

Glion Institute of Higher Education celebra l'apertura della Maison Décotterd

A tre mesi dall'ingresso in Glion Institute of Higher Education, il pluripremiato top Chef Stéphane Décotterd celebra insieme al prestigioso istituto di hospitality management la creazione di Maison Décotterd, una nuova destinazione gastronomica con tre spazi unici: il ristorante gastronomico Stéphane Décotterd con vista mozzafiato sul lago di Ginevra, il Bistro by Décotterd, una brasserie chic, e il Lounge Bar by Décotterd che propone gustosi piatti abbinati a una selezione di vini al bicchiere.

L'impronta di Stéphane Décotterd, legato ai sapori del territorio e attento al tema della sostenibilità in cucina senza rinunciare ad un tocco di creatività, è evidente nei due ristoranti che apriranno all'interno dell'edificio storico che in passato ha ospitato l'Hotel Bellevue di Glion. In linea con questa sua filosofia, lo chef due stelle Michelin guida la sua brigata alla ricerca di un miglioramento costante, per riscrivere i codici della gastronomia. "La mia cucina – spiega Stéphane Décotterd – è regionale, sostenibile e originale, ed è in continua evoluzione come le acque di questo lago che per me è una fonte di grande ispirazione".

Nel 2016 ha fatto il suo ingresso nella brigata di Stéphane Décotterd un giovane Pastry Chef, Christophe Loeffel, premiato dall'edizione svizzera della Guida Gault & Millau come "Chef Pâtissier dell'anno 2021" e vincitore della medaglia di bronzo al Campionato nazionale francese della pasticceria nel 2020. Recentemente, ha partecipato anche alla competizione "Patissier des Jahres" a Colonia, in Germania, conquistando il secondo posto. Questo talentuoso Pastry Chef ha già sviluppato una propria cifra stilistica che combina geometria, texture e semplicità. "Cerco sempre di dare un tocco originale e di raccontare una storia attraverso i prodotti. Per me è fondamentale valorizzare la cultura del luogo in cui mi trovo, scegliendo prodotti del territorio." – racconta Christophe Loeffel.

In sala la presenza di Stéphanie Décotterd, Direttore della Maison Décotterd, e del suo staff è garanzia di un servizio impeccabile, fatto di gesti perfettamente misurati e un approccio personalizzato all'ospite che regala un'esperienza indimenticabile. Una combinazione unica di eccellenza e convivialità grazie alla quale nel febbraio 2019 Stéphanie ha conquistato la prima stella Michelin per l'ospitalità e il servizio in Svizzera.

Sinonimo di eccellenza, Maison Décotterd è lieta di annunciare l'ingresso in Relais & Châteaux, l'associazione che riunisce 580 hotel e ristoranti gastronomici unici in tutto il mondo che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico. Stéphane Décotterd condivide la stessa filosofia degli associati a Relais & Châteaux, animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare ad essere tramandate e a prosperare: un impegno sancito nel novembre del 2014 con la firma all'UNESCO del Manifesto dell'associazione.

L'apertura di due ristoranti di alto livello all'interno del campus di Glion arricchisce ulteriormente l'offerta formativa per gli studenti, che oltre ad avere accesso a due nuove straordinarie esperienze culinarie avranno l'opportunità di inserirsi in una brigata di talenti e seguire corsi nelle cucine, in sala e nel lounge bar. Contestualmente, i campus svizzeri di Glion sono stati rinnovati per elevare ulteriormente il livello dell'insegnamento offerto agli studenti.



Per maggiori informazioni sulla Maison Décotterd : <https://maisondecotterd.com/en/home-english-2/>

Per maggiori informazioni su Glion Institute of Higher Education : www.glion.edu

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Chiara Borghi - Mobile: +39 345 65 56 139 – chiara.borghi@prgoup.it

Marialuisa Scatena – Mobile: +39 340 56 74 473 – marialuisa.scatena@prgoup.it