

Un riche panorama de la cuisine suisse

La deuxième édition du Mérite culinaire suisse vient de dévoiler ses lauréats. Rebecca Clopath, Lorenzo Albrici, Pierre-André Ayer et Andreas Caminada se voient distingués, comme Anton Mossimann, qui reçoit le prix d'honneur.



Pierre-André Ayer, dit Pierrot, reçoit un Mérite culinaire suisse.

Bild: Diane Deschenaux

La deuxième édition du Mérite culinaire suisse vient de dévoiler ses lauréats, à l'Hôtel Bellevue de Berne, en présence du conseiller fédéral Guy Parmelin. Un prix créé pour mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et le métier de cuisinier. A l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux sera remis à quatre cuisiniers dont l'activité a fait ou fait honneur à la profession, reconnus pour leur compétence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse. Toutes les candidatures sont examinées par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques du pays.

Mérite culinaire 2021

Rebecca Clopath propose, à Tal Schams dans les Grisons, une cuisine basée sur un sol sain. Elle cuisine notamment 26 sortes de pommes de terre. Les herbes sauvages et les fleurs font partie intégrante de son univers. Pendant sa formation, elle a collaboré pendant six ans avec Stefan Wiesner et participé à l'équipe suisse junior de cuisine.

Lorenzo Albrici tient la Locanda Orica de Bellinzona depuis 1998. Autour d'une brigade inspirée, il a su rester humble, disponible et amical. Sa cuisine propose une fusion des gastronomies française et italienne. Son passage chez Frédy Girardet, à Crissier, lui a permis d'affirmer sa passion d'une cuisine authentique. Son rôle de formateur est à souligner.

Le nom de **Pierre-André Ayer, dit Pierrot**, reste lié aux produits de qualité comme le Vacherin Fribourgeois AOP. Il a présidé les Jeunes Restaurateurs d'Europe puis les Grandes Tables de Suisse. Avec son fils Julien, il reprend une nouvelle version du Pérolles où l'extrême finesse de sa cuisine fait des merveilles, en partant d'une formation classique truffée d'inventivité et de mélanges.

En 2003, le GaultMillau découvrait **Andreas Caminada**. Aujourd'hui, sa cuisine au Schauenstein bénéficie d'une reconnaissance internationale. Il sait aussi donner sa chance aux jeunes avec passion, à travers ses restaurants IGNIV by Andreas Caminada ainsi qu'à travers sa fondation Uccelin. Son talent, son zèle et sa professionnalité sont reconnus.

Mérite culinaire d'honneur 2021: Anton Mossimann

Inutile d'essayer d'énumérer toutes les étapes de la carrière en cuisine du chef soleurois, officier de l'ordre de l'Empire. Un grand hôtelier de la fin du siècle dernier, Peter Stafford en parlait ainsi: «Collaborer avec Anton Mosimann m'a donné plus de plaisir et de satisfaction que n'importe quelle autre collaboration dans toute ma carrière dans l'hôtellerie. Anton Mosimann est souverain, aimable, extrêmement ferme et absolument juste. Je le considère non seulement comme un des meilleurs cuisiniers du monde, mais aussi comme un incroyable organisateur et grand motivateur. Tout hôtelier serait reconnaissant de recevoir autant de loyauté de la part de ses collaborateurs, comme ce fut le cas avec Anton Mosimann.» (htr/aca)

Publiziert am Montag, 21. Juni 2021