

Medienmitteilung

Die Magie von Crissier! Franck Giovannini ist *GaultMillaus* «Koch des Jahres 2018»

Zürich, 2. Oktober 2017

Kann man ein weltberühmtes Restaurant noch besser machen? Franck Giovannini, Chef im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier VD, kanns! Der *GaultMillau* Schweiz zeichnet ihn als «Koch des Jahres 2018» aus. «Köchin des Jahres» ist Virginie Basselot aus Genf.

GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller: «Franck Giovannini könnte es sich einfach machen, den grossartigen Erfolg des Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier zu verwalten und sich auf den Lorbeeren ausruhen. Aber das ist nicht sein Ding: Er powert, will das nächsthöhere Level erreichen. Und das gelingt ihm auch.» Auffallend im «Konzept Giovannini»: Im weltberühmten Restaurant werden immer mehr Schweizer Produkte serviert. Und: In den grossen Menüs gibts mit grösster Selbstverständlichkeit und in grandioser Qualität reine Gemüsegänge.

Franck Giovannini ist nach Frédy Girardet, Philippe Rochat und Benôit Violier bereits der vierte Chef in diesem magischen Haus, der vom *GaultMillau* als «Koch des Jahres» ausgezeichnet wird. «Die Höchstnote 19 haben wir ihm ja schon vor einem Jahr zugesprochen, und das war eine richtige Entscheidung», sagt Urs Heller. Giovannini führt die 22-köpfige Top-Brigade, Brigitte Violier ist «la Patronne» und Gastgeberin.

An der Spitze des *GaultMillau* stehen unverändert sechs Chefs mit der Höchstnote 19: Franck Giovannini (Crissier VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château VD), Didier de Courten (Sierre VS), Philippe Chevrier (Satigny GE), Andreas Caminada (Fürstenua GR) und Peter Knogl (Basel).

Virginie Basselot, die «Köchin des Jahres»!

Nur wenige Frauen kochen sich an die Spitze, also vergibt *GaultMillau* den Titel «Köchin des Jahres» nur selten. Dieses Jahr ist es so weit: Virginie Basselot hat die Restaurants der «La Réserve» vor den Toren Genfs freundlich, aber bestimmt umgekrempelt und ist jetzt im *GaultMillau* gleich dreimal vertreten. «Le Loti» ist ihr «Signature Restaurant» und «Le Bar et le cabillaud» ihr umwerfender «Signature Dish». Madame Virginie stammt aus der Normandie und ist in Frankreich ein Star. Nur zwei Köchinnen sind mit dem Titel M.O.F. («un des Meilleurs Ouvriers de France») ausgezeichnet; Virginie Basselot ist eine von ihnen.

Drei, die begeistern: Wassmer, Reynaud, Apothéloz!

GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres»? Sven Wassmer (Vals GR), Franck Reynaud (Crans VS) und Simon Apothéloz (Worb BE). Sven Wassmer war 2016 unsere «Entdeckung des Jahres» und hat sich im Restaurant «Silver» (im faszinierenden «7132 Hotel») mit seiner sehr eigenständigen und durchdachten Küche weiterentwickelt; den 18. Punkt wollen wir ihm nicht länger vorenthalten. Auch Franck Reynaud klettert in diese Liga: Sein «Pas-de-l'Ours» setzt in Crans-Montana den Massstab, seine Gerichte werden immer raffinierter. Simon Apothéloz verwandelte in Worb ein altes Gewächshaus in ein charmant-raffiniertes Restaurant; die «Eisblume» blüht, kriegt Jahr für Jahr einen Punkt mehr. Wohlverdiente 17 sind ab sofort.

Julien Duvernay, der «Pâtissier des Jahres»!

Eigentlich ist es ein wenig ungerecht: Die Pâtissiers leisten mit unglaublichem Aufwand grossartige Arbeit – und trotzdem kennt man in der Regel weder ihren Namen noch ihr Gesicht. Das wollen wir ändern! Der *GaultMillau* ehrt neu den «Pâtissier des Jahres» und rückt als ersten Julien Duvernay ins Scheinwerferlicht, der im «Stucki» Basel alle begeistert: die Gäste und seine Chefin Tanja Grandits.

Drei Entdeckungen und erstklassige Gastgeber

Die Feinschmecker sollten sich drei neue Namen merken: Jakob Burkhard (15 Punkte, «Jakob», Rapperswil SG), Florian Carrard (14 Punkte, «Valrose», Rougemont VD) und Domenico Ruberto (14 Punkte, «Splendide Royal», Lugano TI) sind *GaultMillaus* «Entdeckungen des Jahres». Francesco Benvenuto («Igniv», Bad Ragaz SG) ist *GaultMillaus* «Sommelier des Jahres». Die schlechte Nachricht: Pierre-André Ayer («Le Pérolles», Fribourg, 18 Punkte) hört auf. Er hat sehr viel bewegt in der Schweizer Top-Gastronomie und ist der «Aussteiger des Jahres».

Zwei Auszeichnungen gehen in Hotels, die begeistern: Das «Kulm St. Moritz», geführt von Jenny und Heinz E. Hunkeler, ist dank überragendem Service und einem begeisternden Restaurantangebot «Hotel des Jahres». – Der Zürcher Alex Furrer führt mit grossem Erfolg das Kult-Hotel «The Setai» in Miami South Beach; er ist der «Schweizer Star im Ausland».

85 neue GaultMillau-Adressen!

Das «*GaultMillau*-Package 2018»? Über 800 Restaurants haben die 45 Testerinnen und Tester überzeugt; 85 Adressen sind im «*GaultMillau*» erstmals gelistet. Das «gelbe Buch» stellt die 100 besten Schweizer Winzer vor und empfiehlt 100 Feinschmecker-Hotels.

Ringier Axel Springer Schweiz AG
Corporate Communications

Informationen:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*, Telefon: + 41 58 269 26 10, gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:

www.gaultmillau.ch/starchefs/koch-des-jahres-der-service-fur-die-medien

www.ringieraxelspringer.ch => Presse

Über *GaultMillau*:

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der *GaultMillau* Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. Über 800 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Der Koch des Jahres, die Aufsteiger und Entdeckungen und die besten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt.

Seit April 2017 führt der neue Food- und Lifestyle-Channel von *GaultMillau* Schweiz (www.gaultmillau.ch) auch digital zuverlässig zu den 800 besten Restaurants der Schweiz. Täglich gibt es exklusive Videos und Storys von den Starchefs. Mit dem überraschenden Blog «Züri isst»: alles über Pop-ups und junge Talente. Dazu die besten Adressen aus der Szene.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2018

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 100 besten Schweizer Winzer»,

«Die 100 besten Schweizer Hotels»

800 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert 552 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne,

Übersichtskarte Schweiz

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*-Kundendienst, 4800 Zofingen

Telefon +41 58 269 25 03

E-Mail: buchshop@ringieraxelspringer.ch oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524635-1-2

GaultMillau-Channel: Stark gestartet. Und neu auch in der Romandie!

GaultMillau hat eine Online-Offensive gestartet: Auf www.gaultmillau.ch gibts täglich Rezepte, Videos und Storys der Starchefs. Ab Oktober auch auf Französisch.

GaultMillau-Chef Urs Heller: «Noch nie haben sich so viele Menschen für Food interessiert wie heute. Deshalb haben wir den *GaultMillau*-Channel gestartet. Wir drehen Videos bei den talentiertesten Chefs. Sie schreiben für uns exklusive Rezepte und sind spannende Gesprächspartner.»

Der Start ist geglückt: Immer mehr User klicken auf den Channel, auch auf Social Media bewegt *GaultMillau* heftig. 19-Punkte-Chef Andreas Caminada ist der «Anchorman» und hält auch den «Rekord»: 549 216 Personen auf der ganzen Welt haben sich für sein Videorezept «Blaukraut-Praline» interessiert. Verblüffend gut entwickelt sich der Blog «Züri isst». Pascal Grob ist unser Scout in der Limmatstadt; seine Fangemeinde wächst von Tag zu Tag. Auffallend hoch ist die «engagement rate» auf allen unseren Kanälen. Ein Kompliment für die gute Arbeit der Starchefs.

Erfolg ermutigt! Der *GaultMillau*-Channel erscheint ab sofort auch auf Französisch (www.gaultmillau.ch/fr). Ein engagiertes Team von Ringier Romandie hat die Arbeit aufgenommen. In enger Zusammenarbeit mit der Zürcher Redaktion und nach gleichem Konzept: Videos und Rezepte von den *GaultMillau*-Chefs, «Foodscouting» in der ganzen Region.

Die Userinnen und User des *GaultMillau*-Channels erhalten auch schnellen (Gratis-)Zugang zu den 800 Tests. Eine einfache Registrierung genügt, dann ist der Weg frei zu Bewertung, Beschreibung und zu den entsprechenden Bildern.

Kennzahlen zum *GaultMillau*-Channel:

Bereits über 80 000 monatliche Nutzer, fast 300 000 aufgerufene Seiten! Jeder vierte Besucher interessiert sich auch für den Blog «Züri isst» (22 000). Starker Start auch auf Social Media: 12 000 Facebook-Fans und 2700 Follower auf Instagram nach nur fünf Monaten; «Züri isst» hat 7000 Facebook-Fans und 2100 Instagram-Follower.

Köche, die der «GaultMillau 2018» besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Franck Giovannini, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier VD, 19 Punkte

Das ist die Magie von Crissier! Wer immer als Chef am Herd steht, kocht sich in die Kategorie «Superstar». Jetzt hat Franck Giovannini übernommen und denkt nicht daran, «nur» das Erbe seiner berühmten Vorgänger zu verwalten. Chef Franck entwickelt Crissier weiter. Fantastische Gemüse-Kreationen, grossartige Wildküche. Und: Er fordert und fördert seine jungen Souschefs. Die Stars von morgen.

Köchin des Jahres

Virginie Basselot, «La Réserve Genève Hotel & Spa», «Le Loti», Genf, 16 Punkte

M.O.F.? Das ist Frankreichs begehrteste Auszeichnung für Köche («Un des Meilleurs Ouvriers de France») und meist reine Männersache. Nur zwei Frauen gibts mit M.O.F.-Titel. Eine davon kocht in Genf: Virginie Basselot. Die eher scheue Chefin aus der Normandie hievt die Restaurants der «Réserve» in eine neue Liga. Signature Dishes? «Le bar et le cabillaud», sagt Madame.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Sven Wassmer, «7132 Hotel», Restaurant 7132 Silver, Vals GR, 18 Punkte

7132. Das ist die Postleitzahl von Vals. Feinschmecker kennen sie auswendig, weil in diesem kleinen Bündner Bergdorf mit einem verblüffenden Hotel Sven Wassmer kocht, mit einer Überdosis an Talent und Engagement. Chef Sven ist ein kluger Mann. Das Valser Tal ist sein Kräutergarten, Produzenten aus der Gegend sind seine Freunde. Edelprodukte aus der ganzen Welt kommen dazu.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Simon Apothéloz, «Eisblume», Worb BE, 17 Punkte

Ein altes Gewächshaus als Gourmetrestaurant? Geht schon. Zumindest in Worb bei Bern. In der «Eisblume» hat Simon Apothéloz zwei ehrgeizige Köche um sich geschart und zieht sein Ding durch: ein Feuerwerk von Originalität und Kreativität! Hier dreht sich alles um Terroir, Saison, Selbstgemachtes. Und: Auch die Vegetarier kriegen ein grossartiges Menü.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Franck Reynaud, «Hostellerie du Pas-de-l'Ours», Crans-Montana VS, 18 Punkte

Eine präzisierte Langustine, darüber eine mit Combava und Zitronenkraut parfümierte Bisque: So kocht Franck Reynaud, dem Crans-Montana viel verdankt. Der dynamische Patron sorgt für Klasse. In der «Hostellerie du Pas-de-l'Ours» und in seinen kleinen, feinen Bistros. Beim Käsewagen und auf der Weinkarte ist Swissness Trumpf. Passt zu Crans, passt zum Chef.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz

Markus Burkhard, «Jakob», Rapperswil-Jona SG, 15 Punkte

Burkhard's bester Mitarbeiter ist Bauer. Gemeinsam bauen sie biodynamisches Gemüse und Getreide an. Merke: Im Restaurant Jakob ist «Farm to table» kein Modewort, sondern ein Statement. Markus Burkhard geht mit den Produkten grossartig um, verblüfft mit grossartigen Texturen. «Überwältigendes Umami», notieren die Tester. Ein junger Chef startet durch. Hinfahren!

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

Florian Carrard, «Valrose», Rougemont VD, 14 Punkte

Rougemont hat endlich ein Restaurant, das begeistert. Florian Carrard steht am Herd. Das Hantieren mit luxuriösen Produkten überlässt er den Starchefs im Nachbardorf Gstaad. Carrard setzt auf Terroir, serviert eine Soupe de chalet, Seeforellen «au vin d'Yvorne», Wild aus heimischer Jagd. Sein Lehrmeister Edgard Bovier (18 Punkte in Lausanne) sitzt im Verwaltungsrat.

Entdeckung des Jahres im Tessin

Domenico Ruberto, Hotel Splendide Royal, «I Due Sud», Lugano TI, 14 Punkte

Ein sehr vornehmes, traditionsreiches Hotel direkt am See. Und ein unbekümmerter, talentierter Chef aus Kalabrien. Passt! Domenico Ruberto, unterstützt von Profis an der Front, bringt Schwung ins Haus und verfolgt konsequent sein Konzept: «I due Sud». Das Beste aus dem Süden der Schweiz. Das Beste aus dem Süden Italiens. Mal Schweinebauch, mal Gamberi viola.

Aussteiger des Jahres

Pierre-André Ayer, «Le Pérolles», Fribourg, 18 Punkte

Fribourg ist eine Art heimliche Gourmet-Hauptstadt der Schweiz. Einer der besten in Town? Pierre-André Ayer, der 18-Punkte-Chef im «Pérolles». Ayer sagt «adieu». Auf dem Höhepunkt seiner Karriere. Viele haben ihm zu danken: begeisterte Stammgäste. Junge, von ihm geförderte Köche. Kollegen aus der Branche. Auch *GaultMillau* dankt: Ein grosser Chef tritt ab.

Sommelier des Jahres

Francesco Benvenuto, «Grand Resort Bad Ragaz», «Igniv», Bad Ragaz SG, 16 Punkte

Das «Igniv» ist der Hotspot im «Grand Resort Bad Ragaz». Mit zwei stillen Stars: Silvio Germann sorgt für eine beeindruckende, moderne 16-Punkte-Küche. Und Francesco Benvenuto ist Doppelagent: ein zuvorkommender Gastgeber. Und ein exzellenter Sommelier; er fördert die Weine der Bündner Herrschaft, kennt sich in allen wichtigen Anbaugebieten der Welt aus.

Patissier des Jahres

Julien Duvernay, «Stucki / Tanja Grandits», Basel, 18 Punkte

GaultMillau will neu Talente auszeichnen, die der Gast kaum zu sehen kriegt und die dennoch viel zu einem grossen Abend beitragen: die Patissiers! Julien Duvernay vom «Stucki» in Basel beispielsweise. Er hat schnell kapiert, was seine Chefin Tanja Grandits wünscht, und seinen Stil umgestellt. Wir mögen seine Fantasie, seine Perfektion, sein unglaubliches Engagement.

Star im Ausland

Alex S. Furrer, «The Setai», Miami Beach, USA

Pool, Palmen, Künstler, Milliardäre: «The Setai» ist an der South Beach in Miami die Adresse mit dem grössten VIP-Faktor; vor allem während der Art Basel Miami Beach herrscht Promi-Staulage. Diskreter, unaufgeregter Gastgeber ist Alex S. Furrer, ein junger Zürcher, den zuvor kaum einer kannte. Furrer packte die Riesenchance. Er ist *GaultMillaus* «Schweizer Star im Ausland».

Hotel des Jahres

«Kulm Hotel», St. Moritz GR, (16) Punkte & 13 Punkte

Die Direktoren Jenny und Heinz E. Hunkeler wissen, wie man Feinschmecker glücklich macht: mit einem ausgezeichneten Chef im Haus, Mauro Taufer aus Venedig. Und mit Celebrity Chefs, die für den Winter anheuern: Tim Raue übernimmt «The K», Claudia Canessa rockt mit ihren Ceviches die «Sunny Bar». «Kulm»-Gäste stehen jeden Abend vor der Qual der Wahl. Begeisternde Servicequalität im ganzen Haus.

— Aargau —

Die Top-Restaurants

Usagiyama, Hasenberg, Widen,
Haruo Shimizu



Rosmarin, Lenzburg,
Philipp Audolensky



Essen'z, Brugg,
Andri Casanova



Schlossgarten, Schöffland,
Christian Mitterbacher



Die Aufsteiger

Zum Hirschen, Villigen,
Nadja Schuler



Neu im Guide

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen,
Tim Munz



– Appenzell, AI & AR –

Die Top-Restaurants

Zum Gupf, Rehetobel AR,
Walter Klose



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI,
Käthi Fässler



Trube, Gais AR,
Silvia Manser



Anker, Teufen AR,
Reto Gadola



Zur Fernsicht, Heiden AR,
Tobias Funke



Bären, Grub AR,
Dietmar Wild



Die Aufsteiger

Trube, Gais AR,
Silvia Manser



Krone, Trogen AR,
Ivanassèn Berov



Anker, Teufen AR,
Reto Gadola



Neu im Guide

Bären, Gonten AI,
Costantino Sciardone



— Bern —

Die Top-Restaurants

Chesery, Gstaad,
Robert Speth



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren,
Kurt Mösching



Löwen Nik Gygax, Thörigen,
Nik Gygax



Eisblume, Worb,
Simon Apothéloz



Emmenhof, Burgdorf,
Werner Schürch



Steinhalle, Bern,
Markus Arnold

ohne Note

Sommet, The Alpina, Gstaad,
Martin Göschel



Die Aufsteiger

Eisblume, Worb,
Simon Apothéloz



Zur Gedult, Burgdorf,
Lukas Kiener



Schöngrün, Zentrum Paul Klee, Bern,
Simon Sommer



La Pendule, Stadthaus, Burgdorf,
Christian Bolliger



Stuba, Alpenblick, Adelboden,
Björn Inniger



Aux Trois Amis, Schernelz,
Marc Joshua Engel



Il Grano, Büren an der Aare,
Werner Rothen



1903, Schöneegg, Wengen,
Sylvain Stefanazzi Ogi



Neu im Guide

La Vue, Huus, Saanen,
Giuseppe Colella



Steinhalle, Bern,
Markus Arnold

ohne Note

Bären, Schwarzenburg,
Patrick Germann



— Basel, BS & BL —

Die Top-Restaurants

Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel
Les Trois Rois, Basel, Peter Knogl



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL,
Flavio Fermi



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe,
Peter Moser



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL,
Francis Mandin



Stucki / Tanja Grandits, Basel,
Tanja Grandits



Oliv, Basel,
Didier Bitsch



Schlüssel, Oberwil BL,
Felix Suter



Bel Etage, der Teufelhof, Basel,
Michael Baader



Die Aufsteiger

Le Murenberg, Bubendorf BL,
Denis Schmitt



Krafft, Basel,
Hubert Mayer



Atelier, der Teufelhof, Basel,
Aschi Zahnd



Neu im Guide

Roter Bären, Basel,
Roger von Büren



Apulia, Basel,
Franco Mastrullo

12/20

— Fribourg —

Die Top-Restaurants

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon,
Alain Bächler



Hôtel de Ville, Fribourg,
Frédéric Kondratowicz



La Pinte des Mosettes, Cerniat,
Romain Paillereau



Käserei, Murten,
Marco Plaen



Au Sauvage, Fribourg,
Serge Chenaux



Die Aufsteiger

Käserei, Murten,
Marco Plaen



La Pinte du Vieux Manoir, Murten,
Rudolf Reetz



Hôtel de Ville, Vaulruz,
Cyril Freudiger



La Salamandre, Portalban,
Vincent Grisel



Neu im Guide

Du Grand Pont, Fribourg,
Pascal Géraudel



Ben & Leo, Café de la Fonderie, Fribourg,
Léonard Gamba, Benoît Waber



Le Baron, Val-de-Charmey,
Virginie Tinembart



La Suite, Fribourg,
Aurélien Chaussénéry



— Genf —

Die Top-Restaurants

Domaine de Châteauevieux, Satigny,
Philippe Chevrier



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genf,
Philippe Bourrel



Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genf,
Dominique Gauthier



L'Aparté, Royal Manotel, Genf,
Armel Bedouet



Bayview, President Wilson, Genf,
Michel Roth



Le Loti, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genf-Bellevue, Virginie Basselot



Le Cigalon, Thônex,
Jean-Marc Bessire



Die Aufsteiger

L'Aparté, Royal Manotel, Genf,
Armel Bedouet



La Bottega, Genf,
Francesco Gasbarro



Le Loti, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genf-Bellevue, Virginie Basselot



Pachacamac, Genf,
Cecilia Zapata



Neu im Guide

Tosca, Genf,
Saverio Sbaragli



Le Lodge, La Réserve Genève Hotel & Spa,
Genf-Bellevue, Virginie Basselot



Kakinuma, Genf,
Shinya Kakinuma



Jeab, Genf,
Duangjai Heydens

12/20

— Graubünden —

Die Top-Restaurants

Schauenstein, Fürstenu,
Andreas Caminada



Vivanda, In Lain Hotel Candonau, Brail,
Dario Cadonau



Homann's Restaurant, Hotel Haus Homann,
Samnaun-Ravaisch, Horst und Daniel Homann



Glow by Armin Amrein, Davos,
Armin Amrein



Da Vittorio, Carlton, St. Moritz,
Enrico und Roberto Cera



Cà d'Oro, Kempinski Grand Hotel des Bains,
St. Moritz, Matthias Schmidberger



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr,
Martin Dalsass



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr,
Rolf Fliegau



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals,
Sven Wassmer



The K by Tim Raue, Kulm Hotel, St. Moritz,
Tim Raue



Die Aufsteiger

Restaurant 7132 Silver, 7132 Hotel, Vals,
Sven Wassmer



Grand Restaurant, Suvretta House, St. Moritz,
Fabrizio Zanetti



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr,
Rolf Fliegau



Casa Tödi, Trun,
Manuel Reichenbach



La Miranda, Chasa Montana,
Bernd Fabian



Le Bistro, Cristallo, Arosa,
Florian Lau



Muntanella, Kulm, Arosa,
Pascal Kleber



La Padella, Hotel Donatz, Samedan,
Thomas Rühl



Mann und Co., Waldhotel Davos,
Karim Schumann



Seehof, Valbella,
Georg Lieser



Guarda Val, Scuol,
René Stoye



Capricorns, Wergenstein,
Torsten Rönisch



Neu im Guide

Leonto, Grischa,
Jean-Charles Métayer



Chesa Grischuna, Klosters,
Ronald Fressner



Nova the Restaurant, Bellevue, Flims,
Ruud Willemsen



Scalottas Terroir, Schweizerhof, Lenzerheide,
Hansjörg Ladurner



Epoca, Waldhaus Flims, Flims
Patrick Hetz, Benedikt Hellwege



Enoteca, Kempinski Grand Hotel des Bains,
Matthias Schmidberger



— Jura —

Die Top-Restaurants

Georges Wenger, Le Noirmont,
Georges Wenger



Château de Pleujouse, Pleujouse,
Gérard Praud



Neu im Guide

Le 1424, La Fabrique Cornu, Champagne,
Frédéric Breton



Le Mexique, Delémont,
Julien Zurbach

12/20

La Bonne Auberge, Delémont,
Joël Khalil, Karoly Szegvary



Auberge du Mouton, Porrentruy,
David Hickel

12/20

– Luzern –

Die Top-Restaurants

Rössli, Escholzmatt,
Stefan Wiesner



Amrein's, Sursee,
Beat Amrein



Kreuz, Emmen,
Hans-Peter Suter



Sens, Vitznauerhof, Vitznau,
Karim Schumann



Reussbad, Luzern,
Raphael Tuor



Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau



La Pistache, Hotel Balm, Meggen,
Beat Stofer



Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau,
Patrick Mahler

ohne Note

Die Aufsteiger

Sens, Vitznauerhof, Vitznau,
Karim Schumann



Frohsinn, Udligenswil,
Stephan Peters



Neu im Guide

Bam Bou by Thomas, The Hotel, Luzern,
Ralf Thomas



Villa Schweizerhof, Luzern,
Marcel Ineichen



Schiff, Luzern,
Mathias Loosli



– Neuenburg –

Die Top-Restaurants

O'Terroirs, Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel,
Eric Mazéas



Hôtel de Commune, Dombresson,
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuchâtel,
Jean-Yves Drevet



Auberge Hauterive, Hauterive,
Nicolas Toussaint



Hotel du Peyrou, Neuchâtel,
Craig Penlington



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges,
Marc Strebel



Le Bocca, Saint-Blaise,
Claude Frôté



Die Aufsteiger

L'Escarbot, Le Landeron,
Luis Vieira



Les Toiles, Neuchâtel,
Nicolas Audebrand



Chez Sandro, Restaurant de la Gare, Le Locle,
Federico Bertozzini



La Désobéissance, Neuchâtel,
Vincent Juillerat



– Ob – und Nidwalden –

Die Top-Restaurants

Belvédère, Hergiswil NW,
Fabian Inderbitzin



Alpenblick, St. Niklausen OW,
Rolf Anderhalden



Frukt Stübli, Frutt Lodge & Spa,
Melchsee-Frukt OW, Andreas Appenzeller



Zur Rosenberg, Stans NW,
Martin Meier



Villa Honegg, Ennetbürgen NW,
Sebastian Titz



Rössli, Stansstad NW,
Toni Machado



Engel, Sachseln OW,
Raphael Wey



Ritzcoffier, Bürgenstock Resort,
Bürgenstock (Obbürgen) NW,
Bertrand Charles

ohne Note

Neu im Guide

Ritzcoffier, Bürgenstock Resort,
Bürgenstock (Obbürgen) NW,
Bertrand Charles

ohne Note

Engel, Stans NW,
Denny Bergemann

12/20

— Schaffhausen —

Die Top-Restaurants

Alte Rheinmühle, Büsingen,
Markus Hempel



Le Bateau, Klosterhof, Stein am Rhein,
Jan Foelz



Bad Osterfingen, Osterfingen,
Michael Meyer



Neu im Guide

Sommerlust, Schaffhausen,
Thomas Lenz



— St. Gallen —

Die Top-Restaurants

Nidbergstube, Schlüssel, Mels,
Roger Kalberer



Neue Blumenau, Lömmenschwil,
Bernadette Lisibach



Einstein Gourmet, Hotel Einstein, St. Gallen,
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Paul's Restaurant, Widnau,
Bernd Schützelhofer



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz,
Andreas Caminada, Silvio Germann



Segreto, Wittenbach,
Martin Benninger



Villa am See, Goldach,
Peter Runge



Die Aufsteiger

Alte Post, St. Gallen,
Alexander Zimmermann



Neubad, St. Gallen,
Timo Zuberbühler



Neu im Guide

Chrüz, Eschenbach,
Reto Hasler



Barz, St. Gallen,
Markus Schenk



— Solothurn —

Die Top-Restaurants

Säge, Flüh,
Patrick Zimmermann



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz,
Jörg Slaschek



Lampart's, Hägendorf,
Reto Lampart



Traube, Trimbach,
Arno Sgier



Die Aufsteiger

La Cuisine, Storch, Schönenwerd,
Pascal Bouille



Neu im Guide

Gartenzimmer, Sternen, Kriegstetten,
Pierre Kaufeis



La Couronne, Solothurn,
Martin Elschner



— Schwyz —

Die Top-Restaurants

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal,
Dani Jann-Annem



Adler Hurden, Hurden,
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden,
Robert Gisler



Pur, Seedamm Plaza, Pfäffikon,
Adrian Bühler



Die Aufsteiger

Kaiserstock, Riemenstalden,
Robert Gisler



Neu im Guide

Golfrestaurant, Golfclub Küssnacht,
Küssnacht am Rigi, Rolf Krapf



— Thurgau —

Die Top-Restaurants

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen,
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfeld,
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf,
August Minikus



— Tessin —

Die Top-Restaurants

Locanda Barbarossa, Castello del Sole,
Ascona, Mattias Rook



Villa Principe Leopoldo, Lugano,
Dario Ranza



La Brezza, Eden Roc, Ascona,
Salvatore Frequente



Conca Bella, Vacallo,
Andrea Bertarini



Ecco, Giardino Ascona,
Rolf Fliegau



Die Aufsteiger

Osteria dell'Enoteca, Losone,
Tommaso Cacciapuoti



Orologio da Savino, Lugano,
Marco Badalucci



Forni, Airolo,
Simone Ciaranfi



Al Gusto da Christen, Orselina-Locarno,
Sascha Christen



Ristorante della Carrà, Ascona,
Luca Torricelli



Neu im Guide

Tre Stagioni, Castello del Sole, Ascona,
Mattias Rook



La Fattoria di Guido Sassi, Lugano,
Fabrizio Fontana



Villa Orselina, Orselina-Locarno,
Daniel Schälli



Osteria Boato, Brissago,
Daniele Blasucci



I due Sud, Splendide Royal, Lugano,
Domenico Ruberto



The View Lugano, Lugano,
Mauro Grandi



Porto Pojana Ristorante Terminus,
Riva San Vitale, Andrea Levratto



Die Top-Restaurants

The Japanese Restaurant, The Chedi
Andermatt, Dietmar Sawyere



Gotthard, Gurtnellen,
Greta, Leonie und Eva Sicher



The Restaurant, The Chedi Andermatt,
Dietmar Sawyere



Krone, Wassen,
Damian Fry



Gasthaus im Feld, Gurtnellen,
Beat Walker



— Waadt —

Die Top-Restaurants

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier,
Franck Giovannini



Restaurant Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage
Palace, Lausanne, Anne-Sophie Pic, Kevin Gatin



Vufflens-le-Château, Ermitage des Ravet,
Bernard und Guy Ravet



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne-Palace
& Spa, Lausanne, Edgard Bovier



Le Pont de Brent, Brent,
Stéphane Décotterd



La Table des Suter, Hôtel de la Gare,
Pierrick Suter



Le Cerf, Cossonay,
Carlo Crisci



Denis Martin, Vevey,
Denis Martin



Die Aufsteiger

La Table des Suter, Hôtel de la Gare,
Pierrick Suter



Palette des Sens, Hôtel de Ville, Bex,
Jonathan Marcello



Les Jardins de la Tour, Rossinière,
Patrick Gazeau



La Pinte Communale, Aigle,
Alexandre Luquet



Les Trois Couronnes, Hôtel des Trois
Couronnes, Vevey, Lionel Rodriguez



MP's Bar & Grill, Montreux Palace, Montreux,
Frédéric Breuil



Neu im Guide

Là-Haut, Chardonne,
Mathieu Bruno



Le Patio, Le Mirador Resort & Spa, Le Mont-
Pèlerin, Philippe Bossert



Au Fil de l'Eau, Clarens,
Patrice Gilbert



Café de Riex, Riex,
Peter Hasler



Valrose, Rougemont,
Florian Carrard



La Terrasse, Hôtel La Prairie, Yverdon-les-
Bains, Daniel Aires



Auberge Le Relais, Chavannes-de-Bogis,
Guillaume Trouillot



La Croix Blanche, Aigle,
Stéphane Tock

12/20

Hôtellerie de Châtonneire, Corseaux,
Gaël Boulay



Safran, Eurotel, Montreux,
Stéphane Allamand

12/20

Auberge du Chasseur, Essertines-sur-Rolle,
Tony Lemesle



Brasserie du Rive, Hôtel le Rive, Nyon,
Laurent Michaux

12/20

Ristorante Amici, Lausanne,
Guido Quintino



Le Huit, La Barcarolle, Prangins,
Julian Viroulaud

12/20

— Wallis —

Die Top-Restaurants

Didier de Courten, Hotel Terminus, Sierre,
Didier de Courten



Restaurant Damien Germanier, Sion,
Damien Germanier



Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien, Verbier,
Mirto Marchesi



Waldhotel Fletschhorn, Saas Fee,
Markus Neff



After Seven, Backstage Hotel, Zermatt,
Ivo Adam, Florian Neubauer



Le Mont Blanc, LeCrans Hotel & Spa,
Pierre Crepaud



Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt,
Andrea Migliaccio, Salvatore Elefante



Les Alpes, Orsières,
Samuel Destaing



Die Aufsteiger

Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



Prato Borni, Grand Hotel Zermatterhof,
Zermatt, Heinz Rufibach



Albrun, Binn,
Mario Inderschmitten



Le Soleil de Dugny, Dugny (Leytron)
Jean-Maurice Michellod



Ried, Nest- und Bietschhorn, Blatten,
Laurent Hubert



La Table gourmande, Castel d'Uvrier, Uvrier,
Bruno Toppazzini



Restaurant du Théâtre, Monthey,
Mauro Capelli



Tenne, Gluringen,
Fernando Michlig



La Locanda, The Capra, Saas Fee,
Eric Glauser



Grotto de la Fontaine, Sion,
Régis Quentin



The Omnia, Zermatt,
Christian Eckert



— Wallis —

Neu im Guide

Erner Garten, Ernen,
Klaus Leuenberger



La Broche des Ours, Crans-Montana,
Franck Reynaud



Chandolin Boutique Hotel, Chandolin,
Stéphane Coco



Le XIX, Hotel le Miedzor, Crans-Montana,
Stéphane Colliet



L'Etrier, Hôtel de l'Etrier, Crans-Montana,
Ronan Gaillard



Les Touristes, Martigny,
Mathieu Biolaz



Hotel zur Alten Gasse, Bellwald,
Lydia Stang



La Contrée, Muraz-Sierre,
Pierre Berclaz



Tout un Art, Hôtel Art de Vivre, Crans-Montana,
Marco Ferraris



Chez Ida, Bella Tola, Saint-Luc,
Goulven Tourmel



– Zug –

Die Top-Restaurants

Falken, Neuheim,
Peter Doswald



The Blinker, Cham,
Michèle Meier



Wildenmann, Buonas,
Beat Bürli



Hinterburgmühle, Neuheim,
Hanspeter Sidler



Hirschen, Oberägeri,
Daniel Kühne



Lindenhof, Unterägeri,
Markus Furrer



– Zürich –

Die Top-Restaurants

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich,
Heiko Nieder



Ecco, Atlantis by Giardino, Zürich,
Stefan Heilemann



Pavillon, Baur au Lac, Zürich,
Laurent Eperon



Restaurant Bar Sein, Zürich,
Ken Nakano, Martin Surbeck



Rico's, Küsnacht,
Rico Zandonella



Sonnenberg, Zürich,
Marcus G. Lindner



Zum Wiesengrund, Uetikon am See,
Hans-Peter Hussong



Zum Löwen, Nänikon,
Stephan Stalder



Die Aufsteiger

Ecco, Atlantis by Giardino, Zürich,
Stefan Heilemann



Rössli, Zollikon,
Filipe Almeida



Hato, Zürich,
Nathan Dallimore



Café Boy, Zürich,
Jann M. Hoffmann



Bloom, Park Hotel Winterthur,
Dominik Heizmann



Tre Fratelli, Zürich,
Roger Aschwanden



– Zürich –

Neu im Guide

Jakob, Rapperswil-Jona,
Markus Burkhard



Steinburg, Küsnacht,
Fabian Kaiser



Restaurant Tobias Buholzer, Die Rose,
Rüschlikon, Tobias Buholzer



Sternen, Pfungen,
Max Gut



Zur frohen Aussicht, Hittnau-Isikon,
Susanne Pfister



Wirtschaft im Franz, Zürich,
Sebastian Funck und Fabian Voit



Wunderbrunnen, Opfikon,
Stephan Spiess



Jao Praya, Zürich,
Jirawadee Buchwalder



Augarten, Rheinau,
Peter Schnaibel



Marktküche, Zürich,
Tobias Hoesli



Fritz Lambada, Winterthur,
Simon Schneeberger



Rechberg, Zürich,
Carlos Navarro



Gamper, Zürich,
Marius Frehner



La Rôtisserie, Storchenturm, Zürich,
Cyrille Anizan



20/20 Restaurant, Mövenpick, Zürich,
David Klocksinn



Smith and de Luma, Zürich,
Alan Hamilton

12/20

– Liechtenstein –

Die Top-Restaurants

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz,
Hubertus Real



Torkel, Vaduz,
Ivo Berger



Neu im Guide

Residence, Vaduz,
Christian Helmreich

12/20

BMW Group Switzerland und GaultMillau zeichnen zum fünften Mal Spitzengastronomie aus: Franck Giovannini ist der „Koch des Jahres 2018“.

Der Directeur de cuisine des Restaurants „Restaurant de l’Hôtel de Ville“ in Crissier verwöhnt seine Gäste mit ausgewählten Zutaten, Präzision und fantasievollen Präsentationen.

Dielsdorf / Crissier. Bereits zum fünften Mal würdigen die BMW Group Switzerland und GaultMillau im Rahmen ihrer Partnerschaft gemeinsam besondere Verdienste um die Spitzengastronomie in der Schweiz. Der Auszeichnung für den „Koch des Jahres 2018“ geht nach Crissier nahe Lausanne im Kanton Waadt. Titelträger Franck Giovannini ist als Directeur de cuisine für die mit 19 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen prämierte Kochkunst im „Restaurant de l’Hôtel de Ville“ verantwortlich. „Wir freuen uns sehr, dass wir seit mittlerweile fünf Jahren gemeinsam mit GaultMillau Schweiz herausragende Leistungen auf dem Gebiet der Kulinarik auszeichnen können. Dieser Titel ist die verdiente Anerkennung für das gelungene Zusammenwirken von Qualitätsbewusstsein, Präzision und Kreativität, das nicht nur in der Spitzengastronomie immer wieder besondere Erlebnisse möglich macht“, erklärte Kurt Egloff, President und CEO der BMW Schweiz AG.

Franck Giovannini, 1974 in Tramelan im Berner Jura geboren, schloss 1993 seine Ausbildung bei Claude Joseph in der „Auberge de la Couronne“ in Apples ab und sammelte anschliessend berufliche Erfahrungen in Kanada und in den USA, wo er unter anderem im Restaurant des New Yorker Luxushotels St. Regis tätig war. 1995 kehrte er in seine Schweizer Heimat zurück, wurde Chef de partie im „Restaurant de l’Hôtel de Ville“.

Fünf Jahre später folgte die Beförderung zum Sous-Chef, im Jahr 2012 übernahm Giovannini die Position des Chef de cuisine.

Das „Restaurant de l’Hôtel de Ville“ in Crissier gehört seit Jahrzehnten zu den Top-Adressen für Gourmets. Mit modernen, innovativen Einflüssen trägt Giovannini massgeblich zum dauerhaften Erhalt dieses Stellenwerts bei. Ihm und seinem Team gelingt es, alle Menüs so harmonisch zusammenzustellen und obendrein fantasievoll zu präsentieren, dass die Hauptbestandteile sowohl optisch als auch geschmacklich

Firma
BMW (Schweiz) AG

Ein Unternehmen
der BMW Group

Anschrift
Industriestrasse 20
Postfach
CH-8157 Dielsdorf

Telefonzentrale
+41 58 269-1111

Fax
+41 58 269-1511

Internet
www.bmw.ch
www.mini.ch
www.bmw-motorrad.ch

Unternehmens-ID
CHE-105.974.654 HR
CHE-116.284.140 MWST

Presse-Information

Datum 02. Oktober 2017

Thema **BMW Group Switzerland und GaultMillau zeichnen zum fünften Mal Spitzengastronomie aus: Franck Giovannini ist der „Koch des Jahres 2018“.**

Seite 2

unverfälscht zur Geltung kommen. Giovannini nutzt ausschliesslich saisonale und bevorzugt regionale Produkte, doch manches, wie etwa Meeresfrüchte und andere Spezialitäten, findet er erst bei ausgewählten Lieferanten in grösserer Distanz zur eigenen Wirkungsstätte. Für diese Entdeckungsreisen steht dem „Koch des Jahres 2018“ künftig ein neuer BMW 5er Touring zur Verfügung.

Die Experten von GaultMillau sind vom unverändert herausragenden Niveau der Gaumenfreuden im „Restaurant de l’Hôtel de Ville“ überzeugt. „Wir haben Franck Giovannini sechsmal besucht und waren sechsmal begeistert. Also gibt es keinen Grund, am 19-Punkte-Rating zu rütteln“, urteilten sie in ihrem jüngsten Bericht über das Wirken des „Koch des Jahres 2018“.

Der Restaurantführer von GaultMillau ist eine traditionsreiche und weltweit renommierte Orientierungshilfe für Liebhaber der Spitzengastronomie. Das Bewertungssystem wurde 1969 in Frankreich von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau ins Leben gerufen. Seit 35 Jahren gibt es den GaultMillau Schweiz. Dort werden die besten Restaurants des Landes jeweils mit ausführlichen Beschreibungen der Leistungen in den Bereichen Kochkunst und Service benotet.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, Leiter Corporate Communications
Email: oliver.peter@bmw.ch
Tel.: +41 58 269 10 91
Fax: +41 58 269 14 91
Media-Website: www.press.bmwgroup.com

Presse-Information

Datum 02. Oktober 2017

Thema **BMW Group Switzerland und GaultMillau zeichnen zum fünften Mal Spitzengastronomie aus: Franck Giovannini ist der „Koch des Jahres 2018“.**

Seite 3

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanz- und Mobilitätsdienstleistungen. Als internationaler Konzern betreibt das Unternehmen 31 Produktions- und Montagstätten in 14 Ländern sowie ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2016 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 2,367 Millionen Automobilen und 145.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern belief sich auf rund 9,67 Mrd. €, der Umsatz auf 94,16 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2016 beschäftigte das Unternehmen weltweit 124.729 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

www.bmwgroup.com

Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>