



Nur für einen Abend: Das beste Restaurant der Welt zu Gast im LEONARD's

Starkoch Massimo Bottura kommt ins Le Grand Bellevue

Gstaad, 26. November 2018- Wer beim Gewinner des „Best Restaurant in the World“-Award 2016 und 2018 essen möchte, muss Monate im Voraus reservieren und nach Modena fahren. Das Le Grand Bellevue im Saanenland hat die Alternative parat: Am 21. März 2019 reist der Michelin 3-Sterne-Koch Massimo Bottura mit seiner Crew exklusiv für einen Abend aus Italien an, um seine Kunst vorzustellen. Das verspricht ein unvergessliches Dinner mit Übernachtung im Fünf-Sterne-Haus.

„Ein Tropfen Balsamessig ist Magie“, sagt einer der kreativsten Köche weltweit – Massimo Bottura aus Modena. Er muss es wissen, stammt er doch nicht nur aus der kulinarischen Hochburg Emilia Romagna; er schrieb auch Bücher über deren Spezialitäten Aceto Balsamico und Parmigiano Reggiano. Um den Radius seines Könnens zu erfassen, sollte man jedoch wissen, dass er schon 1994 von Alain Ducasse in dessen Lokal Louis XV. nach Monte Carlo eingeladen wurde, um mit ihm zu arbeiten. Im Sommer 2000, als er bereits sein eigenes Restaurant Osteria Francescana betrieb, lernte Bottura noch einmal – bei der Molekularküchen-Koryphäe Ferran Adrià im katalanischen El Bulli.

Ein Meisterchef mit Humor und intelligenten Ideen

Seit über 30 Jahren sammelt Massimo Bottura auf der ganzen Welt Erfahrungen und setzt diese erfolgreich in seinen Betrieben um. „Reist, entdeckt neue Kulturen, mit offenen Ohren und Augen“, das empfiehlt er seinen Jungköchen – und geht mit bestem Beispiel voran. Für einen einzigen Abend kommt er selbst ins Le Grand Bellevue und bestimmt das Menü im LEONARD's. Um dieses Ereignis völlig entspannt und mit allen Sinnen geniessen zu können, empfiehlt sich dazu mindestens eine Übernachtung im Le Grand Bellevue. Wer das Luxushotel in Gstaad schon lange einmal ausprobieren – oder wieder besuchen – wollte, kann keinen besseren Anlass finden. Das Le Grand Bellevue wurde erst kürzlich von der NZZ unter die Top 10 der besten Schweizer Luxushotels gewählt. Die stilvollen, hohen und lichtdurchfluteten Zimmer bis hin zu den Hideaway-Turmsuiten versprechen einen würdigen Ausklang dieses ganz speziellen Abends. Am nächsten Tag können die Gäste im Le Grand Spa die Eindrücke Revue passieren lassen und neue Energie für den Start zurück in den Alltag tanken.



Das Traditionelle kennen, das Beste weiterführen

Trotz der jederzeit exzellenten Küchenleistungen in den Institutionen des Le Grand Bellevue, dem LEONARD's, der Chesery, im Le Petit Chalet und The Sushi Bar, verspricht der Donnerstagabend, 21. März 2019, ein einzigartiges Erlebnis. Massimo Bottura steht für innovative und intelligente Ideen auf höchstem Gastronomie-Niveau. Man müsse das Alte kennen, bekräftigt er, aber nur das Beste in die Zukunft führen. Damit korrespondiert seine Philosophie wunderbar mit der des neuen Executive Chef im Le Grand Bellevue, Marcus G. Lindner. Auch er wurde vom Guide Michelin mit Sternen bedacht und präsentiert seine Kreationen gemeinsam mit Robert Speth ab Dezember dieses Jahres. «Dass Massimo Bottura uns für einen Abend an seinen aussergewöhnlichen Fähigkeiten und einzigartigen Kreativität teilhaben lässt, freut uns ungemein. Das wird sowohl für uns wie auch unsere Gäste ein «once-in-a lifetime»-Moment.», sagt Lindner.

DIE LE GRAND BELLEVUE DINNER PACKAGES MIT MASSIMO BOTTURA:

- Dinner Package mit einer Übernachtung am 21. März 2019, inklusive Frühstück: CHF 1'700 für zwei Personen im Chic Zimmer.
- Dinner Package mit drei Übernachtungen vom 21. bis 24. März 2019, inklusive Frühstück und Abendessen (Halbpension): CHF 3'000 für zwei Personen im Chic Zimmer.
- Das Upgrade zum Deluxe Chic Zimmer ist für nur CHF 100 verfügbar, oder CHF 350 mehr in einer Suite.
- Wer nur zum Dinner kommen möchte, zahlt CHF 575 pro Person, exklusive Getränke. Vor dem Abendessen gibt es einen Champagner Empfang in The Bar.
- Weitere Auskünfte erteilt das Reservations-Team des Le Grand Bellevue gerne unter info@bellevue-gstaad.ch oder 0041 33 748 00 00.

Das Le Grand Bellevue eröffnet die Wintersaison am 14. Dezember 2018.



Über das Le Grand Bellevue

Das Le Grand Bellevue gilt als eines der traditionsreichsten und ältesten Luxushotels in Gstaad. Es vereint den Luxus und die Raffinesse eines Grand Hotels mit der charmanten Atmosphäre eines gemütlichen Landhauses. Warme Farben, verspielte House of Hackney-Tapeten, detailverliebte Neisha Crosland-Stoffe und ein 17 Meter langes Chesterfield-Sofa von George Smith heissen Sie bei Ihrer Ankunft willkommen. Umgeben von einer privaten Parkanlage liegt das Le Grand Bellevue unmittelbar an der Promenade Gstaads und geniesst dadurch sowohl die Vorzüge eines zentralen Standorts als auch den Luxus von Ruhe und Geborgenheit.

Das Fünf-Sterne-Hotel verfügt über 48 Zimmer und 9 Suiten, es ist bekannt für höchste Ansprüche an Qualität, die persönliche Atmosphäre und die herausragende Küche im LEONARD's. Für Schweizer Flair sorgt das charmante Fondue-Stübchen Le Petit Chalet im Hotelgarten. Der exklusive Weinkeller, die Sushi-Bar mit Take-Away-Service und die Möglichkeit eines Private Dining-Erlebnisses im LEONARD's Cellar zählen ausserdem zu den kulinarischen Besonderheiten des Hauses. Le Grand Bellevue bietet seinen Gästen weiterhin ein hauseigenes Kino, die *bouquet* Cocktail-Lounge und den über 3.000 Quadratmeter grossen, frisch renovierten Spa-Bereich Le Grand Spa. Das Le Grand Bellevue wurde auf die Wintersaison 2017/2018 in die Condé Nast Traveller Gold List aufgenommen.

Le Grand Bellevue

Cynthia Kummer
Untergstaadstrasse 17
3780 Gstaad

Telefon: 0041 33 748 00 00

Email: cynthia.kummer@bellevue-gstaad.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

Faulhaber Marketing Services
Marie-Louise Emch
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: mle@faulhaber-marketing.ch