

LES TROIS ROIS

Communiqué de presse

Grand Hotel Les Trois Rois, Bâle

Bâle, le 7 octobre 2015

***Peter Knogl reçoit la troisième étoile au Guide Michelin –
et emmène ainsi Bâle dans la catégorie la plus élevée de la haute cuisine.***

Peter Knogl, du Restaurant Cheval Blanc, est le premier chef de cuisine d'un hôtel suisse à être distingué par trois étoiles au Guide Michelin. Seuls deux autres restaurants atteignent cette catégorie : l'Hôtel de Ville à Crissier et le Schloss Schauenstein à Fürstenu. La région bâloise obtient ainsi son premier restaurant triplement étoilés – et le Cheval Blanc consolide encore sa renommée au sein de la gastronomie internationale.

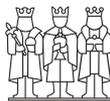
« Je suis bien entendu extrêmement heureux de cette reconnaissance », confie Peter Knogl, en recevant cette troisième étoile. « C'est le rêve d'une vie qui s'est ainsi réalisé. » Cet homme, plutôt discret, dédie également cette étoile à son équipe – un grand merci va aux collaborateurs pour leur performance et leur engagement infatigable, jour après jour, en faveur des hôtes du Cheval Blanc. Peter Knogl adresse également ses remerciements aux propriétaires du Grand Hotel : « La famille Straumann m'encourage depuis le premier jour à atteindre mes objectifs ambitieux et m'offre un cadre idéal pour cela avec le Cheval Blanc. »

Reto Kocher, directeur général du Grand Hotel Les Trois Rois, est fier de son Chef : « Peter Knogl n'utilise que les meilleurs ingrédients et produits de base, et place leurs saveurs propres au cœur de ses créations, de manière simple et authentique. Dans sa réinterprétation de la cuisine française, avec des influences méditerranéennes et asiatiques, il se concentre sur l'essentiel. »

Le palmarès de Peter Knogl est impressionnant

Ce Bavaois d'origine a montré une affinité pour la cuisine dès son plus jeune âge. En 1984, il termine son apprentissage de cuisinier dans un hôtel à Viechtach, puis perfectionne ses connaissances dans quelques-uns des restaurants les plus renommés d'Europe. Parmi eux le Tantris à Munich, le Tristan à Majorque, le Saveur à Londres, le Las Dunas Beach Hotel & Spa à Marbella, le Negresco à Nice et finalement le Mirador Kempinski au-dessus de Vevey.

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com



LES TROIS ROIS

En décembre 2007, après seulement sept mois au Cheval Blanc, il reçoit la première étoile au Guide Michelin. Une année plus tard, il obtient sa deuxième étoile et est distingué par 18 points Gault et Millau. En 2009, le Gault et Millau le nomme « révélation de l'année 2009 », puis « cuisinier de l'année 2011 ». Son livre de cuisine « Ma cuisine passionnée » est distingué en 2011 par le « laurier d'or 2012 » et « l'oscar suisse des livres de cuisine 2012. » En 2015, il est le premier chef de cuisine d'un hôtel suisse à obtenir 19 points Gault et Millau – et est nommé pour la deuxième fois « cuisinier de l'année. » Et maintenant, il reçoit la troisième étoile au Guide Michelin – une nouveauté pour la région bâloise.

La troisième étoile de Peter Knogl est à la fois une reconnaissance et une motivation

Quiconque connaît le Chef de 47 ans sait qu'il ne va pas se reposer sur ses lauriers, mais va continuer de développer son propre style, combiner à la perfection les ingrédients les plus frais tout en conservant leur saveur authentique. Peter Knogl s'efforce toujours de trouver l'équilibre parfait. L'art de la cuisine consiste à combiner idéalement les différents ingrédients – tout en respectant leurs saveurs propres. Cette approche lui permet de réaliser des mets extraordinaires à partir d'ingrédients tout simples.

Le restaurant Cheval Blanc dans son nouvel habit

À partir du 20 octobre 2015, le premier restaurant triplement étoilé de Bâle se présente avec son nouvel intérieur dans des couleurs élégantes et avec sa porcelaine exclusive faite main, de la manufacture Coquet, à Limoges.

Informations complémentaires

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi.

Des informations détaillées, possibilités de réservation et informations pour les gourmets sont proposées sur www.lestroisrois.com.

Biographie de Peter Knogl → [Download](#)

Image du Restaurant Cheval Blanc, des mets et de Peter Knogl → [Download](#)

Contact pour les médias

Caroline Jenny, Head of Marketing Communications
Tél. +41 61 260 50 31 | caroline.jenny@lestroisrois.com

Le Grand Hotel Les Trois Rois est situé au cœur de la pittoresque vieille ville de Bâle, directement au bord du Rhin. Le Centre des congrès, les musées et les magasins sont aisément accessibles à pied. L'hôtel historique est l'un des plus vieux hôtels urbains d'Europe et propose 101 chambres et suites. Toutes sont dans le style néoclassique ou Art déco et aménagées avec des meubles anciens et des objets d'art. Le restaurant Cheval Blanc (3 étoiles au Guide Michelin et 19 points Gault et Millau), la Brasserie, le restaurant italien Chez Donati, le bar et le Salon du Cigare – fameux et unique, avec sa terrasse au bord du Rhin – assurent l'offre culinaire. Pour des banquets de fête et des conférences réussies, nous recommandons les sept salles de conférence et la magnifique salle Belle Epoque – toutes les salles bénéficient d'un généreux éclairage naturel et sont dotées des infrastructures les plus modernes.

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com