren Seefeld und zeichnet den Sizilianer mit hohen 15 Punkten aus.

Neun Zürcher Restaurants sind im GaultMillau erstmals gelistet, zwei starten gleich mit 15 Punkten: Das «Yu Nijyo» (Chef Norman Fischer) im trendig-stylischen Hotel «Kameha Grand» in Glattbrugg. Und der verblüffend aufkochende Steffen Mutzberg im ehrwürdigen «Eden au Lac».

Die Zürcher Spitze? Drei sehr unterschiedliche 18-Punkte-Köche: Heiko Nieder («The Dolder Grand») sucht mit seiner ausgeklügelten Pinzetten-Küche den internationalen Vergleich (und hält ihm stand). Rico Zandonella («Rico's», Küsnacht ZH) geht konsequent seinen Weg und zeigt, dass man auch mit sehr entspannter Küche hoch punkten kann. Hans-Peter Hussong («Wiesengrund», Uetikon am See) sollte man häufiger besuchen; seine streng reduzierte, arbeitsintensive Küche ist eine längere Anreise wert.

GaultMillaus «Hotel des Jahres»? The Dolder Grand. Grosse Küche. Engagierte Mitarbeiter. Atemberaubende Kunstwerke, verteilt aufs ganze Haus.

Schlechte Nachrichten nach Redaktionsschluss: Das «Rössli» in Lindau (15 Punkte) ist wirtschaftlich in Schieflage geraten; Zukunft ungewiss. Und im «Feinwerk», Hotel Thessoni Classic in Regensdorf, ist Küchenchef David Krüger schon wieder weg.

Aufsteiger (5)

EquiTable im Sankt Meinrad, Zürich	15
La Zagra, Ristorante di Antonio Sturiale, Zürich	15

Lake Side, Zürich	14
Garden Restaurant, The Dolder Grand, Zürich	14
Hirschen am See, Meilen	13

Neu im Guide (8)

Yu Nijyo, Kameha Grand Zürich, Glattbrugg-Opfikon	15
Restaurant Eden, Hotel Eden au Lac, Zürich	15
Taverne, Hecht, Fehraltorf	14
Wirtschaft zur Burg, Meilen	14
Florhof, Zürich	14
Gustav, Zürich	14
Blume, Freudwil bei Uster	13
Kokoro, Zürich	12

Basel: 17 Punkte für Schröter und Zimmermann

Basel kann sich über zwei neue 17-Punkte-Restaurants, eines in der Stadt, eines im nahen Flüh SO, das ja kulinarisch auch zu Basel zählt. Aufsteiger Nr. 1: Erik Schröter im «Matisse», ein sehr erfahrener Chef, der sich auch an neuer Adresse durchsetzt. Dass er auf «vergessenes» Gemüse, auf Wildkräuter und essbare Blüten setzt, entspricht dem Zeitgeist. Aufsteiger (und Wiedereinsteiger) Nr. 2: Patrick Zimmermann in der «Säge» Flüh SO. Er hat die Tester früher schon begeistert, im «Stucki» und im «Viva» Oberwil. Dass er lustvoll mit Butter und Rahm hantiert, widerspricht vielleicht dem Zeitgeist; aber seine Küche schmeckt wunderbar. Übrigens: Auch Zimmermanns Nachbar in Flüh, das «Martin», steigt auf (neu 15 Punkte).

Philippe Bamas von der «Sonne» in Bottmingen steigt mit hohen 15 Punkten neu ein im roten Buch. Das «Neubad» in Binningen legt zu (neu 14).

Die Basler Spitze? Grandios und unverändert. Peter Knogl (Grand Hotel Les Trois Rois) bleibt der «King». Der «Koch des Jahres 2015» hat seine Höchstnote (19 Punkte) souverän bestätigt und den Umsatz im schon gut besuchten Restaurant Cheval Blanc nochmals stark gesteigert. Tanja Grandits ist die «Queen» der Stadt: Ihre eigenständige Küche der vielen Aromen und einheitlichen Farben im Teller verdient Bewunderung. Peter Moser («Pullman Europe», «Les Quatre Saisons») macht seine Gäste glücklich und ist, auch das soll einmal gesagt und verdankt sein, ein herausragender Ausbildner und Talentförderer.

Aufsteiger (2)

Matisse, Basel	17
Gasthof Neubad, Binningen BL	14

Neu im Guide (2)

Philippe Bamas, Sonne, Bottmingen BL	15
St. Albaneck, Basel	12

Luzern: Willkommen beim «Koch des Jahres»!

Der gewichtigste Preis, den der GaultMillau zu vergeben hat, geht an den Vierwaldstättersee: Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau (Restaurant focus) klettert auf 18 Punkte und ist «Koch des Jahres»! Chef Nenads eigenwilliger Stil: Er kocht zwar in einem Luxushotel, aber

er verzichtet auf Kaviar, Hummer & Co.: Er setzt auf eine streng regionale Küche, setzt sich damit ganz schön unter Druck – aber Guide und Gäste sind begeistert. Wer weniger experimentierfreudig ist, bucht bei Christian Nickel im gleichen Haus («Prisma», 16 Punkte). Beim Nachbarn im «Vitznauerhof» wechselt der Chef ärgerlicherweise jedes Jahr. Immerhin ist die Neubesetzung gut: 15 Punkte für den blutjungen Karim Schumann im «Sens».

Die Stadt Luzern hat einen neuen «Hotspot»: Das unscheinbare «Reussbad» beim Nölliturm. Raphael Tuor ist vom «Adler» Nebikon LU hierher gezogen, mit einer neuen, reduzierteren (Bistro-)Karte. Klasse bleibt Klasse, 16 Punkte sind es auch an neuer Adresse. Das «Bam Bou» in «The Hotel» hat mit Andrew Clayton zur alten Klasse gefunden und auch noch zugelegt: neu 15 Punkte.

Einziger 17-Punkte-Chef im Kanton Luzern: Stefan Wiesner («Der Hexer») im «Rössli» Escholzmatt. Bewundernswert: Die verrückten Ideen gehen ihm nie aus, Wechsel in der kleinen Brigade verkraftet er souverän.

«Die beste Schweizer Weinkarte» liegt im «Kreuz» Emmen (16 Punkte) auf: Romaine Stoffel wurde von der GaultMillau-Jury dafür ausgezeichnet.

Aufsteiger (6)

Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau	18
Bam Bou, The Hotel, Luzern	15
Wiederkehr, Luzern	14
Hirschen, Oberkirch	14
Mahoi, Tropenhaus, Wolhusen	14
La Cucina, Astoria, Luzern	13

Neu im Guide (4)

Reussbad, Luzern	16
Bahnhöfli, Nottwil	13
Frohsinn, Udligenswil	13
Friedheim, Weggis	13

Innerschweiz: Franz Wiget. Who else?

Drei neue Chefs kochen sich in den Urschweizer Kantonen ins Rampenlicht und steigen auf in die 15-Punkte-Liga. In Dallenwil NW («Kreuz») hat Ralf Thomas mit seiner französisch angehauchten Mittelmeerküche den Code geknackt. Auf Melchsee-Frutt («Frutt Lodge & Spa») ist der verblüffende Andreas Appenzeller die Gondelfahrt auf 2000 Meter über Meer jederzeit wert. Im «The Chedi» Andermatt sind die «Gastköche» aus Asien hervorragend: Neu 15 Punkte für «The Restaurant» (und wie bisher auch für Hide Yamamotos «The Japanese»). Die «Krone» in Wassen (neu 14) ist auf dem Weg nach Süden eine bemerkenswerte Adresse.

Innerschweizer Spitze: Franz Wiget. Who else? Der 18-Punkte-Chef im «Adelboden» Steinen SZ kocht grossartig, holt sich den Respekt auch seiner Kollegen und meldet häufig «ausgebucht». Selbstverständlich ist das an dieser Lage nicht. Die weiteren Top-Adressen: Markus Gass im «Adler» Hurden SZ (17), Peter Doswald im «Falken» Neuheim ZG (16) und Fabian Inderbitzin im «Belvédère» Hergiswil NW (16). Werner Bürgi in Euthal SZ (17 Punkte) steigt (leider) in seine letzte Saison.

Kantone Uri, Schwyz, Unterwalden

Neu im Guide (2)

Krone, Wassen UR	14
Brasserie Engel, Schwyz SZ	13

Aufsteiger (4)

Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-Frutt OW	15
Kreuz, Dallenwil NW	15
The Restaurant, The Chedi, Andermatt UR	15
Kathrin's Restaurant, Rösslipost, Unteriberg SZ	13

Bern: Die «Eisblume» blüht!

Zugang in der Spitzenklasse: Simon Apothéloz in der Worber «Eisblume» erhält schon wieder einen Punkt mehr und ist jetzt mit der Note 16 «verbucht»; der Besuch in seinem «Gewächshaus» ist ein Erlebnis. Florian Stähli in «L'Auberge» in Langenthal und Loris Meot im «Basta by Dalsass» im «Bernernhof» Gstaad sind mit je 15 Punkten zwei weitere bemerkenswerte Aufsteiger.

In den kuliaren Epizentren Bern-City und Gstaad setzen sich die Platzhirsche im Revier durch: Robert Speth («Chesery») und Marcus G. Lindner («The Alpina») setzen mit je 18 Punkten im Saanenland (und im ganzen Kanton) den Massstab. In Bern ist Jan Leimbach («Meridiano», 17 Punkte) die Nummer 1. Werner Rothen («Schöngrün») hat mit Souschef Simon Sommer einen starken Nachfolger installiert (neu 15), sein Glück in Basel aber nicht gefunden. Im «Löwen» Thörigen lässt sich Nik Gygax von gesundheitlichen Sorgen nicht unterkriegen; Meergetier und Saucen sind grossartig (18).

In Wilderswil («Alpenblick», 16 Punkte) wacht GaultMillaus «Sommelier des Jahres», Gastgeberin Yvonne Stöckli, über einen bemerkenswerten Keller.

Aufsteiger (8)

Eisblume, Worb	16
Restaurant Auberge, L'Auberge, Langenthal	15
Basta by Dalsass, Bernernhof, Gstaad	15
Palace, Biel	14
Restaurant La Pendule, Stadthaus, Burgdorf	14
Schönbühl, Hilterfingen	14
Platanenstube, Platanenhof, Kirchberg	13
La Vinoteca, Schönried	13

Neu im Guide (4)

Schönbühl, Adelboden	14
Tonis Restaurant, Biel	14
Lueg, Kaltacker	13
Ziegelhüsi, Deisswil bei Stettlen	12

Aargau: Ryokan und Rosmarin!

Aufsteiger im Kanton Aargau ist das «Rosmarin» in Lenzburg: Philipp Audolensky hat mit seiner Liebe zum Detail und mit seinen lustvollen Gerichten begeistert. Er erhält den 15. Punkt und stellt damit die Hierarchie im Städtchen auf den Kopf.

Die vier neuen Adressen im Guide, darunter Rückkehrer: «Beluga» Aarau (14), «Pinte» Dättwil (13), «Silvio's Ampère» Rapperswil (13), «Zum Hirschen» Villigen (13).

Erste Aargauer Adresse im GaultMillau ist eine «Embassy» der grossen japanischen Küche: «Ryokan Hasenberg» in Widen (16 Punkte).

Aufsteiger (1)

Rosmarin, Lenzburg	15
--------------------	----

Neu im Guide (3)

Restaurant Pi, Beluga, Aarau	14
Pinte, Dättwil	13
Silvio's Ampère, Rapperswil	13
Zum Hirschen, Villigen	13

Solothurn: Flüh bleibt Flüh

In Flüh haben sich in den letzten Monaten zwei grosse Köche verabschiedet – trotzdem muss man wieder hin ins Dorf der Gourmets! Im «Martin» legt Manfred Möller mit beeindruckenden Kreationen einen Punkt zu (neu 15). Und Wiedereinsteiger Patrick Zimmermann (ex Stucki, ex Viva Oberwil) erhält für seine sehr klassische und sehr geschmacksintensive Küche zur Begrüssung gleich 17 Punkte.

17 Punkte – das ist die Hausnummer der besten Solothurner Köche: Reto Lampart («Lampart's», Hägendorf), Arno Sgier («Traube», Trimbach), Jörg Slaschek («Attisholz», Solothurn-Riedholz) und Andy Zaugg («Zum alten Stephan»).

Ein weiterer Aufsteiger: Herbert Balz im Landgasthof Kreuz, Obergösgen (neu 14 Punkte).

Aufsteiger (2)

Martin, Flüh	15
Kreuz, Obergösgen	14

Neu im Guide(1)

Säge, Flüh	17
------------	----

St. Gallen: Das «Einstein» rockt die Stadt

In St. Gallen rütteln zwei Neuzuzüger heftig an der kulinarischen Hierarchie: Die arrivierten Spitzenköche Sebastian Zier (aus Sylt) und Moses Ceylan (aus Mannheim) haben im «Einstein» angeheuert und verfügen offensichtlich über eine Carte blanche. Der erste Eindruck war sehr überzeugend, die Leistung der ehrgeizigen Brigade auch bei vorsichtiger Betrachtung 17 Punkte wert. Vreni Giger («Jägerhof»), jahrelang solo in dieser Kategorie, bekommt einen Herausforderer.

Und vor den Toren der Stadt? Gourmet-Freaks im ganzen Land sind gespannt auf das «Igniv» im Grand Resort Bad Ragaz. Superstar Andreas Caminada hat ja die frühere «Äbte-stube» übernommen und arbeitet hart an seiner zweiten Linie. Silvio Germann ist sein Chef vor Ort, «Family Style» ist für die Karte annonciert. Und was soll der Name «Igniv»? Das ist so rätoromanisch wie der Patron und heisst: das Nest. In Rapperswil bestätigt Reto Hasler im «Dieci al Lago» sein riesiges Talent und legt erneut einen Punkt zu (neu 16).

Weitere Spitzenköche im Kanton St. Gallen: Seppi Kalberer und Sohn Roger im «Schlüssel» Mels (17), Christian Geisler im «Kunsthof» Uznach (17). Bernadette «Lisi» Lisibach, «Köchin des Jahres 2015», verteidigt in der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil ihre 16 Punkte souverän.

Im Kanton St. Gallen wurden GaultMillau und Davidoff zum Thema «Smokers Lounge» fündig. Renato Wüst, dynamischer Executive Chef im Grand Resort Bad Ragaz, ist «Cigar-Man of the Year.»

Aufsteiger (5)

Dieci al Lago, Rapperswil-Jona	16
Bad Balgach, Balgach	13
Englers am See, Rorschach	13
Schloss Wartegg, Rorschacherberg	13
O'Premier, Metropol, St. Gallen	13

Neu im Guide (3)

Einstein Gourmet, Hotel Einstein, St. Gallen	17
Landhaus Rheineck, Rheineck	13
Surprise, Schloss-Hotel Wartensee, Rorschacherberg	13

Thurgau, Schaffhausen, Appenzell, Glarus, Liechtenstein: Kuchler & Kuchler : Zwei Hirten für das «Schäfli»!

Wie gut harmonieren Vater und Sohn Kuchler im «Schäfli» Wigoltingen TG? Für GaultMillau eine rhetorische Frage: Vater Wolfgang und Sohn Christian haben beide schon solo sehr hoch gepunktet, beide bauen ihre Küche auf der gleichen Grundlage auf: Auf überragenden, tiefen, arbeitsintensiven Jus und Saucen. Die Hierarchie wurde klar geregelt: Der Junior ist der Boss. Die beiden Chefs sind in der teuer umgebauten, riesigen Liegenschaft unmittelbar vor Redaktionsschluss gestartet. Deshalb setzen wir die bisherige Note 18 in Klammern.

Cornelius Speinle vom «Huuswurz» in Schlattigen TG war im Guide 2015 der «Rookie des Jahres» und hat uns nicht enttäuscht: Sein «Menü der dreizehn Sinne» ist noch raffinierter geworden, also legen wir noch einen Punkt drauf (neu 16). Auch der «Römerhof» in Arbon TG (14) und «Captain's Grill» in Bad Horn (14) legen zu. August Minikus («Mammertsberg», Freidorf TG) ist mit seinen 17 Punkten in der Thurgauer Spitzenklasse.

Im Kanton Schaffhausen hat sich 19-Punkte-Chef André Jaeger in den Ruhestand verabschiedet. Er hatte in einer Stadt, die ihm gegenüber immer eher zurückhaltend war, ein fulminantes Finale (vier Monte lang ausgebucht) und ist GaultMillaus «Aussteiger des Jahres». Die «Beckenburg» Schaffhausen ist zurück im Guide (12 Punkte).

Appenzell meldet einen spektakulären Neuzugang: Tobias Funke ist wieder aufgetaucht und spielt in der «Fernsicht» in Heiden AR seine Klasse aus. Seine letzten Engagements haben abrupt geendet; deshalb müssen 15 Punkte vorerst genügen. Walter Klose auf dem «Gupf» in Rehetobel AR (noch grösserer Weinkeller!) bleibt mit 17 Punkten der Platzhirsch im Appenzellischen.

Im Kanton Glarus gibt's einen Neuzugang: Das Boutique Chalet Hotel Ahorn in Braunwald ist erstmals gelistet (12/20).

Im Fürstentum Liechtenstein ist der Beste weg. 17-Punkte-Chef Klaus Schatzmann in Triesen ist wie angedroht in den Ruhestand getreten. Er wird uns Feinschmeckern fehlen. Trost fürs «Ländle»: Im «Torkel» ist der Generationenwechsel geglückt. Ivo Berger nagelt die 16-Punkte-Tafel an die Wand – wie früher sein Vater Rolf.

Kanton Thurgau

Aufsteiger (3)

Dreizehn Sinne im Huuswurz, Schlattingen	16
Römerhof, Arbon	14
Restaurant Capatin's Grill, Bad Horn, Horn	14

Kanton Schaffhausen

Neu im Guide (1)

Beckenburg, Schaffhausen	12
--------------------------	----

Kanton Appenzell

Neu im Guide (3)

Gourmet, zur Fernsicht, Heiden AR	15
Krone, Trogen AR	13
Mällis Schniider Stobe, Bären, Gonten AI	12

Kanton Glarus

Neu im Guide (1)

Boutique Chalet Hotel Ahorn, Braunwald	12
--	----

Fürstentum Liechtenstein

Aufsteiger (1)

Torkel, Vaduz	16
---------------	----

Neu im Guide (2)

Zentrum, Balzers	13
Kokon, Ruggell	13

Graubünden: Die Fratelli Cerea. Und Sven Wassmer!

Graubünden ist der kulinarische Power-Kanton der Schweiz. Hier residiert Andreas Caminada, der Koch- und Popstar der Branche («Schauenstein», Fürstenu, 19 Punkte). Und hier findet man das beste italienische Restaurant der Schweiz, allerdings nur im Winter: Enrico und Roberto Cerea führen im «Carlton St. Moritz» die Filiale ihres berühmten Dreisterne-Restaurants «Da Vittorio» bei Bergamo. Die fröhlichen Fratelli machen das mit Klasse, viel Lust und einem verschmitzten Lächeln. Den GaultMillau-Testern ist das neu 18 Punkte wert; «Chicco» und «Bobo» Cerea sind GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz».

Power-Kanton? Auch die «Entdeckung des Jahres» ist in den Bündner Bergen zu Hause. Sven Wassmer, Chefkoch im «7132 Hotel» in Vals. Der Schüler von Andreas Caminada und Nenad Mlinarevic ist erstmals der Boss und verblüfft mit einem tollen Konzept: So viele Produkte wie möglich aus dem Valsertal. Dazu das Beste aus der ganzen Welt. Die Tester staunten, schlemmten und zückten die hohe Einstiegsnote 17.

Viel Bewegung in St. Moritz: Das «Matsuhisa» im Badrutt's Palace klettert auf 16 Punkte, ebenso Altmeister Hans Nussbaumer im «Kulm» («The K»). Den Sprung in die 16er-Liga schafften auch Tobias Jochim («Tschuggen», Arosa), Heribert Dietrich («Walserhof», Klosters) und Thomas Walz («Guarda Val», Lenzerheide). Erstaunlich ist die «zweite Karriere» von Iris Petermann, die mit ihrem Mann Horst die «Kunststuben» in Küsnacht ZH geführt hat. Im «Weiss Kreuz» in Malans ist sie mit einem jungen Team durchgestartet und bereits wieder in der 15-Punkte-Liga!

Die Besten im Kanton: 19-Punkte-Chef Andreas Caminada of course, der vor Weihnachten im Grand Resort Bad Ragaz ein zweites Restaurant eröffnet («Igniv»). Dazu drei Chefs mit 18 Punkten: Martin Dalsass («Talvo», St. Moritz Champfèr), Daniel Bumann («Chesa Pirani», La Punt) und die Brüder Homann in Samnaun.

Aufsteiger (12)

Da Vittorio, Carlton Hotel St. Moritz, St. Moritz	18
La Vetta, Tschuggen Grand Hotel, Arosa	16
Walserhof, Klosters	16
Guarda Val, Lenzerheide	16
La Coupole/Matsuhisa@Badrutt's Palace, St. Moritz	16
The K, Kulm, St. Moritz	16
La Riva, Lenzerheide	15
Weiss Kreuz, Malans	15
Stiva Veglia, Schnaus	15
Ustria Miracla, La Val, Brigels	14
Kornplatz, Chur	14
Motta Hütte, Lenzerheide	14

Neu im Guide (9)

Silver, 7132 Hotel, Vals	17
Guarda Val, Scuol	14
Post, Andeer	13
Adler, Fläsch	13
Torkel, Jenins	13
Alpenrösli, Klosters	13
La Brasera, San Vittore	13
Dal Mulin, St. Moritz	13
The Pizzeria, Kulm Hotel, St. Moritz	13

Tessin: Auguri, Dario Ranza!

Im Tessin ehrt GaultMillau einen langjährigen Chef, den alle mögen und bewundern. Der Bergamaske Dario Ranza führt die Brigade der zauberhaft gelegenen «Villa Principe Leopoldo» über Lugano, hetzt im Resort von Bankett zu Bankett – und zeigt in seinem Gourmetrestaurant trotz Vielfach-Belastung nicht die geringste Schwäche. Pasta, Risotti und Pesce sind beim ihm Extraklasse. Also gibt's den 17. Punkt und GaultMillaus Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres im Tessin». Der zweite Aufsteiger steht im «Giardino» in Ascona am Herd. Alle rühmen im Resort den Küchenstar Rolf Fliegau («Ecco», 17 Punkte), wir aber finden Christian Scharrer auch hervorragend: 16 Punkte für sein Ristorante Aphrodite am Giardino-Karpfenteich.

Die Besten im Tessin: Der grossartige Othmar Schlegel im «Castello del Sole» Ascona (18 Punkte). Und sein Nachbar Salvatore Frequento («Eden Roc», Ascona, 17).

Aufsteiger (7)

Villa Principe Leopoldo, Lugano	17
Aphrodite, Giardino, Ascona	16
Tentazioni, Cavigliano	15
Le Relais, Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano	15
Osteria del Centenario, Muralto	15
Da Candida, Campione d'Italia	14
Osteria dell'Enoteca, Losone	14

Neu im Guide (3)

Ristorante della Carrà, Ascona	13
Locanda Fior di Campo, Campo (Vallemaggia)	13
Restaurant La Belle Epoque, Esplanade Hotel, Minusio	13

Données pratiques

GaultMillau Guide Schweiz 2016

Urs Heller

Le guide de voyage des gourmets.

Contient une rubrique «Les 100 meilleurs vignerons de Suisse»,
«Les 100 meilleurs hôtels de Suisse».

845 restaurants testés, évalués et commentés.

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

Format 13,5 × 21 cm, Fr. 52.–

Commandes

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice

4800 Zofingen

Telefon 0800 820 920, Fax 062 746 35 71

www.online-kiosk.ch/gm

Egalement en vente en librairie.

ISBN 978-3-9524183-2-1

GaultMillau Guide Suisse 2016, édition romande

Urs Heller: rédacteur en chef

Knut Schwander: responsable édition romande

Contient une rubrique «Les 100 meilleurs vignerons de Suisse».

365 restaurants testés, évalués et commentés

280 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: 021 331 70 00, Fax: 021 331 70 01

E-mail: antoine.egger@ringier.ch

Egalement en vente en librairie.

ISBN 2-940260-61-3



Communiqué de presse

Octobre 2015

BMW poursuit son partenariat avec GaultMillau et présente le « cuisinier de l'année 2016 ».

Dielsdorf/Vitznau. BMW Group, le constructeur d'automobiles Premium le plus couronné de succès dans le monde, présente pour la troisième fois le guide culinaire GaultMillau et le cuisinier de l'année. « La haute gastronomie et une marque telle que BMW ont plus en commun qu'on ne peut le penser a priori. Les deux ont pour ambition de créer à partir des meilleurs ingrédients et d'une précision extrême, un produit qui fait naître des émotions chez les gens », déclare Philippe Dehennin, président et CEO de BMW Switzerland, à propos des points communs de ces deux partenaires à première vue différents.

Après Tanja Grandits (2014) et le vainqueur de l'année passée Peter Knogl, le GaultMillau a élu cette année un représentant de la prochaine génération ambitieuse comme cuisinier de l'année 2016 : Nenad Mlinarevic du restaurant « focus » du « Park Hotel Vitznau ». Ce Suisse de 34 ans à peine se fit remarquer tôt pour son grand talent culinaire. Après son apprentissage au « Dolder Waldhaus » de Zurich, il fut plus tard entre autres sous-chef chez Andreas Caminada au « Schloss Schauenstein », découverte de l'année 2011 pour son premier poste de chef-cuisinier au « Neue Blumenau », a travaillé auprès de cuisiniers de top-niveau international, et est aujourd'hui le meilleur représentant d'une génération qui garantit un fin mélange de décontraction et de savoir-faire, pour de nouvelles expériences gustatives.

Toutefois, Mlinarevic est également un pionnier local de cuisine régionale moderne et durable : depuis quelques temps, la cuisine du « focus » situé au bord du Lac des Quatre-Cantons est réalisée exclusivement à base d'ingrédients suisses. Le nouveau « cuisinier de l'année » emprunte ainsi une voie qui requiert un degré élevé de créativité, mais également de courage. Mlinarevic est le premier cuisinier suisse de ce niveau à se brider lui-même et à renoncer à des ingrédients d'horizons lointains, afin de collaborer avec les meilleurs producteurs de tout le pays. Et il est le premier cuisinier de l'année à travailler uniquement à base d'ingrédients régionaux.

Le GaultMillau fut fondé en 1969 en France par les deux journalistes Henri Gault et Christian Millau. Le premier GaultMillau Suisse parut en 1982 et est traditionnellement proposé dans les versions allemande et française. Contrairement aux autres guides culinaires de renom, le GaultMillau ne se limite pas à une énumération, mais offre également une description détaillée

Société
BMW (Suisse) SA

Une entreprise
de BMW Group

Adresse
Industriestrasse 20
Case postale
CH-8157 Dielsdorf

Central téléphonique
+41 58 269-1111

Fax
+41 58 269-1511

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

ID de l'entreprise
CHE-105.974.654 HR



Communiqué de presse

Datum Octobre 2015

Thema **BMW poursuit son partenariat avec Gault et Millau et présente le «cuisinier de l'année 2016».**

Seite 2

lée des restaurants et de leurs prestations.

Pour plus d'informations, merci de contacter:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, Directeur de la Communication
Email: oliver.peter@bmw.ch
Tél.: +41 58 269 10 91
Fax: +41 58 269 14 91
Media-Website: www.press.bmwgroup.com

BMW Group

BMW Group, avec ses marques BMW, MINI et Rolls-Royce, est le constructeur d'automobiles et de motos premium et prestataire de services financiers et de services de mobilité le plus prisé au monde. Acteur mondial, l'entreprise compte 30 sites de production et de montage implantés dans 14 pays et s'appuie sur un réseau commercial mondial présent dans plus de 140 pays.

Au cours de l'exercice 2014, BMW Group a vendu environ 2,118 millions d'automobiles et 123 000 motos aux quatre coins du monde. Il a réalisé en 2014 un résultat avant impôts de 8,71 milliards d'euros et un chiffre d'affaires de 80,40 milliards d'euros. Au 31 décembre 2014, l'entreprise comptait un effectif de 116 324 personnes à l'échelle mondiale.

Le succès économique de BMW Group repose depuis toujours sur une vision à long terme et une action responsable. L'entreprise a ancré dans sa stratégie le développement durable écologique et social tout au long de sa chaîne de création de valeur, l'entière responsabilité pour ses produits ainsi que l'engagement clair et net en faveur de la préservation des 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>



Communiqué de presse Swiss Wine Promotion

La collaboration entre Swiss Wine Promotion et GaultMillau permet pour la 3^{ème} année consécutive de mettre en évidence les producteurs de vins suisses les plus méritants ainsi que les restaurants qui apportent un soin particulier à la mise en valeur de la diversité et de l'originalité des vins de notre pays. Ces liens entre producteurs et leurs ambassadeurs que sont les restaurateurs donnent aux vins suisses les vitrines qu'ils méritent.

Le jury

Ces sélections sont opérées par un jury d'experts composé de Nathalie Ravet sommelière de l'année en 2007, Elsbeth Hobmeier journaliste spécialisée en vin et gastronomie, Paolo Basso meilleur sommelier du monde 2013, Gilles Besse président de Swiss Wine Promotion, Ueli Kellenberger chef au Rössli de Bad Ragaz, Urs Mäder Négociant en vin, Jacques Perrin membre du grand jury européen, et Geny Hess expert en vin et chroniqueur.

Les icônes

Cette année, le GaultMillau a décidé de mettre en évidence les mérites de vigneronnes et vignerons reconnus pour leur engagement constant et leur rayonnement en faveur de la qualité des vins suisses. Ont été distingués : Marie-Thérèse Chappaz, Martha et Daniel Gantenbein, Louis-Philippe Bovard, Feliciano Gialdi, Jean-Pierre Pellegrin et Jacques Tatasciore.

La meilleure carte des vins suisses a été attribuée au restaurant Kreuz à Emmen (LU)

Le jury a particulièrement apprécié un assortiment de vins suisses très complet mis en valeur par une présentation claire. Le « Kreuz » succède au « Schweizerhof » de Bern (2014) et à « L'Hôtel de la Gare » de Lucens (2015).

Le meilleur sommelier de l'année

Mme Yvonne Stöckli, de l'hôtel restaurant Alpenblick à Widerswil voit son talent et ses compétences récompensées de manière méritée.

Vignerons « Rookies of the year 2016 »

Deux jeunes œnologues complémentaires Isabella & Stéphane Kellenberger à Loèche-Ville avec leur « Vin d'œuvre » et Yannick Passas de la Maison du Moulin à Reverolle sont les révélations de l'année.

Top 100 meilleurs vignerons de Suisse

Le jury a sélectionné 100 vignerons de valeur confirmée, à consulter dans le guide GaultMillau 2016.

Messieurs Geny Hess et Gilles Besse se tiennent à votre disposition pour toutes questions

Geny Hess
Tel : +41 (0)79 434 3659
genyhess@tep.ch

Gilles Besse
Tel : +41 (0)79 174 3219
gbesse@jrgermanier.ch

