

Suisse Modifié hier à 20:13



Le Mérite culinaire suisse 2023 remis à Franck Reynaud et Pierrick Suter



Le Mérite suisse est décerné par la Fondation pour la promotion du goût. [Anthony Anex - Keystone]

Les chefs Franck Reynaud, de l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana (VS), et Pierrick Suter, du Restaurant de la Gare de Lucens (VD), font partie des quatre cuisiniers distingués par le Mérite culinaire suisse 2023. Il a été attribué lundi à Berne en présence du conseiller fédéral Guy Parmelin.

Cela fait bientôt 30 ans que Franck Reynaud, Français natif de Montpellier, "offre à Crans-Montana l'une des meilleures tables de Suisse", écrit la Fondation pour la promotion du goût, **organisatrice du prix**. "Audacieux, il ne cesse de bousculer nos papilles, jonglant entre grande cuisine classique, saveurs inédites et cuissons surprenantes".

Pierrick Suter régale lui aussi depuis près de 30 ans à Lucens, dans le canton de Vaud. Mais son trajet est passé par Echallens (chez les Ravet), Gstaad, Küssnacht (chez Edgar Bovier), ou Crissier (chez Freddy Girardet). Ce parcours 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 accueilli en ami et on en repart avec peine", souligne la fondation.

Une cheffe alémanique parmi les lauréats

Une femme, Silvia Manser du "Truube" à Gais, en Appenzell, figure aussi parmi les lauréats. Grâce à des produits régionaux, elle crée dans sa cuisine des plats succulents, avec "un accent féminin typique et une écriture personnelle".

Le quatrième gagnant du prix 2023 est Dominik Hartmann, du restaurant Magdalena à Rickenbach bei Schwyz, qui s'est dédié à la cuisine gastronomique sans viande.

Le Valaisan David Pasquiat aussi primé

Le Mérite culinaire des pâtisseries-confiseurs revient à David Pasquiat et Giuseppe Piffaretti. Le premier est chocolatier depuis près de 20 ans et figure "dans le top 10 mondial" de la profession, souligne le communiqué. Cet artisan valaisan des gourmandises chocolatées travaille notamment en lien étroit, aux côtés de son épouse Virginie, avec de petits producteurs du Pérou respectueux de l'environnement. "De l'éthique, du coeur et du talent", résume la laudatio.

L'autre lauréat dans cette catégorie, le Tessinois Giuseppe Piffaretti, continue de surprendre et d'innover, près de 50 ans après l'ouverture de son premier magasin. Il est à l'origine du lancement de la "Coupe du monde du Panettone", qui valorise le savoir-faire de son canton.

Un mérite d'honneur pour Gérard Rabaey

Enfin, le Mérite culinaire d'honneur revient à Gérard Rabaey (75 ans). Ce natif de Caen (France) est un des fondateurs de la grande gastronomie moderne en Suisse. Il s'y est fait connaître à Veytaux (VD) à la fin des années 70, puis en rachetant le Café du Pont à Brent, au-dessus de Montreux (VD), dont il a fait une adresse - le Pont de Brent - mondialement connue, avec son épouse Josette.

Le GaultMillau l'a nommé "cuisinier de l'année" à deux reprises. Il a marqué une génération de jeunes cuisiniers, et ses livres font toujours recette.

ats/oang

Publié hier à 18:32 - Modifié hier à 20:13

Le Guide Michelin présente sa nouvelle cuvée

Alexandre Couillon, chef du restaurant "La Marine" à Noirmoutier (Vendée), a été distingué de trois étoiles Michelin dans la nouvelle sélection France, ont annoncé lundi les organisateurs lors d'une cérémonie à Strasbourg.

Ce chef est le seul à être promu à cette plus haute distinction gastronomique dans l'édition 2023. Cela porte le nombre de triple-étoilés à 29, contre 31 l'année dernière après les rétrogradations de Guy Savoy et Christopher Coutanceau ainsi que la fermeture du restaurant de Christophe Bacqué.

>> Lire: **Le "meilleur chef au monde", le Français Guy Savoy, perd sa 3e étoile Michelin**

Parmi les établissements aux trois étoiles figure l'Hôtel de Ville de Crissier (CD), restaurant qui les détient depuis 1994 avec Freddy Girardet puis Philippe Rochat, Benoît Violier et aujourd'hui Franck Giovannini.

Interrogé lundi dans le 12h30 de la RTS, ce dernier a tenu à relativiser un peu l'importance de cette reconnaissance et de l'incertitude qui règne avant chaque nouvelle édition. "On doit faire avec, ça fait partie du jeu mais on essaie de ne pas trop y penser", a-t-il souligné.

Et "le moteur au quotidien, c'est plutôt la clientèle, de faire plaisir à nos clients (...) Les étoiles, c'est le bonus", a ajouté le grand chef.

>> L'interview de Franck Giovannini dans le 12h30:



Le Guide Michelin décerne ses étoiles aux restaurants pour 2023: interview de Franck Giovannini / Le 12h30 / 3 min. / hier à 12:38

Le millésime 2023 du Guide compte 44 promotions: 39 adresses se voient attribuer leur première étoile (contre 41 l'année dernière) et quatre nouveaux restaurants se voient distingués de deux étoiles. Sur ces 44 promotions, 37 sont des tables en région.

À consulter également



Le cuisinier de l'année 2023 est le chef Benoît Carcenat à Rougemont (VD)

Suisse
Le 7 novembre 2022



Josef Zisyadis: "Il faut que la Suisse figure sur la carte mondiale du goût"

Suisse
Le 16 septembre 2022



Philippe Chevrier: "Avant d'ouvrir un restaurant, il faut savoir qui on va mettre dedans"

Economie
Le 6 septembre 2022



Six chefs récompensés par le Mérite culinaire suisse 2022

Suisse
Le 21 février 2022

La RTS

À propos
FAQ
Conditions générales
Charte de confidentialité
Gérer les paramètres relatifs aux cookies

Contact
Travailler à la RTS
Communiqués de presse
Play Suisse

Ventes aux professionnels
Visiter les studios
Assister aux émissions
La Boutique RTS

Médiation