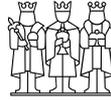


# LES TROIS ROIS

«L'art de la cuisine consiste à combiner idéalement les différents ingrédients tout en respectant leurs saveurs propres.»  
Peter Knogl, Chef de Cuisine, Restaurant Cheval Blanc

Distinction	2019	GaultMillau Allemagne «Meilleur chef allemand à l'étranger»
	Depuis 2018	Membre Les Grandes Tables du Monde
	Depuis 2015	3 étoiles au Guide Michelin Suisse
	Depuis 2014	19 points au GaultMillau Suisse
	2015	«Prix Villégiature Awards» Meilleur restaurant d'hôtel en Europe GaultMillau «Cuisinier de l'année 2015» Suisse
	2011	Oscar des livres des recettes et laurier d'or pour son livre de cuisine «ma cuisine passionnée»
	2010	GaultMillau «Cuisiner de l'année 2011» Suisse
	2008	2 étoiles au Guide Michelin Suisse 18 points au GaultMillau Suisse GaultMillau «Révélation de l'année 2009» Suisse
	2006	16 points au GaultMillau Suisse
	2003	«The Best Restaurant in South Spain» Académie de Gastronomie de Malaga, Espagne
	2001	1 étoile au Guide Michelin Suisse
	2000	«Plato de Oro» Radio Turismo Madrid, Espagne «8.25 point» Guia Gourmetour, Espagne
	1998	«Sole Repsol» Guia Campsa, Espagne
	1996	«Best Memorable Hotel Cuisine» par The Leading Hotels of the World

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

Evènement	2016/17/18	Four hands Dinner by Christian Bau Victors Fine Dining
	2015	Chef du mois de décembre au Hangar 7, Salzburg, Autriche «The Epicure, Days of Culinary Masterpieces» au The Dolder Grand, Zurich, Suisse Davidoff Saveurs, au The Alpina, Gstaad, Switzerland
	2007/08/09	«International Gourmet Festival» à la Vila Joya, Algarve, Portugal
	2002	«International Gourmet Festival», Kitzbühel, Autriche
	2001	«Davidoff Gourmet Festival», Berlin, Allemagne
Expérience professionnelles	Depuis 2007	Chef de Cuisine au Restaurant Cheval Blanc Grand Hotel Les Trois Rois (3 étoiles au Guide Michelin, 19 points GaultMillau), Bâle, Suisse
	2004-2007	Chef Exécutif à l'hôtel Le Mirador Kempinski et chef de cuisine au restaurant gastronomique Le Trianon (1 étoile au Guide Michelin), Mont Pèlerin, Suisse
	2004	Chef de Cuisine intérimaire à la Résidence Heinz Winkler (3 étoiles au Guide Michelin), Aschau au Chiemgau, Allemagne
		Chef Exécutif à l'hôtel Las Dunas Beach Hotel & Spa et au restaurant gastronomique El Lido (1 étoile au Guide Michelin), Marbella, Espagne
		Chef Tournant sous Joël Antunes, Sous-Chef de Michel Troigros, au restaurant Le Saveur (1 étoile au Guide Michelin), London, Grande-Bretagne
		Commis de Cuisine sous Dominique Le Stanc à l'hôtel Negresco (2 étoiles au Guide Michelin), Nice, France
	Chef de Partie sous Gerhard Schwaiger Restaurant Tristan (2 étoiles au Guide Michelin), Portal Nous, Majorque, Espagne	
	Commis de Cuisine sous Heinz Winkler, au Restaurant Tantris (3 étoiles au Guide Michelin), Munich, Allemagne	

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