

Rougemont, le 8 novembre 2022

Reconnaissance. Le lundi 7 novembre 2022, l'émotion était intense au Valrose. Toute la haute gastronomie suisse était conviée à la conférence de presse pour l'annonce des lauréats 2023 de l'édition suisse du Gault&Millau. Un moment unique pour l'équipe du Valrose qui a assisté au sacre de son chef, Benoît Carcenat, recevant le titre de Cuisinier de l'Année 2023, la plus haute distinction du Gault&Millau. Le restaurant La Table du Valrose obtient également la note de 18 points dans le célèbre guide gastronomique après une première étoile décernée par le Guide Michelin lors de la cérémonie nationale qui s'est déroulée le 17 octobre à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Une année seulement après l'arrivée de Benoît Carcenat et son épouse Sabine à la tête du Valrose, ces distinctions marquent une véritable performance et sont la reconnaissance du travail exceptionnelle de l'équipe passionnée qui collabore au quotidien à leurs côtés, notamment Mathieu Quetglas, Sommelier de l'Année 2022, Victor Moriez, Chef de cuisine et Josselin Jacquet, Chef pâtissier.

Portrait. Sa famille de cuisiniers lui a transmis la passion de la table de son Périgord natal et l'amour des produits d'exception. Benoît Carcenat s'est formé à la grande gastronomie auprès de Joël Robuchon, à Paris, puis par la transmission du savoir des chefs de renom du Sud-Ouest de la France, comme Christian Parra ou Frank Ferriguti.

En 2007, il a rejoint la prestigieuse maison suisse, l'Hôtel de Ville de Crissier (3 étoiles Michelin, 19 points Gault&Millau, élu par « La Liste » meilleur restaurant du monde en 2015), où il a secondé, pendant 10 ans, Frank Giovannini et Benoît Violier. C'est en 2015 qu'il obtient, à 37 ans, le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Au fil des années et à force de travail, il a appris la rigueur, l'exigence du bon produit et le geste maîtrisé. Sa passion de vivre de nouvelles expériences, le conduit à un long voyage gastronomique autour du monde, moment décisif dans la genèse de sa cuisine. Il découvre l'ailleurs, d'autres saveurs, des textures et des produits inconnus. Le cuisinier globe-trotter s'établit enfin, en 2021, au Pays-d'Enhaut, pays natal de son épouse, Sabine.





À propos du Valrose

Fondé en 1904, l'Hôtel-Restaurant Valrose est un établissement historique dirigé pendant plus d'un siècle par la famille Cottier. Il fut l'un des premiers hôtels de la région du Pays-d'Enhaut construit en même temps que la ligne ferroviaire de la compagnie Montreux-Oberland Bernois (MOB) qui amena le tourisme dans cet arrière-pays, à cette époque, très isolé.

Une institution centenaire. Le Valrose est considéré, par les habitants de Rougemont, comme une institution locale, un véritable lieu de rencontre au cœur de ce magnifique village alpin suisse qui a su conserver un charme unique. Beaucoup d'entre eux y viennent quotidiennement prendre leur café du matin, déjeuner sur la terrasse en été ou apprécier un apéritif après une journée de ski. Un établissement authentique et chaleureux, à l'écoute de ses clients.

Renouveau. Après une période de fermeture de dix ans et trois années de travaux de rénovation et d'agrandissement, l'Hôtel-Restaurant Valrose a ouvert à nouveau ses portes en 2017.

En 2021, de nouveaux aménagements ont été réalisés pour accueillir les nouveaux directeurs de l'établissement, le Chef Benoît Carcenat, MOF 2015, et son épouse Sabine Carcenat.

Le 23 juillet 2021, l'hôtel de douze chambres, les deux restaurants (La Table du Valrose et le Café Valrose) ainsi que le bar-lounge ont ouvert leurs portes au public. La création de la table gastronomique écrit une nouvelle page dans l'histoire du Valrose.

Horaires d'ouverture.

La Table du Valrose accueille ses hôtes du mercredi soir au dimanche midi pour les services du midi et du soir. Fermeture hebdomadaire du restaurant les dimanches soirs, lundis, mardis et mercredis midis. Le Café Valrose est ouvert tous les jours de 12h à 21h30 et le bar lounge de 8h à 23h.

Contact Presse

Sabine Carcenat, directrice
Tel. +41 026 923 77 77
presse@valrose.ch

Place de la Gare 2, 1659 Rougemont, Suisse
T. +41 026 923 77 77 welcome@valrose.ch
www.valrose.ch