

La rubrique Portraits est à disposition des membres de la Chambre neuchâteloise du commerce et de l'industrie. Elle permet à ceux qui viennent d'adhérer à notre organisation de se présenter. Ces colonnes sont aussi ouvertes aux entreprises qui souhaitent communiquer un événement tel que nouveaux produits, certifications, anniversaires, inaugurations, etc. à la communauté des affaires neuchâteloises.

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 de Prussien à Neuchâtel, il a 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 mai-

sons 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 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.

i Thomas Maechler
Propriétaire & Maître de Maison
gm@beau-rivage-hotel.ch
Tél. 032 723 15 15

Mélanie Beer
Assistante de Direction
pa@beau-rivage-hotel.ch
Tél. 032 723 15 15