



# LES TROIS ROIS

Bâle, octobre 2017

**Communiqué de presse**

## A nouveau 3 étoiles au Guide Michelin pour Peter Knogl

**Pour la troisième fois déjà, le Cheval Blanc by Peter Knogl confirme ses 3 étoiles au Michelin. Avec cette constance dans les performances de pointe, le restaurant bâlois 3 étoiles gagne encore en stature dans la haute gastronomie internationale. Peter Knogl se positionne ainsi au sommet de la gastronomie suisse, aux côtés de Franck Giovannini au restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier et Andreas Caminada au restaurant Schauenstein à Fürstentau – les trois établissements ont confirmé leurs étoiles.**

### 3 étoiles au Guide Michelin sont à la fois une reconnaissance et une motivation

Quiconque connaît ce chef coq de 49 ans sait que Peter Knogl ne va pas se reposer sur ses lauriers, mais continuer de développer son propre style. Peter Knogl s'efforce de trouver l'équilibre parfait. Le plus grand art, dans la cuisine, consiste à combiner les ingrédients de manière optimale, tout en conservant leur saveur propre.

### Peter Knogl au Grand Hotel Les Trois Rois

Pour le Grand Hotel Les Trois Rois, c'est une chance extraordinaire de voir Peter Knogl suivre sa voie avec une telle constance au Cheval Blanc, depuis 2007. Car il a tout ce qui fait un grand chef. Pragmatique, il est fidèle à son style, mais reste ouvert à de nouvelles influences. Les modes éphémères lui sont étrangères. Il préfère développer son propre style de manière cohérente. Ses créations, de la haute cuisine française enrichie d'influences méditerranéennes et asiatiques, se concentrent sur l'essentiel et recherchent toujours la symbiose parfaite des différents ingrédients – et sont réalisées avec les meilleurs ingrédients que nous offre la nature.

A propos de son travail, Peter Knogl nous confie: «Mon plus grand plaisir: choisir des produits de qualité et les préparer. Ma plus grande joie: choyer ma clientèle avec une cuisine pleine de couleurs et de formes, de saveurs et de soleil. Ma plus grande satisfaction: apporter du bien-être avec ma cuisine.»

### *Cheval Blanc by Peter Knogl*

*Préparé avec raffinement à partir des meilleurs ingrédients fournis par la nature. Avec ses créations alliant la haute cuisine française à des influences méditerranéennes et asiatiques, l'équipe du Cheval Blanc by Peter Knogl fait partie des 100 meilleurs restaurants au monde – distingué par 3 étoiles au Guide Michelin et 19 points au Gault et Millau.*

CV de Peter Knogl → [télécharger](#)

Images du restaurant le Cheval Blanc, des mets et de Peter Knogl → [télécharger](#)

### Contact médias et illustrations pour la presse

Caroline Jenny, Head of Marketing & Communications

Tél. +41 61 260 50 31 | [Caroline.jenny@lestroisrois.com](mailto:Caroline.jenny@lestroisrois.com)

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](mailto:info@lestroisrois.com)  
[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)