

| Gastronomie | Guide gastronomique: Carcenat et Pelux obtiennent enfin deux étoiles

Abo **Guide gastronomique**


Carcenat et Pelux obtiennent enfin deux étoiles

Lundi à l'École hôtelière de Lausanne, Michelin a décerné ses étoiles 2023: il y en a quatre nouvelles pour le canton de Vaud.



[Cécile Collet](#)

Publié: 02.10.2023, 12h58

 Mis à jour il y a 13 heures



Franck Pelux et Benoît Carcenat, au centre, font partie des cinq nouveaux deux-étoiles du pays.

Cécile Collet

Ce lundi, dans les couloirs de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, c'est un Bâlois qui le dit: «Les Vaudois sont les clients les plus fins pour la gastronomie.» Le chef Peter Knogl (3 étoiles Michelin, comme Franck Giovannini à Crissier, Andreas Caminada à Fürstenu, et Sven Wassmer à Bad Ragaz) a travaillé au Mont-Pélerin avant de briller au Cheval Blanc et lâche cette jolie «vérité» en marge de la remise des étoiles Michelin 2023.

Les résultats du jour devraient ravir les gastronomes vaudois. Deux chefs doublent leur étoile (sur cinq dans toute la Suisse): Benoît Carcenat à la Table du Valrose, à Rougemont, et Franck Pelux, à la Table du Palace, à Lausanne. Deux autres obtiennent leur premier macaron (sur 19 au total): Grégory Halgand, à l'Hôtel de Ville d'Ollon, et Grégory Wyss, chez Gerber-Wyss à Yverdon-les-Bains.



Franck Pelux fournit à Lausanne un restaurant à deux étoiles, alors qu'Anne-Sophie Pic s'arrête durant six mois. Lausanne Palace, décembre 2021.

«Ne ressembler à personne»

Une 2e étoile ne tombe jamais mal, mais celle de Franck Pelux arrive à point nommé. «Pour Lausanne, pour notre groupe (*ndlr: Sandoz Foundation Hotels, qui perd le restaurant Anne-Sophie Pic durant six mois de travaux*), pour notre établissement et sa nouvelle directrice, c'est une bonne nouvelle, oui», commente, émue, Sarah Benahmed, épouse du chef et directrice de salle, primée en 2019. «Ce qui nous attend, ça va être incroyable», surenchérit Franck Pelux, assistant sur le «nous». Le trublion de Top Chef, arrivé en finale du Meilleur ouvrier de France en 2022, est d'ailleurs monté sur scène avec sa femme et sa fillette Siana, rafraîchissant une cérémonie très calibrée (et masculine: seule la cheffe Barbara Blaser, du Tapis Rouge de Brienz, a été étoilée, de vert, cette année).



Cuisinier de l'année 2023 Gault&Millau, Benoît Carcenat s'est laissé pousser la moustache en attendant sa 2e étoile. Rougemont, décembre 2022.

CHANTAL DERVEY

Avouant un «coup de foudre amical» pour le chef Pelux, Benoît Carcenat se réjouit que sa cuisine sans compromis porte ses fruits. «On fait en sorte de ne ressembler à personne.» N'empêche, celui que le Gault&Millau portait aux nues en 2022 en le nommant «cuisinier de l'année» n'osait plus espérer ces 2 étoiles déjà attendues l'année passée. «J'avais quand même préparé un discours pour l'équipe, où je parlais d'une nouvelle ère, bla bla bla, mais en fait rien du tout, c'est une continuité que nous vivons!»



Grégory Wyss brille par sa cuisine de pâtissier «sans barrières» à Yverdon. Ici, photographié le 3 mai 2019 dans la boulangerie Gerber Wyss, entouré de Severin Gerber et Josselin Jacquet.

Yvain Genevay / Le Matin Dimanche

De la boulangerie à l'étoile

Grégory Wyss parle lui aussi de continuité. Accompagné de son épouse Laurena Wyss et de leur associé Séverin Gerber, le chef du Gerber-Wyss d'Yverdon admet calmement: «Cette étoile, c'est une grande reconnaissance, et cela peut faire connaître Yverdon.» Le chemin parcouru par ces anciens pâtissier (Grégory) et boulanger (Séverin) de l'ère Rochat à Crissier est impressionnant. Une boulangerie en 2017, puis une brasserie en 2020, devenue restaurant gastronomique en 2022. «On a fonctionné par opportunités», explique Grégory Wyss. Sa reconversion de pâtissier en cuisinier en était une, et il en savoure les résultats: «Le fait de ne pas avoir été formé en cuisine supprime les barrières qu'on peut apprendre en école.» Aujourd'hui, Gerber-Wyss emploie 30 personnes et forme 6 apprentis.



Grégory Halgand a porté l'Hôtel de Ville d'Ollon au firmament en un an.
JEAN-PAUL GUINNARD

Le chef de l'Hôtel de Ville d'Ollon, Grégory Halgand, a toujours fonctionné en cuisine. «Et toujours dans des maisons étoilées, sourit-il. En faire partie, c'est génial.» Y être arrivé seul - ou plutôt à deux, avec son épouse Audrey Feutren, aux desserts et à l'accueil - et en une année seulement ajoute encore au génie. «A Ollon, on ne doit rien à personne. Avec zéro franc au départ, c'est notre travail qui a payé.»

Outre cette pluie d'étoile, le canton compte désormais trois nouveaux Bib Gourmand: Le Lab by Adel et Niko à Corsaux, la Brasserie Le Gogant au Brassus et le Café de Riex, à Riex.

Robert et Chevrier retrogradés

En dehors de nos frontières, on notera les trois autres nouveaux 2 étoiles: Olivier Jean, à l'Atelier Robuchon de l'Hôtel Woodward à Genève, Silvio Germann (cuisinier de l'année Gault&Millau) au Mammertsberg de Freidorf (TG), et Dominik Sato et Fabio Toffolon, au The Japanese Restaurant du Chedi Andermatt (UR), (aussi «Young Chefs de l'année»).

Une étoile verte est décernée à Benjamin Le Maguet, aux Evouettes, et Gilles Varone, à Savièse, pour leur cuisine ultralocale. Et au Noirmont, la Maison Wenger voit son sommelier Antoine Sicard récompensé.

La médaille a toutefois un revers. Le Café Suisse de Marie Robert, à Bex, et Les Ateliers de Jean-Sébastien Ribette et Sahondra Verdand, à Vevey, sont retrogradés. A l'autre bout du lac, un autre grand nom perd des plumes: Philippe Chevrier n'a plus qu'une étoile à accrocher à son Châteaueux de Satigny.

Cécile Collet est journaliste à la rubrique vaudoise depuis 2010. Elle couvre en particulier l'actualité viticole et gastronomique. Elle est aussi coresponsable de la rubrique Portraits. [Plus d'infos](#)

 [@CcileCol](#)

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

3 commentaires