

Rougemont, 25. Juni 2025

Das Valrose, eine historische Institution im Pays-d'Enhaut, die 1904 in Rougemont gegründet wurde, eröffnete 2021 das Gourmetrestaurant *La Table du Valrose* mit dem Küchenchef Benoît Carcenat, Meilleur Ouvrier de France und GaultMillau Koch des Jahres 2023.

Dank des vom Chef Benoît Carcenat und seiner Brigade gesetzten Exzellenzniveaus wurde *La Table du Valrose* 2022 mit einem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, gefolgt von einem zweiten Stern in den Jahren 2023 und 2024 sowie der Bewertung 18/20 durch den GaultMillau. Diese aussergewöhnlichen Auszeichnungen und das lobende Feedback der Gäste erfüllen das Haus, den Chefkoch und sein Team mit grossem Stolz.

Trotz dieser Erfolge hat der Verwaltungsrat beschlossen, *La Table du Valrose* zu schliessen und zum ursprünglichen Geschäftskonzept des Valrose als traditionelles Hotel-Restaurant im Pays-d'Enhaut zurückzukehren.

Infolgedessen werden Chef Benoît Carcenat und Sabine Carcenat, die das Valrose seit 2021 leiten, das Haus nach der Sommersaison verlassen.

Das Valrose bedankt sich herzlich bei Chef Benoît Carcenat, Sabine Carcenat und ihrer Brigade für ihr hervorragendes Engagement im Dienste der Haute Cuisine im Pays-d'Enhaut sowie bei seinen Gästen für ihr Vertrauen und ihre Treue.

Nach einigen Verschönerungsarbeiten während der Herbstschließung wird das Valrose im Dezember unter der Leitung von Ermes Elsener, der das Haus im Herbst 2024 verstärkte, den Betrieb als 4-Sterne-Hotel-Restaurant wieder aufnehmen und freut sich darauf, seinen Gästen das neue Konzept im bezaubernden Rahmen des Tals von Rougemont zu präsentieren.

Kontakt

Ermes Elsener
Direktor des Valrose

Hôtel-Restaurant Valrose
+41 26 923 77 77
ermes.elsener@valrose.ch
valrose.ch