

LES TROIS ROIS

Bâle, février 2019

Communiqué de presse

3 étoiles et le «Sommelier Award 2019» au Guide Michelin

Pour la quatrième fois déjà, le Cheval Blanc by Peter Knogl confirme ses 3 étoiles au Michelin. De plus, Christoph Kokemoor a reçu le «Sommelier Award 2019». Ce prix spécial a été décerné pour la première fois, cette année.

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

Quiconque connaît ce chef coq sait que Peter Knogl ne va pas se reposer sur ses lauriers, mais va continuer de développer son propre style. Peter Knogl s'efforce en permanence 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.

Christoph Kokemoor reçoit le «Sommelier Award 2019»

Christoph Kokemoor, sommelier du restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl, a reçu le «Sommelier Award 2019». Cette nomination marque l'apogée de sa carrière de sommelier. «C'est un sentiment unique et indescriptible, que peu ont la chance de connaître», se réjouit Christoph Kokemoor. «Je remercie tous les vigneron et cavistes, ainsi que toute l'équipe du Cheval Blanc pour ses prestations extraordinaires. Et j'adresse un tout grand merci à ma femme, sans le soutien de laquelle tout cela n'aurait pas été possible.»

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.

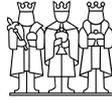
A propos de son travail, Peter Knogl nous confie: «Mon plus grand plaisir: choisir des produits de qualité et les préparer. Ma plus grande joie: choyer ma clientèle avec une cuisine pleine de couleurs et de formes, de saveurs et de soleil. Ma plus grande satisfaction apporter du bien-être avec ma cuisine.»

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



swiss
historic
hotels





LES TROIS ROIS

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](#)

CV de Christoph Kokemoor → [télécharger](#)

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



Peter Knogl, Chef Cheval Blanc by Peter Knogl



Christoph Kokemoor, Sommelier

Contact médias et illustrations pour la presse

Caroline Jenny, Head of Marketing & Communications

Tél. +41 61 260 50 31 | 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
www.lestroisrois.com