

Un nouveau Chef au Berceau des Sens

A compter du 18 août 2025, Christophe Schmitt, Chef au riche parcours, prend les commandes du *Berceau des Sens* en tant que nouveau Chef. Il succède à Lucrece Lacchio qui s'envole vers de nouveaux défis professionnels.



Christophe Schmitt, nouveau Chef du Berceau des Sens
© 2025 EHL, All rights reserved.

Lausanne, 21 août 2025 – Le restaurant d'application de l'EHL, le [Berceau des Sens](#), accueille un nouveau Chef, Christophe Schmitt, pour poursuivre ses mêmes ambitions pédagogiques et gastronomiques. Christophe Schmitt revient d'une récente expérience en Asie en tant que Chef Exécutif de 4 restaurants entre Macao, Taiwan, Hong-Kong et le Vietnam. Après un beau parcours dans les meilleures tables françaises puis cette expérience en Asie, c'est en Suisse, à l'EHL, qu'il vient partager sa passion auprès des fins gastronomes et des étudiants.

De nationalité française, Christophe Schmitt fait ses premières armes comme apprenti auprès du Chef/propriétaire triplement étoilé Emile Jung du

restaurant Au Crocodile à Strasbourg. Gagnant en expérience et responsabilités, il enchaîne les plus belles tables auprès de Chefs étoilés, tels que le Chef/propriétaire triplement étoilé Jacques Lameloise du restaurant du même nom à Chagny, le Chef étoilé Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, à la Villa Florentine à Lyon, le Chef étoilé Olivier Elzer de l'Abbaye de la Bussière au cœur de la bourgogne viticole, et auprès du Chef étoilé Jean-Yves Leuranguer, Meilleur Ouvrier de France, au Fouquet's à Paris.

C'est en tant que Chef du restaurant Le Diane à Paris, qu'il obtient sa 1ère étoile au Guide Michelin en 2012. Par la suite, il prend la place de Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France, en tant que Chef Exécutif au Domaine de Terre Blanche en Provence où il obtient l'étoile Michelin pour le restaurant le Faventia en 2023. Il décide alors d'enrichir son parcours en Asie. Ce ne sera pas la première fois qu'il exportera la gastronomie française à l'étranger, car Christophe Schmitt a participé à de nombreuses promotions gastronomiques entre 2012 et 2020, notamment à Beyrouth au Royal Hôtel, à Mexico au Jaso Restaurant, et à Bali au Banyan Tree et au Kempinski.

Durant son parcours, Christophe Schmitt a obtenu différentes récompenses telles que :

- 2011 : Vainqueur du trophée « Espoir de l'année - Chef Magazine »
- 2012 : Vainqueur du prix culinaire international « le Taittinger ».
- 2015 & 2022 : Finaliste du concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)

« Je suis ravi d'entamer ce nouveau chapitre de ma carrière à l'EHL, institution reconnue pour son excellence gastronomique et académique. Je suis impatient de partager mon univers culinaire et de transmettre aux étudiants mon expérience et les valeurs qui me sont chères : authenticité, identité et respect du produit. Je tiens également à saluer le travail remarquable réalisé par la Cheffe Lucrece Lacchio, à qui je souhaite beaucoup de succès dans ses nouveaux projets. », commente Christophe Schmitt.

C'est en effet sous la houlette de Lucrece Lacchio que le *Berceau des Sens* a maintenu son étoile et obtenu pour la première fois la note de 17/20 au Gault et Millau en 2024. Boostée par ses jolis succès, Lucrece Lacchio a décidé de relever de nouveaux défis professionnels en volant de ses propres ailes, avec les sincères remerciements et encouragements de l'EHL.

« Alors que je me prépare à passer le flambeau du Berceau des Sens à Christophe Schmitt, je ne peux m'empêcher de ressentir une grande fierté vis-à-vis du travail collectif accompli. Après ces quelques années passées à la tête du Berceau des Sens, je suis prête pour de nouvelles aventures et suis ravie de pouvoir faire évoluer ma carrière ailleurs tout en sachant que ce bel écrin et ses formidables équipes seront entre de bonnes mains. Je souhaite à Christophe autant de plaisir et de succès que ce que j'ai eu la chance de connaître au Berceau des Sens. », annonce pour sa part la Cheffe Lucrece Lacchio.

Le Berceau des Sens joue avant tout un rôle central dans le parcours des étudiants de l'EHL, en s'inscrivant au cœur de sa pédagogie expérientielle et innovante. En effet, partie intégrante du Bachelor of Science in International Hospitality Management en 4 ans, l'année préparatoire (AP) comprend des modules pratiques (œnologie, réception, etc.) et un stage opérationnel de six mois. Les étudiants passent ainsi par ce restaurant d'application, aussi bien en salle qu'en cuisine. Au-delà d'une expérience terrain primordiale pour les futurs managers du secteur de l'hôtellerie, chaque service est une opportunité d'acquérir des compétences relationnelles telles qu'autonomie, sens de l'initiative, rigueur et savoir-être professionnel - des atouts indéniables pour les leaders de demain, tous secteurs confondus.

A propos de l'EHL :

L'EHL – initialement fondée sous le nom d'École hôtelière de Lausanne – est le leader mondial de l'enseignement en management hôtelier et en business, avec plus de 4'000 étudiants issus de plus de 120 nationalités, répartis sur 3 campus en Suisse et à Singapour.

Notre approche holistique de l'éducation, emblématique du système suisse, allie harmonieusement rigueur académique, expérience pratique et un engagement fort en faveur des relations humaines. À l'EHL, nous éduquons cœurs, mains et esprits. Au sein de nos deux institutions, nous formons des leaders confiants, polyvalents et résilients à des carrières dans l'hospitalité et les secteurs axés sur l'expérience client :

- **L'EHL Hospitality Business School**, accréditée par AACSB et NECHE, régulièrement classée parmi les meilleures dans son domaine, propose des programmes de niveau bachelor, master et des formations pour cadres expérimentés, délivrant des insights pratiques en leadership, stratégie et opérations.
- **L'EHL School of Practical Arts**, spécialisée dans les formations professionnelles et techniques en hôtellerie et restauration, en profitant notamment du savoir-faire de 6 Meilleurs Ouvriers de France et d'un restaurant d'application primé et étoilé au Michelin.

Depuis plus de 130 ans, nous nous engageons dans l'innovation en faveur de l'industrie de l'hospitalité et des services, en mettant l'accent sur l'intelligence émotionnelle et une compréhension approfondie des enjeux économiques et managériaux. À l'EHL, l'enseignement va bien au-delà du savoir – c'est une expérience transformatrice, partagée par une communauté de 30'000 Alumni passionnés, qui redéfinissent l'excellence quel que soit leur parcours. #EHLFamily

www.ehlgroup.com

