



GAULTMILLAU 2009

## **Dominique Gauthier est «Cuisinier de l'année»**

**C'est la tendance, les meilleurs hôtels de Suisse investissent dans la gastronomie. Ce n'est donc pas un hasard si le «Cuisinier de l'année» exerce son art dans un cinq-étoiles: Dominique Gauthier est le chef de l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève, et mérite pleinement son titre ainsi que le 18<sup>e</sup> point qui l'accompagne.**

Son parcours de cuisinier débute lorsqu'il a 14 ans, à la plonge. Puis il trouve une place d'apprentissage dans un restaurant étoilé avant de faire la tournée des grandes toques au cours de laquelle il acquiert un solide bagage. A 41 ans, ce père de deux enfants peut s'enorgueillir de haltes chez Georges Blanc à Vonnas, Ferdinand Point à Vienne et Jo Rostand à Antibes. Depuis 1996, il reste fidèle au Beau-Rivage, à Genève. D'abord comme second de Richard Cressac, puis comme chef depuis 2001. Rédacteur en chef de GaultMillau, Urs Heller déclare: «Nous suivons la carrière de Dominique Gauthier depuis des années. Nos dernières visites dans son élégant Chat-Botté nous ont tellement enthousiasmés que cela nous a poussés à lui décerner sans attendre son 18<sup>e</sup> point, pour sa cuisine précise et inventive.» Dominique Gauthier partage son succès avec la famille Mayer qui dirige la noble maison depuis 150 ans, ainsi qu'avec sa brigade de 25 cuisiniers. Avec une brigade de service hors pair également. En tant que «Cuisinier de l'année», il se déplacera dorénavant avec une limousine mise à sa disposition par Audi, sponsor du titre.

### **7 × 19: les meilleurs parmi les meilleurs**

La tête du classement établi par GaultMillau demeure inchangée. Sept cuisiniers helvétiques, majoritairement des Romands, voient leur talent souligné par 19 points. Philippe Rochat (Criszier), Gérard Rabaey (Pont-de-Brent) et Bernard Ravet (Vufflens-le-Château) forment une sorte d'épicentre gastronomique autour de Lausanne. Philippe Chevrier (Genève-Satigny) et Didier de Courten (Sierre) complètent avec brio la cohorte romande. Horst Petermann (Küsnacht – ZH) et André Jaeger (Schaffhouse) dirigent les deux établissements phares de Gault-Millau en Suisse alémanique. En comparaison internationale, tous soutiennent de se mesurer aux meilleures tables des pays qui nous entourent. De plus, ils offrent un rapport prix-plaisir particulièrement intéressant. Certes, les restaurants qui donnent le ton de la gastronomie helvétique n'affichent pas des prix bas, ils offrent cependant des prestations de haut niveau.

### **Des changements parmi les 18/20**

Au deuxième échelon du podium, il y a en revanche du mouvement. En même temps que Dominique Gauthier, Peter Knogl du luxueux Hôtel des Trois Rois, à Bâle, gagne son 18<sup>e</sup> point, en se distinguant au Cheval Blanc par l'excellence et la justesse de sa cuisine. Il est notre

«Promu alémanique de l'année». Daniel Bumann du Chesa Pirani, à La Punt, dans les Grisons, retrouve par ailleurs son 18<sup>e</sup> point, après une année à 17.

Parmi les 17/20, quatre nouveaux: Jean-Yves Drevet de la Maison du Prussien, à Neuchâtel, maîtrise la cuisine traditionnelle tout en faisant découvrir avec maestria la sphère de la cuisine moléculaire: il est notre «Promu romand de l'année». Dans les Grisons, il convient de retenir le nom de Sandro Steingruber: ce jeune Tessinois brille au Mountain Resort & Spa Waldhaus Flims, où il s'occupe avec un succès croissant du Restaurant Epoca. Au Gupf, à Rehetobel, Walter Klose gagne également un point. A Zurich, c'est Heiko Nieder du Dolder Grand qui entre en jeu avec d'emblée 17 points.

## **Käthi Fässler, «Cuisinière de l'année»**

Rarement attribué, le titre de «Cuisinière de l'année» revient à Käthi Fässler, cheffe du Hof Weissbad depuis 1996. Elle dirige avec dynamisme sa brigade de 30 cuisiniers, brille dans son restaurant contemporain, le Flickflauder, et remporte son 16<sup>e</sup> point. Avant elle, Tanja Grandits était «Cuisinière de l'année» en 2006: la voici depuis peu au Stucki, à Bâle, où elle démarre en fanfare avec 16 points et peut-être bientôt plus.

Frank Oerthle du Restaurant Arte, à Lugano, est notre «Promu tessinois de l'année» avec 16 points. Tobias Buholzer éblouit le public du Sankt Meinrad, à Zurich: il est notre «Découverte alémanique de l'année» (15 points). Alors que David Tarnowski, qui a ouvert son restaurant Le Montagne, à Chardonne (VD), débute également avec 15 points et le titre de «Découverte de l'année en Suisse romande».

## **Sommeliers, hôteliers et CigarMan of the Year**

En quête d'experts en matière de vins, nous avons procédé à une double nomination cette année! Sergio Bassi (Eden Roc, à Ascona) et le jeune Xavier Debloch (Domaine de Château-vieux, à Satigny) connaissent la cuisine des chefs pour qui ils travaillent, savent associer vins et mets avec doigté et ne se contentent pas de déboucher des flacons prestigieux, mais nous font bénéficier de leurs découvertes et coups de cœurs: tous deux seront donc «Sommelier de l'année». Un titre nouvellement sponsorisé par San Pellegrino/Acqua Panna.

L'«Hôtel de l'année» a été désigné en partenariat avec Carl F. Bucherer au mois d'août. Il s'agit du Grand Hôtel Kronenhof, à Pontresina, dans les Grisons. Heinz et Jenny Hunkeler et leur chef Bernd Schützelhofer, qui vient de gagner son 16<sup>e</sup> point, se partagent les honneurs du titre. Notre star suisse à l'étranger s'appelle Peter Caprez, de Davos, et il est General Manager du JW Marriott de Bangkok. Son hôtel d'affaires est depuis longtemps une adresse gastronomique reconnue. Quant au CigarMan of the Year, choisi par GaultMillau et distingué par Davidoff, c'est Antonio Colaianni, le remarquable chef (16 points) du Il Casale, à Wetzikon (ZH): son humidor bénéficie d'un Smoker's Lounge et se trouve richement pourvu en trésors.

## **Les 811 meilleurs restaurants**

Le Guide GaultMillau Suisse 2009 répertorie 811 restaurants, soit 17 de plus que l'année précédente. Après plus de mille visites, les 45 collaboratrices et collaborateurs ont rehaussé la note de 67 cuisiniers, découvert 83 nouveaux établissements, baissé la note de 32 restaurants et sorti 63 adresses du guide.

Ce communiqué et les illustrations se trouvent sur [www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken](http://www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken)

GaultMillau Suisse, Dufourstrasse 23, 8008 Zurich, Téléphone 044 259 69 00, octobre 2008



## Les cuisiniers distingués dans le GaultMillau 2009

### **Cuisinier de l'année:**

#### **Dominique Gauthier, Hôtel Beau-Rivage, Restaurant Le Chat-Botté, Genève (18 points)**

Modeste, il reste en retrait. Et pourtant c'est un grand cuisinier. Aux fourneaux du fameux cinq-étoiles genevois, Dominique Gauthier n'utilise que les meilleurs produits qu'il apprête avec inventivité et précision. Cela lui vaut le titre de «Cuisinier de l'année» pour 2009 et un 18<sup>e</sup> point.

### **Cuisinière de l'année:**

#### **Käthi Fässler, Hof Weissbad, Weissbad – AI (16 points)**

Ils sont 30 cuisiniers à veiller au succès du Hof Weissbad. Leur chef est une cheffe, Käthi Fässler, qui enchante ses hôtes tantôt avec des mets concrets, comme ses galettes au fromage, tantôt avec du filet de bœuf indigène massé à la main. Le tout saupoudré d'une touche d'humour appenzellois.

### **Promu de l'année en Suisse romande:**

#### **Jean-Yves Drevet, La Maison du Prussien, Neuchâtel (17 points)**

Oasis de verdure, cette belle maison est un laboratoire de créations inhabituelles: Jean-Yves Drevet et sa brigade connaissent la cuisine de tradition tout comme la cuisine moléculaire. Grâce à leurs créations, ils épatent les gourmets les plus chevronnés. N'est-ce pas là le profil des promus?

### **Promu de l'année en Suisse alémanique:**

#### **Peter Knogl, Hôtel des Trois Rois, Restaurant Cheval Blanc, Bâle (18 points)**

C'est une chance pour Bâle, Peter Knogl y développe une cuisine personnelle et pertinente. Mais il s'en tient à ce que lui a transmis son maître, Heinz Winkler, à savoir une cuisine solide et classique. A grand restaurant, grand hôtel et grand nombre de points. Le 18<sup>e</sup> vient d'arriver sur les bords du Rhin.

### **Promu de l'année au Tessin:**

#### **Frank Oerthle, Arte, Lugano (16 points)**

L'Arte, le restaurant privilégié du Grand Hotel Villa Castagnola, jouit d'une notoriété exceptionnelle, au bord lac de Lugano, les pieds dans l'eau. Et, aux fourneaux, le chef y contribue largement avec sa cuisine méditerranéenne, créative et raffinée. Le voici donc «Promu tessinois de l'année».

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

#### **David Tarnowski, Le Montagne, Chardonne – VD (15 points)**

Tarnowski? Mais nous le connaissons. C'était lui qui avait hissé le Montreux-Palace vers les

sommets culinaires avant de devoir s'en aller. Mais le revoici, devenu son propre maître et proposant une carte séductrice avec vue sur le Léman. La belle adresse. Et quelle découverte!

**Découverte de l'année en Suisse alémanique:  
Tobias Meinrad Buholzer, St. Meinrad, Zurich (15 points)**

Avec ses simples tables en bois l'adresse n'a rien de spectaculaire. Elle s'approche plutôt du zen japonais. La cuisine en revanche est éblouissante: Tobias Meinrad Buholzer combine audacieusement et réalise avec adresse des plats aux sauces puissantes. Chez lui, tout est maison, depuis les petits pains jusqu'aux friandises.

**Sommelier de l'année I:  
Xavier Debloch, Domaine de Chateauvieux, Satigny – GE (19 points)**

Il est jeune, talentueux, enthousiaste et a convaincu Philippe Chevrier d'abord, nous ensuite, de son talent. Xavier Debloch débouche de merveilleux flacons en provenance de l'Europe entière, les associe aux divers plats avec sensibilité et prévenance: un «Sommelier de l'année», quoi!

**Sommelier de l'année II:  
Sergio Bassi, Hotel EdenRoc, Ascona (16 points)**

Maître d'hôtel d'exception et grand connaisseur en vins, Sergio Bassi est plutôt du genre retenu, ce qui ne l'a pas empêché de monter, pour l'Hôtel Eden Roc, une carte des vins étonnante, composée des meilleurs crus suisses, de découvertes italiennes et, bien sûr, de grandes étiquettes.

**The CigarMan of the Year:  
Antonio Colaianni, Il Casale, Wetzikon – ZH (16 points)**

La délectable cuisine d'Antonio Colaianni est connue et reconnue. Mais ce chef est aussi une star de l'équipe nationale... en cuisinant pour la Nati et un connaisseur en cigares. Son humidor est naturellement installé dans un fumoir séparé du restaurant. Il obtient pour 2009 le Prix Davidoff.

**Star suisse à l'étranger:  
Peter Caprez, JW Marriott Hotel, Bangkok**

Chez lui tout est au top: le teppan yaki grill comme à Tokyo, le steakhouse comme à Manhattan, la meilleure des cuisines sichuanaise et les traditionnelles spécialités thaïlandaises. Lui, c'est le General Manager Peter Caprez, originaire de Davos, qui a transformé son hôtel d'affaires en temple de la bonne chère.

**Hôtel de l'année:  
Heinz E. Hunkeler et Bernd Schützenhofer, Grand Hotel Kronenhof,  
Pontresina – GR (16 points)**

C'est un vent de nouveauté qui souffle sur le plus ancien cinq-étoiles de l'Engadine: Heinz E. Hunkeler, le directeur, peut être fier des travaux de rénovation (50 millions!) qui ont permis entre autres de construire un spa magnifique avec vue sur les glaciers, fier de son chef aussi, Bernd Schützenhofer, responsable du Grand Restaurant et du Kronenstübli.

Ce communiqué et les illustrations se trouvent sur [www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken](http://www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken)  
GaultMillau Suisse, Dufourstrasse 23, 8008 Zurich, Téléphone 044 259 69 00, octobre 2008



## GaultMillau, région par région

### **Suisse romande: encore un cuisinier de l'année!**

L'arc lémanique reste un haut lieu de la gastronomie internationale. Autour de Lausanne, trois 19/20 tressent une guirlande culinaire de haut vol: Philippe Rochat à Crissier, Gérard Rabaey au Pont-de-Brent et Bernard Ravet à Vuflens-le-Château. Mais ce n'est pas tout. A Satigny, Philippe Chevrier s'active avec passion, grande classe et 19/20. Et c'est à Genève que nous avons déniché notre «Cuisinier de l'année» en la personne de Dominique Gauthier, chef du magnifique Beau-Rivage et de son restaurant, Le Chat-Botté. En même temps que son titre, nous lui attribuons un 18<sup>e</sup> point.

Autres changements au bout du lac Léman: le Patara monte à 14, le Café Zinette au Grand-Lancy à 13. Puis il y a huit nouveaux: l'Eastwest Hotel (14), le Grill du Grand Hôtel Kempinski (13), le Portugais (12) et le Rasoi by Vineet du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône (sans note, car nous y sommes allés les tout premiers jours en raison du bouclage de l'édition). A Carouge, Le Dix Vins entre avec 14; à Chambésy, l'Olivier de Provence et le Relais de Chambésy entrent avec 13 et, à Versoix, le Du Lac aussi avec 13.

C'est dans le pays de Vaud que nous avons trouvé notre «Découverte de l'année» en Suisse romande: il s'agit de David Tarnowski (ex-chef du Montreux-Palace) qui vole de ses propres ailes à Chardonne, au Montagne, où nous lui attribuons 15 points: belle entrée en matière! Six établissements sont en hausse: l'Hôtel des Horlogers au Brassus (15), La Grappa à Lausanne (14), l'Hôtel de Ville et du Maure à Avenches (13), Le Saint-Christophe à Bex (13), l'Hôtel du Lac et Gare à Concise (13) ainsi que La Treille à Penthaz (13). Douze autres adresses vaudoises apparaissent pour la première fois: La Clef d'Or à Bursinel (14), l'Auberge des Platanes à Cheserex (13), l'Auberge du Chasseur à Essertines-sur-Rolle (13), Des Quais à Grandson (13), La Croix Fédérale à Vugelles-la-Mothe (13), La Prairie à Yverdon-les-Bains (13), l'Hôtel de Ville d'Ollon (12) et, à Lausanne, le Château d'Ouchy (13), L'Aubergine (12), Les Alliés (12), le Pur (12) et le Tribeca (12).

Dans le canton de Neuchâtel, Jean-Yves Drevet est notre «Promu romand de l'année», avec 17 points, à La Maison du Prussien. Quatre autres restaurants gagnent un point: Le Palafitte à Neuchâtel (14), La Croisette au Locle (13) et, à La Chaux-de-Fonds, le Casapagni (13) ainsi que l'Hôtel de Ville (13). Puis il y a des nouveaux: l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel et l'Auberge du Prévoux, au Prévoux (tous deux avec 13/20).

Dans le canton de Fribourg, l'Auberge de la Tour, à La Tour-de-Trême, demeure une adresse exceptionnelle qui grimpe à 15 points. Si l'Alpha, à Fribourg, a déjà fermé ses portes (après clôture rédactionnelle), le Carpe Diem, à Pensier, et l'Hôtel de l'Ours, à Sugiez, entrent avec 12 points.

Dans le canton du Jura, la Croix Blanche à Bassecourt gagne son 15<sup>e</sup> point.

## **Valais: quatre promus, six nouveaux.**

Le Valais gastronomique perd du terrain. En une année, Roland Pierroz a pris sa retraite et n'a pas trouvé de remplaçant dans la station de Verbier. Et voilà que Jean-Maurice Joris, à Orsières, décide de changer de concept pour se consacrer à la gastronomie bistrotière. Une branche où il excelle, il faut le dire, ce qui lui vaut de rester dans nos pages avec son Hôtel des Alpes gourmand, mais sans note dans l'attente de la mise en place de la nouvelle carte. Heureusement, à Sierre, l'excellent Didier de Courten – un 19/20 de la nouvelle génération – contribue à ancrer le Valais sur la carte gastronomique européenne.

Par ailleurs, quatre adresses gagnent un point. A Zermatt, le Grandhotel Schönegg (15) et le Grill du Mont-Cervin Palace (14); à Sion, L'Enclos de Valère et le Supersaxo (13 chacun).

Il y a aussi six nouveaux: L'Atelier Gourmand, à Champéry, et L'Hostellerie de l'Ardèche aux Mayens de Chamoson (tous deux 14/20), le Vernissage du Ferienart Resort & Spa, à Saas Fee, le Heimberg, à Zermatt, la Nouvelle Rôtisserie, à Crans-Montana, et la Vache Gourmande à Chalais, tous avec 13 points.

## **Zurich: Sankt Meinrad et Dolder couverts d'éloges**

Ils pourraient difficilement être plus différents. Et pourtant tous deux ont démarré sur les chapeaux de roues: au Sankt Meinrad, Thomas Buholzer et sa minibrigade nous éblouissent avec une cuisine pertinente qui obtient d'emblée 15 points. C'est notre «Découverte de l'année» en Suisse alémanique. Au Dolder Grand, on joue avec d'autres moyens: que du bon, que du cher, et apprêté par une brigade pléthorique; la cuisine fait ici la démonstration d'une prestation impressionnante. Venu de Cologne, Heiko Nieder défend les 17 points acquis en Allemagne avec brio. Et s'il y a encore des ajustements à envisager au Dolder, ils ne dépendent pas de lui. Son restaurant n'en occupe pas moins la pointe du classement en ville de Zurich, où seuls Marcus G. Linder du Mesa et Martin Surbeck du Sein arrivent au même niveau.

Trois établissements zurichois gagnent des points: le Kaiser's Reblaub reprend son 15<sup>e</sup> point, le Park Hyatt et le Frieden gagnent leur 14<sup>e</sup> point. A l'inverse, l'Alden (14), le Carlton (13) et le Schweizerhof (12) perdent un point chacun. Et, comme nouvel arrivé, on signale le Tre Fratelli, avec 12 points.

Autrement, c'est à Winterthour que ça se passe. Le Sorell Hotel Krone (14), le Strauss (13) et le National (12) entament tous trois leur carrière chez GaultMillau. Par ailleurs, des cuisiniers renommés ont repris de nouveaux établissements naturellement répertoriés dans nos pages: à Herliberg, au Rebe, Jutta Ines Stergner et Peter Jörmann cuisinent à la mode austro-grisonne avec 15 points; au magnifique Hirschen d'Eglisau, Martin Slier débute avec 14 points. L'Al Seda, à Rütli, et le Hirschen, à Oberstammhei, font également partie des nouveaux avec 13 points chacun. La Traube à Ottikon bei Kemptthal (nouveau, 14) et surtout Stephan Stalder au Löwen, à Nänikon (16), gagnent un point et méritent le voyage.

Les deux meilleurs du canton demeurent Horst Petermann, dont la prestation est au sommet (19), et Hans Peter Hussong, à Uetikon am See, qui fait figure de puriste parmi les meilleurs chefs suisses (18).

## **Bâle: quelle année!**

C'est à rêver d'être Bâlois! Dans un rayon de 50 kilomètres, les gourmets y sont gâtés, sans parler de l'Alsace ni de l'Allemagne du Sud qui sont voisines. Mais, cette fois, c'est dans la City que ça se passe. Dans le cadre du noble Hôtel des Trois Rois, notamment, où la prestation de Peter Knogl associe à la beauté de l'hôtel un service exceptionnel et une cuisine claire, précise et pertinente: un 18<sup>e</sup> point vient donc fleurir les bords du Rhin pour notre «Promu alémanique de l'année». La Brasserie des Trois Rois fait également son entrée au GaultMillau (13 points).

Deuxième point fort: Tanja Grandits fait son entrée sur la scène bâloise. Elle passe pour l'une des cuisinières les plus douées et les plus singulières du pays et n'a pas hésité à s'attaquer au vénérable Stucki sur le terrain du Bruderholz. On ne peut que féliciter les nouveaux propriétaires pour leur choix et pour la rénovation nécessaire des locaux. Tanja Grandits n'hérite pas d'emblée du panneau rouge de ses prédécesseurs, mais elle débute avec les 16 points acquis à Eschikofen (TG) et devra d'abord prouver qu'elle est vraiment la bonne personne à la bonne place: nos dernières visites annoncent cependant un point supplémentaire imminent. De roi (Knogl) en reine (Grandits), il convient de ne pas oublier le maître Peter Moser qui défend souverainement ses 18 points aux Quatre Saisons (Mercur Hotel Europe).

Aux abords de la ville, on sait depuis longtemps que Flüh est une destination privilégiée des gourmets avec ses deux établissements notés 17/20 (Martin, Zur Säge). Mais voilà qu'une nouvelle adresse vient s'y ajouter, à Bubendorf, l'Osteria Tre s'intègre au très profilé Hotel Bad Bubendorf. Il convient donc de retenir le nom de Gianluca Garigliano qui mérite d'emblée 14 points pour sa cuisine italienne d'une remarquable diversité.

## **Lucerne et Suisse centrale: le comeback du Gütsch**

Principale nouveauté en Suisse centrale, le Château Gütsch qui domine la ville de Lucerne vient de rouvrir après des années difficiles. C'est l'oligarque russe Lebedev qui s'est offert ce petit château pour lui redonner son lustre, entre autres avec l'engagement du jeune chef Fabian Inderbizin, notre «Découverte de l'année en Suisse alémanique» l'an passé. Son talent ne fait aucun doute et il garde sans peine les 15 points gagnés à Kastanienbaum. Ulf Braunert du Jasper de l'Hôtel Palace reste par ailleurs numéro un en ville avec ses 16 points. Mais la concurrence se durcit...

Hors de la ville, trois cuisiniers expérimentés se voient récompensés pour leur travail sans relâche: Beat Stofer du Balm à Meggen, Werner Tobler du Braui à Hochdorf et Hans-Peter Suter du Kreuz à Emmen gagnent tous leur 15<sup>e</sup> point. Raphale Tuor de l'Adler à Nebikon et Stefan Wiesner du Rössli à Escholzmatt dominent le canton avec leurs 17 points. Nouveaux, le Bahnhöfli de Sursee, le Kurhaus d'Ohmstal et l'Obernau à Kriens entrent avec 13 points.

Dans le canton de Schwytz, Franz Wiget (Adelboden, Steinen) fait figure de valeur étalon avec ses 18 points. Le Pur du Seedamm Plaza à Pfäffikon grimpe à 15. A Küssnacht a. R., le club de golf est l'un des rares à se distinguer par de bons scores gastronomiques (13). Alors que l'Obstmühle, à Schwytz, démontre qu'une adresse toute simple peut aussi trouver sa place dans ce guide (12).

Dans le canton de Zoug, le Waldheim, à Risch, reconquiert ses 15 points. Son voisin, le Wildenmann, à Buonas, en perd un par suite du départ du chef, dont le successeur semble néanmoins prometteur.

Bonnes nouvelles d'Engelberg où de solides bases gastronomiques semblent assurées en dépit de quelques changements: le Schweizerhaus passe de 13 à 14, l'ancien Axel's s'appelle désormais Hess et obtient 14 points. Dans le canton d'Uri, on regrette le départ des excellents hôtes du Zwysighaus, à Bauen.

## **Berne et Oberland bernois: le Boss déménage**

Mauvaise nouvelle: attiré par un projet dans l'Emmental (révélé après le bouclage de ce guide) Fredi Boss, le plus grand talent de la capitale avec 17 points, ne restera au Meridiano (Kursaal Bern) que jusqu'à la fin de l'année. Mais, heureusement, la ville offre d'autres solutions: Gregor Zimmermann au Bellevue Palace (16/20) et Werner Rothen du Zentrum Paul Klee (16/20) semblent en grande forme. Florina Manz du Flo's Restaurant gagne son 14<sup>e</sup> point et le Yu du Kursaal Bern son 13<sup>e</sup>. Quant aux nouvelles adresses, on notera le Bellavista (13/20) et le Waldheim (12/20).

A Interlaken, nous regretterons les deux chefs du Victoria-Jungfrau, Manfred Roth et Mike Wehrle. Venu de l'Adlon, à Berlin, Rainer Sigg est le nouvel executive chef de la maison et remplace les deux d'un coup: le 16<sup>e</sup> point ne semble pas menacé.

En dehors de la Ville fédérale, au paradis des gourmets qu'est le Saanenland, Michael von Siebenthal de l'Alpenrose, à Schönried, nous a favorablement impressionnés. Ce petit Relais & Châteaux tout en raffinement gagne donc son 15<sup>e</sup> point. Le Klösterli, à Pieterlen (14/20), et le Balmhorn, à Blausee-Mitholz (13/20), gagnent chacun un point.

Nouvelles adresses bernoises, avec 13 points: le Sternen à Därlingen, le Zur Traube à Herrenschwanden, le Kinner's Restaurant im Gade à Interlaken, le Schlössli à Ispach, le Tanaka à Kehrsatz et le Worbenbad à Worben.

## **Argovie, Soleure : la grande cuisine japonaise**

Alors que la cuisine japonaise connaît un succès croissant dans toute l'Europe, on ne trouve paradoxalement que peu de vraiment bonnes tables japonaises. A ce titre, les Argoviens peuvent s'estimer heureux. A Wilden, le Ryokan Hasenberg du Restaurant Usagiyama fait exception. Le menu Kyo-Kaiseki est grandiose et vaut 15 points. Martin Bänziger à Seon gagne également son 15<sup>e</sup> point. Autres promotions en Argovie, le Jeannette à Aarau (14), le Rosmarin à Lenzburg (13), le Seerose Classic à Meisterschwanden (13). Et trois nouveaux: le Federal à Zofingue (13), le Pinte/Bolognese à Dättwil (12), le Seebrise à Birrwil (12).

Le canton de Soleure connaît peu de changements. Pas de nouvelle concurrence pour les trois 17/20 (Reto Lampart à Hägendorf, Jörg Schlasssek à Riedholz et Arno Sgier à Trimbach). Le Forst à Thunstetten gagne un 13<sup>e</sup> point et le Grenchner Hof, à Granges, fait son entrée dans le guide avec 13/20.

## **Suisse orientale: la cuisinière de l'année! (Appenzell, Thurgovie, Saint-Gall, Schaffhouse, Liechtenstein)**

Il y a toujours des trouvailles à découvrir en Suisse orientale. En Appenzell, à Weissbad, Käthi Fässler ne se contente pas de combler la centaine d'hôtes de l'hôtel. Avec sa brigade géante, elle réjouit également les gastronomes venus au Flickflauder (16/20), où l'on mange de mieux en mieux. C'est pourquoi Käthi Fässler reçoit le titre rarement attribué de «Cuisinière de l'année» accompagné de nos félicitations. Alors qu'au Gupf, à Rehetobel (AR), la renommé de la cave n'est plus à prouver, on fait bien de s'intéresser aussi au cuisinier: Walter Klose vient d'y gagner son 17<sup>e</sup> point. Autres promus en Appenzell, le Frischknecht's Anker à Urnäsch (14) et l'Hotel Heiden à Heiden (13).

Dans le canton de Saint-Gall, aux portes de Bad Ragaz, il existe un eden culinaire, le Kuriger's Paradies qui obtient 16/20. A Rapperswil, le Falkenburg monte à 15. Le Nef's Rössli à Flawil obtient 14 et le Sonne à Gossau (SG) 13. En nouveaux arrivés, on trouve le Kunsthof à Uznach (14), le Wildegg (14) et le Candela à Saint-Gall (13), le Dieci al Lago à Rapperswil (13) et le Löwen à Bad Ragaz (12).

Dans le canton de Schaffhouse, André Jaeger du Fischerzunft reste largement en tête avec 19/20. Le fascinant Burg Hohenklingen, à Stein am Rhein, et le Schiff, à Schaffhouse, entrent avec chacun 13 points. L'Alte Rheinmühle, à Büsingen, gagne le 14<sup>e</sup>.

En Thurgovie, Wolfgang Kuchler se trouve un peu isolé au Schäfli, à Wigoltingen (18/20), depuis le départ de Tanja Grandits pour Bâle. En vue de la prochaine édition du guide, il envoie son fils s'installer dans le village voisin... Eschikofen reste par ailleurs dans la course, car le successeur de Tanja Grandits, Jörn Engelhard, débute avec 13/20.

Pas de changement dans le canton de Glaris, ni dans la principauté du Liechtenstein, où Klaus Schatzmann reste le prince au niveau gastro, à Triesen.

## **Grisons: gare à Steingruber!**

Il y un an, nous fêtons Andreas Caminada, «Cuisinier de l'année» au Schauenstein, à Fürstenaun. A peine ce titre digéré, le voici parti à l'assaut de son 18<sup>e</sup> point, qu'il obtient à présent. Pas loin, son confrère et néanmoins ami, le Tessinois Sandro Steingruber, s'est installé dans le tout nouveau restaurant Epoca du Waldhaus, à Flims, où il obtient 17 points. Dans le même resort, le chef exécutif Ulrich Borer s'est senti invité à passer à la vitesse supérieure. Le voici au nouveau grand restaurant Ronde, avec 14 points. Et, dans la foulée, le voisin participe à la fête: l'Adula, à Flims, retrouve ainsi son 15<sup>e</sup> point. Klaus Ziegler, du Ziegler's Riva, à Laax, entre dans la course, également avec 15 points.

A Vals, le Terme obtient par ailleurs 15 points; à Davos, le Morosani Posthotel aussi. A Losthallo, le Groven a 14 et, à Choire, le Va Bene 13. L'Osteria Poltera entre dans nos pages avec 12 points et, dans le courant de l'hiver, l'Hôtel Kulm renouera sans doute avec nos pages.

En Engadine, Daniel Bumann du Chesa Pirani, à La Punt, retrouve ses 18 points. Ainsi, ils sont de nouveau trois en tête de liste, avec l'infatigable Roland Jöhri au Talvo, à Champfèr, et le jeune Boris Benecke du Paradies, à Ftan. A Pontresina, le Grand Hôtel Kronenhof a

déjà fêté sa nomination comme «Hôtel de l'année», ainsi que le 16<sup>e</sup> point de son chef Bernd Schützelhofer au Kronenstübli. Toujours à Pontresina, le Collina et sa brigade thaïlandaise obtiennent un 13<sup>e</sup> point. A Celerina, deux promus gagnent leur 14<sup>e</sup> point: le Chesa Rosatsch et le Misani. A Saint-Moritz, le nouveau Carlton et ses suites tiennent à briller aussi du côté des cuisines: le Tschiné obtient ainsi 14/20. Le Crystal gagne un 14<sup>e</sup> point, le Cascade, au village, l'El Paradiso, sur les pistes, et le Chesa Guardalej, à Champfèr, entrent dans nos pages avec 13 points. A Zuoz, c'est l'Allegra qui fait son entrée avec 14 points.

### **Tessin: Frank Oerthle est promu**

Bonnes nouvelles de Lugano: la Villa Castagnola bénéficie d'investissements et de rénovations constants. Son restaurant s'améliore également: chef de l'Arte, Frank Oerthle, cuisine les pieds dans l'eau. Sa cuisine méditerranéenne obtient 16 points et il est notre «Promu tessinois de l'année». Martin Dalsass (Santabbondio, à Sorengo, 18/20) demeure en pole position. Et le Cacciatori à Cademario grimpe à 13, alors que le Cristallo en plein centre de Lugano obtient 14.

De l'autre côté du Monte Ceneri, les cinq-étoiles d'Ascona restent de bonnes adresses pour les gourmets. Au village, Ivo Adam fait fureur avec son Seven, 15 points. A Locarno, l'Osteria Chiara monte à 13, et le Da Valentino (14) et le Locanda Locarnese (12) sont de la partie pour la première fois. A Bellinzona, le Piedemonte entre avec 13 points et, pas loin, à San Vittore, l'Osteria Fagetti entre avec 12.



## Données pratiques

### **GaultMillau Guide Schweiz 2009**

Urs Heller

Le guide de voyage des gourmets.

Contient une rubrique «les meilleurs hôtels de Suisse».

800 restaurants testés, évalués et commentés.

580 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.

### **GaultMillau Guide Suisse 2009, spécial Suisse romande**

Urs Heller: rédacteur en chef

Knut Schwander: responsable édition romande

302 restaurants testés, évalués et commentés

Dont 30 nouvelles adresses romandes.

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

Format: 13,5 × 21 cm, Fr. 29.50

### **Commandes**

Ringier SA, GaultMillau

Pont Bessières 3, Case postale 7289, 1002 Lausanne

Tél: 0848 484806, Fax: 0848 484810

E-mail: gaultmillau-romandie@ringier.ch

Egalement en vente en librairie.



**PARTENARIAT AVEC GAULTMILLAU**

## **En 2009, le «Cuisinier de l'année» roulera au volant de la nouvelle Audi Q5**

Le «Cuisinier de l'année» pour 2009 s'appelle Dominique Gauthier et affiche 18 points au GaultMillau. Ce chef régale ses hôtes au restaurant Le Chat-Botté de l'Hôtel Beau-Rivage, célèbre cinq-étoiles genevois. Et, comme tous ceux qui peuvent s'enorgueillir de ce titre, il roulera au volant d'une Audi.

Depuis 2003, Audi est fier d'être le partenaire du «Cuisinier de l'année». Ce partenariat n'est pas fortuit, car Audi sait ce qu'il faut pour assurer son succès. Et, chaque année, le «Cuisinier de l'année» connaît la recette et les ingrédients de la notoriété: des produits de qualité, de la créativité et une touche d'audace technique.

AMAG met à disposition de Dominique Gauthier une Audi Q5 durant toute une année. Ernesto Larghi, chef de la marque Audi chez Amag, se réjouit d'ores et déjà: «L'Audi Q5 convient particulièrement bien au chef de cette année, parce qu'elle est la preuve du bon goût comme la truffe, belle à regarder comme une assiette subtilement dressée et remplie d'émotion comme la découverte d'un grand cru.»

Adressez vos questions à

**AMAG Automobil- und Motoren AG**

Herr Harry H. Meier

Public Relations Manager Audi

Tél. 056 463 93 61

harry.meier@amag.ch