

Neuchâtel: le Beau-Rivage change de chef

Edmond Bavois, jeune chef voyageur, prend les rênes du restaurant O'terroirs dès le 1er janvier!

par Knut Schwander | 23 décembre 2019

LE ROUGE ET LE TERROIR. Ardennais d'origine, mais Neuchâtelois de cœur, Edmond Bavois, 33 ans, reprend les rênes du restaurant O'terroirs, la table gastronomique du luxueux hôtel Beau-Rivage (membre des Swiss Deluxe Hotels), au 1er janvier 2020. Face au lac, dans l'élégant décor rouge et lumineux de cette table qui a toujours cultivé l'excellence (16/20), ce fils de restaurateur passionné des terroirs – il semblait donc prédestiné à reprendre ce lieu au nom évocateur! – compte proposer une cuisine saisonnière et locale, qu'il veut aussi esthétique que gourmande.

GRAND PROJET. Il faut dire que son parcours porte à croire en son succès. A 20 ans, ce «Meilleur jeune cuisinier ardennais», formé en regardant son père en cuisine et sa mère en pâtisserie, part pour deux ans en Australie, puis en Angleterre. Il arrive ensuite à Neuchâtel, et pas n'importe où, puisque c'est à la Maison du Prussien de Jean-Yves Drevet qu'il atterrit: chef pâtissier, puis sous-chef aux côtés de Jean-Yves Drevet, il seconde le chef. Le voici prêt à franchir à une nouvelle étape en reprenant O'terroirs, mais aussi la Véranda-Bar et le service des banquets du Beau-Rivage. A découvrir dès le 1er janvier!
