

Communiqué de presse

Tanja Grandits (Stucki, Bâle) obtient 19 points et remporte le titre de «Cuisinier de l'année».

Zurich, le 7 octobre 2019

En 2014, Tanja Grandits obtenait une première fois le titre de «Cuisinier de l'année». Voilà qu'elle le remporte une deuxième fois, assorti d'un 19e point! Pour sa cuisine, son concept et sa persévérance.

Tanja Grandits est apparue sur le radar du *GaultMillau* il y a quatorze ans. Les testeurs l'avaient dénichée dans une auberge de campagne thurgovienne. Depuis, ils n'ont jamais cessé de la garder à l'œil. «A présent, Tanja Grandits a atteint le sommet, se réjouit Urs Heller, rédacteur en chef du *GaultMillau* Suisse. Elle enthousiasme son public à Bâle depuis dix ans. Résistant à toutes les difficultés, elle a poursuivi sur sa ligne et imposé son style, qu'elle a encore affiné au cours de l'année écoulée. Les arômes, les herbes, les couleurs et les essences sont sa signature. Sa vision moderne du métier est en parfaite adéquation avec notre époque. La cheffe sait aussi gérer ses brigades, en confiant les postes clés à ses meilleurs éléments – son chef, Marco Böhler, en tête – et en leur témoignant une parfaite confiance.» La rédaction du *GaultMillau* la surnomme «Miss 1000 volts».

Avec elle, le cercle des chefs obtenant 19 points compte désormais huit membres: Andreas Caminada (Fürstenu, GR), Philippe Chevrier (Satigny, GE), Didier de Courten (Sierre, VS), Franck Giovannini (Crissier, VD), Tanja Grandits (Bâle), Peter Knogl (Bâle), Heiko Nieder (Zurich), Bernard et Guy Ravet (Vuflens-le-Château, VD).

5×18 points

Dans les pages du *GaultMillau*, un changement de génération s'annonce. Les références, auxquelles la cuisine suisse doit beaucoup, se retirent petit à petit: Georges Wenger, Robert Speth, Carlo Crisci, Peter Moser. Mais la relève est en marche. Quatre «Promus de l'année» comblent les départs dans la catégorie 18/20. Deux d'entre eux travaillent pour le même employeur (le groupe Giardino): Stefan Heilemann à Zurich, Rolf Fliegau à Ascona TI (et en hiver à Saint-Moritz-Champfèr, GR). Les deux autres sont si talentueux qu'ils évincent le souvenir de leurs prédécesseurs: Patrick Mahler au restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau (LU) et Mitja Birlo au Restaurant 7132 Silver au 7132 Hotel à Vals (GR). Ce dernier remplace Sven Wassmer, qui se profile en étoile montante au Grand Resort Bad Ragaz (restaurant Memories). Ses débuts sont prometteurs, mais nous lui laissons encore un peu de temps avant de l'évaluer. Chicco et Bobo Cerea, les célèbres «fratelli» de Bergame, remportent, eux, leur 18e point au Da Vittorio de l'hôtel Carlton de Saint-Moritz.

Les noms à retenir

La relève, c'est aussi notre «Promu romand de l'année», Romain Paillereau, qui cuisine avec brio loin des centres urbains, dans une verte vallée de la Gruyère, à La Pinte des Mossettes (Cerniat, FR, 17 points). Il y a aussi Jérémy Desbraux, ancien No 2 de Franck Giovannini à Crissier, qui est l'entrepreneur successeur de Georges Wenger (Le Noirmont, JU, 17 points) et qui est notre «Découverte de l'année», aux côtés de Paolo Casanova du Chesa Colani à Madulain GR (15 points). Six jeunes chefs sont dans le viseur du *GaultMillau*: Giuseppe D'Errico (Ornellaia, Zurich, nouveau, 17 points), Marco Campanella (Eden Roc, La Brezza, Ascona TI, nouveau, 17 points), Dominik Sato (Seepark, das Restaurant, Thoune BE, 16 points), Marc-Henri Mazure (Auberge de la Tour, Trélex, 16 points), Thomas Bissegger (1904 Designed by Lagonda, Zurich, 16 points) et Ale Mordasini (Krone, Regensberg ZH, 15 points).

Les desserts de Kay Baumgardt

Notre «Pâtissier de l'année», nous l'avons déniché au Fernsicht, à Heiden AR, (17 points), dans la brigade de Tobias Funke: Kay Baumgardt est d'avis qu'en fin de repas «il faut un nouveau coup d'éclat». Ses desserts modernes et audacieux en sont la brillante illustration. En outre, au Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (18 points), à Lausanne, Edmond Gasser est notre «Sommelier de l'année».

La «Star suisse à l'étranger» travaille à Moscou, tout près de la place Rouge: Dominique Godat (anciennement au Kulm, à Saint-Moritz) a réveillé le célèbre Metropol. Deux distinctions ont par ailleurs déjà été attribuées ces dernières semaines. L'une au Grand Hôtel Les Trois Rois, à Bâle (directrice générale Tanja Wegmann, chef Peter Knogl) qui est l'«Hôtel de l'année». L'autre au Metzg de Marlene Halter, à Zurich, qui est le premier «*GaultMillau* POP» de l'année, incarnant parfaitement cette nouvelle catégorie d'établissements modernes, urbains et décontractés.

870 restaurants

La vie gastronomique helvétique connaît une belle vitalité: 870 restaurants sont répertoriés dans le guide 2020, un record! 96 établissements y font leur apparition. 103 chefs obtiennent un point de plus, 48 en ont un de moins. Le système de points reste inchangé, mais le nombre de toques est harmonisé avec nos collègues des pays voisins: les meilleurs restaurants en obtiennent dorénavant cinq (et non plus quatre).

GaultMillau POP, la liste des adresses tendance et urbaines, ne cesse de s'enrichir et compte désormais 150 bistrotts, brasseries, bars et cafés aux concepts passionnants. Ils n'ont pas de points, mais ils sont les «places to be», principalement dans les villes de Lausanne, Genève, Neuchâtel, Fribourg, Zurich, Berne, Bâle, Lucerne, Saint-Moritz et Gstaad (à partir de décembre 2019). Le POP de l'année est le Metzg, à Zurich, géré par Marlene Halter. Le guide jaune présente aussi les 125 meilleurs vigneronns suisses et recommande 90 hôtels gastronomiques.

P.-S.: de nouvelles adresses de restaurants, des rencontres, des recettes et des vidéos sont quotidiennement mises en ligne sur Gaultmillau.ch.

Ringier Axel Springer Suisse SA
Corporate Communications

Informations

Ringier Axel Springer Suisse SA, *GaultMillau*, tél.: +41 58 269 26 10, gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Le communiqué de presse et les photos sont disponibles à l'adresse suivante

www.gaultmillau.ch/fr/les-news/cuisinier-de-lannee-2020-service-pour-les-medias

www.ringieraxelspringer.ch

A propos de *GaultMillau*

Où sont les meilleurs restaurants de Suisse? Qui sont les chefs les plus créatifs? Le Guide *GaultMillau* Suisse est le guide gastronomique de référence. 870 restaurants sont évalués et décrits en détail. Les chefs primés sont présentés en images. Le guide est cité très régulièrement dans les médias.

GaultMillau en ligne: Gaultmillau.ch publie tous les jours des vidéos de chefs et de recettes, des interviews et des rencontres, des news et des adresses. Il y a aussi *GaultMillau* POP, une pétillante sélection de brasseries, de bars et de cafés branchés, rendez-vous d'un public jeune et urbain qui crée sur les réseaux sociaux une communauté en pleine expansion.

Informations bibliographiques

GaultMillau Guide Suisse 2020, édition romande
Urs Heller: rédacteur en chef
Knut Schwander: responsable édition romande
Contient une rubrique «Les 125 meilleurs vigneronns de Suisse»
393 restaurants testés, évalués et commentés
304 pages, 3 plans de villes, carte synoptique de la Suisse
Format: 13,5 x 21 cm, Fr. 34.90

Commandes

Ringier Axel Springer Suisse SA, *GaultMillau*, case postale 7289, 1002 Lausanne
boutique.illustre.ch/gault-millau, tél. 0848 48 48 01
Egalement en vente en librairie
ISBN 2-940260-66-4

GaultMillau Guide Schweiz 2020

Urs Heller
Le guide des gourmets
870 restaurants testés, évalués et commentés
Avec deux rubriques additionnelles: «Les 125 meilleurs vigneronns suisses» et «Les 90 meilleurs hôtels suisses»
564 pages + 4 pages de couverture, 7 plans de villes, carte synoptique de la Suisse
Format: 13,5 x 21 cm, Fr. 52.–

Commandes

Ringier Axel Springer Schweiz AG, Service clientèle, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen
shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau, tél. +41 58 269 25 03,
courriel: buchshop@ringieraxelspringer.ch
Egalement en vente en librairie
ISBN 978-3-9524635-4-3

Les chefs distingués par le *GaultMillau* 2020

Cuisinier de l'année

Tanja Grandits, Stucki, Bâle, 19 points

Le titre de «Cuisinier de l'année» 2020 revient à une femme: Tanja Grandits obtient son 19e point pour ses créations singulières, de très haut vol, qui remportent tous les suffrages dans l'historique restaurant Stucki. Pour parvenir à ce résultat, elle a su s'entourer d'une brigade d'exception, le chef Marco Böhler en tête. Au meilleur de sa forme, «Miss 1000 volts» cumule esprit d'entreprise et talent culinaire.

Promu alémanique de l'année I

Patrick Mahler, Park Hotel Vitznau, restaurant Focus, Vitznau (LU), 18 points

Entre technologie et exploration, Patrick Mahler déploie des trésors d'effort pour élaborer ses apprêts. Au point qu'il parvient à éclipser le souvenir de Nenad Mlinarevic, son prédécesseur au Park Hotel Vitznau. Avec talent, le nouveau chef exploite une large palette de produits, qu'il associe et dresse avec un rare doigté.

Promu alémanique de l'année II

Stefan Heilemann, Atlantis by Giardino, Restaurant Ecco, Zurich, 18 points

Stefan Heilemann aime les ingrédients de taille et il les apprête en plats d'exception: canards, crabes royaux, thon Balfegó et porcelets se muent en compositions exquises. Comparables à celles qu'il a glanées chez les grands chefs qui l'ont formé, à l'instar de Harald Wohlfahrt à Baiersbronn, elles n'en portent pas moins une signature unique, la sienne.

Promu alémanique de l'année III

Mitja Birlo, 7132 Hotel, restaurant 7132 Silver, Vals (GR), 18 points

C'est le miracle de Vals: dans ce paisible village isolé au fond d'une vallée alpine, les talents se révèlent et se succèdent. Après Sven Wassmer, la cuisine du 7132 Silver est donc passé aux mains de son second, Mitja Birlo. A son tour, ce chef épate les gourmets. Entouré d'une jeune brigade enthousiaste, il explore la nature environnante pour l'intégrer à ses apprêts: une révélation.

Promu tessinois de l'année

Rolf Fliegau, Giardino Ascona, restaurant Ecco Ascona, Ascona (TI), 18 points

Rolf Fliegau peut se réjouir. Au Giardino, il dispose d'une cuisine toute neuve et d'un nouveau restaurant au bord de l'étang de l'hôtel. *GaultMillau* lui attribue le 18e point tant espéré. A l'évidence, après quelques détours, le chef a trouvé son style, plus droit, plus sûr. Outre son exceptionnel sandre du Lago Maggiore, il sait faire bon usage des meilleurs produits venus du monde entier.

Promu romand de l'année

Romain Paillereau, La Pinte des Mossettes, Cerniat (FR), 17 points

Formé dans les plus célèbres palaces parisiens, Romain Paillereau n'hésite pas à décliner les offres d'embauche les plus alléchantes pour se consacrer à sa vision de la cuisine ici, à Cerniat, dans un vallon magique et isolé de la verte Gruyère. Son «lièvre à la royale» est d'anthologie, son ragoût de lapin et d'abats mijote pendant des jours. Une cuisine enchantée dans un lieu enchanteur.

Découverte alémanique de l'année

Paolo Casanova, Chesa Colani, restaurant Chesa Stüva Colani, Madulain (GR), 15 points

En Engadine, la nouvelle s'est répandue comme une traînée de poudre et les gourmets n'ont pas hésité à affronter la neige et la glace pour se rendre dans cette belle maison rénovée avec amour. Venu de Cortina, Paolo Casanova y émerveille son public à chaque plat: tartare ou linguine de gamberi rossi, tataki de chevreuil, dorade au beurre citronné... Il joue des températures et des textures avec un incroyable doigté.

Découverte romande de l'année

Jérémy Desbraux, Maison Wenger, Le Noirmont (JU), 17 points

Grand de demain? Jérémy Desbraux a su saisir sa chance et quitter son poste enviable de No 2 chez Franck Giovannini, à Crissier. A présent, il réalise son rêve: être son propre patron. Mais pas n'importe où, puisqu'il a repris le restaurant de Georges Wenger, au Noirmont. Avec sa brigade de jeunes passionnés, il y développe sa propre signature. Les convives sont ravis. Son célèbre prédécesseur aussi.

Sommelier de l'année

Edmond Gasser, Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, Lausanne, 18 points

Dans le restaurant lausannois qui porte son nom, Anne-Sophie Pic et sa cuisine restent au centre de l'attention. Mais la cheffe y dispose d'excellents ambassadeurs, à l'instar de Paolo Boscaro, le nouveau et talentueux chef. Et, au sein d'une extraordinaire brigade de salle, Edmond Gasser, le jeune et brillant sommelier venu de France, qui sait parler comme personne des crus qu'il sélectionne avec doigté pour les associer aux plats extraordinaires élaborés en cuisine.

Pâtissier de l'année

Kay Baumgardt, Zur Fernsicht, restaurant Incantare, Heiden (AR), 17 points

Hommage au chef, un 17^e point vient honorer la cuisine de Tobias Funke, son sashimi de thon Balfegó, son loup de mer tué en douceur selon la méthode ikejime, son ragoût de langue de veau. Un repas au Fernsicht se termine par les éblouissantes créations de Kay Baumgardt, le pâtissier qui n'a pas recours au sucre blanc et qui élabore des desserts végétaux. Des merveilles qui lui valent le titre de «Pâtissier de l'année».

La star suisse à l'étranger

Dominique Godat, Metropol, Moscou

A quelques mètres à peine de la place Rouge et du Kremlin, à Moscou, cet hôtel historique brille d'une nouvelle splendeur: le Metropol, dirigé d'une main sûre par Dominique Godat, directeur pendant dix-sept ans de l'hôtel Kulm à Saint-Moritz. Le meilleur petit déjeuner de la ville y est servi sous un imposant dôme de verre. Cuisine russe revisitée au restaurant le Seeva.

Hôtel de l'année

Grand Hôtel Les Trois Rois, Bâle, 19 points, 14 Points

Voilà une adresse précieuse pour les épicuriens. Peter Knogl, le chef (19 points), est le roi... aux Trois Rois. Mais l'ensemble de la maison tutoie la perfection à maints égards: la Brasserie a beaucoup de classe, le magnifique bar propose d'excellents cocktails, la terrasse surplombe le Rhin, le fumoir est superbe... Et la directrice générale, Tanja Wegmann, veille au bien-être d'une clientèle internationale exigeante. Les Trois Rois est notre «Hôtel de l'année».

POP de l'année

Marlene Halter, Metzg, Zurich

En zurichois, Metzg signifie «boucherie». Et ce lieu insolite est à la fois une boucherie, précisément, et un resto sympa. En cuisine, c'est l'étonnante Marlene Halter qui s'active. Après ses études en philosophie, elle s'est formée à la cuisine. Et à présent, elle séduit son public avec un concept inhabituel et une offre de qualité. Son Metzg est notre «POP de l'année», vrai point de mire de la dynamique scène gastronomique zurichoise.