

Neuchâtel, le 30 mai 2022

## Nouveaux tenanciers pour un restaurant gastronomique emblématique de la ville

**L'Hôtel DuPeyrou change de main. Un tournant pour l'un des plus prestigieux restaurants gastronomiques de la ville, situé dans une maison du XVIII<sup>e</sup> siècle, propriété de la Ville, et dont les tenanciers ont souhaité remettre les clés après 24 ans d'activité. Le site est repris dès le 1<sup>er</sup> juillet par un trio d'exploitants créatifs, accompagnés d'un chef renommé.**

Pendant près d'un quart de siècle, Craig et Françoise Penlington ont assuré l'exploitation de l'Hôtel DuPeyrou, l'un des plus fameux établissements gastronomiques de la capitale cantonale et même du pays, selon le Gault&Millau qui l'a noté 16/20. L'heure est aujourd'hui venue, pour le chef d'origine australienne et son épouse, de passer le témoin.

La perte d'un chef apprécié sera une triste nouvelle pour les aficionados de cet établissement de prestige à deux pas du centre-ville. La bonne nouvelle, cependant, c'est qu'un trio d'entrepreneurs neuchâtelois s'apprête à en reprendre les rênes et à développer encore davantage le fabuleux potentiel du site. Tony Amiet, Greg Scarpella Guillaume Toupance, associés de la société Triumvirat TTG, amènent avec eux de nombreuses idées et un atout, le chef Edmond Bavois, bien connu dans la région pour avoir officié au Beau-Rivage et au Prussien, deux établissements renommés.

### Circuits courts et producteurs locaux

*« Ma cuisine se veut créative - à la fois classique et maternelle, mais toujours avec un côté moderne. Je cherche à travailler les circuits courts, les producteurs locaux et à faire résonner notre environnement à travers nos réalisations »*, a expliqué le chef Edmond Bavois lors d'une conférence de presse sur place en compagnie des actuels et futurs tenanciers.

Les repreneurs, en étroite collaboration avec les Penlington pour assurer une transition tout en douceur, fourmillent d'idées pour développer les activités du restaurant. *« Nous*

*prévoyons par exemple le développement d'un service traiteur, des banquets, des événements, ainsi qu'un jour d'ouverture supplémentaire, le dimanche. Notre souhait, c'est que l'Hôtel DuPeyrou reste un lieu d'exception tout en accueillant davantage de monde pour des événements variés »,* a déclaré de son côté Guillaume Toupance devant les médias.

## Excellente nouvelle pour Neuchâtel

Le personnel de l'Hôtel, composé de 14 personnes en contrat fixe, continuera à collaborer aux mêmes conditions qu'actuellement. Et pas de changement notable non plus du côté de l'infrastructure : le cadre d'exception restera le même, confort contemporain pour le restaurant du rez-de-chaussée et classique chic pour les salons de réception du 1<sup>er</sup> étage. Le jardin à la française est en train d'achever une mue en profondeur où l'esthétique s'allie à la durabilité : des travaux menés par la Ville, via le Service de l'environnement, des parcs, forêts et domaines, qui rehausseront encore l'attrait du lieu.

*« La reprise de cet établissement est une excellente nouvelle pour Neuchâtel et son attractivité ! Nous sommes très heureux que ce lieu d'exception puisse perpétuer une tradition gastronomique de haut vol et de réception avec une nouvelle équipe dynamique et enthousiaste prête à relever ce défi »,* a déclaré Violaine Blétry-de Montmollin, tout en remerciant chaleureusement les Penlington pour le raffinement de leur cuisine et de leur service pendant ce dernier quart de siècle. Les tenanciers ont signé un nouveau bail pour dix ans, qui court jusqu'en 2032.

Ville de Neuchâtel

### Renseignements complémentaires :

Violaine Blétry-de Montmollin, conseillère communale en charge du développement territorial, de l'économie, du tourisme et du patrimoine bâti, 032 717 72 01

Craig et Françoise Penlington, tenanciers jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet: 032 725 11 83

Guillaume Toupance, Triumvirat TTG, 079 944 29 85

