

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Blonay, le 11 août 2025

Nouvelle impulsion culinaire au 1209 à Blonay

Le restaurant **Le 1209**, perché sur les hauteurs de Blonay avec sa vue panoramique sur le Léman, ouvre un nouveau chapitre culinaire. Après plusieurs années de cuisine raffinée signée Thierry Bréhonnet, l'établissement accueille une nouvelle direction en cuisine avec l'arrivée du **Chef Oscar Frick**. À ses côtés, **Damien Delacoste**, jeune second talentueux, enfant de la région formé à Blonay, apporte son expérience acquise dans des établissements prestigieux tels que **Le Stay by Yannick Alléno** à Dubaï (2 étoiles Michelin), **Taillevent** à Paris (2 étoiles Michelin), ou encore **L'Ermitage** à Clarens (15/20 Gault & Millau).

Ensemble, ils portent une ambition claire : proposer une cuisine **gourmande, élégante et accessible**, ancrée dans la **saisonnalité**, le **respect du terroir** et l'**authenticité des produits locaux**.

Oscar Frick, une cuisine sincère et maîtrisée

Formé dans les plus grandes maisons étoilées telles que **La Mère Brazier**, **La Pyramide** ou **la Maison Lameloise**, **Oscar Frick** a bâti son parcours aux côtés de Chefs emblématiques, plusieurs fois Meilleurs Ouvriers de France.

En 2023, il rejoint l'équipe de **La Table du Valrose** à Rougemont, sous la direction du Chef **Benoît Carcenat (MOF 2015)**. En tant que **second de cuisine**, il participe activement à la création et à la mise en œuvre d'une cuisine récompensée par 2 étoiles Michelin.

Cette expérience marquante renforce sa sensibilité au produit, son exigence technique et son goût pour une gastronomie élégante mais accessible.

Avant de rejoindre Le 1209, il officiait également au **Pont de Brent**, poursuivant une trajectoire guidée par la recherche du goût juste et du geste sincère.

Une carte pensée pour chaque moment de la journée

Le 1209 veut répondre à tous les publics, locaux comme de passage. La carte s'adapte à différents instants de vie :

- **À midi**, une cuisine **généreuse, spontanée et accessible**, pensée pour les **randonneurs, familles**, ou les **actifs** en quête d'un moment savoureux.
- **Le soir**, place à une cuisine **plus subtile et audacieuse**, où le geste du Chef raconte une **histoire du territoire**, entre finesse des cuissons, sauces maison et inspiration du marché.

Le 1209 : bien plus qu'un restaurant

Situé au cœur de la nature, **Le 1209** est un lieu de respiration. Avec sa **terrasse ensoleillée**, ses **dortoirs confortables**, sa **salle de séminaire équipée**, c'est une destination qui se prête aussi bien aux **escapades gourmandes** qu'aux **événements privés ou professionnels**.

Convivial, accessible, qualitatif : **Le 1209** veut incarner une table **ouverte sur le monde et enracinée dans son territoire**.

Avec une nouvelle dynamique en salle comme en cuisine, **Le 1209** promet une expérience à la fois chaleureuse et gastronomique. **Une adresse à (re)découvrir sans tarder !**

Contact presse

Jacques Deschenaux
Directeur
079 213 27 52
info@nrjd.ch