

LES LAURÉATS 2026

MÉRITE CULINAIRE D'HONNEUR 2026

CLAUDE FROTÉ

Claude Froté, cuisinier, restaurateur, vigneron, membre du Comité des Grandes Tables de Suisse, pour n'énumérer que quelques éléments de sa vie professionnelle ! Pendant les nombreuses années passées au fameux Bocca, à Saint-Blaise, il a toujours parcouru son propre chemin, sans copier, sans suivre les modes, mais toujours en respectant ses clients et en réalisant ce dont il était convaincu. Il a toujours su rester à l'écoute de son entourage et s'imposer d'une manière à la fois amicale et élégante. Ce Mérite culinaire d'honneur est donc une récompense, une reconnaissance pour tout ce qu'il a accompli. Mais ce n'est surtout pas un point final à une brillante carrière, cher Claude Froté : il se veut avant tout un encouragement à poursuivre votre chemin.

MÉRITES CULINAIRES 2026 - CUISINIERS CHEFS

MARYLINE NOZAHIC

Le GaultMillau l'a couronnée Découverte de l'année en 2005, lorsqu'elle œuvrait à Vugelles-la-Mothe, puis Cuisinière de l'année en 2012, alors installée à Cheseaux-Noréaz. Le Guide Michelin lui a octroyé son étoile en 2017 – et chaque année depuis. Mais aujourd'hui, c'est une tout autre distinction que Maryline Nozahic accueille. Une distinction qui devrait parler à cette cheffe qui a l'amour des produits locaux ancré au plus profond d'elle-même. Une cheffe dont le talent en cuisine est sublimé par le service soigné de son époux Loïc, cuisinier de formation lui aussi. Maryline et Loïc Nozahic : un couple qui casse les codes du restaurant classique et dont la table vaut plus que la peine d'être visitée.

JULIA PFÄFFLI

In der Wirtschaft zum Löwen in Bangerten zelebriert Julia Pfäffli Schweizer Küche in Reinkultur. Rösti, aber so richtig! Metzgete und Wild. Geschmortes, Sonntagsbraten! Die Lebensmittel, die sie verarbeitet, stammen aus unmittelbarer Nähe: vom Hof nebenan, aus dem eigenen Garten, vom Dorfmetzger, aus lokaler Jagd. Julia Pfäffli kocht grundehrlich, bodenständig – und mit höchstem Anspruch an Handwerk und Qualität. Kein Wunder: Die Küchenchefin vermählt im Löwen ihre kulinarischen Wurzeln mit dem Rüstzeug aus ihren Wanderjahren. Nach der Lehre beim legendären Chrüter-Oski zog sie hinaus in die Welt der Punkte und Sterne, heuerte bei Spitzenkoch André Jaeger an, stand in St. Moritz am Herd. 2012 kehrte Julia Pfäffli heim, ins Berner Mittelland nach Bangerten, und übernahm das Gasthaus ihrer Familie in fünfter Generation. Längst hat sie der Wirtschaft ihren persönlichen Stempel aufgedrückt – und hält dabei respektvoll hoch, was im Löwen seit jeher wichtig ist: Schweizer Küche in Reinkultur.

DIDIER DE COURTEN

Dès son apprentissage, Didier de Courten s'est fait le chantre d'une cuisine de haut vol, authentique et goûteuse. De haut vol, car à 30 ans, il décroche deux étoiles Michelin et, sept ans plus tard, rejoint le club élitiste des 19 points au Gault & Millau. Authentique, car cet amoureux du Valais a toujours sublimé les produits de la région. Goûteuse enfin, car sa cuisine est précise et racée. À 54 ans, après une activité intense en tant que chef et patron, Didier de Courten a quitté les fourneaux, mais pas la gastronomie. Depuis quatre ans, il dirige neuf restaurants d'altitude, dont l'Espace Weisshorn, un établissement haut de gamme et écoresponsable, ainsi que six hôtels de la Société des Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal. En 2025, il a lancé Epicurialpe, un festival de saveurs alpines qui réunit grands chefs et artisans du goût. Ce Mérite Culinaire Suisse salue le parcours d'un homme talentueux, tenace et fier de ses racines.

PETER SCHÄRER

Die Zürcher Kronenhalle ist eine Institution, weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt. Wegen der exklusiven Kunst an den Wänden, wegen der Zeitlosigkeit des Ambientes, aber auch wegen der Küche. Die Gäste wollen hier keine trendigen Überraschungen auf dem Teller, sondern das geschmetzelte Kalbsfilet mit Rösti, das legendäre Schoggimousse oder wie all die Kronenhalle-Klassiker sonst noch heissen. In der Küche steht seit 1991, also schon 35 Jahre lang, Peter Schärer, der seit 2002 die Posten des Küchenchefs innehat. Er ist ein Pfeiler des Erfolgs des Hauses: Schärer steht einer 33-köpfigen Küchenbrigade vor und behält – meist zumindest – einen kühlen Kopf. Mit Strenge und Herzlichkeit bildet er jährlich Lehrlinge aus. Und sorgt nicht zuletzt dafür, dass an den rund 200 Plätzen in den geschichtsträchtigen Gasträumen alles so ist und bleibt, wie es sein soll. Die Kronenhalle ist eine Institution, Peter Schärer ist es definitiv auch!

KULINARISCHE MERITEN 2026 - KONDITOREN-CONFISEURE

STEPHANIE MITTLER

Wer in der Schweiz nach kunstvollen Desserts sucht, landet gezwungenermassen beim Restaurant Mammertsberg im thurgauischen Freidorf. Dort kreiert seit 2022 Stephanie Mittler jahraus, jahrein (und fleissig wie ein Bienechen) fantasievolle Nachspeisen. Nie sind sie zuckrig und schwer, sondern viel mehr frisch und leicht. Für die gebürtige Bayerin, die im Betrieb auch den Posten des Souschefs innehat und das Brot bäckt, beginnt die Kreation eines solchen Schlussakkords im mehrgängigen Menü in aller Regel beim Erzeuger. Denn sie setzt, ganz Caminada-Schule, auf regionale und saisonale Produkte. Spannt den Bogen von garteneigenem Rhabarber und Sauerampfer im Frühling über die Thurgauer Beeren im Sommer bis zu den geschmackvollen Quitten der Nachbarin im Herbst. Will heissen: Praktisch alle ihre Zutaten besorgt Stephanie Mittler sich in einem Umkreis von maximal zehn Kilometern. Und im Winter? Ist es verwunderlich, dass sie da auf Erzeugnisse setzt, die sie während der warmen Erntetage eingelegt hat? So funktioniert Küche mit Terroir – konsequent bis zum letzten Gang.

CHRISTIAN BOILLAT

C'est à Porrentruy, que Christian Boillat naît en 1971. Mais c'est ensuite en terres vaudoises que ce jeune jurassien fait son apprentissage. Pas n'importe où, puisqu'il est formé chez Maier, à Morges, une bonne maison. Fort de ses acquis, l'ambitieux Christian ne perd pas de temps: en 1997, à 27 ans, il s'installe à Saint-Prex où il crée sa propre entreprise. Et depuis, il n'a cessé de la développer. Il est désormais à la tête d'un petit empire de l'excellence pâtissière, chocolatière et boulangères, avec une centaine de collaborateurs et six antennes: à celle de Saint-Prex se sont ajoutées au fil des ans les confiseries de Rolle, Signy, Morges, Crissier, Lausanne et Ouchy. Ses tea-rooms sont devenus incontournables pour tout épcurien digne de ce nom et son service traiteur est réputé. Il faut dire que Christian Boillat n'a jamais transigé sur la qualité des produits. Il s'est également investi dans la formation pour perpétuer son savoir-faire artisanal. Une rigueur et une persévérance dans l'excellence qui lui valent tout naturellement le Mérite Culinaire pâtissier.

PAOLO LORASCHI

Maitre créateur, responsabile della produzione e Vicedirettore della Confiserie Al Porto, con sedi a Locarno, Ascona, Bellinzona e Lugano. Da oltre 35 anni opera all'interno dell'azienda, distinguendosi per l'eccellenza nella creazione, nello sviluppo e nel perfezionamento dei prodotti. Parallelamente, ha sempre dedicato un impegno costante e significativo alla formazione professionale, ricoprendo anche il ruolo di formatore per i WorldSkills, contribuendo in modo determinante alla valorizzazione e alla crescita delle nuove generazioni del settore. Protagonista nel mondo dei concorsi, ha portato il suo nome e quello della pasticceria elvetica a livelli di riconoscimento ben oltre i confini nazionali. Le sue creazioni, realizzate con materie prime di primissima qualità, si caratterizzano per l'elevato impatto e per abbinamenti di sapori armoniosi e memorabili. La giuria del Mérite si congratula con Paolo ed è onorata di conferirgli il presente Premio.



CÉRÉMONIE DE REMISE DU MÉRITE CULINAIRE SUISSE 2026

EN PRÉSENCE DU PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION
GUY PARMELIN

HÔTEL BELLEVUE
Berne, le 9 mars 2026 à 12h précises.

