



Claryce Monnier, sous-chef executive de la Maison Décotterd, remporte le « Relais & Châteaux Rising Chef Trophy 2026 »

Montreux, 26 novembre 2025 – Glion Institut de Hautes Études annonce avec fierté que **Claryce Monnier**, sous-chef executive du restaurant **Maison Décotterd**, a reçu le prestigieux « **Relais & Châteaux Rising Chef Trophy 2026 by S.Pellegrino** » lors du congrès international de Relais & Châteaux organisé à Boston le 24 novembre. Décernée devant plus de 600 hôteliers et chefs du monde entier, cette récompense distingue une jeune cheffe au talent rare, à la fois exigeante, inspirée et profondément engagée dans son métier.

À 28 ans, Claryce Monnier s'est déjà construit un parcours remarquable au sein de la haute gastronomie. Passée par plusieurs établissements emblématiques comme l'Auberge du Père Bise (2 étoiles, Talloires), Le Flocon de Sel (3 étoiles, Megève), Les Terrasses (2 étoiles, Uriage) ou encore le Domaine de Châteaueux (1 étoile, Satigny), elle a forgé son expertise dans l'excellence et la rigueur des grandes maisons.

Elle rejoint le chef **Stéphane Décotterd** en septembre 2022, où elle occupe depuis le rôle clé de sous-chef executive au sein de Maison Décotterd (1 étoile Michelin, 18/20 Gault&Millau).

Au cœur de sa démarche culinaire se trouvent le respect absolu du produit, la transmission et l'exigence du geste. « *Je respire et je rêve cuisine* », confie-t-elle. Porteuse de valeurs fortes telles que le zéro gaspillage, la conscience du travail des producteurs, ou encore la volonté de tout valoriser, Claryce incarne une approche fine, moderne et responsable de la gastronomie.

Aux côtés du chef Décotterd, elle participe activement à l'élaboration de la carte, conduit les essais des nouveaux plats et garantit la précision de chaque envoi en salle. En cuisine, Claryce se définit comme une cheffe fédératrice,

attentive et exemplaire : « *Forcer le respect par le travail : voilà comment je fonctionne* ». Elle veille également à transmettre son savoir-faire, convaincue que la réussite d'une grande cuisine repose sur le collectif.

Cette distinction internationale vient saluer non seulement son talent, mais aussi sa détermination. Mais cette reconnaissance confirme également que Claryce Monnier représente brillamment la nouvelle génération de cheffes qui façonnent l'avenir de la gastronomie.

Le talent et l'exigence de Claryce Monnier illustrent la dynamique qui anime Glion : accompagner celles et ceux qui font progresser la gastronomie et former la prochaine génération de talents de l'hospitalité.

À propos de Glion Institute of Higher Education

Fondé en 1962, Glion Institute of Higher Education est une institution suisse offrant des formations de niveau bachelor, master et executive dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et de la finance à une communauté étudiante internationale sur trois campus situés en Suisse et à Londres (Royaume-Uni).

Glion se classe sixième mondial parmi les meilleurs établissements d'enseignement supérieur dans le domaine de la gestion hôtelière et des loisirs selon le QS World University Rankings by Subject 2025. L'institution est également troisième au monde en matière de réputation employeur, soulignant la reconnaissance de l'industrie et sa capacité à répondre aux attentes des recruteurs.

Institution membre du réseau Sommet Education, leader mondial de l'enseignement et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. Glion est officiellement reconnue par le Conseil Suisse d'Accréditation (CSA) en tant que Haute Ecole Spécialisée (HES). Glion est également accréditée par la New England Commission of Higher Education (NECHE).

Pour plus d'informations, visitez: <https://www.glion.edu/>

À propos de Maison Décotterd

Maison Décotterd a ouvert ses portes en septembre 2021 au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes, surplombant Montreux et la Riviera vaudoise. Dirigée par le Chef Stéphane Décotterd et son épouse Stéphanie Décotterd,

récompensée par le prix Michelin Suisse de l'hospitalité et du service 2019, Maison Décotterd compte deux restaurants, un bar et un espace Lounge : le Restaurant gastronomique Stéphane Décotterd (Grandes Tables Suisse – 18 points Gault & Millau) ; Le Bistro by Décotterd (un Bib Gourmand Michelin); et le Lounge Bar by Décotterd. Offrant une vue imprenable sur le Léman et les montagnes environnantes, les deux restaurants d'exception reflètent la vision portée par le Chef Stéphane Décotterd d'une cuisine régionale, éco-responsable et originale. Maison Décotterd est membre de l'association Relais & Châteaux, synonyme d'excellence, et fait ainsi partie d'un réseau mondial de 580 hôtels et restaurants de première classe.