



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Circle of Excellence: les précurseurs engagés à influencer l'avenir des arts culinaires

Grands chefs étoilés, experts de la formation et du secteur, innovateurs culinaires: à l'occasion de son 20^e anniversaire, la Culinary Arts Academy Switzerland réunit de grands noms de la gastronomie internationale au sein du Circle of Excellence. Ce nouveau réseau a été co-initié par Anton Mosimann, chef étoilé, doyen honoraire de la CAAS et curateur du Circle of Excellence.

Le Bouveret (VS), 14 septembre 2026 – À l'occasion de son 20^e anniversaire, la Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS) a créé le Circle of Excellence, une communauté internationale de leaders du monde culinaire. Chefs emblématiques, enseignants, professionnels de la restauration, top managers et innovateurs culinaires influents y partagent le même souhait: donner un nouvel élan à l'avenir de l'art et la formation culinaires.

Officiellement lancé le 10 septembre 2026 sur le campus du Bouveret au bord du lac Léman, le Circle forme une communauté internationale permanente, basée sur le mentorat, l'échange de connaissances, le dialogue culturel, la coopération et l'innovation culinaires. Outre saluer des performances professionnelles, son objectif est de mettre en relation des personnalités d'exception, animées par les mêmes valeurs d'excellence culinaire, de générosité, de leadership et de responsabilité culturelle.

«Après 20 ans riches en réalisations et accomplissements, nous voulons désormais façonner l'avenir activement. Le Circle of Excellence est l'opportunité de transformer nos ambitions en actions concrètes», explique Alain Müller, chef et doyen de la CAAS. «Bien plus qu'un projet, le Circle of Excellence rassemble des personnalités exceptionnelles du monde entier, aux idées, compétences, perspectives et réseaux différents. Cela nous permet de créer de la valeur ajoutée pour nos étudiants et notre Academy, tout en renforçant notre rôle dans la conception de l'avenir de la culture et de l'enseignement culinaires», ajoute-t-il.

De grands noms de la gastronomie internationale

Le Circle of Excellence s'inspire de la philosophie de son membre fondateur et curateur, Anton Mosimann, toujours engagé à préserver, transmettre et réinventer l'excellence culinaire de génération en génération. L'esprit de cette philosophie est également incarné par Gilles Varone: le chef valaisan, qui a cuisiné chez Mosimann à Londres, est aujourd'hui l'un des représentants les plus emblématiques de la nouvelle génération de la gastronomie suisse.

«J'ai eu la chance d'apprendre auprès de nombreuses personnalités formidables au cours de ma carrière. J'ai à cœur de transmettre cette expérience et ces connaissances à la génération suivante. Le Circle of Excellence est justement conçu pour cela: rassembler des personnes qui partagent leur passion, leur savoir-faire et leur expérience pour inciter les jeunes talents à développer leurs propres idées. L'excellence culinaire ne se cantonne pas à nos accomplissements – elle vit de la transmission», explique Anton Mosimann, doyen honoraire de la CAAS et curateur du Circle of Excellence.

Le cercle réunit des personnalités de renom de la gastronomie, de l'éducation, du développement durable, de la préservation de la culture et de l'innovation:

- Anton Mosimann OBE DL – Membre fondateur et curateur du Circle of Excellence, doyen honoraire de la CAAS, chef étoilé au Guide Michelin et fondateur de la Mosimann Collection.
- Alain Müller – Chef et doyen de la CAAS, actif depuis sa fondation il y a 20 ans.
- Gilles Varone – Chef suisse, doublement étoilé au Guide Michelin et détenteur d'une étoile verte au Guide Michelin et du Young Chef Award 2024 du Guide Michelin.
- Deepanker Khosla – Chef indien et propriétaire du restaurant Haoma à Bangkok, réputé pour sa cuisine néo-indienne et son approche visionnaire en matière de développement durable, étoilé au Guide Michelin et détenteur d'une étoile verte au Guide Michelin.
- Rania Moualla – Fondatrice et présidente de la ZADK Culinary Academy, première académie culinaire à but non lucratif d'Arabie saoudite, philanthrope et entrepreneuse culturelle.
- Poul Gorell – Chef danois passé par divers restaurants étoilés au Guide Michelin et innovateur culinaire chez Nestlé Professional Suisse.

Le Cercle est symbolisé par le ruban de Möbius, représentant l'échange continu entre enseignants et étudiants, tradition et innovation, performance et service aux autres. Il symbolise également un engagement à vie pour l'apprentissage, le leadership et l'avenir commun de la culture culinaire.

La Culinary Arts Academy Switzerland

Fondée en 2006 sur les rives du lac Léman, la CAAS est la première école culinaire suisse selon le classement mondial des universités QS 2026. Sur ses campus du Bouveret et de Brigue, elle propose cinq programmes de formation allant des diplômes professionnels aux cursus de licences et masters en cuisine, pâtisserie, boulangerie, art du chocolat et gestion des affaires culinaires. La formation pratique dans des cuisines ultramodernes est complétée par des connaissances approfondies en gestion et entrepreneuriat. Le réseau international de la CAAS compte aujourd'hui plus de 5000 anciens élèves. La CAAS fait partie du groupe Swiss Education Group.

Le Swiss Education Group

Plus grand groupe d'enseignement privé de Suisse, le SEG regroupe quatre établissements d'enseignement internationalement reconnus dans les domaines de l'hôtellerie, du commerce et de l'art culinaire. Avec plus de 6000 étudiants du monde entier répartis sur cinq campus, le réseau international du groupe compte plus de 45 000 anciens élèves et plus de 110 nationalités. Les programmes axés sur la pratique combinent tradition éducative suisse et environnement international.

Pour plus d'informations (médias):

Primus Communications GmbH
Vanessa Bay
M: +41 79 800 56 77
E: v.bay@primcom.com

