



*Starkoch gastiert erneut im Le Grand Bellevue*

## **Massimo Bottura kommt auch dieses Jahr ins LEONARD's nach Gstaad**

*Gstaad, im Januar 2020* – Für viele ist er der beste Koch der Welt: Massimo Bottura ist mit seiner Osteria Francescana zur Institution geworden. Nach den Auszeichnungen mit den „Best Restaurant in the World“-Awards 2016 und 2018 wurde ihm nun mit der Aufnahme in die Liste der „Best of the Best“ eine grosse Ehre zuteil. Nach seinem Gastspiel im letzten Jahr kommen die Gäste des Gstaader Gourmetrestaurants LEONARD's erneut in den Genuss seiner herausragenden Kreationen. Der Starkoch und seine Crew zeigen ihr Können vom 1. bis 3. April am Herd des Le Grand Bellevue.

„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.

### **Hohe Kunst des Kochens hautnah erleben**

Seit über 30 Jahren sammelt Massimo Bottura auf der ganzen Welt Erfahrungen und setzt diese erfolgreich in seinen Betrieben um. „Reist, entdecke neue Kulturen, mit offenen Ohren und Augen“, das empfiehlt er seinen Jungköchen – und geht mit bestem Beispiel voran. Seine einzigartigen Kreationen hinterlassen einen bleibenden Eindruck und so manches Gericht hat Kultstatus erreicht. Wer die Geschichte hinter dem „Oops, I dropped the lemon tart“-Dessert gerne aus dem Mund des Kochkünstlers hören möchte, hat diese Gelegenheit im LEONARD's. An drei Abenden, vom 1. bis 3. April, lässt er sich auf die Finger schauen und an seiner Philosophie teilhaben.

Um dieses Ereignis völlig entspannt und mit allen Sinnen geniessen zu können, empfiehlt sich dazu mindestens eine Übernachtung im Le Grand Bellevue. Wer das Fünf-Sterne-Hotel in Gstaad schon lange einmal ausprobieren – oder wieder besuchen – wollte, kann keinen besseren Anlass finden. 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.



### **DIE LE GRAND BELLEVUE DINNER PACKAGES MIT MASSIMO BOTTURA:**

- Dinner Package mit einer Übernachtung zwischen dem 1. und 3. April 2020, inklusive Frühstück: ab CHF 1'725 für zwei Personen im Chic Zimmer.
- Dinner Package mit drei Übernachtungen, inklusive Frühstück und Abendessen (Halbpension): ab CHF 3'075 für zwei Personen im Chic Zimmer.
- 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 Events-Team des Le Grand Bellevue gerne unter [events@bellevue-gstaad.ch](mailto:events@bellevue-gstaad.ch) oder 0041 33 748 01 41.

Die Wintersaison des Le Grand Bellevue geht noch bis zum 12. April 2020. Weitere Informationen: [www.bellevue-gstaad.ch](http://www.bellevue-gstaad.ch)

### **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 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**

Kim Thedens  
Untergstaadstrasse 17  
3780 Gstaad

Telefon: 0041 33 748 00 00  
Email: [kim.thedens@bellevue-gstaad.ch](mailto:kim.thedens@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](mailto:mle@faulhaber-marketing.ch)