

Guy Ravet présidera les Grandes tables de Suisse

Le jeune chef de l'Ermitage voudrait faire tomber certaines barrières entre les frontières linguistiques du pays. Il succède au charismatique fribourgeois Pierrot Ayer, président pendant sept ans.



Guy Ravet vient de reprendre la présidence des Grandes tables de Suisse.

Bild: Adrian Ehbar

Les Grandes tables de Suisse (GTS) l'association regroupant l'excellence de la gastronomie suisse change de visage. Après 16 ans au comité, dont 7 en qualité de président, Pierrot Ayer cède son fauteuil présidentiel à des forces jeunes et vives. Pendant son règne, le Fribourgeois aura insufflé au comité des Grandes Tables sa touche novatrice ainsi que sa vision de l'excellence. L'ensemble de l'organisation remercie chaleureusement ce passionné de gastronomie pour le travail admirable réalisé pour les Grandes tables de suisse et se réjouit d'ores et déjà de découvrir ses futures actualités, toujours avant-gardistes.

Pour succéder au chef fribourgeois, les GTS accueillent Guy Ravet en qualité de nouveau président. Chef de l'Ermitage des Ravet et digne descendant de la dynastie Ravet à Vufflens-le-Château, il confie: «Je suis fier et honoré de reprendre le flambeau des Grandes tables de Suisse (GTS), véritable institution incontournable de la haute gastronomie de ce pays ». Le chef reprend ce rôle dès aujourd'hui et se fixe comme premier objectif de faire tomber certaines barrières qui scindent encore quelque peu la Suisse.

En effet, l'excellence de la gastronomie suisse n'ayant pas de frontières, Guy Ravet a décidé de débiter en force avec une rénovation douce de l'identité visuelle des Grandes tables de Suisse. Mandat complexe qui a été confié à l'agence de communication Numéro 10.

Les GTS ont le plaisir d'accueillir au sein de leur organisation sept nouveaux membres. Grégoire Antonin, restaurant le Nouvo Bourg à Saillon; Mathieu Biolaz et Nelson Bonvin, restaurant Les Touristes, à Martigny; Matthias Brunner (ZH), de l'Hôtel Sternen Wangen, à Dübendorf ; Ueli Kellenberger, hôtel Restaurant Rössli, à Bad Ragaz; Simone Lipani, hôtel Meierhof et restaurant Jarno, à Davos; Jean-Sébastien Ribette, Les Ateliers à Vevey. L'Hôtel Splendide Royal Lugano est partenaire-hôtel depuis des années. Son chef de cuisine Roberto Domenico intègre les Grandes Tables en qualité de membre cuisinier. C'est aussi le retour du restaurant le Pérolles. Pierrot Ayer réintègre les GTS avec son fils Julien et son chef PP Clément. Romain Dercile et François Gauthier du Restaurant A la Fleur de Sel, à Cossonay prennent du galon sous la fêrulle du chef Carlo Crisci qui est toujours aux commandes de son établissement. Enfin, l'Hôtel Bernerhof à Gstaad avec à leur tête Brigitte et Thomas Frei rejoignent les Grandes tables de Suisse en qualité de partenaire hôtel. (htr/aca)

lesgrandestablesdesuisse.ch (<http://lesgrandestablesdesuisse.ch>)

Publizierte am Dienstag, 01. September 2020