



GAULTMILLAU GARDEN PARTY 2022

## Garden Party : « plus décontractée que jamais ! »

Cuisiniers heureux. Vignerons heureux. Convives heureux! La fête GaultMillau à Bad Ragaz est un succès.

15 août 2022

Texte: Urs Heller | Photos: Thomas Buchwalder, Olivia Pulver, David Biedert, Sarah Vonesch

**CHEZ TANJA, LES FEMMES SONT MAJORITAIRES.** Tanja Grandits, la cheffe aux 19 points du Stucki à Bâle ne connaît la pénurie de personnel qualifié que par ouï-dire: «Depuis le Covid, nous avons renforcé l'équipe et nous sommes maintenant 48 collaborateurs. Et pour la première fois, les femmes sont majoritaires en cuisine!» Tanja n'a pas non plus eu de mal à constituer une équipe pour la GaultMillau Garden Party à Bad Ragaz: «Dans l'idéal, tout le monde serait venu», sourit la cheffe. Et tout le monde s'est bien amusé. L'ambiance n'a jamais été aussi décontractée que cette année. Les convives aussi savent qu'il y en aura pour tout le monde, à chaque stand. Tanja et tous les autres chefs ont été couverts de compliments, de nombreuses questions et

# Gault&Millau

d'encore plus de demandes de photos. Le chef le plus photographié de tous? [Andreas Caminada](#). Son plat pour Bad Ragaz: chou-fleur au miso. Un best-seller au Schloss Schauenstein.



Deux stars qui s'apprécient: Andreas Caminada et Tanja Grandits.

**FILET WELLINGTON À L'AUBE.** Tous les chefs se donnent à fond pour les 500 invités de la fête. Stefan Heilemann ([Widder, Zurich, 18/20](#)) a fait ses adieux à temps à la Street Parade de Zurich: «Je suis rentré chez moi à minuit par le dernier tram». Christian Kuchler, son ami et partenaire au stand Jelmoli, a réglé son réveil sur 4 heures. Il a préparé chez lui, à Wigoltingen (TG), ses trente filets Wellington, généreusement farcis de foie gras et agrémentés de truffe. Mattias Roock a fait le voyage depuis le [Castello del Sole \(18/20\)](#) d'Ascona avec dans ses bagages huit variétés différentes de tomates, pour 50 litres d'essence de tomate et 3000 tomates! Résultat: une eau froide de tomates de son propre jardin, un plat de rêve pour un chaud dimanche d'été.

**500 ROUGETS, 2500 CREVETTES.** Pour la Garden Party, le poissonnier Dario Bianchi s'est procuré 500 rougets pour Peter Knogl ([Les Trois Rois, Bâle, 19/20](#)). Knogl a misé sur une préparation à hauts risques: un rouget aux écailles croustillantes grillées, au safran et à l'ail fermenté! Cela lui a valu des applaudissements, tant de la part des convives que de ses collègues. Quant à Fabio Toffolon ([Zum Äusseren Stand, Berne, 16/20](#)) et Dominik Sato ([Seepark, Thoune, 16/20](#)), ils ont cuisiné pour Swiss Shrimps quelque 2500 crevettes décortiquées à la main (!). Ils les ont servies en deux apprêts, l'un avec une grandiose sauce au vin jaune, l'autre en ceviche assaisonné d'une vinaigrette à la tomate. Deux fois dans le mille.





500 rougets! Le chef aux 19 points Peter Knogl et ses gars n'ont pas hésité à prendre des risques lors de la Garden Party.

**LE FESTIVAL DE CEVICHE.** A l'évidence, le ceviche est dans l'air du temps. Philippe Chevrier, patron du Domaine de Châteaueux à Satigny (19/20) a audacieusement combiné moules et sorbet rafraîchissant avec son chef de cuisine, Damien Coche: «Nous travaillons ensemble depuis 24 ans. Nous sommes plus fidèles l'un à l'autre qu'à nos premières épouses». Le «Cuisinier de l'année», Mitja Birlo (7132, Vals, 18/20), a lui aussi misé sur un poisson: un maquereau royal pour son ceviche, avec des patates douces des Grisons et de l'argousier des Grisons. Heiko Nieder, comme Peter Knogl, a pris des risques en associant omble, colza et camomille. Un hit de l'été!



Philippe Chevrier et Stephan Frei.

**LE CHEF EST VENU À VÉLO.** Le «Presenting Partner» de l'événement, Mercedes-Benz, a disposé une Maybach dans le parc pour fêter l'événement, alors qu'il n'en existe que 100 exemplaires. Avec 612 CV elle se vend 349'533 francs. Et le CEO de la marque, Marc Langenbrinck, était de la fête à Bad Ragaz: mais il est venu à vélo! «Je m'entraîne pour la course Zurich - Zermatt», argumente-t-il. Les deux chefs ambassadeurs de Mercedes, Sven Wassmer et Guy Ravet, étaient également présents. Sven au gril Azado, où il a préparé 600 portions de bœuf avec son boucher Michael Vogt. Et pas n'importe quelle viande: la vache la plus âgée avait 16 ans - et l'entrecôte en sauce chimichurri des Alpes était fantastique. De son côté, Guy a apprêté le veau en tartare avec du chou-fleur en espuma et du cresson de fontaine.



Il brille de mille feux à Rougemont, ça n'a pas changé à Bad Ragaz!

**NOUVEAUX VENUS À LA FÊTE!** Trois chefs faisaient partie du line-up pour la première fois. Benoît Carcenat (Valrose, Rougemont, 17/20) - la future superstar romande -, a enthousiasmé le public avec une croquette de joue de cochon de lait aux pieds de porc. De son côté, le Lucernois d'adoption Oscar de Matos a interrompu ses vacances d'été pour venir à Bad Ragaz préparer son fameux pâté aux champignons. Dominik Hartmann (Magdalena, Rickenbach, 16/20), cuisinier végétalien par conviction et au sens des affaires, a enthousiasmé le public avec sa création à base de pois, de pistache et de menthe.





Le trio du Magdalena, à Rickenbach: Dominik et Adriana Hartmann, et Marco Appert.

**LES GRANDES DAMES DU VIGNOBLE.** L'animateur Sven Epiney a d'emblée fait défiler huit vigneronnes suisses sur le podium près de la piscine: Marie-Thérèse Chappaz, Martha Gantenbein, **Laura Paccot**, Emilienne Hutin, Annie Rossi, Barbara Kopp von der Crone, Annatina Pelizzatti et Lisa Schmidheiny, qui est également membre du conseil d'administration du Grand Resort Bad Ragaz. Elles ont apporté leurs meilleurs crus - la meilleure publicité pour le vin suisse! Mondovino et Casa del Vino ont également invité des vigneronnes de renom à la Garden Party: Katrin Wind du Palatinat, Klaus Gasser du Tyrol du Sud (Terlan) et Michele Conceprio (Vinattieri). Et bien entendu, le champagne a coulé à flot: plus de 250 bouteilles de Laurent-Perrier, avec en tête une Cuvée, 12 litres!



Des vigneronnes au top! Annatina Pelizzatti, Martha Gantenbein, Anna-Barbara Kopp von der Crone, Marie-Thérèse Chappaz, Lisa Schmidheiny, Emilienne Hutin, Annie Rossi, **Laura Paccot** (de g. à dr.).

# Gault&Millau

**INVITÉS VIP.** La CEO de Jelmoli, Nina Müller, aime cuisiner elle-même, parfois en solo pour 18 invités! Elle a amené deux chefs à Bad Ragaz (Stefan Heilemann et Christian Kuchler) et un gin exclusif: Garden Party-Edition. Le CEO de Coop était d'excellente humeur, en short, et il a invité ses amis du club de cuisine à l'événement. Et Hervé Bellin, le manager de Nespresso, était d'autant plus intéressé à la fête que son frère Olivier figure parmi les tables les plus en vue de Normandie avec 18 points et deux étoiles Michelin à l'Auberge des Glazicks, à Plomodiern.

**Mots-clés :** [GaultMillau Garden Party](#), [GaultMillau Garden Party 2022](#), [Mercedes](#), [Jelmoli](#), [Swiss Wine](#), [Mondovino](#), [Swiss Shrimps](#)