

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 (Fürstentum, 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 (Vufflens-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 Metzger 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 Metzger, à Zurich, géré par Marlene Halter. Le guide jaune présente aussi les 125 meilleurs vigneron 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 vignerons 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 vignerons 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 Fliegauf, Giardino Ascona, restaurant Ecco Ascona, Ascona (TI), 18 points

Rolf Fliegauf 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, Metzger, Zurich

En zurichois, Metzger 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 Metzger est notre «POP de l'année», vrai point de mire de la dynamique scène gastronomique zurichoise.

— Aargau —

Die besten Restaurants im Kanton

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Schlossgarten, Schöftland
Christian Mitterbacher



Rosmarin, Lenzburg
Philipp Audolensky



Zum Hirschen, Villigen
Nadja Schuler



Die Aufsteiger

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Federal, Zofingen
Rudolf Zünd



Zum Hirschen, Villigen
Nadja Schuler



Cocon, Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden, Sylvio Heinrich, Malot Kanokvan



— Appenzell, AI & AR —

Die besten Restaurants im Kanton

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI
Käthi Fässler



Incantare, zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Bären, Grub AR
Dietmar Wild



Truube, Gais AR
Silvia Manser



Weid, Heiden AR
Ivanassèn Berov



Die Aufsteiger

Incantare, zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Rüti, Herisau AR
Hans-Jörg Seifried, Michael Schätti



Mällis Schniide Stobe / Bären Stobe, Bären
Gonten, Gonten AI, Rolf Grob



Neu im Guide

Weid, Heiden AR
Ivanassèn Berov



— Basel, BS & BL —

Die besten Restaurants im Kanton

Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Oliv, Basel
Didier Bitsch



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



Bel Etage, Der Teufelhof, Basel
Michael Baader



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe
Basel, Peter Moser



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL
Flavio Fermi



Schlüssel, Oberwil BL
Felix Suter



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL
Francis Mandin



Roots, Basel
Pascal Steffen



Die Aufsteiger

Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Schloss Bottmingen, Bottmingen BL
Guy Wallyn



Roots, Basel
Pascal Steffen



Roter Bären, Basel
Roger von Büren



— Bern —

Die besten Restaurants im Kanton

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren
Kurt Mösching



Löwen Nik Gygax, Thörigen
Nik Gygax



Chesery, Gstaad
Marcus G. Lindner

o. N.

Emmenhof, Burgdorf
Werner Schürch



Die Aufsteiger

Zur Gedult, Burgdorf
Lukas Kiener



Le Tapis Rouge, Grandhotel Giessbach, Brienz
Lukas Stalder



Essort, Bern
Urs Lüthi



Landgasthof Bären, Madiswil
Patrick Pfister



Delta Gourmet, Deltapark Vitalresort, Gwatt
bei Thun, Stefan Prieler



Newstyle Restaurant Tanaka, Kehrsatz
Shinji Tanaka



Neu im Guide

Zum goldenen Sternen, Lüscherz
Erik Schröter



Müli, Gstaaderhof, Gstaad
Elvedin Odobasic



Moment, Bern
Andrin Steuri



Brasserie Café l'Indus, Moutier
Romulo Almeida Pessanha



Salzano, Interlaken
Stephan Koltes



Schwanenstube, Zurflüh's Bahnhofli,
Steffisburg, Hanspeter Zurflüh, Marco Zurflüh



1903, Schöneegg, Wengen
Patrick Hoch



Landgasthof zur Linde, Wynigen
Stefan Gygax



Maruzzella, Biel
Wilfried Köster



Union, Biel
Davide Invernizzi



Glacier, Boutique Hotel Restaurant Glacier
Grindelwald, Jonas Messer



Casino, Bern Eröffnung erst nach Redaktionsschluss.
Die ersten Testberichte sind vielversprechend.

— 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



Le Pérolles, Fribourg
Pierre-André Ayer



Käserei, Morat
Marco Plaen



Les promus

La Pinte des Mossettes, Cerniat
Romain Paillereau



La Suite, Fribourg
Christophe Taille



Lusine, Corminbœuf
Bruno Delamare



Les nouveaux

Le Pérolles, Fribourg
Pierre-André Ayer



— Genève —

Les meilleures tables

Domaine de Châteauevieux, Satigny
Philippe Chevrier, Damien Coche



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genève
Philippe Bourrel



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



L'Aparté, Royal Manotel, Genève
Armel Bedouet



Bayview, President Wilson, Genève
Michel Roth



Le Cigalon, Thônex
Jean-Marc Bessire



Les promus

Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genève
Philippe Bourrel



Le Bologne, Genève
Florian Le Bouhec



Le Floris, Anières
Claude Legras



Café de la Paix, Genève
Philippe Durandea



Côté Square, Hôtel Bristol, Genève
Bruno Marchal



L'Olivier de Provence, Genève-Carouge
Romain Maillot



Fiskebar, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix
Geneva, Genève, Benjamin Breton



Les nouveaux

Le Cinquième Jour, Genève
Walter el Nagar



Le Tablar, Genève
Nicolas Darnauguilhem



Nagomi, Genève
Masahiko Numabukuro



La Tanière, Genève
Jonathan Carai



Mapo Restaurant, Chêne-Bourg
Paul-Etienne Cousin



L'Artichaut, Genève-Carouge
Jonathan Letexier



Le Bleu Nuit, Genève
Muhamed Muratovic



Le Bistrot Le Lion d'Or, Genève-Carouge
Benjamin Ansart



Bombar, Genève
Victor Freiburghaus, Florian Le Bouhec



Les Fourneaux du Manège, Genève-Onex
Sebastian Guerra



Osteria della Bottega, Genève
Francesco Ibba



Les Curiades, Lully-Bernex
Pascal Cloetens



— Graubünden —

Die besten Restaurants im Kanton

Schloss Schauenstein, Fürstenau
Andreas Caminada



Glow by Armin Amrein, Davos
Armin Amrein



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



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



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr
Martin Dalsass



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



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



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



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



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



Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Brail
Dario Cadonau



Die Aufsteiger

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



Chesa Grischuna, Klosters
Ronald Fressner



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



Dal Mulin, St. Moritz
Luca Porro



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



Cavigilli, Flims
Sergio Leoni



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



Grischunstübli / Bündnerstube, Alpina, Klosters
Florian Friedl



Mulania, Laax
Sascha Meyer



The Pizzeria, Kulm Hotel, St. Moritz
Mauro Taufer



Grand Restaurant, Suvretta House, St. Moritz
Fabrizio Zanetti



El Paradiso, St. Moritz
Frank Schuster



Casa Tödi, Trun
Manuel Reichenbach



Castell, Zuoz
Helmut Leitner



Postigliun, Andiast
Guido Sgier



Greina, Rabius
Andreas Baselgia



— Graubünden —

Neu im Guide

Chesa Stüva Colani, Chesa Colani, Madulain
Paolo Casanova



Da Noi, Chur
Eduardo da Silva



Muntanella, Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa
Arosa, Florian Mainzger



Ustria Posta Veglia, Schluein
Riccardo Wolf



Siam, Waldhaus Flims Alpine Grand
Hotel & Spa, Flims, Daorung Seeneha



Kuhstall, Sils-Maria
Robin Höfer



Das Elephant, Laax
Sascha Meyer



Bellavista, Maloja
Marco Cornaggia



Vista, Sagogn
Daniel Zeindlhofer



Arvenstübli, Edelweiss, Sils-Maria
Stephan Gose



Tropaio Lounge, The Alpina Mountain
Resort & Spa, Tschierschen, Lukas Pfaff



— Jura —

Les meilleures tables

Maison Wenger, Le Noirmont
Jérémy Desbraux



Château de Pleujouse, Pleujouse
Gérard Praud



— Luzern —

Die besten Restaurants im Kanton

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



La Pistache, Balm, Meggen
Beat Stofer



Rössli, Escholzmatte
Stefan Wiesner



Amrein's, Sursee
Beat Amrein



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Restaurant Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Philipp Heid



Olivo, Grand Casino Luzern, Luzern
Hugues Blanchard



Krone, Blatten bei Malters
Raphael Tuor (ab Mitte 2020)



Reussbad, Luzern
Raphael Tuor



o. N.

Die Aufsteiger

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



Adler, Sempach Stadt
Hanspeter Künzli



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Beau Rivage, Weggis
Sebastiano Finocciaro



Restaurant Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Philipp Heid



Neu im Guide

OX'n, Schenkon
Sebastian Rensing



Gasthaus zum Mostkrug, St. Erhard
Antonio Gioiello



— Neuchâtel —

Les meilleures tables

Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



O'terroirs, Beau-Rivage Hôtel, Neuchâtel
Clément Feuz (Nouveau chef dès janvier 2020)



Hôtel de Commune, Dombresson
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuchâtel
Jean-Yves Drevet



Auberge du Prévoux, Le Locle
Frédéric Marchand



Hôtel du Peyrou, Neuchâtel
Craig Penlington



Les promus

Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



Auberge du Prévoux, Le Locle
Frédéric Marchand



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



Les nouveaux

La Trinquette, Bevaix
Lianel Mercier



La Croisette, Le Locle
François Berner, Sébastien Puig



— Ob — und Nidwalden —

Die besten Restaurants im Kanton

Belvédère, Hergiswil NW
Fabian Inderbitzin



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



RitzCoffier, Bürgenstock Resort, Bürgenstock
(Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Bertrand Charles



Zur Rosenberg Höfli, Stans NW
Martin Meier



Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Rössli, Stansstad NW
Toni Machado



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Manuel Zünd



Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-
Frutt OW, Jens Knauthe



Verbena Restaurant & Bar, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Martin Stein



Engel, Sachseln OW
Raphael Wey



Hotel Villa Honegg, Ennetbürgen NW
David Zurfluh



Alpenblick, St. Niklausen OW
Rolf Anderhalden



Der Aufsteiger

RitzCoffier, Bürgenstock Resort, Bürgenstock
(Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Bertrand Charles



Neu im Guide

Verbena Restaurant & Bar, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Martin Stein



Gasthaus Trogen, Bürgenstock (Obbürgen) NW
Madeleine Müller-Wirz



Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-
Frutt OW, Jens Knauthe



Gao's, Engelberg OW
Thomas Dittrich



— Schaffhausen —

Das beste Restaurant im Kanton

Sommerlust, Schaffhausen
Dan Rodriguez Zaugg



Die Aufsteiger

Sommerlust, Schaffhausen
Dan Rodriguez Zaugg



Beckenburg, Schaffhausen
Marco Mathys



Neu im Guide

D'Chuchi, Schaffhausen
Jan Schmidlin



— Schwyz —

Die besten Restaurants im Kanton

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal
Dani Jann-Annen



Adler Hurden, Hurden
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden
Robert Gisler



Neu im Guide

Loy Fah, Panorama Resort & Spa, Feusisberg
Pich Tongurai



Mauri's, La Casa, Feusisberg
Maurizio Brocca



Adler, Hurden Nur noch bis Ende 2019 geöffnet.

— Solothurn —

Die besten Restaurants im Kanton

Säge, Flüh
Patrick Zimmermann



Hirschen, Erlinsbach
Jan Mannchen



Lampart's, Hägendorf
Reto Lampart



Chappeli, Grenchen
Christoph Köhli



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz
Jörg Slaschek



Brücke, Niedergösgen
Thomas Messerli



Traube, Trimbach
Arno Sgier



Zum Alten Stephan, Solothurn
Stefan Bader



Der Aufsteiger

Gartenzimmer, Sternen, Kriegstetten
Pierre Kaufeis



Neu im Guide

Zollhaus, Olten
Adrian Müller



— St. Gallen —

Die besten Restaurants im Kanton

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



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Memories, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Sven Wassmer



Villa am See, Goldach
Peter Runge



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



Neue Blumenau, Lömmenschwil,
Bernadette Lisibach



Nidbergstube, Schlüssel, Mels
Roger Kalberer



Jakob, Rapperswil-Jona
Markus Burkhard



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Segreto, Wittenbach
Martin Benninger



Die Aufsteiger

Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Zum goldenen Schäfli, St. Gallen
Astrit Memetaj



Genuss Manufaktur Neubad, St. Gallen
Sandro Vladani



Zunft Haus zum Löwen, Sargans
Thomas Dolp



Neu im Guide

Memories, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Sven Wassmer



— Thurgau —

Die besten Restaurants im Kanton

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfelden
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf
August Minikus



— Tessin —

Die besten Restaurants im Kanton

Ecco Ascona, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Ristorante Principe Leopoldo, Villa Principe Leopoldo, Lugano, Cristian Moreschi



Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Mattias Roock



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Marco Campanella



Da Enzo, Ponte Brolla
Andrea Cingari



Locanda Orico, Bellinzona
Lorenzo Albrici



Motto del Gallo, Taverne
Matteo Cereghini



Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano
Frank Oerthle



Die Aufsteiger

Ecco Ascona, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Lago, Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote
Egidio Iadonisi



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Marco Campanella



Agorà, Brissago
Andrea Trinca



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



Al Gusto da Christen, Orselina-Locarno
Sascha Christen



Tre Stagioni, Castello del Sole, Ascona
Mattias Roock



Il Ristorante, Villa Orselina, Orselina-Locarno
Riccardo Scamarcio



The View, Lugano
Mauro Grandi



Neu im Guide

Hide & Seek, Giardino Ascona, Ascona
Adrian Bühler



Al Braciare, Elisabetta, Ronco sopra Ascona
Luca Fabbro



Ciani, Lugano
Dario Ranza



Grotto Valmaggese, Avegno
Tommaso Cacciapuoti, Giacomo Romano



Castelgrande, Bellinzona
Teo Chiaravalloti



La Fontana, Belvedere, Locarno
Carlo Ponti Greppi



Die besten Restaurants im Kanton

Gasthaus im Feld, Gurnellen
Beat Walker



Zwyssighaus, Bauen
Michael Engel



The Japanese Restaurant, The Chedi
Andermatt, Andermatt, Dietmar Sawyere



Gotthard, Gurnellen
Familie Sicher



The Restaurant, The Chedi Andermatt,
Andermatt, Armin Egli



Der Aufsteiger

Gasthaus im Feld, Gurnellen
Beat Walker



Neu im Guide

Schützenmatt, Altdorf
Sören Wirth



— Vaud —

Les meilleures tables

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
Franck Giovannini



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



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



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne Palace
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 Bellevue, Glion
Dominique Toulousy, Benoît Carcéat



La Poesia, Lausanne
Graziano Lomonte



La Pinte Communale, Aigle
Alexandre Luquet



Le Rossignol, Lausanne
Willy Rossignol



Tout un monde, Grandvaux
Yohann Magne



Le Patio, Le Mirador Resort & Spa
Le Mont-Pèlerin, Philippe Bossert



Myò Sushi Bar, Lausanne
Koji Maekawa



Le Petit Corbeau, Chavornay
Gaëtan Joly



Auberge de l'Abbaye de Montheron
Lausanne-Montheron, Rafael Rodriguez



Safran, Eurotel Montreux, Montreux
Didier Laufenburger



Auberge de la Veveyse, Saint-Légier
David Tarnowski



InVivo, Morges
Gennaro Durante



Restaurant Ô33, Hôtel de Ville Avenches
Avenches, Joeffrey Fraiche



Brasserie du Rive, Hôtel le Rive, Nyon
Laurent Michaux



— Vaud —

Les nouveaux

La Table, Auberge de la Tour, Trélex
Marc-Henri Mazure



L'Ardoise, Carlton Boutique Hotel Lausanne
Lausanne, Matthieu Poux



Les Ateliers, Vevey
Jean-Sébastien Ribette



57° Grill, Château d'Ouchy, Lausanne
Sébastien Rauch



Sushi Zen Palace, Hôtel Lausanne Palace
Lausanne, Edgard Bovier



Hôtel-Restaurant Croix d'Or, Ballaigues
Damien Lanza, David Sauvignat



Le Roc, Hotel de Rougemont & Spa
Rougemont, Philippe Bouteille



La Pinte, Crissier
Christophe Chatellain



Le Cercle, Golf & Country Club de Bonmont
Chésereux, Julien Martineau



Café Restaurant des Alpes, Gryon
Ashprim Misini



Le Major Davel, Cully
Julien Ostertag



Le Grütli, L'Isle
Julien Saudan



La Bavaria, Lausanne
Camille Lecointre, Geoffrey Romeas



Le Cerf, Rougemont
Michaël Burri



Miyako, Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne
Larry Andino



— Valais —

Les meilleures tables

Hôtel Terminus, Didier de Courten, Sierre
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



Le Mont-Blanc, LeCrans Hotel & Spa
Crans-Montana, Pierre Crepaud



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



Restaurant Damien Germanier, Sion
Damien Germanier



Les promus

Erner Garten, Ernen
Klaus Leuenberger



Schweizerhof, Saas-Fee
Phillip Schnabel



Alpine Gourmet Prato Borni, Grand Hotel
Zermatterhof, Zermatt, Heinz Rufibach



Brasserie le National, Sierre
Lionel Chabroux



Le Soleil de Dugny, Dugny (Leytron)
Jean-Maurice Michellod



W Kitchen, W Verbier, Verbier
Emiliano Vignoni



The Omnia, Zermatt
Hauke Pohl



Le Communal, Val-d'Illiez
Moreno D'Ostilio



Les nouveaux

Le 42, Champéry
Antoine Gonnet



Sonnmatten, Zermatt
Samuel Senn



Schäferstube, Saas-Fee
Daniel Kornhuber



Au Bon Plan, Conthey
Christophe Rattazi



Café Cher-Mignon, Chermignon-d'en Haut
Serge Coustrain-Jean



Heidi's Hütte, Fiesch
Pietro Catalano



Auberge de Vouvry, Vouvry
Jérôme Lucienne



L'Etape, Saxon
Michael Roduit



— Zug —

Die besten Restaurants im Kanton

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Hinterburgmühle, Neuheim
Hanspeter Sidler



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Lindenhof, Unterägeri
Markus Furrer



Wildenmann, Buonas
Dominic Bürli



Sternen, Walchwil
Giorgio Bernard, Noémie Bernard



Löwen, Menzingen
Franco Körperich



Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Die Aufsteiger

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Neu im Guide

Löwen, Menzingen
Franco Körperich



Sternen, Walchwil
Giorgio Bernard, Noémie Bernard



— Zürich —

Die besten Restaurants im Kanton

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



Pavillon, Baur au Lac, Zürich
Laurent Eperon



Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Rico's, Küsnacht
Rico Zandonella



Die Aufsteiger

Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



La Rôtisserie, Storch, Zürich
Stefan Jäckel



Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Sternen, Pfungen
Max Gut



Gamper, Zürich
Marius Frehner



Rössli, Zollikon
Filipe Almeida



Marktküche, Zürich
Tobias Hoesli



Mémoire, Zürich
Chris Züger



Rechberg, Zürich
Carlos Navarro



Wirtschaft im Franz, Zürich
Sebastian Funck



Gustav, Zürich Nur noch bis Ende 2019 geöffnet.

— Zürich —

Neu im Guide

1904 Designed by Lagonda, Zürich
Thomas Bissegger



Musigny, Zürich
Vilson Krasnic



Krone, Regensburg
Ale Mordasini



Wermut, Zürich
David Heimer



Sushi Shen, Zürich
Kenichi Arimura



The Boat House, Hotel Alex Lake Zürich, Thalwil
Alexander Kroll



Trube, Zollikon,
Claudio Obrecht



Zur Eintracht, Winterthur-Reutlingen
Roland Häusermann



Carlton, Zürich
Philipp Heering



Rosaly's, Zürich
Marc Homberger



Gül, Zürich
Elif Oskan



Tessin Grotto, Zürich
René Will



Münsterhof, Zürich
Karim Schumann



— Liechtenstein —

Die besten Restaurants im Kanton

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz
Hubertus Real



Weinlaube, Schellenberg
Martin Real, Michael Real



Torkel, Vaduz
Ivo Berger



Neu im Guide

Weinlaube, Schellenberg
Martin Real, Michael Real



Vivid, Schatzmann, Triesen
Heiko Krüger



Communiqué de presse
7 octobre 2019

Tanja Grandits est élue «Chef de l'année 2020» par BMW Group Switzerland et Gault&Millau.

Déjà élue à ce titre en 2014, la gastronome bâloise décroche de nouveau cette récompense très convoitée. Dans son restaurant «Stucki», les promus actuels et dernières révélations de la branche sont également distingués.

Dielsdorf/Bâle. La distinction des meilleurs cuisiniers de l'année en Suisse constitue une fois de plus l'événement fort dans le domaine de l'art culinaire. La remise des prix se déroule dans le restaurant «Stucki» de Bâle et Tanja Grandits, la gérante, y est elle-même récompensée par le titre «Chef de l'année 2020». Agée de 49 ans, la cheffe cuisinière, qui s'était déjà vue décerner ce titre en 2014, décroche ainsi pour la deuxième fois la récompense remise dans le cadre d'un partenariat entre BMW Group Switzerland et le guide gastronomique Gault&Millau. Avec son équipe, Tanja Grandits, qui est également ambassadrice BMW depuis 2014, ravit les papilles des gourmets exigeants venus du monde entier dans son restaurant «Stucki» riche en traditions. Ses créations teintées de fantaisie, distinguées par 19 points au Gault&Millau et deux étoiles Michelin, se caractérisent par un style incomparable qui fait de chaque menu une expérience inoubliable tant sur le plan visuel que gustatif.

Tanja Grandits, née à Albstadt dans le Jura souabe, a effectué sa formation sous la tutelle du chef cuisinier Harald Wohlfahrt à Baiersbronn. Sa carrière a ensuite été jalonnée par des escales au «Claridge's» à Londres, au «Château de Montcaud» à Bagnols-sur-Cèze en France et au «Landhaus Thurtal» à Eschikofen dans le canton de Thurgovie. Depuis 2008, elle dirige le restaurant «Stucki» à Bâle, qui, avec son ambiance lumineuse, moderne et discrètement décorée, offre le cadre idéal aux fins palais. Avec sa cuisine aromatique aux influences asiatiques et internationales, Tanja Grandits a développé une forme de gastronomie au plus haut niveau très caractéristique. Elle ne cesse d'ébahir ses invités en composant des mets dans lesquels tous les composants sont en parfaite harmonie avec l'ingrédient principal non seulement en termes de goût mais aussi dans le choix des couleurs. Un véritable art culinaire, qui fascine dès le premier regard et qui séduit définitivement les papilles.

«Le soin avec lequel les ingrédients sont choisis, l'amour du détail et le souci de perfection, mais aussi la disposition à essayer de nouvelles créations nous ont profondément impressionnés», déclare Paul de Courtois, Président & CEO de BMW Group Switzerland. «Par ailleurs, nous estimons la personnalité chaleureuse de Tanja Grandits ainsi que son

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
bmw.ch
mini.ch
bmw-motorrad.ch

ID de l'entreprise
CHE-105.974.654 RC
TVA CHE-116.284.140

Communiqué de presse

Date 7 octobre 2019

Objet **Tanja Grandits est élue «Chef de l'année 2020» par BMW Group Switzerland et Gault&Millau.**

Page 2

rayonnement positif, qui fait d'elle une ambassadrice BMW idéale.» Pour ses excursions et voyages à la recherche de nouveaux ingrédients et de nouvelles saveurs, la «Chef de l'année 2020» fait confiance à sa BMW X3, qui l'emmène en toute sécurité également en dehors des sentiers battus et dans laquelle elle peut de surcroît emporter en toute flexibilité les produits frais de la région.

Parallèlement à la distinction de la «Chef de l'année 2020», la présentation de la toute dernière édition du «Guide Gault&Millau Suisse» a également lieu à Bâle. 870 restaurants y sont présentés, 96 d'entre eux faisant leur première apparition dans le prestigieux guide gastronomique. Par ailleurs, Urs Heller, rédacteur en chef du Gault&Millau Suisse, récompense les promus actuels et dernières révélations de la haute gastronomie du pays. Tous les cuisiniers suisses actuellement récompensés par la note maximale de 19 points au Gault&Millau participent à la cérémonie.

En cas de questions, veuillez vous adresser à:

BMW Group Switzerland
Sandro Kälin, Corporate Communications
E-mail: sandro.kaelin@bmw.ch
Tél.: +41 58 269 10 92
Site Internet pour les médias: 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 15 pays ainsi qu'un réseau de vente présent dans plus de 140 pays.

Pour l'exercice 2018, les ventes mondiales de BMW Group ont atteint un volume de plus de 2 490 000 automobiles et plus de 165 000 motos. En 2018, l'entreprise a réalisé un bénéfice avant impôts de 9,815 milliards d'euros pour un chiffre d'affaires d'environ 97,48 milliards d'euros. Au 31 décembre 2018, les effectifs de BMW Group étaient de 134 682 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.

bmwgroup.com
Facebook: facebook.com/BMWGroup
Twitter: twitter.com/BMWGroup
YouTube: youtube.com/BMWGroupview
Instagram: instagram.com/bmwgroup
LinkedIn: linkedin.com/company/bmw