

Rougemont, le 3 octobre 2023

Reconnaissance. C'est avec une grande émotion que le chef de La Table du Valrose, Benoît Carcenat, a reçu, le 2 octobre 2023, sa deuxième étoile Michelin. Lors de la cérémonie à l'Ecole hôtelière de Lausanne, le chef s'est vu remettre cette prestigieuse distinction seulement un an après avoir été inclus dans le célèbre guide Michelin. Cette reconnaissance exceptionnelle est le fruit du travail acharné de toute une équipe passionnée, de la brigade de cuisine aux membres du service en salle, et du soutien inestimable de nos clients. Nous sommes fiers de cet extraordinaire accomplissement et continuerons à nous surpasser pour offrir des expériences gastronomiques mémorables.

Avec cette deuxième étoile, La Table du Valrose rejoint le club des 26 restaurants aux deux Macarons en Suisse et devient l'un des trois restaurants aux 2 étoiles Michelin du Canton de Vaud.

Pour 2024, La Table du Valrose maintient également sa note de 18 points au Gault&Millau, confirmant ainsi sa place de choix dans la scène gastronomique suisse.

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 meilleur restaurant du monde en 2015 par « La Liste »), où il a secondé, pendant 10 ans, Frank Giovannini et Benoît Violier. C'est en 2015, à 37 ans, qu'il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Au fil des années et à travers un travail assidu, il a acquis la rigueur, l'exigence du produit de qualité et la maîtrise du geste culinaire. Sa soif d'expériences l'a conduit à un long voyage gastronomique autour du monde, une étape décisive dans la genèse de sa cuisine. Il a découvert de nouvelles saveurs, des textures et des produits inconnus. Le cuisinier globe-trotter s'est finalement installé en 2021 dans le Pays-d'Enhaut, la terre natale 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 autrefois isolé.

Une institution centenaire. Le Valrose est considéré comme une institution locale par les habitants de Rougemont, un véritable lieu de rencontre au coeur de ce magnifique village alpin suisse qui a su conserver son charme unique. De nombreux habitués viennent chaque jour prendre leur café du matin, déjeuner sur la terrasse en été ou savourer un apéritif en fin de journée. C'est 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 rouvert 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 a marqué un nouveau chapitre dans l'histoire du Valrose.

Un tournant. En 2022, le Valrose s'est imposé sur la carte de la haute gastronomie suisse lorsque son restaurant, La Table du Valrose, a reçu sa première étoile Michelin ainsi que 18 points au Gault&Millau. Le 2 octobre 2023, marque un nouveau tournant pour la table Signature du Valrose qui obtient sa deuxième étoile Michelin. C'est une étape majeure dans l'évolution de cet établissement historique, témoignant de la persévérance et de la passion de l'équipe du Valrose et de son chef, Benoît Carcenat.

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