

Nouvelle distinction

# Frédý Girardet reçoit le Mérite culinaire suisse d'honneur

Grande émotion pour le chef historique de l'hôtel de Ville de Crissier et les invités de cette nouvelle distinction nationale. A l'Hôtel Bellevue de Berne, le conseiller fédéral Guy Parmelin a souligné pour son premier discours après la crise: «La flamme d'espoir que peuvent allumer des bons produits sublimés.»



Frédý Girardet

Bild: ldd

Le prix du Mérite Culinaire Suisse vient de récompenser pour sa première édition quatre cuisiniers en activité et un monument de la gastronomie suisse. Un projet qui veut mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier. A l'Hôtel Bellevue de Berne, devant un parterre de figures de la gastronomie et d'invités, Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du goût qui réfléchit à ce projet depuis quatre ans, a salué la belle collaboration avec Michel Rochat et Phillipe Gobet, directeur et chef exécutif à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ensemble, ils permettent à notre pays d'inventer une nouvelle distinction. Selon Josef Zisyadis: «Il manquait une reconnaissance de l'excellence de notre patrimoine suisse, à date fixe, autour d'un jury de chefs et de journalistes, composé de onze personnalités représentant les métiers de bouche et issus de toutes les régions du pays. Elle offrira un complément nécessaire aux guides et aux concours existants.»

Le conseiller fédéral Guy Parmelin a choisi ce nouvel événement pour son premier discours hors confinement. Il a souligné: «La flamme d'espoir que peuvent allumer chez nos concitoyens des bons produits sublimés par la maîtrise du feu.» Et adressé: «Un salut vaudois et amical particulier au maître du cardon aux truffes.» Comme une introduction à la véritable apothéose de ce jour. Le prix d'honneur remis à **Frédy Girardet**, créateur d'une institution gastronomique unique au monde l'Hôtel de Ville de Crissier en 1965, après le décès subit de son père, qui tenait un bon restaurant régional. Frédy Girardet est devenu un chef incontournable, dont les apparitions publiques se font rares. Aujourd'hui il n'a pas caché sa profonde émotion: «Quelle heureuse initiative de récompenser les forces vives de notre gastronomie et un ancêtre des fourneaux qui aime le goût du poireau», a-t-il déclaré avec son bon sens vaudois et son humour particulier. On redira à sa place qui il est le seul Suisse à avoir été honoré du titre de cuisinier du siècle par GaultMillau, en 1989, aux côtés de Paul Bocuse et de Joël Robuchon.

Les quatre mérites culinaires récompensent des figures déjà établies de la gastronomie suisse. **Stéphane Décotterd** au Pont-de-Brent a osé poursuivre l'aventure de ce petit restaurant indépendant élevé au rang d'institution par Gérard Rabaey. Depuis 2018, il décide de se passer des produits importés pour confectionner la carte de son 2 étoiles. **Mathieu Bruno** a été découvert au Boéchet (JU), dans un insolite petit restaurant, Le Paysan Horloger. Il a aussitôt remporté tous les suffrages. Cet enfant de Montreux notamment formé à l'auberge de l'Onde, à St-Saphorin, a d'emblée reçu le titre de Découverte de l'année du GaultMillau 2015. Depuis trois ans, il poursuit sur la voie du succès à Chardonne, dans son restaurant Là-haut qui survole le Lavaux et le Léman. **Bernadette Lisibach** a fait preuve de courage et de motivation pour hisser son restaurant Neue Blumenau dans le canton de Saint-Gall au sommet de la gastronomie suisse. Quant à **Ale Mordasini**, après avoir remporté le prestigieux concours cuisinier d'or 2019, il s'illustre au Krone, à Regensberg par son respect de la nature et sa créativité.

[meriteculinaire.ch](http://meriteculinaire.ch) (<http://meriteculinaire.ch>)



Alexandre Caldara  
Publiziert am Montag, 15. Juni 2020