

Rougemont, le 25 juin 2025

Le Valrose, institution historique du Pays-d'Enhaut fondée à Rougemont en 1904, a ouvert en 2021 le restaurant gastronomique La Table du Valrose avec le Chef Benoît Carcenat, Meilleur Ouvrier de France et Cuisinier de l'Année GaultMillau 2023.

Grâce au niveau d'excellence imprimé par le Chef Benoît Carcenat et sa brigade, La Table du Valrose a été récompensée par une première étoile au Guide Michelin en 2022, suivie d'une deuxième étoile en 2023 et 2024, ainsi que par la note de 18/20 décernée par le GaultMillau. Ces distinctions exceptionnelles, ainsi que les appréciations élogieuses des clients de La Table du Valrose, font la fierté de l'établissement, du Chef et de sa brigade.

Malgré ces accomplissements, le conseil d'administration de l'établissement a pris la décision de fermer La Table du Valrose pour revenir au modèle d'activité historique du Valrose, hôtel-restaurant traditionnel du Pays-d'Enhaut.

En conséquence, le Chef Benoît Carcenat et Sabine Carcenat, directeurs depuis 2021, quitteront le Valrose à l'issue de la saison d'été.

Le Valrose remercie chaleureusement le Chef Benoît Carcenat, Sabine Carcenat et leur brigade d'avoir brillamment porté les couleurs de la haute gastronomie au Pays-d'Enhaut, ainsi que ses clients pour leur confiance et fidélité.

Après quelques travaux d'embellissement pendant la période de fermeture d'automne, le Valrose reprendra en décembre, sous la direction d'Ermes Elsener qui a rejoint l'établissement en automne 2024, son activité d'hôtel-restaurant 4 étoiles et se réjouit de faire découvrir à ses clients sa nouvelle formule dans l'écrin enchanteur de la vallée de Rougemont.

Contact

Ermes Elsener
Directeur du Valrose

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