

Edmond Bavois arrive O'terroirs

Le Beau-Rivage de Neuchâtel accueille un nouveau chef de cuisine Edmond Bavois. Il était le sous-chef de Jean-Yves Drevet, à la Maison du Prussien.



Edmond Bavois

image : ldd

L'année débute sous le signe de la nouveauté au Beau-Rivage de Neuchâtel avec l'arrivée d'Edmond Bavois à la tête du Restaurant O'terroirs (16 points Gault&Millau) de l'établissement 5 étoiles supérieur. Il succède à Clément Feuz en poste depuis janvier 2018. «La passion pour la cuisine coule dans mes veines» assure Edmond Bavois, avant de préciser: «Je suis fils de restaurateur et j'ai toujours vécu au-dessus du restaurant familial. «C'est en regardant mon père en cuisine et ma mère en pâtisserie que j'ai attrapé le virus de la gastronomie».

Ardennais d'origine, mais Neuchâtelois de cœur, Edmond Bavois se définit comme un passionné des terroirs et un amoureux de beau produit, qu'il aime aller chercher auprès de petits producteurs locaux. Sans cesse à la recherche de produits exigeants, savoureux ou oubliés, il est curieux de toutes innovations culinaires, sans oublier les précieux fondements de la cuisine traditionnelle. Durant ses années d'apprentissage qu'il effectue dans les Ardennes françaises, Edmond Bavois enchaîne les concours et se voit à de nombreuses reprises récompensées par le premier prix (meilleur jeune cuisinier ardennais, concours des métiers de bouche à Dunkerque, finaliste au trophée Lenoir). A 20 ans, il s'installe durant deux ans en Australie avant de revenir sur ses terres natales. Il affine alors ses gammes en France au Relais de la Magdeleine à Gemenos, puis au Pré du Moulin, à Serignat, du Comtat, 1 étoile Michelin. Il reprend ensuite le large pour s'établir en Angleterre au The Horseshoe Inn, à Peebles. Depuis son retour sur le continent en 2012, il a largement contribué à la renommée de La Maison du Prussien à Neuchâtel en mettant sa patte tant en qualité de chef pâtissier, de sous-chef, puis en prenant les rênes du réputé restaurant neuchâtelois aux côtés de Jean-Yves Drevet. Dès janvier 2020, il prend la première place des cuisines du Beau-Rivage Hotel (Restaurant O'terroirs, Véranda-Bar et Banquets). Il est décidé à perpétuer la qualité de l'établissement tout en y insufflant une touche personnelle. (htr/aca)

beau-rivage-hotel.ch (<http://beau-rivage-hotel.ch>)

publié le mardi 07 janvier 2020