

**W VERBIER PRÉSENTE :**  
**HAUTE CUISINE 2017 - L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE ULTIME. 2<sup>NDE</sup> ÉDITION**  
**En partenariat avec W Hotels Worldwide et Zacapa Rum**

*Du 5 au 8 Avril 2017, W Verbier lance "HAUTE CUISINE 2017 – L'expérience Gastronomique Ultime".  
Pour sa seconde édition, le festival culinaire promet l'émerveillement pour tous les amoureux de la gastronomie.*



Verbier, Suisse le 30 Janvier 2017. Haute Cuisine 2017 – l'événement incontournable à Verbier et en Suisse. 4 jours, 10 Chefs talentueux, 14 étoiles Michelin et 12 événements transforment W Verbier en une destination gastronomique inédite. Les Chefs vedettes et les Chefs étoilés de renommée internationale stimuleront les papilles de tous les gourmets et gourmands lors d'ateliers de cuisine interactifs et de diners exceptionnels.

Toujours plus haut. L'année dernière 12 étoiles, cette année 14 étoiles avec des grands Chefs venus du monde entier pour un événement unique. Les chefs présents pour cette seconde éditions seront **Sergi Arola** chef rock-star et directeur culinaire du Eat-Hola tapas bar du W Verbier, **Franck Giovannini**, chef du meilleur restaurant au monde 2016, **Michel Roth** l'un des chefs les plus récompensés de France, **Jacques Pourcel** célèbre créateur de concepts culinaires novateurs, **Alain Caron** chef vedette de MasterChef Hollande, **Thierry Drapeau** provocateur de plaisir inspiré par la nature et les produits du terroir, **Didier Corlou** maître des épices amoureux du Vietnam, **Christophe Paucod** grand chef lyonnais expatrié au Japon, **Laurent Peugeot** chef voyageur et **Sébastien Bouillet**, pâtissier pétillant et gourmand.

Chaque jour, les ateliers de cuisine interactifs animés par les chefs offriront une expérience privilégiée pour apprendre des meilleurs et reproduire ensuite des plats gastronomiques chez soi. Les participants pourront côtoyer les grands chefs, découvrir leurs secrets et déguster leurs créations en leur compagnie autour d'un vin s'accordant parfaitement aux mets, sélectionné par notre sommelier. Que ce soit dans la cuisine ouverte du Eat-Hola Tapas bar ou dans l'espace d'élaboration de grand plats du W Kitchen, les chefs passionnés transmettent leurs connaissances et partagent leurs recettes avec tous les invités.

Lors de chaque soirée une thématique différente sera abordée. Les dîners hauts en saveurs et en émotion, l'ambiance conviviale et la grande soirée de clôture du dernier jour pour célébrer ces 4 jours de festival gastronomique promettent un parcours jonché de saveurs, de goûts et de découvertes culinaires d'exception.

Le Mercredi 5 Avril, le coup d'envoi de cette expérience gastronomique sera donné par Sergi Arola et Alain Caron, qui animeront les cours de cuisine. En soirée, les Chefs venus d'Asie, Laurent Peugeot, Christophe Paucod et Didier Corlou revisitent leurs créations Signature avec les produits du terroir valaisan. Le menu audacieux et sophistiqué "L'Asie aux saveurs du Valais" se terminera par une douceur élaborée par Sébastien Bouillet et sera accompagné des meilleurs vins du Valais.

Le lendemain, Jeudi 6 Avril, les Chefs Laurent Peugeot et Christophe Paucod seront aux commandes des ateliers de cuisine. En soirée, 5 Chefs éveilleront les 5 sens des convives avec un menu 5 plats. Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Thierry Drapeau et Sébastien Bouillet concocteront chacun 1 plat exclusif lié à l'un des 5 sens, la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût bien sûr.

Les cours de cuisine d'exception continueront avec les Chefs Didier Corlou et Thierry Drapeau le Vendredi 7 Avril. La soirée rassemblera 5 Chefs dont Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Christophe Paucod et Sébastien Bouillet. La musique sera à l'honneur et animera le menu que les Chefs auront élaboré selon leur inspiration musicale, que ce soit rock, classique, latino ou pop, les convives pourront écouter la musique correspondant à chaque plat afin de le comprendre et le ressentir. Au final, Caron à la batterie et Arola à la guitare feront vibrer les invités.

#### **L'expérience gastronomique se clôturera en apothéose le Samedi 8 avril.**

L'énergie est le fil conducteur de cette dernière journée. Les cours de cuisine sur le thème Détox seront donnés par Jacques Pourcel et Sébastien Bouillet. Les 5 plus chanceux qui auront déjà réservé 2 ateliers de cuisines et 1 dîner, partiront à l'assaut des pistes avec les chefs et seront accompagnés par Géraldine Fasnacht pour une expérience énergisante avec apéritif champagne sur les sommets. La soirée promet d'être un festival de saveurs avec tous les Chefs en cuisine pour un dîner Retox. 10 Chefs, 10 plats, un menu de clôture d'exception suivi par une longue nuit de fête. Notre DJ Résident derrière les platines du Carve fera danser les chefs et les invités pour célébrer la fin de cet événement unique.

La seconde édition de Haute Cuisine promet de belles surprises, des interactions inédites et le partage d'une passion commune : la gastronomie.

**Pour s'inscrire à un atelier de cuisine ou réserver un dîner : [www.wverbier.com/fr/haute-cuisine](http://www.wverbier.com/fr/haute-cuisine)  
Contact : [sales.wverbier@whotels.com](mailto:sales.wverbier@whotels.com) / T. +41 27 472 88 88**

xxx

#### **Les offres de "HAUTE CUISINE 2017– L'expérience Gastronomique Ultime" :**

**Cours de cuisine** : 150 Chf par personne par cours // 1300 Chf pour un groupe de 10 personnes par cours

**Dîners thématiques du 5, 6 et 7 Avril** : 350 Chf par personne par dîner, boissons comprises

**Dîner de clôture du 8 Avril** : 450 Chf par personne, boissons comprises

**Offre exclusive « Skiez avec les Chefs »** : Pour 2 cours de cuisine et 1 dîner réservés par personne, une chance d'aller skier avec les Chefs, accompagnés de la célèbre freerideuse et pilote de wing-suit Géraldine Fasnacht, le Samedi 8 Avril (les 5 premiers convives à faire ces réservations seront sélectionnés).

**Offre séjour** : Séjournez en style au W Verbier, profitez d'un dîner à deux et économisez 20% sur le tarif de la chambre. Réservation du séjour avec l'offre spéciale: [reservations.wverbier@whotels.com](mailto:reservations.wverbier@whotels.com)

## RENCONTRE AVEC LES CHEFS - HAUTE CUISINE 2017.

**Sergi Arola.** Originaire de Barcelone et propriétaire du restaurant 2 étoiles “Sergi Arola Gastro” à Madrid, Sergi est le Directeur culinaire du *Eat-Hola tapas bar* au W Verbier. Réputé pour son approche originale de la cuisine et sa créativité, Sergi se distingue dans la scène culinaire par sa passion pour la musique. Guitariste dans le groupe de rock espagnol ‘Los Canguros’, il est connu pour être un ‘chef rock-star’.

[www.sergiarola.es/](http://www.sergiarola.es/) et [www.eathola-verbier.ch](http://www.eathola-verbier.ch)

**Franck Giovannini.** Amateur de concours culinaires, il a remporté deux fois la sélection Suisse du Bocuse d’or et en est aujourd’hui le président de l’Académie Suisse. Vainqueur du Concours International des Disciples d’Escoffier en 2009, il est depuis 2012 à la tête du Restaurant de l’Hôtel de Ville de Crissier doté de 3 étoiles Michelin et élu meilleur restaurant du monde 2016. [www.restaurantcrissier.com/](http://www.restaurantcrissier.com/)

**Michel Roth** est un grand Chef de cuisine français et est aussi, entre autres, Bocuse d’Or et Meilleur Ouvrier de France. Après plusieurs années au restaurant l’Espadon au Ritz pour lequel il reçut 2 étoiles Michelin, Roth devint Chef exécutif et conseiller culinaire du restaurant “Bayview” à l’hôtel Président Wilson à Genève, où il obtint 1 étoile Michelin en 2013. [www.hotelpresidentwilson.com/restaurant-bayview](http://www.hotelpresidentwilson.com/restaurant-bayview)

**Jacques Pourcel** est un cuisinier agitateur, audacieux, homme de mots et d’esprit, libre et curieux. Les inséparables frères Pourcel, voyageurs dans l’âme déclinent leur savoir-faire culinaire dans de nombreuses grandes capitales. Leur restaurant “Le Jardin des Sens” était triplement étoilé ; passeurs de goûts et d’émotions méditerranéennes, stimulateurs de rencontres, créateurs de concepts, ils ne se revendiquent d’aucune école et aiment partager leur passion. [www.terminalpourcel.com/](http://www.terminalpourcel.com/) & [foodandsens.com/category/pourcel-news/](http://foodandsens.com/category/pourcel-news/)

**Alain Caron.** Chef de cuisine vedette d’origine française, Alain est basé au Pays-Bas et fait partie du jury de l’émission MasterChef Hollande. Il est aussi l’auteur de nombreux livres de cuisine et a interviewé la plupart des plus grands Chefs dans le monde. Amoureux des bons produits et fin connaisseur du terroir hollandais, il ouvre le Café Caron à Amsterdam en Novembre 2016. [www.alain.nu/](http://www.alain.nu/) & [www.cafecaron.nl/](http://www.cafecaron.nl/)

**Thierry Drapeau.** D’origine vendéenne, sa cuisine a des saveurs empruntées aux régions de France qu’il a visitées au cours de son parcours professionnel. Ses créations sont le résultat d’un travail passionné, d’une volonté d’offrir les meilleurs produits et d’en exalter toute la pureté. Thierry Drapeau sait séduire par une belle cuisine de terroir, riche et inventive servie dans son restaurant 2 étoiles Michelin à St-Sulpice-le-Verdon. [www.restaurant-thierrydrapeau.com/](http://www.restaurant-thierrydrapeau.com/)

**Didier Corlou.** Breton d’origine, il est un véritable “nez” des épices. Grand voyageur, il compose ses mélanges d’épices, ses sels parfumés et ses assaisonnements. Inspiré par la tradition française mêlée aux saveurs vietnamiennes, Didier Corlou propose sa cuisine Signature dans 5 restaurants dont le fameux “La Verticale” à Hanoi. [www.epices-corlou.com/](http://www.epices-corlou.com/) & [verticale-hanoi.com/](http://verticale-hanoi.com/)

**Christophe Paucod** a ouvert le premier bouchon lyonnais du Japon dans le quartier authentique et historique de Kagurazaka à Tokyo. Son Restaurant “*Lugdunum Bouchon Lyonnais*” pour lequel il reçut 1 étoile Michelin en 2011, propose une cuisine traditionnelle lyonnaise dans une ambiance chaleureuse et authentique. [www.lyondelyon.com](http://www.lyondelyon.com)

**Laurent Peugeot,** le ‘Chef voyageur’. Fort d’un métissage entre l’Asie et la Bourgogne, d’une fusion culinaire mêlant subtilité, saveurs et créations innovantes, Laurent vécu au Japon et s’expatria ensuite à Singapour. Propriétaire du “*Charlemagne*” qui obtint 1 étoile Michelin en 2006, il y propose une cuisine alliant les produits bourguignons et l’influence nipponne. [www.laurentpeugeot.com](http://www.laurentpeugeot.com) & [www.lecharlemagne.fr](http://www.lecharlemagne.fr)

**Sébastien Bouillet.** Pâtissier-chocolatier basé à Lyon et au Japon Sébastien Bouillet fait partie de cette nouvelle génération du sucré dynamique. Passionné et novateur il développe des créations originales et modernes dont les bonbons chocolat les ‘*Bouches B*’ et les rouges à lèvres à croquer. Afin de partager son savoir-faire avec le grand public, Sébastien ouvrit son école ‘*Gâteau Ecole*’ en 2009. [www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

## **A propos du W Verbier**

Élu meilleur hôtel de Ski de Suisse et Meilleur Hôtel de ski au monde 2016 lors du World Ski Awards, W Verbier est le premier refuge alpin des Hôtels W Worldwide et le seul hôtel d'une chaîne internationale à Verbier. Perché à 1531 mètres d'altitude, il offre avec un accès direct à plus de 400 km de pistes de ski et de sentiers de randonnées. Idéalement situé à quelques mètres à peine des principales remontées mécaniques de Verbier, l'hôtel propose 123 chambres et suites élégantes toutes avec balcon privatif, lit Signature W et cheminée.

Ouvert toute l'année, l'établissement offre à ses hôtes et visiteurs 6 bars et restaurants dont le W Café avec des viennoiseries, boissons chaudes, jus frais, des plats du jour et des snacks à déguster sur place ou à emporter. Après une journée intense sur les pistes, les DJ Résidents mettent l'ambiance à l'après-ski autour du bar W Off Piste. En été le W Off Piste se transforme en une plage de sable fin avec terrain de volley, transats et salons ombragés. En journée ou en soirée, les mixologues du W Living Room préparent des cocktails tendances à déguster autour d'un feu de cheminée, sur la terrasse avec une vue panoramique ou avec un cigare dans le Cigar Lounge. Le W Kitchen récemment ouvert, a sur sa carte une déclinaison de plats gourmands et raffinés élaborés avec les produits locaux les plus frais. Les aficionados de tapas trouveront leur bonheur avec les tapas Signature de Sergi Arola préparés en direct depuis la cuisine ouverte du Eat-Hola Tapas Bar et les fans de sushis pourront se régaler des délices du pays du soleil levant au Carve Sushi bar.

Idéal pour se détendre et recharger les batteries, le AWAY® Spa est un havre de sérénité de 800 m<sup>2</sup>. Son cadre envoûtant invite à la relaxation. Les visiteurs peuvent profiter de la piscine chauffée intérieure/extérieure WET®, des hammams, sauna, jacuzzi et des soins prodigués par nos experts dans l'une des 9 salles de soins, avec dorénavant les soins State-Of-The-Art de la célèbre marque La Prairie. Les équipements derniers cri de la salle de fitness FIT ouverte 24/7 et l'espace de yoga privé permettent de rester en forme.

Avec 300 m<sup>2</sup> d'espace de réunion, W Verbier accueille les événements privés et les séminaires d'entreprise.

S'il y a quoi que ce soit que nous puissions faire pour rendre le séjour de nos hôtes inoubliable, notre service exclusif Whatever/Whenever est là pour répondre à toutes les demandes.

**Pour plus d'information visitez : [www.wverbier.com](http://www.wverbier.com) et [www.facebook.com/wverbier](http://www.facebook.com/wverbier)  
Suivez @WVerbier sur Twitter et Instagram.**

**Contact Presse :** Stéphanie Oliver. Directeur Marketing & Communications W Verbier.  
T. +41 27 472 86 01 // E. [stephanie.oliver@whotels.com](mailto:stephanie.oliver@whotels.com)