

Jérémy Desbraux (Le Noirmont, JU) est le «Cuisinier de l'année» 2026 du GaultMillau

Zurich, 6 octobre 2025

Une star dans le Jura: Jérémy Desbraux, 39 ans, du restaurant Maison Wenger est le «Cuisinier de l'année» du GaultMillau. Petite localité, mais grande cuisine, avec 13 cuisiniers et 18 points dans l'édition 2026 du guide.

La petite commune jurassienne du Noirmont compte 1957 habitants, dont 13 sont des cuisiniers. Ils travaillent pour Jérémy Desbraux et Anaëlle Roze à la Maison Wenger, juste à côté de la gare. Toque toujours sur la tête, sa marque de fabrique, le chef Jérémy signe un travail remarquable. Il a complètement rénové avec amour son hôtel-restaurant l'hiver dernier. Il fait confiance aux producteurs de la région. Il vise la perfection sur tous les plans. Ce n'est pas un hasard: le chef a travaillé pendant des années pour Franck Giovannini au célèbre restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD). Le GaultMillau avait par ailleurs déjà distingué un «Cuisinier de l'année» au Noirmont: c'était Georges Wenger, en 1997!

7 chefs à 19 points: les stars au sommet!

Le «Club des 19» s'est agrandi l'année dernière: Marco Campanella a obtenu la note maximale à l'Eden Roc à Ascona (TI), devenant le benjamin des 19 points. A noter qu'il est également répertorié avec 19 points dans son lieu de résidence hivernal, le Tschuggen Grand Hotel à Arosa (TI). Les six autres membres de ce club sont au sommet depuis plus longtemps: Tanja Grandits (Bâle), Peter Knogl (Bâle), Franck Giovannini (Crissier), Andreas Caminada (Fürstenu, GR), Philippe Chevrier (Satigny, GE) et Heiko Nieder (Zurich). Le rédacteur en chef de GaultMillau, Urs Heller a déclaré: «J'ai rendu visite à tous les chefs à 19 points cette année encore, et j'ai été enthousiasmé par leur cuisine. Tous sont par ailleurs d'excellents formateurs, qui inondent régulièrement le pays de nouveaux talents.»

«Promus de l'année»: Brändli, Koolen, Bedouet & Moresco

Le guide GaultMillau 2026 est un bon millésime, ce qui se confirme avec nos «Promus de l'année». Trois chefs peuvent se réjouir de grimper à la note rêvée de 18 points. Au 7132 Silver, à Vals (GR), Marcel Koolen sort de l'ombre de ses célèbres prédécesseurs. À l'Ecco à Ascona, Reto Brändli, de retour de Berlin, obtient d'emblée un score élevé. Arnel Bedouet (L'Aparté, à Genève) est notre Promu en Suisse romande. La révélation à Zurich est Dario Moresco: 17 points pour sa cuisine italienne moderne et époustouflante!

Un autre promu devient «star suisse à l'étranger»: le Saint-Gallois Cyril Bettschen, est le directeur opérationnel du Bareiss, un luxueux hôtel à Baiersbronn, où il cuisine dans la Forêt-Noire avec son célèbre mentor Claus-Peter Lump.

«Découvertes de l'année»: Sträuli, Spring, Clément, Huber, Ghidoni

Le GaultMillau est toujours à la recherche de nouveaux talents dans le pays. Nos découvertes cette année s'appellent: Valentin Sträuli de l'Igniv à Andermatt. Sascha Spring du Seepark à Thoun. Monika Huber du Schössli à Bottighofen (TG). Kira Ghidoni de l'Osteria Bisnona à Contone (TI). PP Clément d'Au Chasseur à Fribourg. Cinq jeunes chefs qui font plaisir. Que deux femmes figurent sur cette liste n'est pas un hasard: les cheffes s'imposent, et un nombre remarquablement élevé de femmes sont répertoriées pour la première fois dans l'édition 2026 du guide.

Girl Power! Stephanie Mittler, Charline Pichon, Evelyn Igl

Trois autres femmes remportent trois prix spéciaux. Sous-cheffe chez Silvio Germann au Mammertsberg à Freidorf (TG), Stephanie Mittler est responsable des desserts et des douceurs: nous la nommons «Pâtissière de l'année»! La «Sommelière de l'année», la jeune Française Charline Pichon, veille à Crissier sur l'une des plus grandes caves à vin de Suisse (40'000 bouteilles!). Quant à Evelyn Igl, elle devient notre «Hôtesse de l'année». Elle dirige, avec sa brigade 100% féminine, le service au Dolder Grand (19/20) à Zurich, où cuisine son époux Heiko Nieder.

Le «Green Chef of the Year»: Pascal Steffen

On cherche en vain des toques vertes dans le GaultMillau. Pour une raison simple: presque tous les chefs répertoriés dans le guide traitent la nature avec soin, se battent pour des produits de première qualité, et connaissent très bien leurs fournisseurs. Le vert et la durabilité sont devenus une évidence dans le milieu. Nous recherchons avec Bio Suisse le «Green Chef of the Year». Le lauréat 2026? Pascal Steffen, chef aux 18 points et virtuose du végétal au nouveau restaurant Roots, à Bâle.

Douze nouveaux chefs à 17 points

Douze chefs ont particulièrement attiré l'attention des testeurs et obtenu leur 17ème point: les trois chefs d'hôtels zurichois Dario Moresco de l'Orsini au Mandarin Oriental («Promu de l'année»), Marco Ortolani de La Réserve, et le Japonais Atsushi Hiraoka du Dolder Grand. James Baron au Säumerei am Inn à La Punt Chamues-ch (GR). Flavio Fermi à l'Ackermannshof à Bâle. Marc-Joshua Engel au restaurant Aux Trois Amis à Schernelz (BE). Tino Zimmermann à la Stiva Veglia à Schnaus (GR). André Kneubühler à The Omnia à Zermatt. Les «Chedi-Twins» Dominik Sato et Fabio Toffolon, qui progressent dans leur spin off, le Japanese at Gütsch, restaurant perché sur la montagne à Andermatt.

En Suisse romande, trois nouvelles adresses obtiennent 17 points : La Micheline à Genève, l'Hôtel des Horlogers au Brassus (VD), et le restaurant Gerber Wyss à Yverdon-les-Bains (VD).

Le GaultMillau a en outre déjà remis deux prix il y a quelques semaines: le Badrutt's Palace à St. Moritz est l'«Hôtel de l'année», et l'Olympia à Berne est le «Pop de l'année».

Guide GaultMillau 2026: 109 nouvelles adresses!

880 restaurants, 100 hôtels gourmands et les 150 meilleurs vigneronnes suisses sont répertoriés dans le guide GaultMillau 2026. 109 restaurants y figurent pour la première fois. 98 chefs gagnent un point, 32 chefs doivent revoir leur copie.

Actualités, chefs, recettes – 365 jours par an

La scène culinaire suisse bouge. Suivez l'actualité gastronomique quotidiennement sur GaultMillau Channel (www.gaultmillau.ch/fr), et abonnez-vous à notre newsletter gratuite (<https://www.gaultmillau.ch/fr/newsletter-inscription>) pour retrouver toutes les informations sur les chefs, les restaurants et les tendances.

Information

Ringier AG, GaultMillau, Téléphone +41 58 269 26 10, info@gaultmillau.ch

Le communiqué de presse et les photos sont disponibles à l'adresse suivante:

www.gaultmillau.ch/Guide2026

À 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. 880 restaurants sont évalués et décrits en détail. Les chefs primés sont présentés en images. Le guide est cité quotidiennement dans les médias.

GaultMillau numérique: sur www.gaultmillau.ch/fr, vous trouverez tous les jours des vidéos et des recettes des meilleurs chefs, des interviews passionnantes et des nouvelles de la scène culinaire.

A propos du guide version imprimée (en allemand uniquement)

GaultMillau Guide Schweiz 2026

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Avec supplément «Les 150 meilleurs vigneronns suisses», «Les 100 meilleurs hôtels suisses», 880 restaurants visités, évalués et commentés.

576 pages + 4 pages de couverture, 7 plans de ville, carte générale de la Suisse,

format 13,5 × 21 cm, CHF 52.-

Disponible auprès de:

Ringier AG, Ringier Medien Schweiz, Customer Service Center, GaultMillau

Geerenstrasse 43, 8185 Winkel

schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau

E-mail kundenservice@ringier.ch

ou dans toutes les librairies

ISBN 978-3-9525649-4-3

Les chefs spécialement remarquables par le GaultMillau 2026

Cuisinier de l'année

Jérémy Desbraux, Maison Wenger, Le Noirmont JU, 18 points

Il est en pleine ascension! Jérémy Desbraux a déjà été la «Découverte de l'année 2020» et le «Promu de l'année 2021» du GaultMillau. Il est à présent adoubé «Cuisinier de l'année». Jérémy a cuisiné sous la direction de Franck Giovannini et trace maintenant sa propre route à la Maison Wenger, élégamment rénovée, avec Anaëlle Roze et 13 (!) cuisiniers.

Promu de l'année en Suisse alémanique I

Marcel Koolen, 7132 Silver au 7132 Hotel, Vals GR, 18 points

Ses prédécesseurs Sven Wassmer et Mitja Birlo étaient des stars. Aujourd'hui, les gourmands se rendent à Vals pour s'attabler chez Marcel Koolen. Le jeune Hollandais, formé chez Jeroen Achtien au bord du lac des Quatre-Cantons, a trouvé sa voie après un début hésitant. Il cuisine avec une énergie énorme, de manière inimitable, et se distingue par des combinaisons de saveurs exceptionnelles.

Promu de l'année en Suisse alémanique II

Dario Moresco, Orsini, Mandarin Oriental Savoy, Zurich, 17 points

Dario Moresco? Personne ne le connaissait quand il a allumé ses fourneaux sur la Paradeplatz de Zurich il y a un an. Les choses ont radicalement changé: le jeune chef d'Orsini désormais star du Mandarin Oriental Savoy est l'un des pionniers en Suisse d'une cuisine italienne moderne et créative. Son mentor, le chef milanais deux étoiles Antonio Guida, s'en réjouit également.

Promu de l'année en Suisse romande

Armel Bedouet, L'Aparté, Royal Manotel, Genève, 18 points

Il y a à Genève des hôtels plus immédiatement séduisants que le Royal Manotel. Ce qui n'empêche pas les gourmets de s'y rendre, car Armel Bedouet est l'un des cuisiniers les plus doués de la ville. La meilleure façon de profiter de son restaurant intimiste, c'est de donner carte blanche à cet expérimenté chef breton. Ses excellentes créations méritent clairement 18 points.

Promu de l'année au Tessin

Reto Brändli, Ecco, Giardino Hotel, Ascona, 18 points

Un travail exigeant! Reto Brändli doit remplacer le génial chef Rolf Fliegauf dans les hôtels Giardino. Avec succès. Le jeune Schwyzois est doté de beaucoup de talent et d'autant de confiance en soi, a fait partie de l'équipe d'Andreas Caminada et a récemment décroché des étoiles pour l'«Adlon» à Berlin. Sa brigade est très douée, et ses associations audacieuses.

Green Chef of the Year

Pascal Steffen, Roots, Bâle, 18 points

«Des légumes avec un accompagnement!» – telle est la philosophie de Pascal Steffen pour son restaurant Roots noté 18 points. Avec son assiette signature végétarienne, il pousse sa passion à l'extrême: 37 types de préparations différentes réunies dans une seule assiette! Pionnier de la cuisine végétale, il respecte sans effort les exigences de Bio Suisse et reçoit le titre de «Green Chef of the Year» décerné par GaultMillau.

Découverte de l'année en Suisse alémanique I

Sascha Spring, Centric Dining, hôtel Seepark, Thoun, 16 points

Les meilleurs produits de la région, un véritable artisanat, une pincée de surprise – et une petite histoire pour chaque plat: Sascha Spring, 24 ans, est à la fois chef de cuisine et conteur. Des plats à la cuillère géniaux, des sauces impressionnantes! Les testeurs l'ont qualifié de «prodige de Thoun» avec enthousiasme. 16 points pour Sascha – un score de départ prometteur.

Découverte de l'année en Suisse alémanique II

Valentin Sträuli, Igniv by Andreas Caminada, Andermatt (UR), 16 points

Incroyable, tout ce qui sort de l'école de talents Caminada! Dernière découverte: Valentin Sträuli, 29 ans, qui, avec sa partenaire Hannah van den Nieuwenhuizen, accueille les clients à l'Igniv à Andermatt. Les testeurs ont été conquis et ne se sont posé qu'une seule question: 16 points, n'est-ce pas un peu sévère? Une découverte merveilleuse!

Découverte de l'année en Suisse alémanique III

Monika Huber, Wirtschaft am Schlössli, Bottighofen (TG), 14 points

Une terrasse de rêve sur le lac de Constance. Et une cheffe qui décolle. Monika Huber montre au Schlössli ce qu'elle a appris auprès de ses célèbres chefs Christian Kuchler (Schäfli, Wigoltingen, TG) et Dieter Koschina (Vila Joya, Portugal). La talentueuse Sud-Tyrolienne mise sur une cuisine méditerranéenne, tout en préparant avec soin des classiques.

Découverte de l'année en Suisse romande

PP Clément, «Au Chasseur», Fribourg, 15 points

L'émission télé «Top Chef» l'a rendu célèbre dans toute la Suisse romande. Mais «PP» Clément n'est pas seulement un showman talentueux, il est aussi un excellent cuisinier. Il le prouve après ses années d'apprentissage auprès de Philippe Chevrier (19/20) et du légendaire Pierre Gagnaire, installé dans une adresse historique, Au Chasseur, au cœur de la ville gastronomique de Fribourg. Son style: urbain, surprenant, accueillant. Et que signifie PP? Pierre-Pascal.

Découverte de l'année au Tessin

Kira Ghidoni, Osteria Bisnona, Contone (TI), 14 points

Une vraie découverte! Kira Ghidoni a parcouru le monde, et la voilà de retour au Tessin. «Dans la plaine de Magadino, je trouve tout ce qu'il me faut pour ma cuisine», dit la cheffe. Elle connaît les meilleurs agriculteurs bio et bouchers de la région. Le romantisme des grottos, ce n'est pas son truc – mais une cuisine précise, oui. On recommande un arrêt à Contone, sur la route d'Ascona.

Hôtesse de l'année

Evelyn Igl, The Restaurant, Dolder Grand, Zurich, 19 points

Heiko Nieder peut se concentrer entièrement sur sa cuisine notée 19 points au Dolder Grand. En salle, c'est l'hôtesse Evelyn Igl qui mène la barque. Depuis huit ans déjà, elle offre un accueil accessible, charmant, d'un professionnalisme irréprochable. «C'est un plaisir de diriger nos restaurants avec elle. Je peux compter sur elle.» L'équipe d'Evelyn: 100% féminine!

Sommelière de l'année

Charline Pichon, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (VD), 19 points

La cave et la carte des vins du célèbre Hôtel de Ville de Crissier sont immenses . Et c'est Charline Pichon qui veille sur les 40'000 bouteilles de cette cave au trésor. Cette jeune sommelière d'origine française connaît aussi les meilleurs vigneronns suisses, et s'est imposée auprès d'une clientèle exigeante. Selon le chef Franck Giovannini, «elle est incroyable».

Pâtissière de l'année

Stephanie Mittler, Mammertsberg, Freidorf (TG), 18 points

Double fonction pour Steffi Mittler au Mammertsberg: elle dirige la jeune brigade de Silvio Germann comme sous-chef, et elle est aussi la pâtissière de la maison. Elle séduit avec des fraises thurgoviennes et du sésame, avec de l'abricot et un soufflé à l'abricot, et ses friandises sont également excellentes. La polyvalente Munichoise a été boursière de la Fundaziun Uccelin de Caminada.

Hôtel de l'année

«Badrutt's Palace Hotel», St. Moritz

Fine dining ou soul food? Au célèbre Badrutt's Palace à Saint-Moritz, il y a les deux. Pas moins de onze (!) restaurants sont ouverts en hiver. Points forts: cuisine japonaise-péruvienne au Matsuhisa de «Mister» Nobu Matsuhisa. Classiques et service élégant au simplement nommé Restaurant. Pizza à la Chesa Veglia. Homard et hachis avec cornettes au Paradiso Mountain Club.

POP de l'année

«Olympia», Berne

L'Olympia fonctionne comme un bistrot. Mais attention: la cuisine est digne d'un grand restaurant! Pas étonnant: le top-chef Simon Apothéloz (auparavant 17 points à l'Eisblume à Worb) mène la danse: gnocchis cacio e pepe. Truite de Rubigen au beurre noisette. Côte de porc Duroc panée au panko. Ses partenaires: Rahel Jost et Marco Belz.

Chef suisse à l'étranger

Cyril Bettschen, Restaurant Bareiss, Allemagne

Les fins gourmets de toute l'Europe font le pèlerinage à Baiersbronn, à la Schwarzwaldstube et au Bareiss, dont la cuisine est entre des mains suisses: celles de Cyril Bettschen, 31 ans, originaire de Saint-Gall. Il en est le directeur opérationnel et cuisine aux côtés de son mentor Claus-Peter Lumpp. Selon l'ancien boursier d'Uccelin: «Je suis un maniaque de la précision. Ce qui sort de la cuisine doit être parfait.»