

Un an, un chef et une étoile pour le bayview



Le 21 Novembre 2013, le restaurant Bayview obtient sa première étoile au Guide Michelin 2014 en complément de la note de 17 sur 20 au Gault-Millau obtenue cette année.

Un an déjà que le chef Michel Roth (MOF et Bocuse d'Or) et sa brigade orchestrent les cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève.

Une « partition » habilement jouée – selon le Guide - par Michel Roth et ses chefs, Franck Meyer (Chef des Cuisines), Didier Steudler (Chef Pâtissier), Laurent Wozniak (Chef du restaurant Bayview) et élégamment menée en salle par Jean Paul Fries (responsable de salle) et Geoffrey Bentrari (Chef sommelier). C'est unie de la même passion que cette brigade entière vise l'excellence.

Michel Roth définit sa cuisine comme « classique et contemporaine à la fois, originale et surprenante ». Sa définition correspond en tout point à ce qui a séduit les experts gastronomes : « une cuisine d'une grande finesse, qui revisite le répertoire français avec créativité et subtilité. »

Un extrait de carte présente les incontournables du bayview dans le guide: Salade de Homard tiède, fruits d'été en vinaigrette miel-citron confit, barbajuans aux pincés. Pigeon Mieral aux cerises, polenta croustillante et guimauve pistache. Délices litchi pomme en coque meringuée.

C'est ainsi que le restaurant Bayview, défini comme un « écrin » parfait pour un chef de renom, compte désormais parmi les « tables de prestige » récompensées cette année par le célèbre guide gastronomique. Considéré comme « largement mérité », ce macaron ravit le chef et sa brigade qui fournissent, jour après jour, un travail d'exception pour faire du bayview l'une des meilleures tables de la ville.

Si le Bayview fait partie des 3 nouveaux étoilés à Genève, le restaurant l'Arabesque a reçu la distinction « bib gourmand », ce label récompense les établissements proposant un menu complet (entrée, plat et dessert) de qualité pour un maximum de 65 francs.

Michel Roth dévoilera dès le 2 décembre son nouveau concept de restauration asiatique Umami. A suivre...

RELATIONS PRESSE :

Amélie Vavasseur

Tel: +41 (0) 22 906 6207

a.vavasseur@hotelpwilson.com