

COMMUNIQUE DE PRESSE

18 points Gault & Millau à Stéphane Décotterd pour son restaurant gastronomique au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes

Glion (Suisse), 25 septembre 2023 - Le guide des restaurants Gault & Millau décerne 18 points à Stéphane Décotterd pour son restaurant gastronomique au sein de « Maison Décotterd ». Cette reconnaissance confirme la constance de l'exigence et du talent exceptionnel du Chef dont l'établissement est installé au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes.

Gault & Millau décerne 18 points à Stéphane Décotterd pour son restaurant gastronomique « Stéphane Décotterd ». Ouverte en septembre 2020 au cœur de Glion Institut de hautes Etudes, la « Maison Décotterd » comprend quatre espaces culinaires - le restaurant gastronomique, le bistrot, le bar et le lounge - qui forment ensemble un véritable pôle gastronomique au cadre spectaculaire. Le tout nouvel espace Lounge permet la dégustation de vins et spiritueux avec une vue spectaculaire sur les Alpes et le Lac Léman et a ouvert ses portes à la rentrée en partenariat avec la prestigieuse marque de cognac Louis XIII et le Champagne Télmont.

Stéphane Décotterd s'est vu renouvelé avec honneur cette distinction. *"Une belle récompense est toujours une émotion partagée avec mon équipe ; c'est une reconnaissance de notre savoir-faire, de notre engagement au quotidien auprès de nos clients et un témoignage de soutien pour une cuisine qui valorise la Suisse, ses terroirs, ses produits et producteurs locaux ».*

Frédéric Picard, Directeur Général de Glion Institut de hautes Etudes a partagé à cette occasion : *« Pour les étudiants de Glion, c'est une incroyable opportunité de pouvoir s'inspirer, de se former auprès de talents culinaires d'exception et ensuite faire rayonner cette philosophie d'excellence unique dans leurs futurs établissements et dans leur carrière. C'est une contribution plus large à l'évolution de la gastronomie internationale ».*

En effet, les étudiants en Bachelor en premier semestre effectuent un stage d'immersion professionnelle à la Maison Décotterd – en alternance dans le restaurant gastronomique et sa cuisine, dans le bistro et le bar.

La 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.

À propos de Stéphane Décotterd

Stéphane Décotterd est né à Billens dans le canton de Fribourg, et a grandi à Corseaux et à La Tour-de-Peilz près de Vevey. Il songeait à devenir chef dès l'âge de 10 ans, et il débuta son apprentissage au restaurant « Le Petit » à St-Légier à la sortie de l'école. Après avoir travaillé dans quelques autres restaurants, dont Le Pont de Brent, et vécu pendant deux ans au Québec, Canada, il revient en Suisse en 2005 pour s'installer au « Pont de Brent ». En 2008, il remporte le concours du cuisinier d'Or, titre du meilleur cuisinier suisse. En 2009, il est 5^{ème} mondial au Bocuse d'Or, concours de cuisine artistique à Lyon (France). C'est en 2011, que Stéphane reprend les rênes du « Pont De Brent » avec son épouse Stéphanie. En 2012, le couple est récompensé de 2** au Guide Michelin et d'une note de 18/20 au Gault-Millau. En 2018, le Chef abandonne les fruits de mer, les fruits exotiques, et autres produits d'importation pour se consacrer uniquement à une cuisine éco-responsable qui magnifie les produits et les terroirs locaux. Le Chef se voit décerné en 2020 « L'Ethical Cuisine Trophy » à Londres par l'association des Relais & Châteaux, la même année il est décoré du « Mérite culinaire suisse » pour son excellence et son savoir-faire dans le respect des produits du patrimoine culinaire suisse. Il est également membre de « l'Académie Culinaire de France ».

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 et un bar : Le Restaurant gastronomique Stéphane Décotterd (18 points Gault et Millau – 1 étoile Michelin), le Bistro by Décotterd (– 1 bib gourmand Michelin) et le Lounge Bar by Décotterd. Les deux restaurants d'exception avec une vue imprenable sur le lac Léman et les montagnes avoisinantes reflètent la vision du Chef Stéphane Décotterd d'une cuisine régionale, éco-responsable et originale.

<https://maisondecotterd.com/>