



**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Prestige  
4133 Pratteln  
061/ 551 39 40  
<https://prestigemagazin.com/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 30'000  
Periodicità: 4x/anno

Pagina: 204  
Superficie: 220'426 mm²

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86673085  
Clipping Pagina: 1/5

# EINE KULINARISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

UMGEBEN VON DEN IMPOSANTEN ALPEN UND AN DEN UFERN DES GLITZERNDEN GENÈVESEES GELEGEN, BEGEISTERT DAS «FAIRMONT LE MONTREUX PALACE» SEINE BESUCHER SEIT ÜBER EINEM JAHRHUNDERT MIT SEINER BELLE-ÉPOQUE-ARCHITEKTUR UND EINEM RUF FÜR TADELLOSE GASTFREUNDSCHAFT, DER AUF SEINE GRÜNDUNG IM JAHR 1906 ZURÜCKGEHT. FÜR DIE 16. AUSGABE DES SCHWEIZER HAUTE-CUISINE-EVENTS «S.PELLEGRINO SAPORI TICINO» LUD CHEFKOCH FRÉDÉRIC GARDETTE ZU EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS DER BESONDEREN ART EIN.





Prestige  
4133 Pratteln  
061/ 551 39 40  
<https://prestigemagazin.com/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 30'000  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 204  
Superficie: 220'426 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

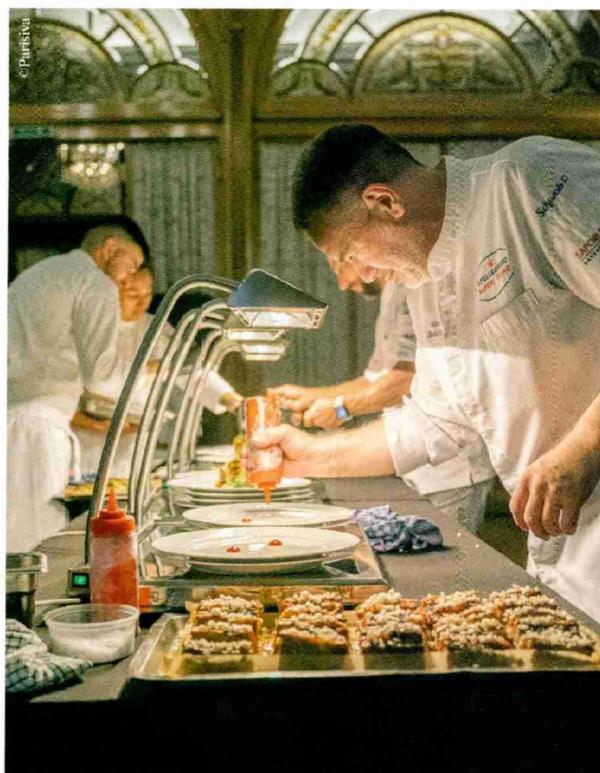
Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86673085  
Clipping Pagina: 2/5

Dank seiner Leidenschaft für gutes Essen und Wein, kombiniert mit einer grossen Liebe für seine Region Tessin, gründete Dany Stauffacher im Jahr 2007 «Sapori Ticino», die Kommunikationsagentur, mit der er eines der wichtigsten gastronomischen Events auf internationaler Ebene leitet: «S.Pellegrino Sapori Tessin». Das mittlerweile 16-jährige Festival widmet sich herausragendem Geschmack und bringt grosse Namen der internationalen Küche ins Tessin. Das grosse touristische Potenzial der Region, die reich an Naturschönheiten, Geschichte und einzigartigen Landschaften ist, wird heute mehr denn je auch durch die Gastronomie und den Wein vermittelt, die bei der Wahl eines Reiseziels eine wichtige Rolle spielen. Von Anfang an sollte die Region Tessin als Tourismusdestination gefördert werden, indem sie die universelle Sprache der Gastronomie in eine Gruppe grossartiger lokaler Hotels und Restaurants überträgt. Eine Veranstaltung wurde ins Leben gerufen, die Gastfreundschaft und die Schönheit und Güte des Lebens zelebriert. Das einzigartige Gourmet-Erlebnis erreichte in seiner 16-jährigen Geschichte dank der hochrangigen Gastköche mittlerweile über 350 Michelin-Sterne und 3000 Gault-Millau-Punkte.

Die Ausgabe 2022 war den spanischen Köchen gewidmet – heute das Gotha der Weltküche. Der vergangene Herbst bot die Gelegenheit, eines der begehrtesten Reiseziele für Feinschmecker und viele der innovativsten Köche der Welt kennenzulernen.

Teil der 16. Ausgabe der Gourmet-Eventreihe war das «Fairmont Le Montreux Palace» und dessen neuer Executive Chef Frédéric Gardette, der im Frühjahr 2022 die kulinarische Leitung des Luxushotels übernahm. Der von Alain Ducasse ausgebildete Koch aus Paris verleiht seitdem jedem der fünf Restaurants des Hotels eine klar erkennbare kulinarische Identität. Für das Gala-Dinner von «Sapori Ticino» empfing Gardette vier weitere gekrönte Köche der internationalen Szene, um das diesjährige Motto «España ahora!» umzusetzen. Mit Unterstützung von Domenico Ruberto, Luca Bellanca, Marco Badalucci und Riccardo Scamarco wurden fantastische Gerichte unter Verwendung hochwertiger Zutaten präsentiert – eine Neuinterpretation der spanischen Küche.





Prestige  
4133 Pratteln  
061/ 551 39 40  
<https://prestigemagazin.com/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 30'000  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 204  
Superficie: 220'426 mm<sup>2</sup>

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86673085  
Clipping Pagina: 3/5



© Fairmont Le Montreux Palace



Prestige  
4133 Pratteln  
061/ 551 39 40  
<https://prestigemagazin.com/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 30'000  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 204  
Superficie: 220'426 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

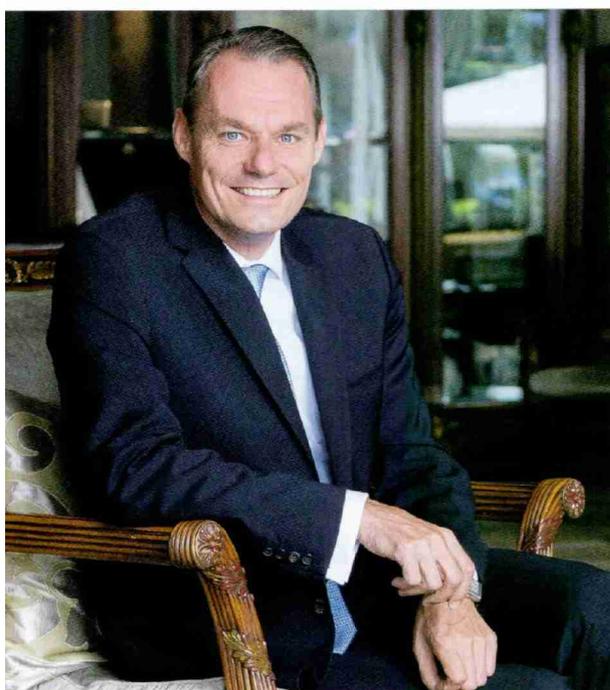
Riferimento: 86673085  
Clipping Pagina: 4/5

## EIN JUWEL DER SCHWEIZER RIVIERA

Berge, Musik, Magie – all dies trifft in Montreux in perfekter Harmonie aufeinander. Umgeben von den hoch aufragenden Alpen und in der geschützten Bucht des Genfersees gelegen, verzaubert Montreux bereits seit Jahrhunderten Besucher mit seiner einzigartigen Mischung aus kontinentaler Eleganz, natürlicher Pracht und anspruchsvoller Unterhaltung – allem voran das renommierte Montreux Jazz Festival. Im Herzen von Montreux liegt das «Fairmont Le Montreux Palace», ein Juwel der Belle-Époque-Architektur in Seeuferlage. PRESTIGE sprach mit Michael Smithuis, General Manager Fairmont Le Montreux Palace, über die Einzigartigkeit des Fünf-Sterne-Luxushotels.

**PRESTIGE: Herr Smithuis, das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Juwel der Belle Époque. Wie passt das Hotel in das moderne Zeitalter?**

**MICHAEL SMITHUIS:** Das Fairmont Le Montreux Palace bietet seinen Gästen nostalgischen Charme gekoppelt mit Komfort der Extraklasse und modernster Technologie. Ich bin sehr glücklich darüber, in unserem historischen Haus noch heute jeden Tag Geschichte schreiben zu können. Natürlich bedarf es in einem Haus dieser Grössenordnung wichtiger Instandhaltungsarbeiten und regelmässiger Sanierungen. Wichtig ist dabei, dem Belle-Époque-Stil treu zu bleiben und die heutige Technik miteinzubeziehen. Gewisse Zimmer, öffentliche Bereiche mit ihren Gemälden, Bibliotheken und Fundgegenständen weisen auf die Geschichte des Hauses zurück.





Prestige  
4133 Pratteln  
061/ 551 39 40  
<https://prestigemagazin.com/>

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste specializzate  
Tiratura: 30'000  
Periodicità: 4x/anno



Pagina: 204  
Superficie: 220'426 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86673085  
Clipping Pagina: 5/5

### **Das Hotel existiert seit mehr als 100 Jahren. Welche Werte von damals spielen auch heute noch eine tragende Rolle?**

Die wesentlichen Werte unserer Branche sind über all die Jahre in unserem traditionsreichen Haus erhalten geblieben. Dazu gehören der Respekt gegenüber jedem Gast, aber auch zwischen den Mitarbeitern, Integrität am Arbeitsplatz, Gastfreundschaft und emotionale Intelligenz.

### **Was macht den Standort Montreux so einzigartig?**

In Montreux fühlt man sich dank dem Mikroklima immer in den Ferien. Es zaubert eine Mittelmeeratmosphäre an die Schweizer Riviera. Der See, die Berge und die Weingüter machen die Gegend zu einer Augenweide. Mit über 800 Hektaren Rebfläche sind die Weinberg-Terrassen des UNESCO-Welterbes Lavaux das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet der Schweiz und bieten atemberaubende Aussichten.

Es ist der ideale Ort, um sich zu entspannen, neue Energie beim Wandern oder Skifahren zu tanken oder sich kulturell in den Museen der Gegend und historischen Denkmälern zu bereichern. Das Montreux Jazz Festival, Montreux Comedy und der Weihnachtsmarkt haben in Montreux ebenfalls Geschichte geschrieben und ziehen nach wie vor Gäste aus aller Welt an.

### **Worauf legen Sie Ihr persönliches Augenmerk bei der Leitung des Hotels?**

Mein Hauptanliegen liegt darin, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen. Wichtig ist nicht nur die Qualität des Service, er muss ebenfalls von Herzen kommen und mit Leidenschaft ausgeführt werden. Ein Lächeln bewirkt oft bereits Wunder.

### **Wie sieht der perfekte Tag als Gast im Fairmont Le Montreux Palace aus?**

Unabhängig von den Wetterbedingungen soll unser Gast sich wie zu Hause fühlen, ohne sich um irgendwas kümmern zu müssen. Der perfekte Tag beginnt mit einem herzlichen Empfang, dem Einfühlvermögen der Ansprechpartner, die einem die Wünsche von den Augen lesen, den kleinen unerwarteten Aufmerksamkeiten, einem kulinarischen Hochgenuss und purer Entspannung in unserem Spa.

### **Und wie sieht er für Sie aus?**

Ein perfekter Tag ist für mich, wenn es uns als Team gelungen ist, einfache Momente in unvergessliche Erinnerungen umzuwandeln. Es ist mir ein Anliegen, unsere Gäste genauso wie unsere Mitarbeiter zufriedenzustellen. Das ist für mich der Inbegriff von Gastfreundschaft. —