

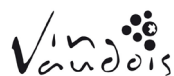
LE JURY DU MÉRITE

IRMA DÜTSCH	FRANCE MASSY
BERNADETTE LISIBACH	DANIEL BÖNIGER
FRANCK GIOVANNINI	PAUL IMHOF
ANDRÉ JAEGER	DAVID MOGINIER
DARIO RANZA	KNUT SCHWANDER
OTHMAR SCHLEGEL	



LE MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Un événement de la Fondation pour la Promotion du Goût
avec le partenariat et le soutien de:



CÉRÉMONIE DE REMISE DU MÉRITE CULINAIRE SUISSE 2022

EN PRÉSENCE DU CONSEILLER FÉDÉRAL
GUY PARMELIN

HÔTEL BELLEVUE
Berne, le 21 février 2022





CÉRÉMONIE DE REMISE DU
MÉRITE CULINAIRE SUISSE 2022
KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ 2022
MERITO CULINARIO SVIZZERO 2022

BERNE - HÔTEL BELLEVUE
11H45-13H00

DÉROULEMENT

- 11H45 Ouverture des portes
- 12H15 Musique (Olivier Forel, accordéon)
- 12H20 Accueil par Josef Zisyadis, Directeur de la Fondation du Goût
- 12H30 Prise de parole d'André Jaeger, Président du Jury du Mérite
- 12H40 Musique (Olivier Forel, accordéon)
- 12H45 Prise de parole de Guy Parmelin, Conseiller fédéral
- 12H50 Remise des Mérites
- 12H55 Musique (Olivier Forel, accordéon)
- 13H00 Apéritif

LES LAURÉATS

MÉRITE CULINAIRE D'HONNEUR 2022

GEORGES WENGER

Devant nous se tient un homme modeste et sympathique. Impossible de deviner toutes les forces en lui. Il a pour ainsi dire placé le Jura sur la carte culinaire helvétique. Georges Wenger est un défenseur passionné de la cuisine et des produits du terroir ! Si l'on désire une information sur un produit en particulier, il vaut mieux avoir assez de temps car une fois la bonne question posée, les paroles jaillissent de sa bouche et il partage avec grand plaisir son savoir sans limites. Grâce à lui et son épouse Andrea, « Le Noirmont » est une destination en soi. Son repas de la Saint-Martin est inoubliable, une référence en matière de tradition suisse.

MÉRITE CULINAIRE 2022

MERET BISSEGGER

È sempre stata molto avanti rispetto al suo tempo. Quando si legge la biografia di Meret Bissegger si notano subito alcuni parallelismi con un'altra «Grande Dame» della cucina svizzera, Agnes Amberg. Ascoltare Meret mentre racconta della propria infanzia, dei pranzi della domenica preparati dal padre e del tempo trascorso sull'alpe scalda il cuore. I suoi ricordi, che affondano nei primi anni di vita, e le sue visionarie convinzioni hanno fatto di lei ciò che è oggi. Proprio come Agnes Amberg, non ha deviato dal suo percorso. Ha vissuto e cucinato la sua personalissima « Cuisine naturelle » come il « Nose to Tail », molto prima che altri affermassero di averla inventata!

PHILIPPE CHEVRIER

Déjà au début des années 80, il défrayait la chronique au domaine de « Châteauvieux ». Il a continué sur sa lancée avec persévérance et il est toujours resté fidèle à lui-même. Il était parmi les premiers à reconnaître ses employé.e.s comme un capital. Au lieu de laisser simplement partir de bons employés de longue date, il a su les convaincre en leur proposant le défi de participer et de gérer un nouvel établissement. Résultat : à part le domaine de « Châteauvieux », aujourd'hui de renommée mondiale et toujours la place de travail de prédilection de Philippe Chevrier, il existe plusieurs restaurants « Signature Chevrier ». Un cas d'école pour la promotion de collaborateurs.

FABIAN FUCHS

Fabian Fuchs ist Koch aus Passion. Sein Werdegang nach einer soliden Kochlehre bei Ruedi Lehmann in Zürich führte ihn zu Kochgrößen wie Nenad, Lindner und Martinez. Er hat seine Wanderjahre gut genutzt und sich in Zürich als Küchenchef im Restaurant « EquiTable » einen Namen gemacht. Er gehört zu der jungen Generation von Köchen, die nicht nur über Produkte, Regionalität und Fair Trade reden, sondern ihre Überzeugung auf eindrückliche Weise leben und umsetzen. Fabian Fuchs hat mit viel Fleiss und Engagement seinen eigenen Kochstil gefunden und in Zürich neue Akzente gesetzt. Nachhaltigkeit, Ehrlichkeit und unermüdliche Suche nach dem Besonderen sind sein Markenzeichen. Seine Gerichte sind davon geprägt, sie sind eigenständig und aufregend. Copy-paste gibt es nicht in seinem Repertoire.

AMÉDÉE KALBERMATTEN

Ein Tausendsassa der Berge ! Auf 2000 Meter, auf der malerischen Moosalp, führen Carmen und Amédée Kalbermatten das idyllische Refugium « Moosalp ». Umgeben von der majestätischen Bergwelt lebt die Familie Kalbermatten ihren Traum und lässt alle Besucher an ihrem Glück teilhaben. Wanderer, Biker oder Skifahrer finden Gastfreundschaft und sind immer herzlich willkommen. Bei Sonne, Wind und Schnee empfängt die Familie ihre Gäste in der heimeligen Stube oder auf der schönen Sonnenterrasse. Schweizer Gastronomie auf über 2000 Meter zu betreiben ist eine besondere Leistung. Gelebte Gastfreundschaft, hohe Qualität und ein Angebot, das vornehmlich aus lokalen Produkten besteht, die frisch und liebevoll zubereitet werden, sind in der heutigen Zeit alles andere als selbstverständlich.

FRANZ WIGET

Ein äusserst bescheidener Mann. Ein Koch mit Herz und Seele. In aller Stille, jedoch zielstrebig und mit einer eindrücklichen Regelmässigkeit hat er über viele Jahre seinen Kochstil verfeinert, erneuert und der heutigen Zeit entsprechend angepasst, ohne jedoch die Basis der klassischen Küche zu verleugnen. Seine Fangemeinde liebt ihn dafür. Franz Wiget und seine Frau Ruth haben aus dem ländlichen Betrieb eine kulinarische Genussoase geschaffen, welche schöner und besser nicht sein könnte.