

## Décotterd débarque à Neuchâtel!

Le Beau-Rivage a changé de directeur et de chef. Stéphane Décotterd (18/20) arrive pour deux week-ends.

01 mars 2021

Texte: Knut Schwander Photos: Ellin Anderegg

**TENTATION.** Imaginez un palace se mirant dans les eaux d'un lac sublime, où vous passeriez une nuit luxueuse après avoir dégusté un repas signé par l'un des plus grands chefs de Suisse. En temps de covid, plus encore qu'autrefois, c'est un projet tentant. C'est pourquoi le Beau-Rivage de Neuchâtel, un membre des Swiss Deluxe Hotels, s'est associé le talent de Stéphane Décotterd, le chef de l'emblématique Pont de Brent (18/20). L'espace de quatre soirs, 50 convives au maximum pourront s'offrir ce grand moment épicurien.

**AU MENU.** «Les vendredis 12 et 19 mars, et les samedis 13 et 20, c'est un menu de six plats, plus amuse-bouche et accord mets-vins que nous proposons. Prix pour deux: 977 francs. Je ne regrette qu'une chose, ne pas avoir lancé une telle formule plus tôt!» explique Marc Landert, le nouveau directeur du palace neuchâtelois, arrivé l'automne passé après avoir dirigé le Grand Hôtel des Rasses, le 4 Vallées à Nendaz, le Schloss Hotel de Pontresina et lancé Les Montagnards à Broc (un restaurant qui

vient d'entrer dans le GaultMillau avec 15 points).

**CHANGEMENTS EN CASCADE.** Plus récemment, le chef du Beau-Rivage, Edmond Bavois, est parti. Il est d'ores et déjà remplacé par son second, Jean-Marc Poirot: «Je pense qu'il faut donner sa chance à la relève», commente le directeur, qui compte lancer très prochainement un nouveau bar original en food truck, ainsi qu'un club à l'anglaise exclusivement réservé à ses membres. A suivre!

>> Réservation uniquement sur [info@beau-rivage-hotel.ch](mailto:info@beau-rivage-hotel.ch) en précisant l'offre «BRH & Friends» et la date souhaitée.

---