

# A CHEF'S TAKE ON TIME

## L'Heure du Chef

.....  
LOUIS-OLIVIER MAURY



# Peter Knogl

## Un Cheval Blanc et Trois Rois!

### A White Horse and Three Kings

**S**ilence, ça tourne! Tel un jeune premier, je lançais la première scène d'une superproduction culinaire en entrant dans le mythique restaurant Cheval Blanc au sein du prestigieux hôtel Les Trois Rois à Bâle. La réplique m'était donnée ce jour par le maître des lieux, l'enchanteur des fourneaux, le charmeur des saveurs, le créateur d'émotions, le roi des sauces: le légendaire Chef triplement étoilé, Monsieur Peter Knogl. La jeune cinquantaine, veste de Chef blanche moderne, sourire aux lèvres, notre hôte m'attendait à l'entrée du restaurant alors que dans un ballet précis et silencieux sa brigade s'affairait à ravir les convives déjà attablés. Peter Knogl, c'est la passion dédiée à explorer la combinaison parfaite des goûts et des saveurs avec une précision suisse toute horlogère, dans le raffinement exquis d'une grande complication. Une maestria reconnue dans le monde entier.

**Q**uiet please, we're rolling! Like an aspiring young actor, I kicked off the first scene of a culinary blockbuster by entering the legendary Cheval Blanc restaurant in the prestigious Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Playing opposite me on that particular day was the master of the house, the enchanter of kitchens, charmer of flavors, creator of emotions and king of sauces: legendary Michelin three-star chef, Peter Knogl. Our host, the youthful fifty-something professional wearing a modern white chef's jacket, greeted me with a smile at the restaurant entrance, while his team were already performing an accurate and silent choreography dedicated to delighting the already seated guests. Peter Knogl nurtures a passion dedicated to exploring the perfect combination of tastes and flavors with Swiss horological precision, in a manner akin to the exquisite refinement of a Grand Complication. A level of mastery now recognized worldwide.



Tenant en main la dernière parution de GMT, le Chef exprime son engouement pour les montres et l'importance de cet ingrédient si précieux qu'est le temps, irrémédiablement lié à la réussite et à la longévité dans la haute gastronomie. Il évoque sa première montre suisse, un chronographe Maurice Lacroix acquis pour sa première étoile. Un garde-temps précis, dynamique, endurant qui ne lui a jamais fait défaut. L'appétit vient en mangeant et le Chef est aussi un fin connaisseur de l'horlogerie qui aime parler de beaux calibres. Sa deuxième acquisition pour célébrer l'une de ses nombreuses récompenses fut une Rolex Submariner, un classique indémodable alliant sportivité, rigueur et précision. En souriant, l'une de ses montres préférées mais « je les aime toutes ».

Nous le savons, Peter Knogl a décidément bon goût, et presque en toute logique sa troisième montre pour ses premières 3 étoiles fût une Audemars Piguet Royal Oak acier. Le design intemporel si habilement maîtrisé par Gérald Genta était pour lui le choix le plus naturel pour honorer son poignet. C'est la montre qui a tous les atouts : look, trendiness, discrétion, savoir-faire, en un mot incontournable. Le Chef n'a pas fini et m'explique avec une fierté bien méritée que le propriétaire de l'hôtel a souhaité honorer son talent, son travail et sa réussite au Cheval Blanc en lui offrant une H. Moser & Cie Pioneer. Racée à la lisibilité parfaite, alliant sobriété et force, un cadeau royal qui a une place spéciale dans le cœur du Chef.

La suite? Sans doute une Traveltec de Carl. F Bucherer. «Le design, les différentes fonctions, la qualité et sa philosophie «sporty traveler» m'attirent. Noël approche qui sait ce que Santa mettra au pied du sapin, rires...» Je quitte ce géant de la gastronomie mondiale à regrets, me disant que j'ai eu la chance de côtoyer non seulement le maestro des sauces mais aussi un maître du temps! 🕒

Louis-Olivier Maury et Peter Knogl  
lors de l'interview

Louis-Olivier Maury et Peter Knogl  
lors de l'interview



Holding the latest issue of GMT in his hand, the Chef expressed his passion for watches and the importance of the precious ingredient of time, which is irremediably linked to success and longevity in the field of haute cuisine. He evoked his first Swiss watch, a Maurice Lacroix chronograph acquired for to mark his first Michelin star. An accurate, dynamic and longlasting timepiece that has never failed him. Appetite comes with eating and the Chef is also a discerning watchmaking connoisseur who likes to talk about beautiful calibres. His second acquisition intended to celebrate one of his many awards was a Rolex Submariner, a timeless classic combining sportiness, rigorous discipline and precision. He smilingly refers to it as one of his favorite watches, while specifying: "I love them all".

We were all aware that Knogl has decidedly good taste, and almost logically his third watch to toast his three Michelin stars was a stainless steel Audemars Piguet Royal Oak. He regarded the timeless design so skillfully mastered by Gérald Genta as the natural choice to grace his wrist at the time. It is a watch with an impressive range of assets: look, trendiness, discretion, expertise. In short, a must-have. The Chef was not finished, explaining to me with well-deserved pride that the owner of the hotel wished to honor his talent, his work and his success at the Cheval Blanc by treating him to an H.Moser & Cie. Pioneer. Sophisticated,

perfectly legible and radiating both strength and understated elegance, this royal gift holds a special place in the Chef's heart.

What's next Probably a Traveltech by Carl. F Bucherer. "The design, the various functions, the quality and its sporty traveler philosophy appeal to me. Christmas is coming, so who knows what Santa will put at the foot of the tree!" he says with a chuckle. I regretfully take leave this giant of global gastronomy, telling myself how lucky I was to have had a chance to rub shoulders not only with the maestro of sauces but also with a master of time! 🕒