

PRESES RELEAASE

TASTE THE DIFFERENCE

WWW.THECHEDIANDERMATT.COM

Les jumeaux Dominik Sato et Fabio Toffolon nouveaux Executive Chefs des restaurants The Japanese Restaurant et The Japanese by The Chedi Andermatt



Andermatt/Zollikon, le 20 février 2023 – Voilà un « perfect match » : les deux grands chefs Dominik Sato et Fabio Toffolon vont reprendre les rênes du The Japanese Restaurant ainsi que du The Japanese by The Chedi Andermatt au printemps 2023. C'est la première fois que ces jumeaux surdoués vont diriger ensemble un restaurant. Dès le mois de mai 2023, leur savoir-faire culinaire enchantera les papilles des clients nationaux et internationaux du The Chedi Andermatt. Ces cuisiniers maintes fois récompensés conserveront le concept des deux restaurants gastronomiques à la cuisine authentiquement japonaise, mais en le perfectionnant encore. Sato et Toffolon ont tous les deux occupé des postes de responsabilité auprès des meilleurs chefs de Suisse et d'Europe – désormais, ils vont mettre en commun leur expertise en tant qu'Executive Chefs de l'hôtel 5 étoiles Deluxe dont ils vont porter la gastronomie à de nouveaux sommets. Non content de symboliser la jeune génération, Sato et Toffolon unissent la culture alpine et la culture asiatique conformément à la philosophie The Chedi. www.thechediandermatt.com

Heiko Nieder, Peter Knogl, Rolf Fliegau, Sergio Hermann, Christian Bau, André Jaeger – la liste de leurs mentors est remarquable. Depuis plusieurs années, Dominik Sato et Fabio Toffolon comptent parmi les meilleurs cuisiniers de Suisse, ont déjà reçu de nombreux prix (notamment celui de cuisinier de l'année dans le cadre de l'Anuga) et séduisent les gourmets ainsi que les experts culinaires par leurs créations inspirées par l'Asie. Jusqu'à fin avril 2023, Dominik Sato dirigera encore le restaurant gastronomique du Congress Hotel Seepark de Thoun et jusqu'à fin mars 2023, Fabio Toffolon demeurera le chef de cuisine du restaurant bernois « Zum Äusseren Stand ». À 33 ans, les jumeaux ont déjà obtenu respectivement 17 et 16 points au GaultMillau et une étoile chacun au Michelin. À partir du mois de mai 2023, ces cuisiniers nés à Schaffhouse uniront leurs forces au The Chedi Andermatt pour gérer en tant

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

qu'Executive Chefs le The Japanese Restaurant ainsi que The Japanese by The Chedi Andermatt, le plus haut restaurant japonais, situé à 2 300 m d'altitude sur le mont Gütsch.

Un concept inchangé – un vent de nouveauté

« Les jumeaux Fabio Toffolon et Dominik Sato constituent l'équipe idéale pour nos deux restaurants gastronomiques japonais. L'un comme l'autre nous ont convaincus non seulement par leurs plats japonais et leur expertise, mais aussi par leur attachement à la tradition et par leur proximité fascinante envers les clients. Cette combinaison exceptionnelle correspond parfaitement à notre esprit « The Chedi », marqué par la plus haute qualité et par une décontraction sympathique. Leur créativité culinaire et leur excellence concordent parfaitement avec les valeurs que nous pratiquons au quotidien au The Chedi Andermatt. Toute l'équipe se réjouit d'accueillir bientôt les jumeaux chez nous à Andermatt, au cœur de la Suisse, pour qu'ils enthousiasment nos clients par leur art culinaire. Nous sommes convaincus que leur engagement va nous permettre de relever encore d'un cran notre gastronomie japonaise. En outre, leur recrutement est un nouveau coup de maître qui montre notre désir de nous perfectionner en permanence et qui alimente notre stratégie *different to all* », déclare Jean-Yves Blatt, General Manager du The Chedi Andermatt.

Le concept du The Japanese Restaurant ainsi que du The Japanese by The Chedi Andermatt restera identique : l'hôtel 5 étoiles Deluxe continuera à miser sur la cuisine japonaise et à emmener ses clients dans l'univers de la gastronomie haut de gamme authentiquement japonais. Toffolon et Sato vont réinterpréter les plats, les faire évoluer et les raffiner en leur donnant une signature culinaire personnelle. Le responsable du The Restaurant, titulaire d'une note de 14 au GaultMillau, restera Carsten Alexander Kypke, qui dirige avec succès et passion depuis juin 2022 le restaurant principal et ses quatre cuisines-ateliers ouvertes.

Une famille – deux chefs de haut niveau – une même passion

« Depuis notre adolescence, nous sommes liés par notre passion pour la cuisine. Au The Chedi Andermatt, nous allons avoir l'occasion de vivre cette passion en tant qu'équipe. Car jusqu'ici, nous n'avons travaillé ensemble qu'une seule fois, très brièvement, à l'ancienne Fischerzunft de Schaffhouse », déclare Dominik Sato. Fabio Toffolon ajoute : « Nous avons désormais ce qu'on peut appeler un établissement de famille, et nous allons nous partager une cuisine pour la première fois. Nous avons hâte de nous y mettre et de nous lancer dans cette nouvelle aventure ». Les jumeaux qui ont développé un véritable flair pour la cuisine japonaise utilisent déjà les meilleurs produits et intègrent régulièrement des éléments japonais dans leurs créations.

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chedianderlatt.com, www.thechedianderlatt.com

À propos de The Chedi Andermatt

Entouré d'une nature somptueuse et avec pour écrin les Alpes suisses qui déploient leur beauté en toute saison, The Chedi Andermatt s'intègre harmonieusement dans le paysage de chalets de ski traditionnels d'Andermatt, village de la vallée d'Ursern au charme intemporel. Conçu par l'architecte de renom Jean-Michel Gathy du bureau Denniston Architects, l'hôtel cinq étoiles de luxe ouvert en 2013 allie à la perfection le chic suisse alpin authentique et le style asiatique. Des matériaux traditionnels comme les bois chauds et la pierre naturelle créent une ambiance intime et stylée. Une atmosphère que l'on retrouve dans les 119 chambres et suites spacieuses, de même que dans les espaces communs de l'établissement, notamment: The Restaurant, The Japanese Restaurant, The Chalet (ouvert pendant l'hiver), The Bar and The Living Room, The Lobby, The Wine and Cigar Library ainsi que The Spa and Health Club, un espace de 2'400 m². En outre, l'hôtel exploite le restaurant japonais le plus haut de Suisse: le restaurant gastronomique The Japanese by The Chedi Andermatt, situé à 2'300 m. d'altitude. Le célèbre guide gastronomique et hôtelier Gault&Millau a élu The Chedi Andermatt l'hôtel de l'année 2017. De plus, The Japanese Restaurant arbore depuis 2017 une étoile au guide Michelin, récompense qui a également été décernée en 2021 au The Japanese by The Chedi Andermatt. En 2023, The Chedi Andermatt a encore une fois été récompensé au plus haut niveau par le Forbes Travel Guide et continue de figurer parmi les meilleurs hôtels au monde. Pour de plus amples renseignements: www.thechedianderlatt.com

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chedianderlatt.com, www.thechedianderlatt.com