

STARCHIEFS

Dreamteam! Benoît Carcenat & Mathieu Quetglas

GaultMillau-Chef Urs Heller testete das «Valrose» Rougemont VD und schwärmt von einer magischen Zwiebel.

21. Mai 2022 - 08:24 Uhr

Text: Urs Heller

ATEMLOS DURCH DIE NACHT. Da haben sich zwei gefunden: Benoît Carcenat, Meilleur Ouvrier de France 2015 («MOF»), gestählt in der Weltklasseküche von Crissier. Und Gastgeber Mathieu Quetglas, GaultMillaus «Sommelier des Jahres 2022». Gemeinsam rocken sie ein kleines, feines Boutiquehotel beim Bahnhof von Rougemont VD. Gemeinsam sorgen sie für eine der spannendsten Küchen im Land. Reaktion der (auffallend jungen) Gäste: Sie sind begeistert. Und auch ein wenig atemlos. Die kleinen kulinarischen Bomben werden vor allem zu Beginn des Menüs in scharfem Tempo gezündet.



Aussteigen, schlemmen: Im «Valrose» beim Bahnhof Rougemont VD kocht 17-Punktechef Benoît Carcenat.

MINI-MILLEFEUILLE & FONDUETÖRTCHEN. Die Karawane der Amuse-bouches ist Blickfang und Versprechen zugleich: Benoît Carcenat setzt auf die besten Produkte des Pays-d'Enhaut und des Saanenlands, aber er führt sie auf ein neues Level. Best of? Ein Millefeuille aus mikroskopisch dünnen Schichten von Trockenfleisch aus Intyamont und Käse aus Les Forts. Das ist erstklassige Pinzetterarbeit, aber die macht Sinn: Der Goût der Region, genial eingefangen. Forelle aus Neirivue in Graved Lachs mit Kumquats und Meerrettich aus Chateau d'Oex und ein Fonduetörtchen mit Williamsbirne und Périgord-Trüffel runden das begeisternde Starter-Kit ab.



Pinzetten-Arbeit beim Amuse-bouche: Rande und Saibling.



Drei Nocken zum Start: Kaviar, Sauerrahm, Quinoa.



Auch der Pâtissier hat Klasse: Litchi mit Champagner-Glace.

DIE MAGIE DER ZWIEBEL. GEHT NOCH MEHR? Klar doch. Chef Carcenat serviert eine verblüffende Zwiebelbouillon («Gratinée à l'oignon»), an der er mehrere Tage arbeitet: «Ich versuche, dieses traditionelle Bauerngericht neu zu interpretieren und in die Gourmetküche zu transportieren. Mit den gleichen Zutaten, aber mit moderner Technik.» Konkret: Eine ganz «normale» Zwiebelsuppe wird mit riesigem Aufwand geklärt und konzentriert (Carcenat: «Cryo-



Jakobsmuschel, im Beignet versteckt. Mit Périgord-Trüffel.



Die Zwiebel-Suppe des Jahres: «Gratinée à l'oignon» by Benoît Carcenat.

FOIE GRAS IM STEINBUTT! Es kann losgehen mit dem eigentlichen Menü. Drei Nocken liegen elegant im Teller:

Quinoa, Sauerrahm und vor allem Kaviar, «Kaluga Queen» aus chinesischen Seen; ein Hauch von Wodka Tonic darf nicht fehlen. Der nächste Gang wird am Tisch tranchiert. Im Beignet eine hochklassige und hochpreisige Jakobsmuschel aus der Bretagne, dazu Trüffel aus dem Périgord und eine klassische Sauce, die jeder «MOF» im Schlaf beherrscht: Sauce Périgeux. Zum genialen Steinbutt mit Foie gras mittendrin gibt es korrekterweise eine Quellenangabe: Der Pariser Star Thierry Marx hat's erfunden. Carcenat serviert zum Turbot noch ein paar eingelegte schwarze Johannisbeeren, was jeden Sommelier herausfordert. Mathieu Quetglas hat die Lösung. Sake Katori 80. Ziemlich genial.



Eine erstaunliche Adresse: Das «Valrose» beim Bahnhof in Rougemont VD.

LANGUSTINE IN DER GLASGLOCKE. Und nochmals wird am Tisch gezaubert: Eine Langustine wird serviert, zubereitet bei 200 Grad und in nur zwei Minuten. Sie wird unter einer gläsernen Glocke im Chasselas geräuchert. Akzente setzen bei diesem Gang Steckrüben und vor allem eine Prise Yuzu. Der Hauptgang ist weniger spektakulär, aber natürlich ausgezeichnet: Paleron (Schulterstück) vom Saanenland-Rind, mit dunklem Bier und Sobacha. Der Pâtissier geht das hohe Niveau im Haus mühelos mit: Jocelin Jaquet, wegen den Covid-Einschränkungen in Rougemont statt wie geplant in Hongkong, kombiniert extra-schwarze Felchlin-Schokolade mit Grapefruit. Volltreffer!

PAIRING BY QUETGLAS. Wer Carcenat rühmt, muss auch Quetglas loben. Der Südfranzose hat sich gut eingelebt in der Schweiz, kennt sich sehr gut aus mit Schweizer Wein und lässt dem Gast die Wahl zwischen zwei Pairings: eher klassisch oder ziemlich verwegen. Unsere Entdeckung diesmal: Ein «Olorosso» aus der geheimnisvollen Méta-Physis-Linie von Steve Bettschen. Quetglas sorgt mit einem jungen, flinken Serviceteam für gute Laune. Im Gourmetrestaurant genauso wie im kleinen Bistro («Le Café») nebenan.

>> Fotos: Nicolas Righetti / Lundi 13, François Wavre / Lundi 13, HO

www.valrose.ch 



STARCHÉF

Vorhang auf für Benoît II. im «Valrose»

Benoît Carcenat ist der neue Chef im Hotel Valrose in Rougemont. Wir waren beim ersten Service dabei.



STARCHEF

Die zehn besten «Bahnhofbuffets» der Schweiz

Beiz oder Gourmetrestaurant: Der Kluge reist im Zuge und kehrt in diesen Lokalen direkt am Bahnhof ein.



Sommelier des Jahres!

GaultMillau zeichnet Mathieu Quetglas aus, Swiss Wine rückt mit der Grossflasche an: Dézaley, Frères Dubois.

Gault&Millau
C H A N N E L



LIFE & STYLE

Ein Pedrazzini-Boot für das «Trois Rois»

Das «Les Trois Rois» in Basel hat eine Attraktion mehr: Mit «Pedrazzini» und Skipper geht's auf den Rhein.



STARCHEFS

Dreamteam! Benoît Carcenat & Mathieu Quetglas

GaultMillau-Chef Urs Heller testete das «Valrose» Rougemont VD und schwärmt von einer magischen Zwiebel.



REZEPT

Tolles Dessert von Noémie Bernard (Walchwil). Luftige Crème, kühles Granité & knusprige Meringues-Brösel.



HOT TEN

Die schönsten Weinkarten der Schweiz

Verblüffend, was in den besten Restaurants im Keller liegt! Zehn Empfehlungen von GaultMillau-Chef Urs Heller.





LIFE & STYLE

Sommer-Cocktails? Tipps von Christian Heiss

«Amaro, Wermut & Morellino»! So schmeckt der Sommer à la «Kronenhalle Bar»-Chef Christian Heiss.

GAULT MILLAU: THE ESSENTIALS

Atelier Caminada

Exklusiv: Jede Woche ein Video-Rezept vom Kultkoch Andreas Caminada!

Die 860 Besten! Die neuen Tests

Restaurants in Ihrer Region? Hier geht's zu den neuen Reports der Tester.

Züri isst

Trendscout Pascal Grob bloggt und schlemmt in Zürich



REZEPT

Karamellisierter Lachs mit Spargeln & Kartoffeln

Noémie Bernard (Walchwil) kombiniert den Fisch mit Frühlingsbeilagen: Spargeln, neue Kartoffeln & Bärlauch.



LIFE & STYLE

Widder Garden: Die Oase mitten in der Altstadt

«Endlich!» Der Widder Garden in Zürich ist offiziell eröffnet. Coole Drinks und leichte Sommer-Klassiker.





LIFE & STYLE

«Modernist Pizza»: die neue Bibel für Köche

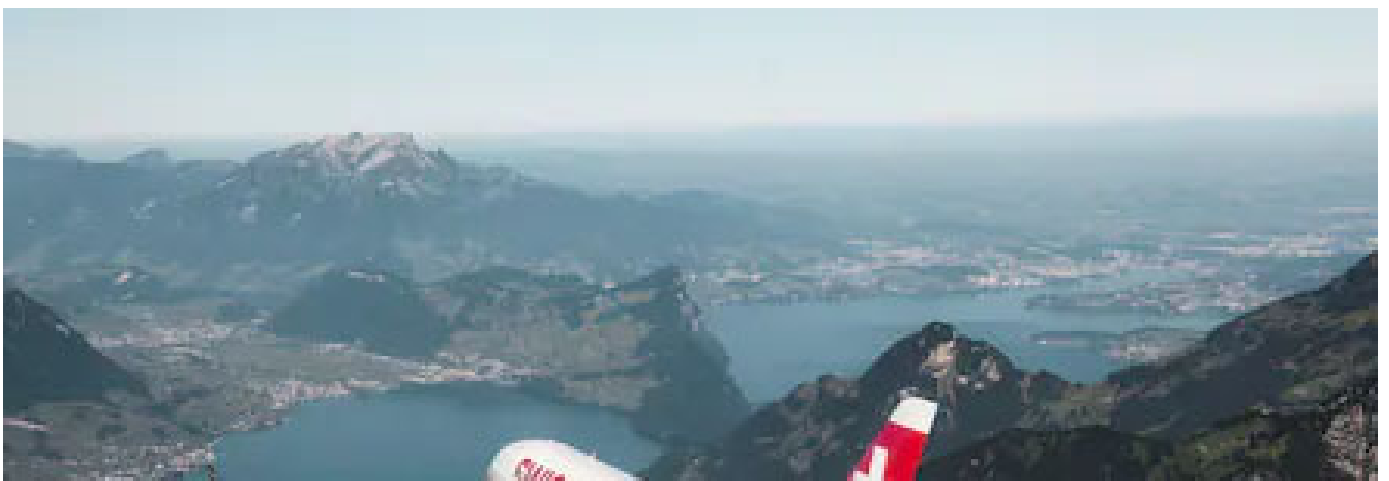
Die Kochbuch-Macher um Ex-Microsoft-Manager Nathan Myhrvold widmen sich dem beliebtesten Fast Food der Welt.



LIFE & STYLE

So geht's: Das perfekte Wiener Schnitzel!

«Der Wilde Kaiser Wienzeile» in Zürich ist die neue Adresse für Österreichisches. Am Herd: Chefin Jeslyn Teoh.





LIFE & STYLE

SWISS: Luxemburgerli & Birchermüesli an Bord

«SWISS Saveurs»! So heisst das smarte Food-Programm. Alle Lieblinge für alle Klassen. Sprüngli ist Partner.



LIFE & STYLE

Zu gewinnen! Gourmet-Trip ins Grand Chalet

Der Gewinner fährt zu zweit ins zauberhafte «Grand Chalet» ob Gstaad. Tolle 16-Punkte-Küche, Traumterrasse!



REZEPT

Walchwiler Stundenei mit Kräuterkranz

Die Challenge von Noémie Bernard: Eier 60 Minuten garen, dann mit den frischen Sprossen & Greens anrichten.



REZEPTVIDEO

Unbedingt gut vorbereiten. Bei diesem Rezept von Andreas Caminada sind Temperatur & Timing ganz wichtig.



STARCHEFS

Fatto a mano! In Andermatt brummt der Bär

Es muss nicht immer «The Chedi» sein: Der «Schwarze Bären» schafft es mit Tortellini in den GaultMillau.

Starchefs auf Instagram

gaultmillau_schweiz Eine Kreation von Chef Dominik Hartmann, dem derzeitigen Shooting-Star der Gastroszene. Mit erst...



STARCHEFS

Und noch ein Restaurant für Philippe Chevrier

61 Jahre alt, kein bisschen müde! Philippe Chevrier übernimmt in Genf ein weiteres Restaurant: Les Aviateurs!





REZEPT

Cheesecake by Kay Baumgardt

Weniger Fett & Zucker! Kay Baumgardt (ehemals «Fernsicht») verspricht trotzdem ein cremiges Dessert-Vergnügen!



LA CUISINE DES JEUNES

Sieg für Anastasia und ihr «wiudes Chaub»

«Schweizer Fleisch» organisiert zum 20. Mal den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes». 2022 gewinnt eine Köchin!





REZEPT

Kalbskotelett in der Pfanne gebraten

Den Grillklassiker kann man auch in der Pfanne zubereiten. Tipp: Mit der Grillpfanne gibts extra Röstaromen.

GAULT MILLAU-CHANNEL

Wir sind stolz auf die
Zusammenarbeit mit starken
Partnern



Jelmoli



Partner für GaultMillau POP und «Züri isst»



NESPRESSO



SWISS DELUXE HOTELS

Partner für den Channel in der Romandie



