

GOURMET NEWS



Le Bristol, Paris

Das Hôtel Le Bristol Paris ist um einen Stern reicher: Nachdem sich der Gourmet-Tempel Epicure 2009 über die dritte Auszeichnung des Guide Michelin freuen konnte, wurde nun auch Le 114 Faubourg – der haus-eigenen Brasserie de Luxe – einer der begehrten Sterne verliehen. Damit ist das Le Bristol Paris das einzige Palasthotel der französischen Hauptstadt mit vier Michelin-Sternen.

Baur au Lac, Zürich

Das Gourmetrestaurant Pavillon im Baur au Lac, Zürich wurde vom Schweizer Sommelierverband und der Zeitschrift Hotelier mit den Sommelier-Award „Beste Weinkarten der Schweiz“ ausgezeichnet. Grund für diese Ehrung sind mehr als 500 Positionen aus 12 Ländern. Chefsommelier Aurélien Blanc legt Wert auf Trouvaillen und Klassiker und ist ständig auf der Suche nach neuen Trauben, Weingütern und besondere Jahrgänge. Pünktlich zu seinem 100-jährigen Bestehen erhält der Pavillon mit dieser Auszeichnung eine weitere Ehrung.



Werneckhof, München

Küchenchef Tohru Nakamura
Das „japanische“ Münchner Urgestein wird ab April, nach einem ausgiebigen Abstecher nach Tokio wieder auf heimischen Boden kulinarische Kreationen aus dem Kulturmix von Ost und West kreieren. info@geisels-werneckhof.de



Travel Charme Hotel, Ifen

Am 5. April 2013 startet im Kleinwalsertal das Gipfeltreffen der Spitzenköche im Rahmen des Gourmet-Events „Acht Hauben – ein Tal“. Sascha Kemmerer, Küchenchef des Hotels, der für seine großartigen Kochkünste mit einem Michelin-Stern und zwei Hauben ausgezeichnet wurde, ruft zusammen mit vier Kollegen aus der Region zum kulinarischen Abend der Extraklasse.

Abama Golf & Spa Resort, Teneriffa

Das im Abama Golf & Spa Resort befindliche japanische Restaurant „Kabuki“ ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Damit ist es das zweite Restaurant im Luxusresort mit einem Stern.

