

LE RESTAURANT BAYVIEW BY MICHEL ROTH
SOUFFLE SES 10 BOUGIES



10TH ANNIVERSARY

Genève, Octobre 2022 - Le restaurant gastronomique le Bayview by Michel Roth de l'Hôtel Président, A Luxury Collection Hotel Geneva, a célébré son 10^{ème} anniversaire durant le mois de Septembre.

10 ans, 10 plats « signatures »

A l'occasion du 10^{ème} anniversaire du Bayview, le restaurant organise une soirée exceptionnelle le jeudi 3 novembre 2022 à 19h00.

Un menu dégustation spécial anniversaire sera proposé en exclusivité durant cette soirée, au prix de CHF 230 par personne (CHF 350 par personne avec accord mets-champagne).

Durant cette soirée, le Chef Roth a choisi de synthétiser l'évolution de sa carte autour de plats signatures qui ont fait la réputation du restaurant, En préambule à ce voyage gastronomique, un cocktail sur mesure sera élaboré par le mixologiste Victor Delpierre (Champion du monde 2013 « Coffee in Good Spirits).

Pour cette soirée exceptionnelle, le restaurant s'associe avec la maison Veuve Clicquot afin de créer un accord mets-champagne unique réunissant des cuvées d'exception telles que la Grande Dame.

Gourmandises et surprises seront au rendez-vous pour cet événement unique à ne manquer sous aucun prétexte.

Retour sur les débuts du Bayview

Le 1^{er} Septembre 2012, le Chef Michel Roth (MOF et Bocuse d'Or, 1991) reprend la Direction des cuisines de l'Hôtel Président à Genève en tant que Conseiller Culinaire et Chef Exécutif. Il a alors sous sa responsabilité les cuisines de tous les points de ventes de l'hôtel dont le restaurant gastronomique le Bayview.

C'est ainsi que le restaurant au design épuré, au style contemporain et au service raffiné, tient la vedette depuis sa réouverture, en accueillant l'un des plus grands noms de la gastronomie.

A son arrivée à Genève, Michel Roth confie : « le propriétaire, Charles Tamman, m'a laissé carte blanche mais a exigé une seule chose, de faire du Bayview l'un des meilleurs restaurants de la ville. J'ai eu un coup de cœur pour cet hôtel et j'aime le côté famille dans le travail. C'est donc naturellement que j'ai accepté de relever ce défi en apposant ma signature ici à Genève, au sein d'une équipe jeune et passionnée».

A ses côtés en cuisine, David Devel (Chef du Bayview) et Didier Steudler (Chef Pâtissier), on rejoint Michel Roth dans cette aventure. En quête d'excellence, c'est donc animés de la même passion que ces 3 personnalités ont posé leur empreinte gastronomique à Genève. Côté salle, le ballet des serveurs est orchestré par Christophe Vandoolaeghe (Directeur du restaurant), et le royaume de Bacchus est sous la direction experte de Geoffrey Bentari (Chef Sommelier).



Une ascension vers la reconnaissance

Seulement 1 an après l'arrivée de Michel Roth à Genève, le Bayview obtient sa première étoile au Guide Michelin 2014, en complément de la note de 17/20 au guide du Gault&Millau.

Le Chef dédie cette récompense à l'ensemble de sa brigade ainsi qu'à l'équipe de service, sans qui une telle distinction ne serait possible.

Pour Michel Roth, c'est avant tout un travail d'équipe au quotidien, où chacun a son rôle à jouer. Cela doit se retrouver en salle pour que les clients aient l'impression d'être reçus à dîner chez des amis, en découvrant une cuisine élégante, originale et surprenante.

Le Bayview compte désormais parmi les tables les plus prestigieuses de la région et cela se ressent du côté des clients qui ne tarissent pas d'éloges de leurs expériences culinaires sur la toile.

En Octobre 2015, Michel Roth est même promu « Chef Romand de l'année » par le Gault&Millau 2016 et se voit décerner un 18ème point au même guide.

Le restaurant figure également dans le top des meilleurs restaurants de Genève sur Trip Advisor.

Des plats qui évoluent avec le temps

Michel Roth définit sa cuisine comme une cuisine de produits de saison, de grande finesse, et qui revisite le répertoire français avec créativité et subtilité.

Durant ces 10 années, certains plats « signature » sont restés à la carte, tout en évoluant au fil du temps et au gré des saisons.

On y retrouve notamment le tourteau des côtes Bretonnes, la pêche du lac Léman ou l'incontournable cappuccino de pommes de terres de Jussy à la truffe. Côté sucré, la tarte soufflé au Chocolat Villars « Acaïou » 70 % finira de séduire les plus gourmands.



À propos du Chef Michel Roth

Originaire de Moselle, Michel Roth est l'un des chefs les plus récompensés de France. Formé autour des grandes tables alsaciennes, il acquiert rapidement une grande expérience de la haute cuisine.

Meilleur apprenti de France en 1977, il a fait ses classes au côté de Charles Herman, Maître cuisinier de France. Entre 1978 et 1980, il est Deuxième Commis de cuisine chez Ledoyen à Paris et rejoint ensuite Guy Legay en 1981 à l'illustre Ritz de la Place Vendôme. Après 19 ans, il devient alors Chef de l'Espadon.

Il passe avec succès les plus grands concours reconnus par la profession : Premier prix culinaire International Pierre Taittinger en 1985, puis en 1991 c'est la reconnaissance suprême avec le Prix Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France.

En 1999, Michel Roth décide de tenter une nouvelle aventure au restaurant René Lasserre comme Chef Exécutif. Après deux ans, il rejoint une nouvelle fois le célèbre palace parisien pour prendre la Direction des cuisines et obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin.

M. Roth fait aujourd'hui figure de modèle pour les jeunes générations de cuisiniers (il est l'un des sept Bocuse d'Or français aujourd'hui diplômés en France).

Le 14 juillet 2006, M. Roth a par ailleurs été nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur.

En Septembre 2012, il rejoint l'Hôtel Président Wilson, A Luxury Collection Hotel Geneva, en tant que Chef Exécutif et reprend les cuisines du restaurant Bayview qui se verra décerner sa première étoile au guide Michelin un an après, ainsi que la note de 17/20 au Gault&Millau, puis 18/20 en 2016.

