

LES LAURÉATS



CÉRÉMONIE DE REMISE DU MÉRITE CULINAIRE SUISSE 2023

EN PRÉSENCE DU CONSEILLER FÉDÉRAL
GUY PARMELIN

HÔTEL BELLEVUE
Berne, le 6 mars 2023



MÉRITE CULINAIRE D'HONNEUR 2023

GÉRARD RABAEY

Il est l'un des pères fondateurs de la grande gastronomie moderne en Suisse : Gérard Rabaey, 75 ans, natif de Caen, s'est d'abord fait connaître à Veytaux à la fin des années 70. Puis, avec son épouse Josette, ils ont racheté le Café du Pont, à Brent, en dessus de Montreux. D'une ruine, ils ont fait un restaurant mondialement connu: leur Pont de Brent a obtenu 3 étoiles au Michelin et 19 points au GaultMillau, qui nommera Gérard Rabaey « Cuisinier de l'année » par deux fois. La créativité, la rigueur, la constance et le respect, tant des produits que des clients, de ce chef exceptionnel ont marqué une génération de jeunes cuisiniers qu'il a formés. Ses livres de recettes sont devenus des références.

MÉRITE CULINAIRE 2023 - CUISINIERS CHEFS

DOMINIK HARTMANN

Rickenbach bei Schwyz, ein 1200-Seelendorf, das auf der kulinarischen Landkarte der Schweiz wichtig geworden ist. Weil dort im Restaurant Magdalena Dominik Hartmann am Herd steht, der sich pionierhaft der fleischlosen Gourmetküche verschrieben hat. Wohlgemerkt: in ziemlicher Distanz von den urbanen Vegi-Hochburgen. Hartmann weiss, wie man in zig Arbeitsschritten eine Rande zum vegetarischen "Steak" macht. Oder wie aus Pilzen, Kräutern und wiederum viel Detailliebe ein Fond mit ungewöhnlicher Tiefe entsteht. Dank diesem Küchenchef haben unzählige Geniesserinnen und Geniesser lernen dürfen, dass es tatsächlich nicht täglich Fleisch sein muss.

SILVIA MANSER

« Restaurant Trube in Gais » Für einmal ist der Name nicht Programm, denn wenn man bei Silvia Manser etwa die berühmte Appenzeller Siedwurst erwartet, liegt man total falsch. Silvia kocht ihren eigenen Stil auf sehr hohem Niveau. Mit regionalen Produkten und einer persönlichen Handschrift, kreiert sie köstliche Gerichte mit typisch weiblichem Akzent. Bodenhaftung und Perfektion - das sind keine Widersprüche, wie Silvia Manser beweist. In der Trube in Gais springe sie nicht gleich auf jeden Trend auf, wie sie selber sagt. Aber dennoch seien Regionalität - zurzeit eigentlich der grösste Trend überhaupt - bei den Zutaten selbstverständlich. Und so wie der Schweizer Tourismus froh sein kann, eine so idyllische Gegend wie das Appenzellerland zu haben - so kann sich die Appenzeller Gastrolandschaft glücklich schätzen, eine so talentierte Küchenchefin ihr eigen zu nennen.

FRANCK REYNAUD

Bientôt 30 ans que ce natif de Montpellier offre à Crans-Montana l'une des meilleures tables de Suisse. Audacieux, Franck Reynaud ne cesse de bousculer nos papilles, jonglant entre grande cuisine classique, saveurs inédites et cuissons surprenantes. Il sait faire du produit le plus simple un plat unique dont les saveurs hantent nos souvenirs gourmands. Il magnifie les produits du terroir suisse, sans oublier pour autant ses racines du Sud. De l'Hostellerie du Pas de l'Ours, sa table gastronomique, au bistrot des Ours en passant par la cabane des Violettes ou le restaurant « Le Partage », Franck Reynaud explore les moindres pistes de la cuisine avec, en fil rouge, le plaisir.

PIERRICK SUTER

On pourrait croire que Pierrick Suter n'a fait que 4 km entre son village de naissance et la ville de Lucens qu'il régale depuis près de trente ans, mais son trajet a passé par Echallens, chez les Ravet, Gstaad ou Küssnacht, chez Edgar Bovier, ou Crissier, chez Freddy Girardet. Un parcours qui lui permet d'offrir une cuisine gourmande, généreuse, joyeuse dans le petit bijou qu'il a repris avec son épouse Jane-Lise à côté de la gare. On y mange délicieusement bien, on y est accueillis en amis et on en repart avec peine.

MÉRITE CULINAIRE 2023 - PÂTISSIERS-CONFISEURS

DAVID PASQUIET

D'abord cuisinier-pâtissier, David Pasquiet excelle comme chocolatier depuis près de 20 ans. En 2013, il décroche la première place au Swiss Chocolate Masters et caracole dans le top 10 des meilleurs chocolatiers du monde. Toujours au sommet, cet alchimiste de la gourmandise sublime la fameuse fève au travers des créations uniques marquées d'une touche artistique. Avec sa femme Virginie, il a créé son propre chocolat de couverture, en établissant un lien direct avec des petits producteurs du Nord du Pérou respectueux de l'environnement et offrant des conditions de travail dignes. David Pasquiet a de l'éthique, du cœur et du talent.

GIUSEPPE PIFFARETTI

A quasi 50 anni dall'apertura del suo primo negozio, Giuseppe, per i ticinesi Mastro Piff, continua a stupire per costanza, professionalità e capacità di trasmettere, senza dimenticarsi della Bottega. Incontri internazionali, corsi, concorsi, trasmissioni televisive, si sono susseguiti durante tutta la sua carriera, e grazie alle competenze acquisite, in modo particolare nel mondo dei lieviti, è diventato consulente della società Maestri Panettieri e Pasticceri del Canton Ticino. Da ultimo ha creato la coppa del Mondo del Panettone, oramai simbolo della produzione ticinese. Membro di numerose associazioni professionali, è un vero ambasciatore di queste belle professioni ben oltre i confini cantonali.