

# PRESES RELEAASE

TASTE THE DIFFERENCE

[WWW.THECHEDIANDERMATT.COM](http://WWW.THECHEDIANDERMATT.COM)

## Les jumeaux Sato & Toffolon proposent une cuisine japonaise pimentée par une dose de modernité



Andermatt, le 28 juin 2023 – « Ichi-go ichi-e » est l'art japonais de vivre chaque instant de la journée. Ce « yojjukugo » ouvre la carte des nouveaux Executive Chefs du The Japanese Restaurant (1 étoile au Michelin, 17 points au GaultMillau) et du The Japanese by The Chedi Andermatt (1 étoile au Michelin, 15 points au GaultMillau). Depuis mai 2023, ces jumeaux mettent en valeur leur savoir et leur créativité au The Chedi Andermatt où ils portent la cuisine japonaise de l'hôtel 5 étoiles Deluxe à un nouveau niveau d'excellence. Des techniques de transformation raffinées au plus haut niveau, des ingrédients d'exception et une pointe de créativité marquent leur premier menu Omakase, qui enthousiasme actuellement les papilles des clients. Thon rouge balfego, pigeon royal, bœuf wagyu ou plat signature à la morue charbonnière avec une sauce au yuzu et au miso : les jumeaux apportent légèreté et modernité à Andermatt et dans les assiettes. La nouvelle dream team est complétée par l'épouse de Dominik Sato, la Japonaise Yoshiko Sato, dorénavant responsable de la pâtisserie des restaurants japonais. [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

Depuis le mois de mai 2023, les jumeaux Dominik Sato et Fabio Toffolon, originaires de Schaffhouse, tiennent les rênes des deux restaurants gastronomiques en tant qu'Executive Chefs. C'est la première fois que ces jumeaux doués nés en 1989 dirigent un restaurant ensemble. Non seulement ils représentent la jeune génération, mais encore, ils réunissent la culture alpine et la culture asiatique conformément à la philosophie The Chedi. Sous leur houlette commune, le concept culinaire des deux restaurants gastronomiques de cuisine japonaise authentique restera inchangé. Grâce à leur sac à dos bourré d'expertise, de passion et de créativité, ils vont cependant porter l'art culinaire à un niveau encore plus élevé. Car Sato et Toffolon ont occupé des postes dirigeants chez les meilleurs cuisiniers de Suisse et d'Europe – et maintenant, ils marquent de leur empreinte l'offre culinaire de l'hôtel 5 étoiles Deluxe.

### CONTACT PRESSE:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

## **Taste the difference : une interprétation moderne de la gastronomie japonaise**

« Thon rouge balfego au daikon, au mioga et au poivron shishito », « crabe royal à l'agrume fingerlimes, dashi et petits pois » ou « essence de shiitake à l'enoki et à l'edamame » font partie des premières créations des jumeaux. « Nous avons bricolé, tâtonné, expérimenté, discuté, perfectionné et même rejeté des combinaisons gustatives entières, jusqu'au moment où nous avons pu défendre à 100% notre menu de première conjoint », déclare Dominik Sato. « Nous sommes d'autant plus fiers de notre première œuvre d'art totale culinaire », ajoute Fabio Toffolon. Les points forts sont le déjeuner shidashi-bento et le menu Omakase au The Japanese by The Chedi Andermatt à 2 300 mètres d'altitude, ainsi que le « menu Omakase moderne » de quatre à six plats au The Japanese Restaurant. « Omakase » signifie « faire confiance aux cuisiniers » - on ne saurait mieux dire, car leur sens affiné de la cuisine japonaise ressort clairement de l'extrême raffinement avec lequel ils disposent les composants sur l'assiette et de l'amour qu'ils portent aux détails. Sur le plan gustatif également, on sent leur passion extrême pour les plats hors du commun ainsi que pour l'exceptionnelle qualité des produits et des ingrédients auxquels ils font appel. Si les jumeaux envisagent actuellement d'occuper tous les deux la première place des deux restaurants gastronomiques, c'est qu'ils aiment se retrouver ensemble derrière les fourneaux, se compléter et s'enrichir mutuellement. Les clients peuvent s'attendre chaque trimestre à de nouveaux menus adaptés à la saison – sauf bien sûr si les jumeaux trouvent spontanément entre temps une nouvelle idée umami.

## **Une affaire de famille : Yoshiko Sato prend en charge la pâtisserie**

Pour la pâtisserie, The Chedi Andermatt vient de réussir un autre coup de maître: la Japonaise Yoshiko Sato, épouse de Dominik Sato, n'est pas seulement à l'origine de la passion des jumeaux pour la culture et la cuisine japonaises, qui imprègne leurs créations culinaires depuis de nombreuses années. Elle est elle-même une pâtissière extrêmement douée et couronnée de succès, qui suit son mari et son beau-frère au The Chedi Andermatt. Dès à présent, elle vient compléter la nouvelle dream team pour se charger de la pâtisserie dans les restaurants The Japanese ainsi que The Japanese by The Chedi Andermatt. Sa longue expérience dans la gastronomie de pointe – notamment au The Restaurant du The Dolder Grand Hotel ainsi qu'au Victor's Fine Dining by Christian Bau – apporte une touche d'authenticité japonaise supplémentaire aux créations sucrées de l'hôtel 5 étoiles Deluxe.

### CONTACT PRESSE:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chedianderlatt.com](mailto:pr@chedianderlatt.com), [www.thechedianderlatt.com](http://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 m<sup>2</sup>. 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](http://www.thechedianderlatt.com)

## CONTACT PRESSE:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chedianderlatt.com](mailto:pr@chedianderlatt.com), [www.thechedianderlatt.com](http://www.thechedianderlatt.com)