



Die Kirche von Rougemont wurde im 11. Jahrhundert von den Mönchen der Abtei von Cluny gebaut, das Schloss stammt aus dem 16. Jahrhundert.

ZU GAST IN DEN WAADTLÄNDER ALPEN

Der bekannte Küchenchef Benoît Carcenat wird als neues professionelles Mitglied des Club Prosper Montagné inthronisiert.

Unweit von Gstaad befindet sich die Gemeinde Rougemont (vom Französischen übersetzt: Roter Berg). Den Namen verdankt die Ortschaft den roten geologischen Schichten in seiner Umgebung. Die Ortschaft selber ist besonders für sein Schloss, seine romanische Kirche sowie für seine traditionellen Bauernhäuser bekannt. Sie liegt auf der Trasse der MOB (Montreux-Oberland-Bahn), welche die Ferienorte Montreux mit Gstaad und Zweisimmen verbindet und ist im Verlaufe der Jahre ein schmuckes touristisches Zentrum geworden. Entsprechend hat sich auch die Gastronomie entwickelt.



Ein gutes Beispiel für diese Entwicklung ist das Hotel Valrose. Es wurde 1904 eröffnet und profitierte von der damals neugebauten Bahn. Über ein Jahrhundert lang wurde das Haus von der Gründerfamilie geführt. Von 2014 bis 2017 wurde das Hotel renoviert und im Jahr 2021 durch die neuen Gastgeber Sabine und Benoît Carcenat übernommen.

INTHRONISATION ALS NEUES PROFESSIONELLES MITGLIED
Mit Benoît Carcenat ist ein dekoriertes Küchenchef vom bekannten «Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier nach

Rougemont gezogen. Mitte April 2023 besuchte ihn die Waadtländer Sektion des Club Prosper Montagné mit einem ganz speziellen Ziel: Benoît Carcenat wurde von CPM Präsident Franco Villa als neues professionelles Mitglied des Clubs inthronisiert.

Zudem wurden zwei neue Gourmet-Mitglieder aufgenommen und Gert Kirchdorfer als neuer Botschafter des Club Prosper Montagné für die Regionen Zürich, Glarus, Schwyz und Aargau offiziell eingeführt.

Anwesend waren zahlreiche Mitglieder aus den Regionen Waadt, Neuenburg, Genf und dem Kanton Jura.

ZUM MENÜ

Nach dem Apéritif nahmen die Gäste an den schön dekorierten Tischen Platz. Benoît Carcenat hatte mit seiner weissen Brigade ein außergewöhnliches Menü mit saisonalen Aromen zubereitet. Nach den «Spargeln aus dem Wallis» folgten «Abalone mit Morcheln», «Petersfisch mit Caviar» sowie ein «Lamm aus dem Pays-d'Enhaut». Zum Dessert wurden die Gäste mit einer «Birne Louise Bonne» verwöhnt.

Besonders geschätzt wurde die Abstimmung der verschiedenen Aromen sowie die visuelle Präsentation der einzelnen Gerichte – eine wunderbare Arbeit.

Wir wünschen Benoît Carcenat sowie seiner Frau Sabine weiterhin viel Erfolg und danken dem Küchenchef ganz herzlich für das wunderbare gastronomische Erlebnis!

Jean-Paul Jaccard – Ambassadeur des Kantons Waadt und Vize-Präsident des Club Prosper Montagné.

Alle Veranstaltungen, die von den vierzehn regionalen Botschaften des Club Prosper Montagné angeboten werden, werden in der Agenda der Website aktualisiert: club-prosper-montagne.ch



MENÜ

Weisser Spargel aus dem Wallis
Pomelo, Gremolata, Bottarga

Morcheln aus der Region
Abalonen aus der Bretagne, Samen, Madras Curry, zarte Kräuter

Sankt-Petersfisch von der Vendée-Küste
Einheimische Erbsen, Kaviar «Sélection», Wasabi, Eisenkraut

Lamm aus dem Sapalet
Anchoïade, Gurke, Pfefferminze

Birne «Gute Luise»
Sauerampfer, Meyer Zitrone, Honig aus Rougemont

WEINE

Chasselas Sélection Anne-Claire Schott
Twann, 2021

Petite Arvine Les Comballes
Marc Halbritter, 2019

Viognier Iconique
Jean-Michel Novelle, 2018

Clos du Crosex Grillé, Cuvée Excellentia
Domaine de la Pierre Latine, 2019

La Nana
Cidrie de la Vulcain, 2019



INFO

Weitere Informationen unter club-prosper-montagne.ch



ADVERTORIAL Fotos: Bernhard Jeanneret, beige.still