

Communiqué de presse

Avec 19 points, Heiko Nieder (The Dolder Grand) est le «Cuisinier de l'année» du *GaultMillau* 2019

Zurich, le 8 octobre 2018

Après dix ans d'efforts, Heiko Nieder, chef Fine Dining au Dolder Grand, à Zurich, est «Cuisinier de l'année» 2019 avec la note maximale: 19 points.

«Depuis dix ans, Heiko Nieder nous enthousiasme, nous stimule, nous épate et, parfois, nous bouscule. Nous n'allons donc pas lui refuser plus longtemps la consécration qu'il mérite pour son travail intensif et pour sa cuisine aussi pertinente que conséquente», annonce Urs Heller, rédacteur en chef du *GaultMillau* Suisse. Heiko Nieder est ainsi le septième chef suisse obtenant 19 points, aux côtés de Franck Giovannini (Crissier, VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château, VD), Didier de Courten (Sierre, VS), Philippe Chevrier (Satigny, GE), Andreas Caminada (Fürstenu, GR) et Peter Knogl (Bâle).

Sur la colline du Dolder, Heiko Nieder bénéficie de conditions optimales. Avec sa jeune brigade, il peut se consacrer tout entier à The Restaurant. Légumes et herbes aromatiques proviennent du jardin de la maison. Et même après dix ans derrière les mêmes fourneaux, il ne donne aucun signe d'essoufflement: l'homme à la pincette est trop fier pour ça. «La grande cuisine implique du travail, de l'intelligence, de l'intuition et du savoir», affirme-t-il.

«Cuisinière de l'année», Marie Robert, Le Café Suisse, Bex, VD, 16 points

Toujours à l'affût de grands talents, le *GaultMillau* sait les découvrir là où on ne les attend pas forcément: ce n'est donc ni dans un grand hôtel, ni dans un restaurant de haut vol, mais dans un «café» qu'il a trouvé sa «Cuisinière de l'année». C'est dans le cadre simple et modeste du Café Suisse, à Bex (VD), que cuisine la joyeuse Marie Robert, juste 30 ans. Membre des Jeunes Restaurateurs, elle y fait des merveilles de créativité stylée, de poésie, de pertinence, avec souvent une touche spectaculaire. Elle gagne deux points d'un coup et obtient 16/20.

Quatre fois 18 points, une fois 17: Klose, Zier, Roock, Göschel, Bedouet

En Suisse romande, Armel Bedouet obtient 17 points dans son minuscule, insolite et exquis restaurant L'Aparté, au Royal Manotel, à Genève. Comme toujours, le *GaultMillau* tient à valoriser les chefs audacieux, jeunes et entreprenants. Ce qui ne l'empêche pas de saluer aussi la grande cuisine classique réinterprétée avec brio. Démonstration en Suisse orientale, où se trouvent deux «Promus de l'année»: les avant-gardistes Sebastian Zier et Moses Ceylan, aux fourneaux de l'Einstein, à Saint-Gall, ainsi que le traditionnel Walter Klose, dont les sauces intenses font l'attrait du Gupf, à Rehetobel (AR). Deux visions très différentes de la cuisine, qui méritent toutes deux 18 points. De même, Mattias Roock, qui gère l'héritage d'Othmar Schlegel au Castello del Sole, à Ascona. En se fournissant sur les terres de l'hôtel, il y a développé sa signature propre, qui lui vaut aujourd'hui le titre de «Promu tessinois de l'année». A Gstaad, c'est le restaurant Sommet, de l'hôtel Alpina, qui voit son chef, Martin Göschel, récompensé pour son travail remarquable. Il avait déjà obtenu 18 points au Paradies, à Ftan (GR), il les retrouve dans l'Oberland bernois. Un autre chef ayant obtenu 18 points prend sa retraite, il s'agit de Hans-Peter Hussong, gratifié d'une «Toque d'honneur».

Quatre découvertes éblouissantes

«La vocation du *GaultMillau* ne consiste pas uniquement à mettre en valeur les stars. Il tient au contraire à dénicher les talents de demain et à les promouvoir, explique Urs Heller. L'exploration fait notre force. Et

2019 est l'année des découvertes.» En Suisse romande, c'est le Belge Bert De Rycker qui se profile en «Découverte de l'année», avec 15 points au Rawyl, à Randogne (VS), sur la route qui mène à Crans-Montana. En Suisse alémanique, Pascal Steffen, ex-second de Nenad Mlinarevic, enthousiasme son public à Bâle. Sa spécialité? Les légumes: l'homme est dans l'air du temps. Puis il y a Jeroen Achtien, ex-second de Jonnie Boer, aux Pays-Bas: c'est au Vitznauerhof, au bord du lac des Quatre-Cantons, qu'il cuisine en été. L'hiver, il se replie à Davos, chez Sens 1605, au Waldhotel. Elève de Caminada, Marco Campanella est chef de La Brezza, le restaurant de l'hôtel Eden Roc, à Ascona. Tous trois obtiennent 16 points.

Le «Sommelier de l'année» est une sommelière: Anna Junge

Les femmes restent minoritaires dans l'univers de la gastronomie de haut vol. Celles qui s'y profilent méritent une ovation. Ainsi Tanja Grandits (Stucki, Bâle) figure en tête avec 18 points. Mais en sommellerie aussi, les femmes révèlent leurs talents: chez Andreas Caminada, au Schloss Schauenstein, c'est Anna Junge qui tient les clés de la cave. Sa passion et son savoir encyclopédique lui valent le titre de «Sommelier de l'année». A l'aise pour parler des vins de la Bündner Herrschaft autant que des crus du monde entier, elle surprend les hôtes avec ses découvertes exceptionnelles. Elle rejoint ainsi Nathalie Ravet dans le peloton de tête des sommelières du pays.

«Pâtissier de l'année», «Star à l'étranger», «Hôtel de l'année»

Le *GaultMillau* tient à mettre en lumière les pâtisseries talentueux. Cette année, c'est le tour de Sébastien Quazzola, du Richemond, à Genève. Cornelius Speinle, notre «Découverte de l'année» en 2015, s'est, lui, établi à Hambourg, où il dirige les cuisines du nouvel hôtel emblématique The Fontenay, auquel le *GaultMillau* Allemagne a donné la note de 17/20. Quant à l'«Hôtel de l'année», on l'a lu dans la presse, c'est le Bürgenstock Resort Lake Lucerne, un hôtel de classe internationale. Directeur de la restauration, Mike Wehrle a d'emblée vu quatre de ses restaurants référencés dans le guide avec un total de 58 points!

Ringier Axel Springer Suisse SA
Corporate Communications

Informations:

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

Le communiqué de presse et des photos sont disponibles sur:

www.gaultmillau.ch/fr/les-news/gaultmillau-2019-communique-de-presse
www.ringieraxelspringer.ch => Médias

A propos de *GaultMillau*

Quels sont les meilleurs restaurants de Suisse? Qui sont les cuisiniers les plus créatifs? Le *GaultMillau* Suisse se profile comme le principal guide gastronomique du pays. Huit cent cinquante restaurants y sont répertoriés, évalués et décrits. Les cuisiniers vedettes y figurent en photo. Le guide est quotidiennement cité dans la presse. L'application *GaultMillau* pour Apple iOS renseigne les gourmets sur les meilleures adresses.

GaultMillau en version numérique, Gaultmillau.ch, propose chaque jour des recettes et des vidéos de grands chefs, des interviews et des news, ainsi que de nouvelles découvertes.

Données pratiques

***GaultMillau* Guide Suisse 2019, édition romande**

Urs Heller: rédacteur en chef
Knut Schwander: responsable édition romande
Contient une rubrique «Les 125 meilleurs vigneronns de Suisse»,
385 restaurants testés, évalués et commentés,
296 pages, 3 plans de villes, carte synoptique de la Suisse.
Format: 13,5 × 21 cm, CHF 34.90

Commandes

Ringier Axel Springer Suisse SA, *GaultMillau*, case postale 7289, 1002 Lausanne
www.online-kiosk.ch/gault-millau-fr, téléphone 0848 48 48 01
Egalement en vente en librairie.
ISBN 2-940260-64-8

***GaultMillau* Guide Schweiz 2019**

Urs Heller: rédacteur en chef
Le guide de voyage des gourmets
Contient les rubriques «Les 125 meilleurs vigneronns de Suisse»
et «Les 90 meilleurs hôtels de Suisse»,
850 restaurants testés, évalués et commentés,
560 pages, 7 plans de villes, carte synoptique de la Suisse.
Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Commandes

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*-Kundendienst, 4800 Zofingen
Téléphone +41 58 269 25 03, e-mail: buchshop@ringieraxelspringer.ch
Egalement en vente en librairie.
ISBN 978-3-9524635-2-9

Les distinctions 2019

Cuisinier de l'année

Heiko Nieder, The Dolder Grand, The Restaurant, Zurich, 19 points

Il est l'homme à la pincette. Heiko Nieder ne laisse rien au hasard dans la cuisine de The Restaurant. Ses créations sont époustouflantes, généreuses, sans limites et uniques. Chef Heiko assure au Dolder Grand sa place sur la carte de la gastronomie mondiale. *GaultMillau* lui attribue 19 points et le titre de «Cuisinier de l'année».

Cuisinière de l'année

Marie Robert, Le Café Suisse, Bex, VD, 16 points

Toujours à l'affût de grands talents, le *GaultMillau* sait les découvrir là où on ne les attend pas forcément: ce n'est donc ni dans un grand hôtel, ni dans un restaurant de haut vol, mais dans un «café» qu'il a trouvé sa «Cuisinière de l'année». C'est dans le cadre simple et modeste du Café Suisse, à Bex (VD), que cuisine la joyeuse Marie Robert, juste 30 ans. Membre des Jeunes Restaurateurs, elle y fait des merveilles de créativité stylée, de poésie, de pertinence, avec souvent une touche spectaculaire. Elle gagne deux points d'un coup et obtient 16/20.

Promu alémanique de l'année I

Walter Klose, Zum Gupf, Rehetobel, AR, 18 points

La cuisine classique a aussi sa place dans le *GaultMillau*: Walter Klose en est une brillante illustration. Depuis des années, il surfe sur la vague du succès. Il enthousiasme son public avec des bouillons de viande aux Knödel, du bar en mousse de mozzarella di bufala et de l'agneau de l'Oberland bernois en croûte d'herbes. Ce natif de Munich est l'un de nos «Promus de l'année» avec 18 points.

Promu alémanique de l'année II

Sebastian Zier et Moses Ceylan, Einstein, Einstein Gourmet, Saint-Gall, 18 points

La cuisine créative a toujours sa place dans le *GaultMillau*, c'est pourquoi il distingue ces deux cuisiniers fantasques: Sebastian Zier et Moses Ceylan, qui font des folies à l'Einstein. Au menu, des plats épatants et stimulants, aux parfums d'Orient. A elle seule leur passion pour les légumes mérite une ovation. La voici, avec 18 points et le titre de «Promus de l'année».

Promu tessinois de l'année

Mattias Roock, Castello del Sole, Locanda Barbarossa, Ascona, TI, 18 points

A Ascona, le Castello del Sole est numéro 1. Et il le doit en partie à Mattias Roock, son chef clairvoyant et ouvert d'esprit. Sa formule magique: il se sert dans le grandiose jardin de l'hôtel (Terreni alla Maggia), puis développe un brillant concept «from farm to table». Le 18^e point est donc de retour et le chef Mattias Roock est «Promu tessinois de l'année».

Promu romand de l'année

Armel Bedouet, Royal Manotel, L'Aparté, Genève, 17 points

Armel Bedouet fait des merveilles à des prix imbattables dans son minuscule restaurant intimiste en plein centre de Genève. Enthousiaste et sympathique, il vient lui-même en salle pour présenter ses plats aux

trois (!) tables. Son menu en cinq actes met la barre haut et lui vaut un 17^e point ainsi que le titre de «Promu romand de l'année».

Découverte alémanique de l'année I
Pascal Steffen, Roots, Bâle, 16 points

Seize points et le titre de «Découverte de l'année» pour ce jeune chef qui a fait des légumes sa signature. Pascal Steffen est en quête continue des meilleurs producteurs. Il apprête les salsifis, les radis, les carottes comme personne. Sa deuxième spécialité, ce sont les sauces, les fonds et les essences. Formé chez Nenad Mlinarevic, il poursuit à présent sa route à lui.

Découverte alémanique de l'année II
Jeroen Achtien, Vitznauerhof, Sens, Vitznau, LU, 16 points

Lorsque arrive le cœur de bœuf râpé, on s'interroge: qui est donc l'extravagant cuisinier qui ose servir cela? Il s'appelle Jeroen Achtien, a été chef chez Jonnie Boer, aux Pays-Bas (trois étoiles), et bouscule à présent les habitudes culinaires du Vitznauerhof, au bord du lac des Quatre-Cantons et en hiver à Davos (chez Sens 1605, au Waldhotel). Ses apprêts peuvent sembler déroutants, mais leurs saveurs sont toujours harmonieuses. Une vraie découverte!

Découverte tessinoise de l'année
Marco Campanella, Eden Roc, La Brezza, Ascona, TI, 16 points

Il sort de la forge à talents d'Andreas Caminada et l'Eden Roc, à Ascona, lui a donné sa chance aux fourneaux de la table signature de la maison, La Brezza. Au menu, on trouve de l'omble, du balck cod, du bouilli de wagyu et des plats évoquant le Sud, comme ses fantastiques raviolis à la burrata. Marco Campanella obtient d'emblée 16 points. Il est la «Découverte tessinoise de l'année».

Découverte romande de l'année
Bert De Rycker, Le Rawyl, Randogne, VS, 15 points

Un arrêt à Randogne s'impose. Entre Sierre et Crans-Montana, Bert De Rycker cuisine avec audace et pertinence. Homard au miso et à la menthe, foie gras aux carottes et aux fraises, cou de porc et langoustine, crabe royal au jus asiatique. Les testeurs en sont revenus épatés et enthousiastes. Le jeune chef belge est donc notre «Découverte romande de l'année», avec 15 points.

Toque d'honneur
Hans-Peter Hussong, Zum Wiesengrund, Uetikon am See, ZH, 18 points

Hans-Peter Hussong prend congé: dorénavant, il ne cuisinera plus que pour ses amis. Le monde du *GaultMillau* lui doit beaucoup, puisqu'il a révélé des talents comme Andreas Caminada et Nenad Mlinarevic, puis les a formés et encouragés. Il a été l'un des précurseurs à s'affranchir des lourdes sauces et des assiettes surchargées.

Sommelier de l'année
Anna Junge, Schauenstein, Fürstenu, GR, 19 points

Anna Junge fait partie de la nouvelle génération de gestionnaires des caves pointues des grandes tables. C'est au Schloss Schauenstein qu'elle associe avec talent, délicatesse et sensibilité les vins et les mets d'Andreas Caminada. Curieuse, elle déniche les meilleurs crus de la Bündner Herrschaft et les appellations secrètes du monde entier. Qu'elle en soit honorée avec le titre de «Sommelier de l'année».

Pâtissier de l'année

Sébastien Quazzola, Le Richemond, Le Jardin, Genève, 16 points

En quête des meilleurs artistes dans le registre des desserts, c'est dans un palace genevois que le *GaultMillau* a trouvé son «Pâtissier de l'année». Il s'appelle Sébastien Quazzola et c'est lui qui met un point final souvent spectaculaire aux menus du Richemond. Il associe truffe, poire et mascarpone et reconstitue un citron Meyer en caramel et en noisettes. Magique!

Star suisse à l'étranger

Cornelius Speinle, The Fontenay, Lakeside, Hambourg, 17 points

Le Tout-Hambourg ne parle plus que du nouvel hôtel de luxe The Fontenay et de son jeune chef, Cornelius Speinle. Ce jeune Schaffhousois y a carte blanche et beaucoup d'ambition à la tête de sa brigade de 14 cuisiniers. Foie gras, suprême de pigeon et bœuf wagyu sont au menu. Cornelius Speinle, qui fut «Découverte de l'année» en 2015, poursuit à présent sa route en qualité de «Star suisse à l'étranger».

Hôtel de l'année

Bürgenstock Resort, Bürgenstock, NW, 16 points, 15 points, 14 points, 13 points

Avec d'emblée 58 points, le directeur de la restauration Mike Wehrle a concrétisé ses ambitions. Il y est parvenu grâce à l'aide des talents qu'il a recrutés dans le monde entier. Authenticité et qualité permettent à quatre des restaurants de ce resort rénové pour 550 millions de francs d'entrer dans le guide. Dirigé par Robert P. Herr, ce lieu d'exception, situé au-dessus du lac des Quatre-Cantons, est une destination gastronomique à part entière. C'est donc tout naturellement l'«Hôtel de l'année».

— Aargau —

Die Top-Restaurants

Gourmet Kaiseki Restaurant Usagiyama,
Hasenberg, Widen, Akihiko Suzuki



Schlossgarten, Schöftland
Christian Mitterbacher



Rosmarin, Lenzburg
Philipp Audolensky



Der Aufsteiger

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen
Tim Munz, Manuel Fichter



Neu im Guide

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Barracuda, Lenzburg
Marc Pierre Kasten



Kettenbrücke, Aarau
Jörg Krölls



Federal, Zofingen
Rudolf Zünd



— Appenzell, AI & AR —

Die Top-Restaurants

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Bären, Grub AR
Dietmar Wild



Trube, Gais AR
Silvia Manser



Anker, Teufen AR
Reto Gadola



Incantare, Zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Blume, Teufen AR
Jacob van Seijen



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI
Käthi Fässler



Krone, Trogen AR
Ivanassèn Berov



Die Aufsteiger

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Krone, Trogen AR
Ivanassèn Berov



Neu im Guide

Blume, Teufen AR
Jacob van Seijen



— Basel, BS & BL —

Die Top-Restaurants

Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel
Les Trois Rois, Basel, Peter Knogl



Roots, Basel
Pascal Steffen



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe,
Basel, Peter Moser



Bel Etage, Der Teufelhof, Basel
Michael Baader



Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL
Flavio Fermi



Schlüssel, Oberwil BL
Felix Suter



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL
Francis Mandin



Oliv, Basel
Didier Bitsch



Der Aufsteiger

Schloss Binningen, Binningen BL
Thierry Fischer



Neu im Guide

Roots, Basel
Pascal Steffen



Ufer 7, Basel
Christoph Hartmann



– Bern –

Die Top-Restaurants

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren
Kurt Mösching



Chesery, Gstaad
Robert Speth



Eisblume, Worb
Simon Apothéloz



Löwen Nik Gygax, Thörigen
Nix Gygax



Steinhalle, Bern
Markus Arnold



Emmenhof, Burgdorf
Werner Schürch



Leonard's, Le Grand Bellevue, Gstaad
Marcus G. Lindner

ohne Note

Die Aufsteiger

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Bären, Dürrenroth
Torsten Bolz



Alpenblick, Adelboden
Björn Inniger



Handeck, Guttannen
Roman Crkon



Essort, Bern
Urs Lüthi



Löie (Löwen), Heimiswil
Marco Lau



Aufsteiger ab 15. Oktober 2018: **La Terrasse**, Victoria-Jungfrau, Interlaken, Stefan Beer



— Bern —

Neu im Guide

Wein & Sein, Bern
Simon Sommer



La Gare, Bernerhof, Gstaad
Marcel Reist



Brasserie 3715, Viktoria Eden, Adelboden
Stefan Kläy



Oh de vie, Lenkerhof, Lenk
Stefan Lünse



Delta Gourmet, Deltapark, Gwatt bei Thun
Stefan Prieler



Gheimtipp, der Essbahnhof, Leuzigen
Steven Moy



Moospinte, Münchenbuchsee
Christoph Mayr



Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
Christoph Hunziker



Veranda, Bern
Max Zwahlen



Hôtel Restaurant de la Clef, Les Reussilles
Diego Albanese

12/20

Zimmermania, Bern
André Kuster



La Rôtisserie, Utzenstorf
Daniela Faraci

12/20

Le Tapis Rouge, Grandhotel Giessbach, Brienz
Tobias Hanne/Lukas Stalder



— Fribourg —

Les meilleures tables

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon
Alain Bächler



La Cène, Fribourg
Mohamed Azeroual



La Pinte des Mossettes, Cerniat
Romain Paillereau



Hôtel de Ville, Fribourg
Frédéric Kondratowicz



Au Sauvage, Fribourg
Serge Chenaux



Käserei, Morat
Marco Plaen



Les promus

La Cène, Fribourg
Mohamed Azeroual



Ben & Leo, Café de la Fonderie, Fribourg
Léonard Gamba, Benoît Waber



Cheval Blanc, Bulle
André Thürler



Les nouveaux

Gasthof zum Roten Kreuz, Giffers
Xavier Briand



Lusine, Corminbœuf
Bruno Delamare



— Genève —

Les meilleures tables

Domaine de Châteauevieux, Satigny
Philippe Chevrier, Damien Coche



Le Cigalon, Thônex
Jean-Marc Bessire



Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genève
Dominique Gauthier



La Bottega, Genève
Francesco Gasbarro



Bayview, President Wilson, Genève
Michel Roth



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genève
Philippe Bourrel



L'Aparté, Royal Manotel, Genève
Armel Bedouet



Tosca, Genève
Saverio Sbaragli



Les promus

L'Aparté, Royal Manotel, Genève
Armel Bedouet



Café de la Place, Chancy
Michel Zufferey



La Bottega, Genève
Francesco Gasbarro



Izumi, Four Seasons Hotel des Bergues, Genève
Mitsuru Tsukada



Tosca, Genève
Saverio Sbaragli



Kakinuma, Genève
Shinya Kakinuma



Côté Square, Hôtel Bristol, Genève
Bruno Marchal



Shibata, Genève
Hiroshi Shibata



Tsé Fung, La Réserve Genève Hôtel & Spa,
Genève-Bellevue, Frank Xu



Les nouveaux

Fiskebar, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix,
Genève, Alessio Corda



L'Artisan, Rotary, Genève
Sébastien Schwebel



Café des Banques, Genève
Philippe Audonnet



Le Lyrique, Genève
Hervé Pochat-Baron

12/20

Le Bologne, Genève
Florian Le Bouhec



L'Olivier de Provence, Genève-Carouge
Philippe Durandea

12/20

Marjolaine, Genève
Francesco Tedesco



Restaurant l'Auberge, Chambésy
Adrien Imesch

12/20

— Graubünden —

Die Top-Restaurants

Schauenstein, Fürstenu
Andreas Caminada



Da Vittorio, Carlton, St. Moritz
Enrico und Roberto Cerea



Homann's Restaurant, Hotel Haus Homann
Samnaun-Ravaisch, Daniel Homann



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr
Rolf Fliegau



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr
Martin Dalsass



Igniv, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
Andreas Caminada, Marcel Skibba



Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Brail
Dario Cadonau



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



Glow by Armin Amrein, Davos
Armin Amrein



The K by Tim Raue, Kulm, St. Moritz
Tim Raue



Cà d'Oro, Kempinski Grand Hotel des Bains,
St. Moritz, Matthias Schmidberger



Sens 1605, Waldhotel Davos, Davos
Jeroen Achtien

ohne Note

Die Aufsteiger

Igniv, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
Andreas Caminada, Marcel Skibba



Pöstli, Morosani Posthotel, Davos
Peter Müller



Nova, Bellevue, Flims
Ruud Willemsen



Adler, Fläsch
Siggi Tschurtschenthaler



La Riva, Lenzerheide
Dominique Schrotter



Scalottas Terroir, Schweizerhof, Lenzerheide
Hansjörg Ladurner



Hotel Weiss Kreuz, Malans
Stefan Jäckel



Gasthaus am Brunnen, Valendas
Matthias Althof



Schlosshotel Chastè, Tarasp
Andreas Heidenreich



Alpenrösli, Klosters
Jos Keurentjes



— Graubünden —

Neu im Guide

Gourmet Stübli, Seehof, Davos
Thorsten Bode



Ustaria Crusch Alba, Guarda
Didi Gapp



Casa Casutt, Ilanz
Linus Arpagaus



Gianottis Wilderei, Pontresina
Francesco Oliva



Chesa Veglia, Badrutt's Palace Hotel,
St. Moritz, Dirk Haltenhof, Andrea Panatti



CheCha, St. Moritz
Reto Mathis, Nicolas Grimaldi



Hato, St. Moritz
Nathan Dallimore



Bündner Stuben, Rovanada, Vals
Fatmir Spescha



7132 Red, 7132 Hotel, Vals
Ulf Bladt



Falknis, Maienfeld
Gion Rudolf Trepp

12/20

Cavigilli, Flims
Sergio Leoni



Greina, Rabius
Andreas Baselgia

12/20

— Jura —

Les meilleures tables

Georges Wenger, Le Noirmont
Georges Wenger, Jérémy Desbraux



Château de Pleujouse, Pleujouse
Gérard Praud



Les nouveaux

Le Paysan Horloger, Le Boéchet
Cédric Gigon

sans note

– Luzern –

Die Top-Restaurants

Rössli, Escholzmatt
Stefan Wiesner



Reussbad, Luzern
Raphael Tuor



Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



La Pistache, Balm, Meggen
Beat Stofer



Kreuz, Emmen
Hans-Peter Suter



Amrein's, Sursee
Beat Amrein



Olivo, Grand Casino Luzern
Hugues Blanchard



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Die Aufsteiger

Olivo, Grand Casino Luzern
Hugues Blanchard



Sonne Seehotel, Eich
Marcel Thoma



Sonne, Ebersecken
Oliver Häfliger



Neu im Guide

Regina Montium, Kräuter Hotel Edelweiss,
Rigi Kaltbad, Benjamin Just



Seeterrasse, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Christian Nickel



Rössli, Adligenswil
Markus Sager



— Neuchâtel —

Les meilleures tables

O'terroirs, Hôtel Beau-Rivage, Neuchâtel
Clément Feuz



Hôtel de Commune, Dombresson
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuchâtel
Jean-Yves Drevet



Auberge d'Hauterive, Hauterive
Nicolas Toussaint



Hotel DuPeyrou, Neuchâtel
Craig Penlington



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



La Table de Palafitte, Palafitte,
Neuchâtel, Maxime Pot

sans note

Les promus

Les Six-Communes, Môtiers
Marianne Rohrer



Les nouveaux

La Table du Reymond, La Chaux-de-Fonds
Nathalie Jacoulot



La Fugue d'Alpes et Lac, Hôtel Alpes et Lac,
Neuchâtel, Jean-Denis Schoepfer

12/20

La Parenthèse, La Chaux-de-Fonds
Ludovic Garnier



– Ob – und Nidwalden –

Die Top-Restaurants

Belvédère, Hergiswil NW
Fabian Inderbitzin



Villa Honegg, Ennetbürgen NW
Sebastian Titz



RitzCoffier, Bürgenstock Resort Lake Lucerne
Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Marc Haeblerlin, Bertrand Charles



Engel, Sachseln OW
Raphael Wey



Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Alpenblick, St. Niklausen OW
Rolf Anderhalden



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Andreas Haseloh



Zur Rosenberg, Stans NW
Martin Meier



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



Rössli, Stansstad NW
Toni Machado



Neu im Guide

Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Andreas Haseloh



Sharq Oriental, Bürgenstock Resort
Lake Lucerne, Bürgenstock NW
Mike Wehrle, Firas El-Borji



– Schaffhausen –

Das Top-Restaurant

Alte Rheinmühle, Büsingen
Markus Hempel



— Schwyz —

Die Top-Restaurants

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal
Dani Jann-Annén



Adler, Hurden
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden
Robert Gisler



Pur, Seedamm Plaza, Pfäffikon
Adrian Bühler



Neu im Guide

Caschu Alp Boutique Design Hotel, Stoos
Christian Uitz

12/20

— Solothurn —

Die Top-Restaurants

Säge, Flüh
Patrick Zimmermann



Traube, Trimbach
Arno Sgier



Lampart's, Hägendorf
Reto Lampart



Martin, Flüh
Manfred Möller



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz
Jörg Slascheck



Die Aufsteiger

Martin, Flüh
Manfred Möller



Zum Alten Stephan, Solothurn
Stefan Bader



– St. Gallen –

Die Top-Restaurants

Einstein Gourmet, Einstein, St. Gallen
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Neue Blumenau, Lömmenschwil
Bernadette Lisibach



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Andreas Caminada, Silvio Germann



Jakob, Rapperswil
Markus Burkhard



Nidbergstube, Schlüssel, Mels
Roger Kalberer



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Paul's Restaurant, Widnau
Bernd Schützelhofer



Villa am See, Goldach
Peter Runge



Segreto, Wittenbach
Martin Benninger



Die Aufsteiger

Einstein Gourmet, Einstein, St. Gallen
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Jakob, Rapperswil
Markus Burkhard



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Andreas Caminada, Silvio Germann



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Barz, St. Gallen
Markus Schenk



Neu im Guide

Rössli, Balgach
Gottfried Tatzl



Zum Goldenen Schäfli, St. Gallen
Astrit Memetaj



Burg, Au
Sascha Beilke



– Thurgau –

Die Top-Restaurants

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfeldern
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf
August Minikus



Der Aufsteiger

Linde, Jucker's Boutique Hotel, Tägerwilen
Thomas Jucker



— Tessin —

Les meilleures tables

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Locanda Orico, Bellinzona
Lorenzo Albrici



Ecco, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Galleria Arté al Lago, Lugano
Frank Oerthle



Villa Principe Leopoldo, Lugano
Dario Ranza



Da Enzo, Ponte Brolla
Andrea Cingari



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Salvatore Frequente, Marco Campanella



Motto del Gallo, Taverne
Matteo Cereghini



Les promus

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Alla Stazione, Lavorgo
Ermanno Crosetti



La Chiesa, Locarno-Monti
Peter van Bosch



The View Lugano, Lugano
Mauro Grandi



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



Rodolfo, Vira
Pablo Ratti



Seven, Ascona
Nicola Leanza



Ristorante Centrale, Losone
Davide Cerioli



Les nouveaux

Osteria Tremola San Gottardo, Airola
Luca Brughelli



Osteria Carletti, Bedano
Tiago Silva



Vicania, Vico Morcote
Davide Buslacchi, Andrea Bertarini



Agorà, Brissago
Andrea Trinca und Alessandro Boaretto



Lago, Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote
Egidio Iadonisi



Kalea, Brissago
Oliver Kuehler



Locanda Orelli, Bedretto
Alessandro Manfrè



Osteria Ticino da Ketty & Tommy, Ascona
Andrea d'Anna

12/20

Die Top-Restaurants

The Japanese Restaurant, The Chedi,
Andermatt, Dietmar Sawyere



The Restaurant, The Chedi, Andermatt
Dietmar Sawyere, Armin Egli



Gasthaus im Feld, Gurnellen
Beat Walker



Zwysighaus, Bauen
Michael Engel



Gotthard, Gurnellen
Greta, Leonie und Eva Sicher



Schlossrestaurant A Pro, Seedorf
René Gisler



Der Aufsteiger

Schlossrestaurant A Pro, Seedorf
René Gisler



Neu im Guide

Zwysighaus, Bauen
Michael Engel



Fischli am See, Bauen
Daniele Blum und Sugeevan Kuganeshan



— Vaud —

Les meilleures tables

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
Franck Giovannini



Restaurant Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace,
Lausanne, Anne-Sophie Pic, Paolo Boscaro



Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château
Bernard et Guy Ravet



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne Palace &
Spa, Lausanne, Edgard Bovier



Le Pont de Brent, Brent
Stéphane Décotterd



La Table des Suter, Hôtel de la Gare, Lucens
Pierrick Suter



Le Cerf, Cossonay
Carlo Crisci



Denis Martin, Vevey
Denis Martin



Les promus

Le Café Suisse, Bex
Marie Robert



Tout un monde, Grandvaux
Yohann Magne



Le Cinq, Lausanne
Michael Rochat



Auberge du Vigneron, Epesses
Laurent Frutig



Le Baron, Le Baron Tavernier, Chexbres
Thierry Bréhonnet, (changement de chef à
partir de fin octobre: Nicolas Patrol)



Nandanam, Lausanne
Liby Kalangattu



Au Gaulois, Croy-Romainmôtier
Cédric Rey



Restaurant du Club Nautique, Morges
René Müller



Auberge du Chasseur, Essertines-sur-Rolle
Tony Lemesle



— Vaud —

Les nouveaux

Le Bellevue , Glion Dominique Toulousey, Benoît Carcéat		L'Envie , Morges Elodie Schenk	
Auberge de Rivaz , Rivaz Changement de chef à partir de novembre: Thierry Bréhonnet		Le Petit Corbeau , Chavornay David-Philippe Dooseman	12/20
Auberge de la Veveyse , Saint-Légier David Tarnowski		Tawan Thai , Cossonay Dumrong Kongsunton	12/20
Le Comptoir du Bœuf , Hôtel de Ville du Sentier, Le Sentier, Rudy Pacheco		La Grappe d'Or , Lausanne Théotime Bioret	12/20
Ô33 , Hôtel de Ville Avenches, Avenches Joeffrey Fraiche		Ulivo , Lausanne Tommaso Santaniello	12/20
Auberge Communale , Belmont-sur-Lausanne Mehdi Lang		Ristorante InVivo , Morges Gennaro Durante	12/20
Le Rossignol , Lausanne Willy Rossignol		L'Abordage , Saint-Sulpice Bruno Lebris	12/20

— Valais —

Les meilleures tables

Hôtel Terminus, Didier de Courten, Siere
Didier de Courten



La Régence, Vétroz
Samuel Destaing



Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana
Franck Reynaud



After Seven, Backstage Hotel, Zermatt
Ivo Adam, Florian Neubauer



LeMontBlanc, LeCrans Hotel & Spa,
Crans-Montana, Pierre Crepaud



Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt, Andrea
Migliaccio, Salvatore Elefante, Giovanni Bavuso



Restaurant Damien Germanier, Sion
Damien Germanier



La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien,
Verbier, Sebastiano Lombardi

sans note

Les promus

Café Berra, Choëx
Jean-Yves André



Mühle, Geschinen
Marko Merker



Chandolin Boutique Hotel, Chandolin
Stéphane Coco



Les Touristes, Martigny
Mathieu Biolaz



Héliantis, Massongex
Julien Gaussares



Paradies, Zermatt
Gaston Zeiter



La Cordée, La Cordée des Alpes, Verbier
Fabrice Taulier



Uncorked, Schöneegg, Zermatt
Reinhold Wrobel



Les nouveaux

La Régence, Vétroz
Samuel Destaing



Gommerstuba, Ernen
Lars Dederscheck



Le Rawyl, Randogne
Bert De Rycker



Brasserie le National, Siere
Lionel Chabroux



Dom Stübli, The Dom Hotel, Saas-Fee
Erik Schröter



– Zug –

Die Top-Restaurants

Falken, Neuheim
Peter Doswald



Hinterburgmühle, Neuheim
Hanspeter Sidler



Wildenmann, Buonas
Beat Bürli



Lindenhof, Unterägeri
Markus Furrer



Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Die Aufsteiger

Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Neu im Guide

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



– Zürich –

Die Top-Restaurants

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



Pavillon, Baur au Lac, Zürich
Laurent Eperon



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



Rico's, Küsnacht
Rico Zandonella



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



Die Aufsteiger

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



Maison Manesse, Zürich
Fabian Spiquel



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



20/20, Mövenpick, Zürich
David Kloksin



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



First, Ottikon bei Kempththal
Nicolò Baretti



Wirtschaft zur Burg, Meilen
Turi Thoma



Marktküche, Zürich
Tobias Hoesli



Restaurant Tobias Buholzer, Die Rose,
Rüschlikon, Tobias Buholzer



Rechberg, Zürich
Carlos Navarro



Caduff's Wine Loft, Zürich
Beat Caduff, Lutz Laubel



La Rôtisserie, Storchenturm, Zürich
Cyrille Anizan



Mesa, Zürich
Sebastian Rösch



Weisses Rössli, Zürich
Mathieu Bacon



Rigiblick, Zürich
Vreni Giger, Ronny Zipfel



Strauss, Winterthur
Reto Keist



Gaststube, Krone, Sihlbrugg
Thomas Huber



Clouds Kitchen, Zürich
Dominic Fuchs



Gasthof zur Sonne, Stäfa
Cäsar Meyer



Smith and de Luma, Zürich
Alan Hamilton



Gandria, Zürich
Adriano Peroncini



– Zürich –

Neu im Guide

Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Hongxi, Zürich
Ma Ngok Chau



Bauernschänke, Zürich
Nenad Mlinarevic, Thomas Brandner



Klingler's, Zürich
Pietro Cucco



Opera, Ambassador, Zürich
David Krüger



Vivus, Steigenberger Bellerive au Lac, Zürich
Steffen Mutzberg



Rosi, Zürich
Markus Stöckle



Brasserie Freilager, Zürich
Matthias Widmer



Belvoir Restaurant & Grill, Belvoir, Rüslikon
Pascal Kleber



Mémoire, Zürich
Chris Züger



Al Giardino, Winterthur
Roland König



Spitz, Zürich
Nils Osborn



Bimi, Zürich
Yutaka Ishizuka



Perron 9, Zürich
Simon Kindhauser



– Liechtenstein –

Die Top-Restaurants

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz
Hubertus Real



Torkel, Vaduz
Ivo Berger



Communiqué de presse
8 octobre 2018

Heiko Nieder est nommé «Chef de l'année 2019» par le Gault&Millau et le BMW Group Switzerland.

Dielsdorf/Zurich. Pour la sixième fois déjà, le BMW Group Switzerland est partenaire du plus important guide gastronomique suisse: avec le Gault&Millau, l'entreprise rend hommage aux meilleures personnalités de la haute gastronomie. Lors d'une cérémonie qui se tiendra le lundi 8 octobre 2018 à l'hôtel The Dolder Grand à Zurich, le chef Heiko Nieder avec lequel BMW Group Switzerland collabore depuis 2012 recevra le titre de chef de l'année 2019.

La cuisine de Heiko Nieder se caractérise par une combinaison spéciale de précision et de perfection, mais aussi par de nouvelles surprises gustatives et une grande passion pour l'artisanat. Des caractéristiques qui s'appliquent également aux voitures haut de gamme de BMW, alliant l'art de l'ingénierie, une forme parfaite et la plus haute qualité de fabrication.

«Un grand chef tel que Heiko Nieder et une marque automobile telle que BMW partagent des valeurs communes, même si elles sont mises en œuvre dans des disciplines complètement différentes. C'est pour cela que nous entretenons un partenariat de confiance avec Heiko», déclare Paul de Courtois, président et CEO du BMW Group Switzerland.

Dans le cadre de ce partenariat, Heiko Nieder a pris la route avec différents modèles de la marque bavaroise. En tant que chef de l'année, il conduira la BMW X5 récemment lancée sur le marché. «Je suis un passionné d'automobile et de moto avec des exigences élevées en matière de forme et de fonctionnalité», affirme Heiko Nieder. «Les quatre trajets quotidiens entre ma maison et le restaurant sont pour moi des oasis de paix, où je peux mettre de l'ordre dans mes pensées et laisser naître de nouvelles idées», ajoute le grand chef.

Le point culminant de sa carrière à ce jour.

Heiko Nieder, né en 1972, originaire de Reinbek près de Hambourg, est chef cuisinier au The Restaurant de l'hôtel The Dolder Grand à Zurich depuis 2008. Après son apprentissage à l'hôtel Vier Jahreszeiten à Hambourg, Heiko Nieder a travaillé aux restaurants Le Canard

Société
BMW (Schweiz) AG

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 RC
TVA CHE-116.284.140

Communiqué de presse

Date 8 octobre 2018

Objet **Heiko Nieder est nommé «Chef de l'année 2019» par le Gault&Millau et le BMW Group Switzerland.**

Page 2

(Hambourg), Zur Traube (Grevenbroich) et Vau (Berlin) et est devenu chef pour la première fois en 2002: il a décroché sa première étoile Michelin à L'orquivit (Bonn) en 2005.

Après son arrivée en Suisse au The Dolder Grand luxueusement rénové et fraîchement inauguré, Heiko Nieder s'est rapidement fait remarquer en tant qu'individualiste culinaire d'exception: avec sa cuisine indépendante mettant à l'honneur tant les valeurs classiques que l'expression moderne, il a obtenu deux étoiles en 2011, puis le titre de promu de l'année et 18 points au Gault&Millau en 2012. En 2016, Gault&Millau Allemagne a élu Heiko Nieder «Meilleur chef allemand à l'étranger». Le titre de chef de l'année 2019, associé aux 19 points au Gault&Millau, est à ce jour le point culminant de l'impressionnante carrière de cet homme de 46 ans.

En cas de questions, veuillez vous adresser à:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, responsable Corporate Communications
E-mail: oliver.peter@bmw.ch
Tél.: +41 (0)58 269 10 91
Site Internet pour les médias: www.press.bmwgroup.com

BMW Group

BMW Group, qui comprend les marques BMW, MINI, Rolls-Royce et BMW Motorrad, est le premier constructeur d'automobiles et de motos Premium au monde, fournissant également des services dans les domaines de la finance et de la mobilité. Entreprise de dimension mondiale, BMW Group exploite 31 sites de production et d'assemblage implantés dans 14 pays, ainsi qu'un réseau de vente présent dans plus de 140 pays.

Pour l'exercice 2017, les ventes mondiales de BMW Group ont atteint un volume total de 2 463 526 automobiles et plus de 164 153 motos. En 2017, l'entreprise a réalisé un bénéfice avant impôts de 10,65 milliards d'euros pour un chiffre d'affaires d'environ 98,67 milliards d'euros. Au 31 décembre 2017, les effectifs de BMW Group étaient de 129 932 salariés.

De tout temps, le succès de BMW Group s'est construit sur une action responsable, axée sur le long terme. Tout au long de la chaîne de création de valeur, la stratégie de développement de l'entreprise se fonde sur la durabilité écologique et sociale, la pleine et entière responsabilité du constructeur vis-à-vis de ses produits et un engagement ferme à préserver les 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>