

HAUTE CUISINE 4.0

LES CHEFS

10 Chefs talentueux totalisant 16 étoiles Michelin créent un nouvel expérience gastronomique exceptionnelle au cœur des Alpes Suisses.



SERGI AROLA **.

Originaire de Barcelone et déjà doublement étoilé, Sergi Arola a récemment reçu une étoile Michelin pour son restaurant *LAB By Sergi Arola* à Sintra, au Portugal, il est maintenant chef depuis 2018 au *Cormorán* à Santander, en Espagne. Depuis 2013, le chef Arola est directeur culinaire au *Eat-Hola Tapas Bar* à W Verbier. Reconnu pour son approche originale et créative de la cuisine, Sergi se distingue de la scène culinaire par sa passion pour la musique. Guitariste dans le groupe de rock espagnol "Los Canguros", il est connu comme le "chef rock star".



MICHEL ROTH **.

est un grand Chef de cuisine français et est aussi, entre autres, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France. Après plusieurs années au restaurant "l'Espadon" au Ritz pour lequel il reçut 2 étoiles Michelin, Roth devint Chef exécutif et conseiller culinaire du restaurant Bayview à l'hôtel Président Wilson à Genève, où il obtint 1 étoile Michelin en 2013.



YVES MATTAGNE **.

Avec plus de 30 ans d'expérience et un sens de la créativité incroyable, Yves Mattagne est chef du *Sea Grill* à Bruxelles depuis son ouverture en 1990. Le restaurant fut récompensé par deux étoiles au Guide Michelin et 18/20 au Gault&Millau. Le Chef Mattagne fut aussi "vedette" durant plusieurs saisons d'une émission culinaire sur RTL-Tvi et a supervisé la conception des menus de Jet Airways et de Brussels Airlines.



JACQUES POURCEL ***.

Un cuisinier agitateur, audacieux, homme de mots et d'esprit. Les inséparables frères Pourcel, voyageurs dans l'âme déclinent leur savoir-faire dans de nombreuses destinations. Passeurs de goûts et d'émotions, stimulateurs de rencontres, créateurs de concepts ils sont notamment présents au *Terminal 1* à Montpellier, *Le Chouet* à Marrakech et au Vietnam avec le *Jardin des Sens* à Saïgon.



ALAIN CARON.

Chef de cuisine vedette d'origine française, Alain est basé au Pays-Bas et fait partie du jury de l'émission MasterChef Hollande. Il est aussi l'auteur de nombreux livres de cuisine et a interviewé la plupart des plus grands Chefs dans le monde. Amoureux des bons produits et fin connaisseur du terroir hollandais, il ouvre le *Café Caron* à Amsterdam 2016.

HAUTE CUISINE 4.0

LES CHEFS

10 Chefs talentueux totalisant 16 étoiles Michelin créent un nouvel expérience gastronomique exceptionnelle au cœur des Alpes Suisses.

THIERRY DRAPEAU *

D'origine vendéenne, sa cuisine a des saveurs empruntées aux régions de France qu'il a visitées au cours de son parcours professionnel. Ses créations sont le résultat d'un travail passionné, d'une volonté d'offrir les meilleurs produits et d'en exalter toute la pureté. Thierry Drapeau sait séduire par une belle cuisine de terroir, riche et inventive servie dans son restaurant 1 étoile Michelin à St-Sulpice-le-Verdon.



JEAN BAPTISTE NATALI *

Le plus jeune étoilé Michelin avec une expérience internationale et des références impressionnantes, il décroche à 27 ans sa première étoile à l'*Hostellerie La Montagne* à Colombey-les-Deux-églises où il décide d'exercer son art. Son parcours est ponctué de belles rencontres faites aux quatre coins du monde. Sa vocation : conteur de goûts. .



PATRICK JEFFROY **

Chef passionné Breton, il compte 2 étoiles Michelin avec son restaurant à l'hôtel *Le Carantec* superbement située au-dessus de la plage du Kelenn. Il y propose une cuisine passionnante proche de la nature, inspirée par la terre et la mer bretonnes et par les découvertes exotiques faites lors de ses nombreux voyages.



MICHEL PORTOS **

Né à Marseille, le chef Michel Portos a fondé en 1998 son premier restaurant *Coté Théâtre* à Perpignan, pour lequel il reçoit une étoile Michelin. En 2009, il obtient deux étoiles à l'hôtel-restaurant *Le Saint-James* à Bouliac. Michel Portos a été nommé "Cuisinier de l'année" par le Gault Millau en 2012. Il est maintenant basé à Marseille et supervise les opérations de sa brasserie *Le Poulpe*, situé dans le Vieux-Port.



JOËL CÉSARI *

Il est le Chef et propriétaire de l'hôtel restaurant *La Chaumière*, à Dole. Chef étoilé, sa cuisine allie la tradition de son terroir et la modernité. Chef Cesari cultive l'anticonformisme et aime lire le plaisir gourmand dans les yeux de ses clients... Il dessine ses assiettes, leurs couleurs, leurs textures, leurs saveurs et sélectionne les meilleurs produits ; du Jura bien sûr, mais aussi du reste du monde.

