

Peter Knogl (CH) - Ana Roš (SI) - Dominique Crenn (USA) - Antonia Klugmann (IT) - Heinz Reitbauer (AT)

GASTRONOMIE & TOURISME
OFFICIAL SWISS MEDIA PARTNER CHEFALPS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT ZURICH

CHEFALPS

1400 GOURMETS ONT APPLAUDI LES PERFORMANCES DE CUISINIERS ÉTOILÉS DE RENOMMÉE MONDIALE

Cette année aussi les nouvelles tendances de la haute gastronomie ont été révélées à un nombreux public de gourmets lors de l'International Cooking Summit Chef Alps où de grands chefs et cheffes étoilés ont démontré leur créativité et leur talent. Le dynamique fondateur de ChefAlps, Adriano Pirola, a mis l'accent sur l'inventivité du professionnalisme culinaire moderne. Ainsi, dans l'amphithéâtre du StageOne de Zurich, neuf protagonistes de la cuisine contemporaine mondiale ont concocté sur scène leurs plats les plus repré-

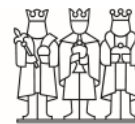
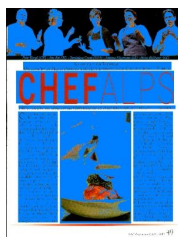
sentatifs en expliquant leurs concepts gastronomiques. Aux fourneaux du podium, on a vu exceptionnellement défiler cette année les deux grandes dames proclamées «World's Best Female Chef» les deux dernières éditions: la Slovène Ana Roš et l'Américaine de San Francisco Dominique Crenn. Les autres participants étaient la Gorizienne étoilée Antonia Klugmann et l'espagnol Oriol Castro en compagnie du Bâlois triplement étoilé Peter Knogl, du meilleur chef norvégien Even Ramsvik, de l'Allemand Erich Menchon, du Hollan-

dais Nick Brill et du Viennois Heinz Reitbauer. À cette occasion a été présentée la «Fundaziun Uccelin», créée par l'ambassadeur de ChefAlps Andreas Caminada et dont l'objectif est d'aider les jeunes espoirs de la restauration. Enfin, ChefAlps s'est encore une fois révélé être une table ronde instructive entre spécialistes, un marché avec des produits exceptionnels et l'occasion de saisir diverses opportunités de travail en réseau. Ceci dans le but d'inspirer les cuisiniers suisses, de les encourager et de les motiver à travers de nouvelles tendances culinaires. Prochain rendez-



vous à Zurich au ChefAlps
des 27-28 mai 2018. (G&T)





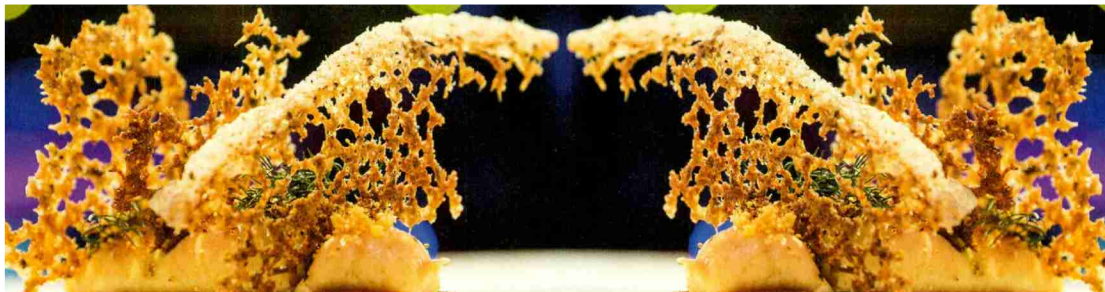
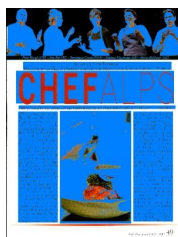
CHEFALPS

ART CULINAIRE D'AVANT-GARDE AU 6. SYMPOSIUM CHEFALPS AU STAGEONE DE ZURICH



Andreas Caminada, Ambassadeur ChefAlps
Le Chef Norvégien Even Ramovik

50 G&T•Septembre-Octobre 2017

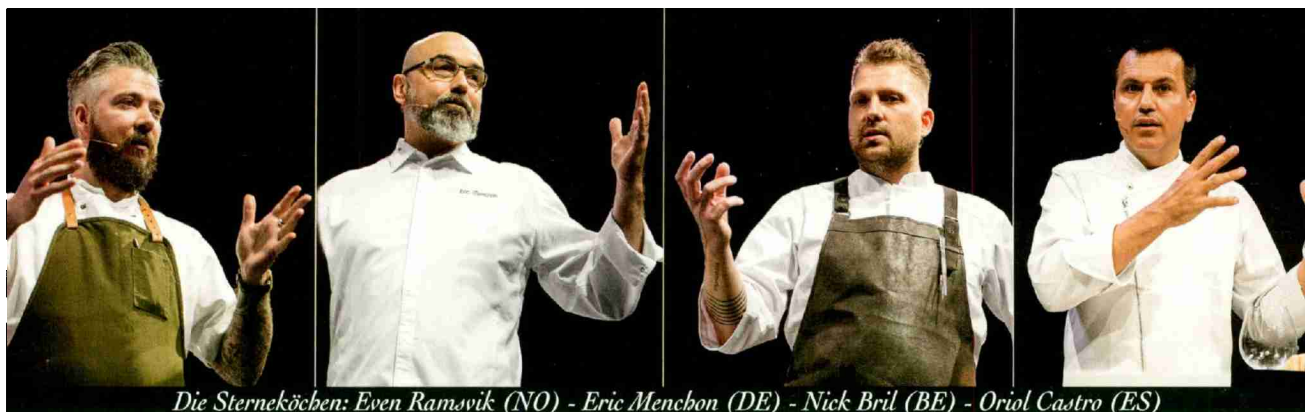
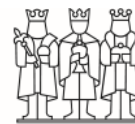
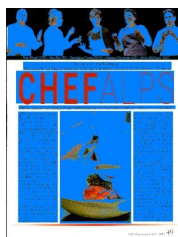


SUMMIT

AVANTGARDE-KOCHKUNST WURDE PRÄSENTIERT AM 6. SYMPOSIUM CHEFALPS IN ZÜRICH



La Cbeffe Américaine Dominique Crenn



Die Sterneköchen: Even Ramsvik (NO) - Eric Menchon (DE) - Nick Bril (BE) - Oriol Castro (ES)

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT IN ZÜRICH

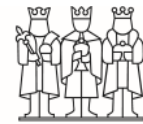
CHEF ALPS

1400 GOURMETS VERFOLGTEN DIE EINDRÜCKLICHEN LEISTUNGEN VON NEUN RENOMMIERTEN STERNEKÖCHEN

Neue Tendenzen der Spitzengastronomie wurden auch dieses Jahr anlässlich des International Cooking Summit ChefAlps dem zahlreich erschienenen Fachpublikum präsentiert, als international bekannte Chefs und Cheffes ihr Talent und Kreativität unter Beweis stellten. ChefAlps-Organisator Adriano Pirola hatte bei der Auswahl wieder einen guten Riecher: Unter den Gastköchen befand sich auch Spitzenköchin Ana Roš aus Sloweni-

en, die Anfang des Jahres als World's Best Female Chef 2017 ausgezeichnet wurde. Auch die Weltklasseköchin Dominique Crenn aus den USA (World's Best Female Chef 2016) und Antonia Klugmann, Shootingstar der italienischen Gourmetszene, sowie die Starchefs Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien, Heinz Reitbauer aus Öster-

reich und Peter Knogl aus der Schweiz präsentierten ihre Philosophien in Zürich. Bei dieser Gelegenheit berichtete Geschäftsführerin Sarah Leemann über die ersten Erfahrungen der «Fundazione Uccelin», die ein Jahr davor von ChefAlps-Botschafter Andreas Caminada ins Leben gerufen und an der ChefAlps vorgestellt wurde. Ein weiteres Mal konnte sich die Chef Alps als informative und kreative Plattform für Spezialisten, als Mark-



platz für aussergewöhnliche Produkte wie auch als Treffpunkt für internationale Vernetzung bewähren; mit dem Ziel Schweizer Köche zu inspirieren, zu ermutigen und sie mit aktuellen kulinarischen Tendenzen zu motivieren. Nächstes Rendezvous zur ChefAlps: 27.-28. Mai 2018. (G&T)

