

Communiqué de presse du Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel –1er février 2018

Mediacorner: www.beau-rivage-hotel.ch/press

Beau-Rivage Hotel: Clément Feuz, nouveau Chef du restaurant O'terroirs

Dès aujourd'hui, Clément Feuz prend les rênes du restaurant O'terroirs. Après avoir passé la majeure partie de sa carrière dans les cuisines des meilleurs Relais & Châteaux d'Europe, ce neuchâtelois de tout juste 30 ans revient dans son canton plein d'inspiration.

Clément Feuz a un parcours qui en dit long sur son envie d'excellence : après son apprentissage à la Maison du Prussien à Neuchâtel, il fait ses armes en Angleterre au Whatley Manor 5* et au Vineyard at Stockcross 5*, établissements 2 étoiles Michelin. Il profite de son passage sur l'île britannique pour effectuer des stages professionnels chez Gordon Ramsay et Alain Roux (3 étoiles Michelin) et obtient en 2011 la première place au concours national du meilleur jeune Chef de l'année. En France il étaye ses connaissances au restaurant français doublement étoilé le Chabichou 4 étoiles Deluxe, membre comme les précédentes maisons qu'il fréquente, des Relais & Châteaux. La haute qualité de service et la philosophie de travail des Relais & Châteaux lui sied si bien qu'il s'exile un temps en Nouvelle-Zélande au Farm at the Cape Kidnappers 5 étoiles. Avant son retour en Suisse en 2015, il effectue en 2014 un stage professionnel sous la houlette de Benoît Violier à l'Hôtel de Ville de Crissier, puis effectue un retour aux sources en tant que second de cuisine chez son maître d'apprentissage Yves Drevet. Après avoir œuvré avec succès durant une année en qualité de sous-chef à O'terroirs, il reprend en ce début d'année la première place de la brigade de cuisine.

Ce nouveau chapitre du restaurant O'terroirs s'écrit également avec à l'arrivée fin 2017 de José Moura, Restaurant et Bar Manager, qui occupait jusqu'alors le poste d'assistant des événements. Thomas Maechler, propriétaire et maître de maison, est ainsi fier de promouvoir une relève dynamique au sein de son établissement.



www.svendealmeida.com

Clément Feuz, nouveau Chef du restaurant O'terroirs. L'expérience et le savoir-faire Relais & Châteaux au service des hôtes du Beau-Rivage à Neuchâtel (photo: www.svendealmeida.com)



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

O'terroirs, « parce que chaque terre raconte une histoire »

Depuis 8 ans, le restaurant O'terroirs s'est imposé dans le paysage neuchâtelois comme une valeur sûre. Sa philosophie exprime un retour aux sources pour faire honneur au vaste patrimoine culinaire régional, mais aussi suisse et transfrontalier. L'établissement honoré de 16 points au Gault & Millau met en avant les véritables artisans, les passionnés du goût qui font exister les terroirs. A partir de leurs créations, O'terroirs propose une cuisine authentique et conviviale, mariant de grands classiques à des idées plus contemporaines. L'occasion de découvrir de nouvelles saveurs ou tout simplement de retrouver celles oubliées devant le panorama du lac et des Alpes.

Pour de plus amples informations, prière de s'adresser à:

Thomas Maechler, Propriétaire & Maître de Maison: gm@beau-rivage-hotel.ch Tél : +41 32 723 15 15

Mélanie Beer, Assistante de Direction: pa@beau-rivage-hotel.ch Tél : +41 32 723 15 15



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC
T: +41 (0)32 723 15 15
E: info@beau-rivage-hotel.ch



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND
F: +41 (0)32 723 16 16
I: www.beau-rivage-hotel.ch



SWISS DELUXE HOTELS