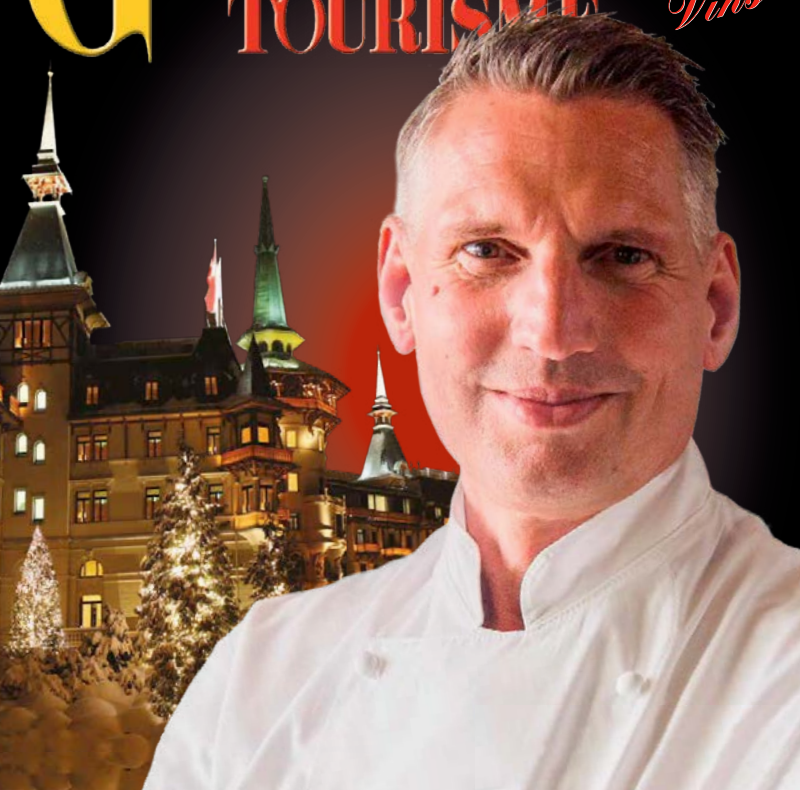


GASTRONOMIE

TOURISME

DECEMBRE 2018 

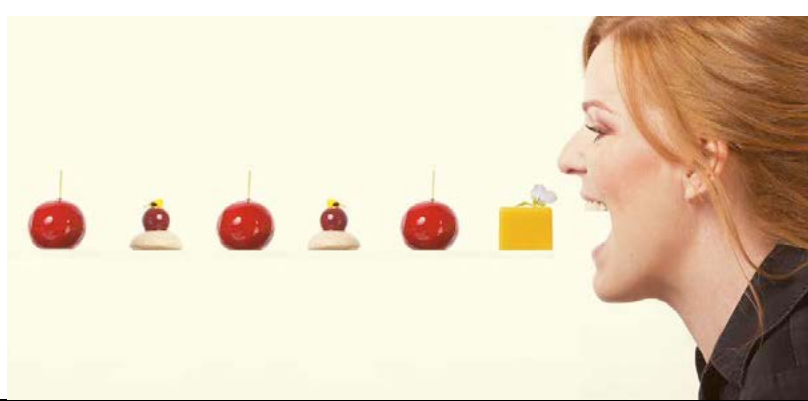
Vins



Heiko Nieder
CUISINIER SUISSE DE L'ANNÉE



Menu



L'Hôtelier Césaire Ritz (1850-1918)



G&T-SWISS WILLCOME TROPHY
PAOLA MASCIULLI & PETER KAMPER



L'HÔTELIER- MOHAMED AL-FAYED
120. INFIMEMENT RITZ PARIS



HAPPY BIRTHDAY
125. ÉCOLE HÔTELIÈRE LAUSANNE



L'HÔTELIER JEAN-JACQUES GAUER
BÜRGENSTOCK-SELECTION



VERA MICHALSKI-HOFFMANN
RAFFLES SUISSE A VARSOVIE



ANIELLO LAURO, HÔTELIER
TRIBUTE A LUGANO, 10 ANS APRÈS



HEIKO NIEDER UND MARK JACOB
KOCH DES JAHRES GAUTMILLAU



LE CHEF PIETRO LEEMANN
EFG-PREMIO CENTENARIO BSI 1873



FREDÉRIC PANZA, LAURENT-PERRIER
LES RARES RÉSERVES DE CHAMPAGNE



Aurélien Blanc
Meilleur Sommelier de Suisse

La Cheffe de l'Année Marie Robert



6. DRINKING WITH THE STARS - PLANHOTEL
ENRICO CEREJA & ANDREA BERTON



MAURICE THEROUIN, CHAMPION
11. SWISS CHEESE AWARDS, LUZERN



DIEGO MATHIER, SUPER CHAMPION
VIGNERON SUISSE DE L'ANNÉE



The way to pay.



Departures



i cashfree
AND YOU?



Partner von
Miles & More
Lufthansa

Geniessen Sie die grosse Freiheit, bezahlen Sie weltweit bargeldlos und sammeln Sie gleichzeitig wertvolle Prämienmeilen: mit der leistungsstarken **Comerccard Miles & More** Karte, die auch den bequemen, schnellen und sicheren Einsatz mit Smartphones und Wearables unterstützt.

I am cashfree. And you? #iamcashfree comerccard.ch

comerccard



Les trois SuperStars de l'édition 2019: Ana Ros (Meilleure Cheffe du monde) et les deux chefs italiens Enrico Cerea et Andrea Berton



WITH THE STARS

Dining

LES SPÉCIALITÉS ÉTOILÉES DE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE RÉGALENT LES GOURMETS DANS LES RESORTS DU GROUPE HELVÉTIQUE PLANHOTEL DE LA FAMILLE ROSSO, AUX MALDIVES ET À ZANZIBAR. QUATRE TALENTUEUX JEUNES CHEFS SUISSES DE RENOM SONT AU RENDEZ-VOUS

L'organisation est de tradition suisse-italienne, mais la talentueuse cuisine est délicieusement européenne, dans les luxueux resorts du groupe helvétique Planhotel situés aux Maldives (Diamonds Athuruga et Diamonds Thudufushi) et à Zanzibar (Star of the East). Une hospitalité étoilée qui se confirme toujours couronnée de succès grâce à la disponibilité d'une trentaine de cuisiniers membres de «Jeunes Restaurateurs d'Europe» (JRE), qui sont actifs en alternance, pour la cinquième année consécutive (de décembre à mars), dans les cuisines de ces Resorts tropicaux pour y présenter leurs spécialités innovantes. Réunie sous la devise «Talent & Passion», cette prestigieuse association regroupe 350 jeunes professionnels (entre 23 et 37 ans) de seize



Aqua Over Water Restaurant
Diamonds Resort Thudufushi in Maldives

pays européens. La Suisse, forte de trente-six membres, sera représentée au mieux par les jeunes chefs cotés Denis Schmitt (Le Murenberg, Bubendorf), Heribert Dietrich (Gasthaus Hohwald, Klosters), Gregorio Antonin, (Le Nouvo Bourg, Saillon), Damien Germanier, Restaurant Germanier, Sion) et même par Enrico Cerea (da Vittorio-Carlton, St. Moritz). Suisses aussi, les amphitryons sur place, soit l'hôtelier grison Thomas Weber, le Tessinois Stefano Grolla et le Zurichois Meinrad Schibler. La supervision gastronomique de l'événement est soignée par l'exécutif chef des resorts Giacomo Gaspari et par Mauro Grandi, le chef de l'hôtel «The View» de Lugano aussi géré par la famille Rosso qui préside le groupe Planhotel en pleine expansion. (G&T)



WITH THE STARS *Dining*

DIE FEINSCHMECKER WERDEN VERWÖHNT MIT STERNEPRÄMIERTEN SPEZIALITÄTEN DER JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE IN RESORTS DER SCHWEIZER PLANHOTEL GRUPPE DER FAMILIE ROSSO AUF DEN MALEDIVEN UND AUF SANSIBAR. MIT DABEI SIND AUCH VIER JUNGE, RENOMMIERTE KÖCHE AUS DER SCHWEIZ

In den luxuriösen Resorts der Schweizer Hotelgruppe Planhotel auf den Malediven (Diamonds Athuruga und Diamonds Thudufushi) und auf Sansibar (Star of the East) folgt die Organisation schweizerischen Traditionen, die delicate dortige Küche entspringt aber europäischen «Talent&Passion». Eine sternen-dekorierte Gastlichkeit, die sich dank Zusammenarbeit mit dreissig Köchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe* (JRE) sehr erfolgreich entwickelt. Bereits zum vierten Mal in Folge geben die jungen Spitzenköche abwechselnd ihre Gastspiele (von Dezember bis März), und präsentieren in den exotischen Resorts ihre innovativen Spezialitäten. Unter dem Motto «Talent&Passion» vereint die prestigereiche Gruppierung JRE rund 350 junge Berufsleute (zwischen 25 und



37 Jahren) aus 16 europäischen Ländern. Die Schweiz, die 36 Mitglieder umfasst, wird vertreten durch Denis Schmitt (Le Murenberg, Bubendorf), Heribert Dietrich (Gasthaus Höhwald, Klosters), Gregorie Antonin, (Le Nouvo Bourg, Saillon), Damien Germanier (Restaurant Germanier, Sion) und Enrico Cerea (Da Vittorio-Carlton, St-Moritz). Aus der Schweiz stammen auch die Gastgeber vor Ort: Der Bündner Thomas Weber, der Tessiner Stefano Grolla und Zürcher Meinrad Schibler. Die gastronomische Aufsicht unterliegt dem Executive Küchenchef der Resorts Giacomo Gaspari sowie Mauro Grandi, Chef des Hotels «The View» in Lugano, das ebenfalls von der Familie Rosso geführt wird, die die Gruppe Planhotel präsidiert. (G&T)

Enjoy Real Hospitality



Diamonds Resorts & Sandies Resorts
Malindi Dream Garden Resort
THE VIEW Lugano
Hotel Italia Cortona

PLANHOTEL
20 years of HOSPITALITY 1997-2017

