

Dominik Hartmann, à Rickenbach SZ, est le «Cuisinier de l'année 2027» de GaultMillau

Zurich, 5 octobre 2026

Jamais encore dans l'histoire de GaultMillau Suisse, un chef entièrement voué à la cuisine végétarienne n'avait été sacré «Cuisinier de l'année». Dominik Hartmann du «Magdalena» à Rickenbach SZ y est parvenu, porté par une équipe soudée comme on en voit peu.

Dominik Hartmann, Marco Appert et Adriana Hartmann ne manquent pas d'audace. Après leurs années de formation et de compagnonnage, ces trois amis sont revenus dans la région de Schwyz pour écrire leur propre histoire: le Magdalena, restaurant et boulangerie réunis sous un même toit. Même la pandémie n'a pas eu raison de leur élan. En 2021, GaultMillau les sacrait «Découverte de l'année»; en 2022, ils embrassaient pleinement la cuisine végétarienne. Avec succès: le cercle de leurs habitués s'élargit d'année en année et les distinctions s'accumulent: 18 points au GaultMillau, deux étoiles au Guide Michelin. Et voici la consécration: le titre de «Cuisinier de l'année» 2027!

«Dominik Hartmann incarne la cuisine végétarienne 2.0», affirme Urs Heller, rédacteur en chef de GaultMillau, «Sa cuisine est ancrée dans le végétal, mais déborde de sensualité et de surprises. La jeune brigade du Magdalena fait virevolter les pincés, brandit l'étendard de l'umami et comble ses hôtes de bonheur. Qu'une cuisine végétarienne aussi affirmée puisse rayonner loin des grandes villes, au cœur de la campagne, n'a rien d'évident» Rickenbach se mue en destination gastronomique!

7 x 19 points : les chefs au sommet !

Sept chefs obtiennent la note maximale de 19 points dans le GaultMillau 2027. Aucun huitième ne se profile à l'horizon. Le «Club des 19» réunit **Tanja Grandits** (Bâle), **Peter Knogl** (Bâle), **Franck Giovannini** (Crissier VD), **Andreas Caminada** (Fürstentau GR), **Philippe Chevrier** (Satigny GE), **Heiko Nieder** (Zurich) et **Marco Campanella** (Ascona/Arosa).

«Promus de l'année»: Varone, Zeindlhofer, Palladino & Mettler

Gilles Varone officie à Savièse VS et s'impose comme le grand talent de Suisse romande. Son restaurant moderne porte son nom, et c'est à la tête d'une brigade internationale qu'il décroche un remarquable 18ème point. **Daniel Zeindlhofer**, lui, a conquis Zurich pour le compte de son patron Andreas Caminada: au restaurant Igniv, il a porté le concept du partage à sa quintessence, et récolte lui aussi la note de 18 points. Au Tessin, plus précisément à l'Osteria Enoteca Cuntitt de Castel San Pietro, **Federico Palladino** envoûte ses hôtes avec une cuisine passionnée, sensuelle, profondément transalpine (17 points). Quant à **Aurélien Mettler**, 30 ans à peine, il est le véritable moteur de la station de Grindelwald en plein essor: il obtient 17 points pour sa cuisine subtile et maîtrisée au Fiescherblick.

Parmi les autres progressions notables: **Franck Pelux** au Lausanne Palace grimpe à 18 points. Cinq autres chefs font leur entrée dans la catégorie des 17 points: **Valentin Sträuli** (Igniv, Andermatt UR), **Yannick Crepaux** (Le Crans, Crans-Montana), **Victor Moriez** (Le Pérolles, Fribourg), **Diego Della Schiava** (The View, Lugano) et **Stefan Lünse** (Zermatterhof, Zermatt).

«Découvertes de l'année»: Schröder, Baumann. Et deux histoires d'amour!

Dénicher les talents de demain, c'est la vocation de GaultMillau. Et cette édition ne fait pas exception. Pour le «Buech» à Herrliberg ZH, Andreas Caminada a puisé une nouvelle fois dans son vivier de talents qui semble inépuisable: **Nicolas Schröder** épate tous les habitués de cette adresse prisée de la Goldküste et fait son entrée dans le Guide avec 15 points. **Cyrill Baumann** s'est révélé dans l'émission télévisée «The Taste», où il a su montrer l'étendue de son savoir-faire. Mais c'est surtout à l'«Ufer7» de Bâle qu'il nous convainc, avec 14 points. Et puis, il y a deux belles histoires d'amour à raconter: **Claryce Monnier & Alexandre Lacoste** ont d'abord forgé leur expérience auprès de grands noms comme Philippe Chevrier et Stéphane Décotterd, avant de tracer leur propre chemin au «Moulin d'Assens» à Assens VD, 15 points. **Alessia Saglini** et **Baldo Lopez**, complices à la ville comme en cuisine, ont fait du «Ristorante 3VIE» à Motto, au fond de la vallée de Blenio, une destination qui mérite amplement le détour, 14 points.

«The Green Chef of the Year»: Stefan Beer

Le nom dit tout: au «Radius» du prestigieux «Victoria-Jungfrau» d'Interlaken, **Stefan Beer** s'impose une discipline absolue, ne cuisinant qu'avec des produits issus du jardin de l'hôtel ou sourcés dans un rayon de 50 kilomètres. Et ce qu'il y déniche force l'admiration: crevettes de l'Emme, truites dorées, wagyu, artichauts, safran, caviar, grands vins du lac de Bienne. Son talent de sourceur est exceptionnel, son exécution l'est tout autant: une brigade rodée qui assure ses 17 points, alors que Stefan Beer mérite amplement le titre de «Green Chef of the Year».

Trois Stars en salle: Sarah Benahmed, Giuseppe Lo Vasco, Stefan Gerber

GaultMillau ne distingue pas seulement les chefs prometteurs, mais aussi ces professionnels de la salle qui embellissent l'expérience de chaque convive. Au Mammertsberg de Freidorf TG, **Giuseppe Lo Vasco** règne en maître: il orchestre le service, détient les clés de la cave, compose des cocktails d'une élégance rare et tutoie depuis longtemps les meilleurs vignerons suisses, qui lui réservent leurs plus belles bouteilles. Giuseppe est le «Sommelier de l'année» du GaultMillau 2027.

Au Lausanne Palace, les hôtes s'enthousiasment pour la cuisine de Franck Pelux qui gagne son 18ème point, et succombent sans résistance au charme de sa partenaire **Sarah Benahmed**. «Un bon service vient du cœur», dit-elle, virevoltant entre les tables pour expliquer avec fierté les créations du chef. Sarah croule déjà sous les distinctions. Nous y ajoutons la nôtre: «Hôte de l'année»!

Stefan Gerber, Executive Pastry Chef du Badrutt's depuis 25 ans, est notre «Pâtissier de l'année». Son millefeuille à la vanille, ses monumentaux Saint-Honoré et son Kaiserschmarrn laissent sans voix. Les demandes spéciales, nombreuses dans un Palace, sont satisfaites sans sourciller, même après minuit.

Une étoile suisse à l'étranger: Jan Tibaldi

Une envie d'évasion insulaire? Le One&Only Reethi Rah, aux Maldives, s'impose comme une évidence. À sa tête, un général manager au parcours remarquable, enfant du lac de Zurich, qui maintient son resort au sommet depuis des années: 830 collaborateurs venus de 47 nations, 108 villas généreuses signées Jean-Michel Gathy. Dernière merveille en date, le restaurant Tapasake semble flotter au-dessus de l'océan Indien, certaines tables reposant sur un sol de verre sous lequel glissent, en toute sérénité, bébés requins et raies pastenagues.

Guide GaultMillau 2027 : 84 nouvelles adresses!

870 restaurants, 100 hôtels gastronomiques et les 150 meilleurs vignerons suisses figurent dans le Guide GaultMillau 2027. Parmi eux, 84 restaurants font leur entrée pour la première fois. 98 chefs gagnent un point supplémentaire, tandis que 31 autres voient leur note baisser.

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/Guide2027

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. 870 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 2027

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Avec supplément «Les 150 meilleurs vignerons suisses», «Les 100 meilleurs hôtels suisses», 870 restaurants visités, évalués et commentés.

560 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 978-3-9525649-5-0

Les chefs spécialement remarquables par le GaultMillau 2027

Cuisinier de l'année

Dominik Hartmann, «Magdalena», Rickenbach SZ, 18 points

Dominik Hartmann incarne dans son restaurant contemporain Magdalena une cuisine végétale, sensuelle et vivante, qui ne cesse d'évoluer et de surprendre. Hartmann s'est entouré d'amis de longue date et de talents qui partagent sa vision. GaultMillau, conquis, couronne pour la première fois un chef végétal du titre de «Cuisinier de l'année»!

Promu de l'année en Suisse alémanique I

Daniel Zeindlhofer, «Igniv», Zurich, 18 points

La mission était limpide: conquérir Zurich pour Andreas Caminada! L'Autrichien Daniel Zeindlhofer, son épouse Ines Triebenbacher et une équipe de jeunes talents l'ont accomplie avec brio: l'Igniv, niché dans le Niederdorf, s'impose désormais parmi les meilleures tables de la ville. Le concept du partage y atteint des sommets: pas moins de 22 plats d'une finesse remarquable défilent en salle, dressés avec une grâce enchanteresse et une qualité irréprochable.

Promu de l'année en Suisse alémanique II

Aurélien Mettler, «Fiescherblick», Grindelwald BE, 17 points

Grindelwald s'éveille! Après des années de disette, cinq restaurants figurent désormais au GaultMillau. Celui qui donne le ton dans ce village des glaciers: Aurélien Mettler, Bernois de 30 ans à peine, aussi discret que talentueux. Au Fiescherblick, il cuisine avec rigueur et intelligence: des produits régionaux, choisis pour leur excellence, structurent sa carte, rehaussée de subtiles touches asiatiques.

Promu de l'année en Suisse romande

Gilles Varone, «Gilles Varone», Savièse VS, 18 points

Revenu de Londres dans son Valais natal, Gilles Varone il a constitué une brigade internationale; dans la cuisine ouverte, véritable scène de spectacle, c'est l'anglais qui règne en maître. Le «Menu Varone»? Magistral! Tout comme la carte des vins.

Promu de l'année au Tessin

Federico Palladino, «Osteria Enoteca Cuntitt», Castel San Pietro TI, 17 points

Une adresse tessinoise à ne pas manquer? Le village de Castel San Pietro, dans le Mendrisiotto. C'est là que s'exprime un chef animé d'une passion débordante, entouré d'une brigade parfaitement rodée. Les assiettes de Palladino respirent l'Italie profonde: bottoni, tortelli et tubetti, façonnés chaque matin avec soin. Ses tagliatelle? Trente tuorli, ces jaunes d'œufs qui donnent à la pâte sa richesse dorée, sublimés par un ragù bianco de faisan d'une délicatesse absolue.

Green Chef of the Year

Stefan Beer, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, «Radius by Stefan Beer», Interlaken BE, 17 points

Au Radius, on sert le «Z'Menü vo Hie», le menu d'ici. Dans son propre jardin et dans un rayon de 50 kilomètres, ce chef conteur trouve tout ce qu'il faut pour composer un grand menu: crevettes de l'Emme, truites dorées, wagyu, artichauts, safran, caviar, grands vins du lac de Bienne.

Découverte de l'année en Suisse alémanique I

Nicolas Schröder, «Buech», Herrliberg ZH, 15 points

Le Buech lui-même n'est pas une découverte; la clientèle de la Goldküste s'y retrouve depuis des années. Mais son chef, lui, en est véritablement une: Nicolas Schröder, prochain grand talent issu de l'univers Caminada. Sa nouvelle carte oscille avec habileté entre fine dining et ancrage terroir. Le «Buech» a trouvé son identité, et c'est à Schröder et son équipe qu'il le doit.

Découverte de l'année en Suisse alémanique II

Cyrill Baumann, «Ufer7», Bâle, 14 points

Le jeune chef sait aussi bien séduire devant les caméras qu'aux fourneaux: dans l'émission «The Taste», il s'est hissé jusqu'en finale. Et au quotidien? Cyrill Baumann convainc tout autant. À l'Ufer7, il cuisine avec ancrage régional, singularité et une belle capacité de surprise: omble de Bremgarten, cochon fermier, vache du Bâle-Campagne, sauces puissantes et essences concentrées. Au printemps 2027, il posera ses couteaux Ochsengasse 17, à Bâle.

Découverte de l'année en Suisse romande

Claryce Monnier & Alexandre Lacoste, «Le Moulin d'Assens», Assens VD, 15 points

Ils sont inséparables: Alexandre Lacoste et Claryce Monnier ont fait leurs armes ensemble chez Philippe Chevrier, puis chez Stéphane Décotterd, avant de tracer leur propre chemin. C'est au sein de l'idyllique Moulin d'Assens qu'ils ont élu domicile. Et la reconnaissance ne s'est pas fait attendre: Claryce a décroché la «Rising Chef Trophy» 2026 décernée par Relais & Châteaux.

Découverte de l'année au Tessin

Alessia Saglini & Baldo Lopez, «Ristorante 3VIE», Motto (Blenio) TI, 14 points

«Cuisiner est avant tout une question d'amour.» Alessia Saglini et Baldo Lopez prennent cette maxime au pied de la lettre. Ils officient côte à côte derrière les fourneaux et forment également un couple dans la vie. C'est à Baja California qu'ils se sont rencontrés, et les influences mexicaines se font sentir dans leur cuisine. Le 3VIE est niché dans le val Blenio, loin des sentiers battus. Le voyage, pourtant long, vaut chaque kilomètre.

Pâtissier de l'année

Stefan Gerber, Badrutt's Palace Hotel, «Le Relais», St. Moritz, 15 points

Stefan Gerber règne à la tête d'une brigade de neuf pâtissiers et fait l'unanimité auprès des hôtes, fidèles à ses grands classiques. Ses incontournables: un millefeuille à la vanille, des Saint-Honoré d'une prestance souveraine, un Kaiserschmarrn à se damner.

Sommelier de l'année

Giuseppe Lo Vasco, «Mammertsberg», Freidorf TG, 18 points

Au Mammertsberg, c'est le chef Silvio Germann qui tient le devant de la scène. Mais Giuseppe Lo Vasco, son sommelier et ancien colocataire, est l'un des artisans de ce succès. Il orchestre le service d'une main de maître, règne sur la cave et tutoie depuis longtemps les meilleurs vignerons de Suisse. Derrière le bar, il est tout aussi à l'aise: le «Thurgoni» (un Negroni revisité) et le «Bellini» (à la pêche du Thurgovie!) sont déjà entrés dans la légende.

Hôte de l'année

Sarah Benahmed, Lausanne Palace, «La Table du Lausanne Palace», Lausanne, 18 points

«Un bon service vient du cœur. Il se doit d'être authentique, sincère et élégant.» Celui de Sarah Benahmed à La Table l'est, justement: la Française virevolte en salle, le sourire aux lèvres, présentant avec une passion ardente la cuisine raffinée de son grand amour, Franck Pelux. Sarah croule déjà sous les distinctions. Nous lui en décernons une de plus: «Hôte» de l'année!

Hôtel de l'année

«Appenzeller Huus», Gonten AI

Sans un grand chef, on ne devient pas «Hôtel de l'année» chez GaultMillau. **Jan Schoch**, l'audacieux propriétaire de l'Appenzeller Huus, a trouvé le sien. Le colosse d'1,96 mètre Michael Gollenz insuffle une énergie folle aux cuisines de ce nouveau resort, qui séduit par ailleurs sur tous les fronts: une cave à vins grandiose, un espace wellness lifestyle et un biohacking de niveau mondial.

POP de l'année

«Bunzai», Zurich

Le reconverti Mao Heng et son Bunzai au Lochergut sont devenus une véritable institution dans la ville. Il a depuis longtemps percé le secret du smashburger: l'équipe de Heng «smashe» plus fort sur les bords, moins au centre. Résultat: une croûte dorée et croustillante, sans que la viande ne se dessèche. Les buns sont moelleux, légers et parfaitement structurés.

Étoile suisse à l'étranger

Jan Tibaldi, One&Only Reethi Rah, Maldives

Jan Tibaldi maintient son One&Only Reethi Rah au sommet de l'excellence. 830 collaborateurs issus de 47 nations veillent sur des hôtes qui ont déjà tout vu du monde. Joyau absolu: le restaurant Tapasake, où le regard se perd entre requins-baleines et raies pastenagues.