

Le Genevois Dominique Gauthier "cuisinier de l'année 2009"

CUISINE | Le Genevois Dominique Gauthier est le "cuisinier de l'année" pour 2009. A 41 ans, le chef exerce ses talents dans la cuisine de l'Hôtel Beau-Rivage. Selon le guide GaultMillau Suisse, il mérite pleinement son titre et le 18ème point qui l'accompagne. La tête du classement demeure inchangée avec sept cuisiniers suisses, dont cinq Romands, au bénéfice des 19 points.



© Murat | Dominique Gauthier, chef du Beau-Rivage, à Genève.

"Modeste, il reste en retrait. Pourtant c'est un grand cuisinier. Aux fourneaux du fameux cinq étoiles genevois, Dominique Gauthier n'utilise que les meilleurs produits qu'il apprête avec inventivité et précision", a souligné lundi le GaultMillau suisse.

Dominique Gauthier a débuté son parcours à 14 ans, à la plonge. Après un apprentissage dans un restaurant étoilé, il entame la tournée des grandes toques et peut s'enorgueillir de haltes chez Georges Blanc à Vonnas, Ferdinand Point à Vienne et Jo Rostand à Antibes. Depuis 1996, il reste fidèle au Beau-Rivage, à Genève. D'abord comme second de Richard Cressac, puis comme chef depuis 2001.

Père de deux enfants, Dominique Gauthier partage son succès avec la famille Mayer qui dirige la noble maison depuis 150 ans, ainsi qu'avec sa brigade de 25 personnes.