

Un Neuchâtelois O'terroirs



Clément Feuz, nouveau chef du restaurant O'terroirs. (Image: Sven de Almeida)

Clément Feuz sera le nouveau chef du restaurant du Beau-Rivage de Neuchâtel. Il a passé la majeure partie de sa jeune carrière dans des Relais & Châteaux.

Clément Feuz prend les rênes du restaurant O'terroirs (16 points Gault Millau) au Beau-Rivage de Neuchâtel. 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. Il succède à Eric Mazéas à la tête de l'établissement depuis juin 2010.

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 et au Vineyard at Stockcross, 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 4étoile 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.

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. (htr/aca)