

**W VERBIER PRÄSENTIERT:**

**HAUTE CUISINE 2018 – DAS ULTIMATIVE KULINARISCHE ERLEBNIS GEHT  
IN DIE 3. AUFLAGE**

**In Zusammenarbeit mit W Hotels Worldwide und World Class™**

*Vom 4. bis 7. April 2018 kommen 17 Michelin-Sterne zusammen für eine  
unglaubliche gastronomische Veranstaltung im W Verbier.*



W Verbier, 22. Februar 2018 Nach dem großen Erfolg der letzten zwei Auflagen verspricht das kulinarische Event Haute Cuisine dieses Jahr erneut unvergessliche Gaumenfreuden.

Vier Tage lang geben zehn talentierte Chefköche, die gemeinsam auf 17 Michelin-Sterne kommen, ihre Leidenschaft für gutes Essen bei interaktiven Kochkursen weiter. Außerdem bieten sie Feinschmeckern im Rahmen von hochkarätigen thematischen Abendessen die Gelegenheit, ihre Kochkünste zu verköstigen. Chefkoch Sergi Arola, der die Verantwortung für alles Kulinarische bei W Verbier trägt, heißt die Stars und Sternchen der Gastronomie willkommen. Dazu gehören unter anderem Franck Giovannini, Michel Roth, Jacques Pourcel, Alain Caron, Thierry Drapeau, Patrick Jeffroy, Jean-Baptiste Natali, Edgard Bovier und Joël Césari.

Jeden Morgen geben die Starköche Kochkurse und teilen ihre charakteristischen Rezepte mit ihren Gästen. Danach werden die Kreationen natürlich auch verköstigt – ein ganz besonderer Moment der Verbundenheit!

Die täglich wechselnden Themenabende begeistern mit Unterhaltung und erlesenen Menüs. Auf der Speisekarte stehen: Künstler, die live vor Ort ihrem Werk nachgehen, eine Modenschau, Hellseher-Shows, Livemusik sowie natürlich hochkarätige Speisen und Getränke!

Die Festlichkeiten beginnen am **Mittwoch, den 4. April** mit einem exklusiven Kochkurs der Chefköche **Joël Césari** und **Jacques Pourcel**. Das Thema für den darauffolgenden Dinner-Abend lautet DESIGN. Gäste dürfen sich auf grafische, geometrische, strukturierte und de-strukturierte Gerichte freuen. Selbstverständlich wird jedes Gericht mit dem dazu passenden, eigens ausgewählten Qualitätswein aus regionalen sowie internationalen Kellern serviert. Die Chefköche Chefs **Michel Roth, Joël Césari, Thierry Drapeau, Patrick Jeffroy** und **Edgard Bovier** tischen ein gewagtes und gehobenes Fünf-Gänge-Menü auf, das mit seiner exquisiten Ästhetik besticht. In der Mitte des Restaurants unterhält der Künstler Christopher Lecoutre die Besucher mit seiner einzigartigen Show, bei der er unter dem Hashtag #WHauteCuisine eine zwei Meter hohe, überdimensionale Selfie-Kabine schafft, die anschließend im Hotel ausgestellt wird.

Am **Donnerstag, den 5. April**, geben die Chefköche **Thierry Drapeau** und **Patrick Jeffroy** in den Kochworkshops den Ton bzw. den Geschmack an. An diesem zweiten Abend verwöhnen die fünf Starköche **Sergi Arola, Joël Césari, Jean-Baptiste Natali, Alain Caron** und **Jacques Pourcel** die Geschmacksknospen ihrer Gäste mit einem ausgewogenen, gesunden und nährstoffreichen Menü. Dazu mixen die anwesenden Bartender perfekt auf die Gerichte abgestimmte Cocktails. Das Leitmotiv des Abends lautet „DETOX. RETOX. REPEAT.“ Eine grandiose Kombination aus Farben und Geschmäckern verleihen diesem Abendessen, das den kulinarischen Entdeckungen und dem Verwöhnen aller Sinne gewidmet ist, das gewisse Etwas.

Am **Freitag, den 6. April** verraten die Chefköche **Sergi Arola** und **Jean-Baptiste Natali** in den Kochkursen ihre Rezepte und Geheimnisse. Abends bekochen fünf Starköche ihre Gäste zum Thema MODE – ein Thema, das nicht nur die Speisekarte, sondern auch den ganzen Abend bestimmt. Die Chefköche **Sergi Arola, Alain Caron, Thierry Drapeau, Patrick Jeffroy** und **Edgard Bovier** servieren ein originelles Fünf-Gänge-Menü für Feinschmecker, das mit seinem Spiel der Farben und Strukturen nicht nur gut aussieht, sondern auch so schmeckt. Dazu werden passende regionale und internationale Weine gereicht. Während des Dinners können die Gäste bei der Modenschau des Konzeptstores Attitude Verbier die neuesten Trends der Frühjahrs-/Sommerkollektion 2018 aus nächster Nähe bewundern.

Der letzte Tag der Feierlichkeiten findet am **Samstag, den 7. April** statt und beginnt mit den Workshops der Starköche Chefs **Alain Caron** und **Edgard Bovier** in den Küchen des Eat-Hola und der W Kitchen. Der Abschlussabend verspricht nicht zuletzt dank der Anwesenheit sämtlicher Chefköche, ein wahres Fest der Geschmäcker zu werden. Sie arbeiten jeweils in Zweier-Teams an einem wahrlich außergewöhnlichen Fünf-Gänge-Menü, bei dem jeder Gang von den Musikstücken inspiriert wurde, die die Gäste während der Verköstigung unterhalten. Der Champagner fließt in Strömen, und für die Unterhaltung der Gäste wird den ganzen Abend über mit Live-Musik gesorgt! Nach dem Abendessen schwingen Chefköche und Gäste im Nachtclub Carve das Tanzbein, um dieses außergewöhnliche Event gebührend ausklingen zu lassen.

#### WEITERE INFORMATIONEN

<http://www.wverbier.com/de/haute-cuisine>  
[bf.wverbier@whotels.com](mailto:bf.wverbier@whotels.com) - Tel.: +41 027 472 88 88

#### PREISE

Kochkurse mit anschließender Verköstigung: 150 CHF/Person oder 1.300 CHF für eine Gruppe mit 10 Personen  
Gourmet-Dinner mit Getränken am Mittwoch, den 4.4., am Donnerstag, den 5.4. und am Freitag, den 6.4.: 350 CHF/Person  
Gourmet-Dinner mit Getränken und anschließendem Ausklang im Carve am Samstag, den 7.4.: 450 CHF/Person

#### SPEZIALANGEBOT MIT UNTERKUNFT

Für jede Buchung eines Abendessens für zwei gibt es 20 % Ermäßigung auf ein Hotelzimmer.  
[Direktbuchung](#). Weitere Informationen unter: [réservations.wverbier@whotels.com](mailto:reservations.wverbier@whotels.com)

# RENDEZ-VOUS MIT DEN STARKÖCHEN

## 10 CHEFKÖCHE/17 STERNE

**SERGI AROLA \*\***. Sergi Arola kommt ursprünglich aus Barcelona und wurde bereits zum zweiten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Den letzten Stern erhielt er für sein Restaurant LAB By Sergi Arola in Sintra, Portugal. Außerdem ist er in der Eat-Hola Tapas Bar im W Verbier für alles Kulinarische verantwortlich. Seinen guten Ruf verdankt er seiner originellen und kreativen Herangehensweise. Außerdem hebt er sich mit seiner Liebe für die Musik von der Gastronomieszene ab. Es verwundert nicht, dass der leidenschaftliche Gitarrist der spanischen Rockband „Los Cangurus“ auch als „Rockstarkoch“ bekannt ist.

**FRANCK GIOVANNINI \*\*\***. Dieser Chefkoch hat ein Händchen für Kochwettbewerbe. Zwei Mal hat er den ersten Platz beim Schweizer Kochwettbewerb Bocuse d'Or davongetragen; derzeit ist er der Präsident des Schweizer Ablegers der Académie Culinaire. 2009 gewann er den Wettbewerb Concours International des Disciples d'Escoffier, und seit 2012 leitet er das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und 2016 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde.

**MICHEL ROTH \*\*** ist ein großer Name in der französischen Küche, der unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat. Nach mehreren Jahren im Restaurant L'Espadon im Ritz – eine Tätigkeit, die ihm zwei Michelin-Sterne eingebracht hat – nahm Roth die Stelle des beratenden und ausführenden Küchenchef im Restaurant Bayview im Hotel Président Wilson in Genf an, wo er 2013 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

**JACQUES POURCEL \*\*\*** ist ein innovativer, mutiger Koch, ein Mann der Worte und des Geistes, ein Freidenker und neugieriger Entdecker. Die unzertrennbaren Gebrüder Pourcel, denen das Reisen auf den Leib geschrieben ist, beehren mehrere große Hauptstädte mit ihrem kulinarischem Know-how. Boten der Geschmäcker und Gefühle, Förderer von Begegnungen, Schaffer von neuen Konzepten: Meistens trifft man die beiden im Terminal 1 in Montpellier, im Le Chouet in Marrakesch und im brandneuen Jardin des Sens à Saigon in Vietnam an.

**ALAIN CARON**. Dieser Starkoch französischen Ursprungs lebt in den Niederlanden und ist unter anderem Teil der Jury bei der Sendung MasterChef Hollande. Außerdem hat er zahlreiche Kochbücher geschrieben und einen Großteil der besten Köche der Welt interviewt. Er liebt qualitativ hochwertige Produkte und kennt die Niederlande wie seine Westentasche. Im November 2016 eröffnete er das Café Caron in Amsterdam.

**THIERRY DRAPEAU \*\***. Dieser Chefkoch hat seine Wurzeln im französischen Département Vendée. Seine Küche zeichnet sich durch die Geschmäcker der verschiedenen Regionen Frankreichs aus, die er während seiner beruflichen Laufbahn besucht hat. Seine Kreationen sind das Ergebnis hingebungsvoller Arbeit, in der das Bestreben durchscheint, nur die allerbesten Produkte in ihrer ganzen Reinheit zu verarbeiten. Thierry Drapeau weiß, wie er die Gäste in seinem mit zwei Michelin-Sternen gekrönten Restaurant in St-Sulpice-le-Verdon verwöhnen kann: mit einer hochwertigen, kreativen und vor allem regionalen Küche.

**PATRICK JEFFROY \*\***. Der leidenschaftliche Breitone wurde für sein Restaurant im Hôtel le Carantec mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Hier serviert er eine leidenschaftliche, naturnahe Küche, die von der Landschaft und dem Meer der Bretagne inspiriert wird und sich durch die exotischen Entdeckungen, die er während seiner zahlreichen Reisen machte, auszeichnet.

**EDGARD BOVIER\***. Der aus dem Wallis stammende Chef Bovier hat seit seiner Jugend eine echte Leidenschaft fürs Kochen entwickelt. Seine Karriere brachte ihn zu den renommiertesten Einrichtungen und Hollywood-Stars als auch andere VIP's genossen die bereits sonnenverwöhnte Küche von Chef Bovier. Küchenchef des Lausanne Palace, sein Restaurant, La Table d'Edgard mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnet bietet eine stilvolle mediterran inspirierte Küche.

**JEAN-BAPTISTE NATALI \*** Er ist der jüngste Chefkoch, der jemals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2002 erhielt Jean-Baptiste Natali, der bereits international tätig war und beeindruckende Referenzen vorlegen kann, mit 27 Jahren seinen ersten Michelin-Stern für die L'Hostellerie La Montagne in Colombey-les-Deux-Églises. Sein Lebenslauf ist bestimmt von einer Vielzahl an Kräutern, wilden Geschmäckern und prägenden Begegnungen rund um den Globus. Seine Leidenschaft ist es Geschichten von großartigen Geschmäckern erzählen.

**JOËL CÉSARI \*** Chefkoch und Besitzer des Hotel-Restaurants La Chaumière in Dole (Jura). Dieser Sternekoch kombiniert mit seinen Gerichten die Traditionen seiner Heimat mit der Moderne. Joël Césari schwimmt gern gegen den Strom und liebt es, wenn aus den Augen seiner Kunden die Freude am guten Essen spricht ... Seine Gerichte sind kunstvolle Kreationen, die mit ihren Farben, Strukturen und Geschmäckern überzeugen. Für sie und für seine Kunden verwendet er nur die allerbesten Produkte – natürlich aus dem Jura, aber auch aus allen anderen Regionen der Welt.

## ÜBER W VERBIER

In 1.531 Metern Höhe und nur wenige Schritte von den wichtigen Skiliften von Verbier entfernt bietet W Verbier direkten Zugang zu einem mehr als 400 Kilometer großen Gebiet für Skisportler, Radfahrer und Wanderer. Das Hotel umfasst 123 stilvolle Zimmer, Suiten und W Residences jeweils mit Kamin, Signature W Betten und eigenem Balkon.

Beim Design wurde ein kühner Ansatz gewählt, bei dem regionale Materialien wie Holz und Stein mit modernen Akzenten ganz im Stil der W Hotels verschmelzen. So entsteht ein spektakuläres Flair, in dem es sich angenehm leben und göttlich träumen lässt. W Verbier verbindet modernes urbanes und alpines Design mit den heißesten W Happenings.

Neben sechs Bars und Restaurants hat das ganzjährig geöffnete W Verbier eine ganze Reihe von Serviceleistungen und besonderen Angeboten im Programm, um wirklich alle Wünsche zu erfüllen und Abwechslung ins Spiel zu bringen. W Verbier weiß zu beeindrucken, angefangen bei einem stärkenden Kaffee im Glanz der ersten Sonnenstrahlen des Tages, den Sie im Arctic Juice & Cafe einnehmen können, bis hin zu unserer W Off Piste Après-Ski-Bar, in der zu den pulsierenden Rhythmen des DJ ausgelassen gefeiert und in Skischuhen getanzt wird. Im W Living Room können Sie den feinsten Cocktailkreationen frönen, die die Barmixer auch gerne nach Ihren Vorgaben mixen, und dabei den herrlichen Ausblick auf den Sonnenuntergang von der wunderschönen Panoramaterrasse aus genießen. Zu den weiteren unbegrenzten Möglichkeiten gehören kulinarische Verführungen im Bistro W Kitchen, wo regionale Küche mit frischen und saisonalen Zutaten neu interpretiert wird, oder in der verspielten Carve Sushi Bar oder aber in der exklusiven Eat-Hola Tapas Bar, in der der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Chefkoch Sergi Arola zuhause ist. Egal wofür Sie sich entscheiden, auf dieser Entdeckungsreise werden alle Sinne angesprochen.

Hotelgäste können in der 800 m<sup>2</sup> großen Wellness-Landschaft des AWAY® Spa entspannen und neue Energie tanken. Zu ihrer Verfügung stehen ein großzügiger beheizter Indoor-/Outdoor WET-Pool, Hammam, Sauna und Whirlpool sowie neun Behandlungsräume und ein umfassendes Behandlungsangebot mit den schweizerischen Luxusprodukten von La Prairie und Phyto 5. Gäste, die sich hingegen lieber aktiv fit halten möchten, kommen im FIT-Fitnessstudio inklusive privatem Yogaraum ebenfalls auf ihre Kosten. Das Studio ist rund um die Uhr geöffnet.

Um das Angebot abzurunden, stehen auf 300 Quadratmetern flexibel nutzbare Veranstaltungsräume mit atemberaubendem Blick auf das Bergpanorama, hochmoderner technischer Ausstattung und einem engagierten Eventteam zur Verfügung. Hier setzen Sie jeder Privatfeier oder Geschäftsveranstaltung das i-Tüpfelchen auf.

Der Sommer begeistert mit ganz anderen Möglichkeiten. Stellen Sie sich einen Außenbereich mit weißem Sand, Beachvolleyball, einem coolen Lounge-Ambiente, Liegestühlen, trendigen Cocktails, Livemusik und schattigen Rückzugsorten vor, umgeben von einzigartigen Ausblicken auf die Schweizer Alpen. „The Beach“ ist die richtige Wahl für erlebnishungrige Bergliebhaber und der ideale Ort, um sich dem Adrenalinschub in Europas anspruchsvollem Bergterrain hinzugeben.

Kurzum, W Verbier weiß alles unter einem Dach zu bieten. Gäste brauchen nur zu fragen, und alle Wünsche bezüglich ihres Aufenthalts werden erfüllt. Das W Verbier Team steht den Gästen rund um die Uhr zur Verfügung. Das Angebot reicht vom W Mountain Concierge bis zum exklusiven Whatever/Whenever-Service, so bleiben garantiert keine Wünsche offen.

*Weitere Informationen finden Sie unter [wverbier.com](http://wverbier.com).*

*Folgen Sie uns: [Twitter](#) // [Instagram](#) // [facebook](#).*

*Pressekontakt: Stéphanie Oliver. Marketing & PR Director W Verbier*

*Tel. +41 27 472 86 01 // [stephanie.oliver@whotels.com](mailto:stephanie.oliver@whotels.com)*