

W VERBIER PRESENTS:

HAUTE CUISINE

THE ULTIMATE GASTRONOMIC EXPERIENCE

05/04 - 08/04/2017

2ND EDITION



VERBIER

HAUTE CUISINE

THE ULTIMATE GASTRONOMIC EXPERIENCE

05/04 - 08/04/2017

4 JOURS
10 CHEFS
14 ÉTOILES
MICHELIN
12 ÉVÈNEMENTS

CUISINE
COCKTAILS
MUSIQUE
ÉNERGIE

4 DAYS
10 CHEFS
14 MICHELIN
STARS
12 EVENTS

FOOD
COCKTAILS
MUSIC
FUEL

#DETOX.RETOX.REPEAT

MISE EN BOUCHE

BIENVENUE À L'EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE ULTIME.
2^{ÈME} ÉDITION

Durant quatre jours, W Verbier se transforme en destination gastronomique. Du 5 au 8 avril, 10 chefs talentueux venant du monde entier collaborent à la création d'une expérience culinaire inédite.

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

RÉSERVEZ VOTRE PLACE.

Tous les jours des cours de cuisine, des soirées thématiques et des menus exceptionnels raviront les convives.

WHAT'S HAPPENING

WELCOME TO THE ULTIMATE
GASTRONOMIC EXPERIENCE.
2ND EDITION

For four days, W Verbier will be transformed into a gastronomic destination in Switzerland. From April 5-8, 10 talented chefs from all over the world will be invited to create a mind-blowing culinary experience.

The second edition of Haute Cuisine promises beautiful surprises, new interactions and the sharing of a common passion: gastronomy.

SAVE YOUR SEAT.

Every day, cooking classes and flavorful theme-based dinners will bring emotions to guest's palate.

HAUTE CUISINE

RENCONTREZ LES CHEFS
MEET THE CHEFS



SERGI AROLA

BARCELONE, ESPAGNE
CHEF 2 ÉTOILES

Directeur Culinaire du Eat-Hola tapas bar au W Verbier et propriétaire du restaurant doublement étoilé "Sergi Arola Gastro" à Madrid, Sergi est réputé pour sa cuisine créative. Passionné de musique, il est aussi connu pour être un "chef rock-star".

BARCELONA, SPAIN

2-MICHELIN-STARRED CHEF

Culinary Director at Eat-Hola tapas bar W Verbier and owner of a two Michelin-starred restaurant, the "Sergi Arola Gastro" in Madrid, he is renowned for his creative cuisine. Sergi, also known as a "rock-star chef", stands out in the culinary scene with his passion for music.



FRANCK GIOVANNINI

CRISSIER, SUISSE
CHEF 3 ÉTOILES

Amateur de concours culinaires, il a remporté 2 fois la sélection Suisse du Bocuse d'or et fut vainqueur au Concours International des Disciples d'Escoffier en 2009. Depuis 2012, il est à la tête du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, doté de 3 étoiles Michelin et élu meilleur restaurant du monde 2016.

CRISSIER, SWITZERLAND
3-MICHELIN-STARRED CHEF

He won the Swiss Bocuse d'Or selection twice and the international competition of the Disciples of Escoffier in 2009. Since 2012, Chef Franck Giovannini is the executive chef at the 3-Michelin-star restaurant of the 'Hôtel de Ville de Crissier', voted best restaurant in the world in 2016.



MICHEL ROTH

GENÈVE, SUISSE
CHEF 2 ÉTOILES

Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, Michel Roth a été récompensé de 2 étoiles Michelin à 'l'Espadon', restaurant du Ritz Paris. Aujourd'hui, Chef exécutif et conseiller culinaire du restaurant 'Bayview' à l'hôtel Président Wilson, Genève, il y reçu 1 étoile Michelin en 2013.

GENEVA, SWITZERLAND
2-MICHELIN-STARRED CHEF

With impressive titles like the Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France to his name, Roth has 19 years of experience in the 2-Michelin-star restaurant of Hôtel Ritz. He became the executive Chef and culinary advisor of Hotel President Wilson, Geneva, where he received 1 Michelin star for the restaurant 'Bayview' in 2013.



JACQUES POURCEL

MONTPELLIER, FRANCE
CHEF 3 ÉTOILES

Jacques est un cuisinier agitateur, homme de mots et d'esprit. Le fameux restaurant des frères Pourcel "Le Jardin des Sens" s'est vu récompensé de 3 étoiles Michelin. Voyageurs dans l'âme, passeurs de goûts et d'émotions méditerranéennes, ils ne se revendiquent d'aucune école et aiment partager leur passion.

MONTPELLIER, FRANCE
3-MICHELIN-STARRED CHEF

Jacques is a chef who likes to get things moving. Audacious, he is a man of words. The famous restaurant of the Pourcel brothers, "Le Jardin des Sens", had 3-Michelin-star. Purveyors of Mediterranean tastes and emotions, creators of concepts, they do not claim any influences and like to share their passion.



ALAIN CARON
AMSTERDAM, HOLLANDE

Chef de cuisine vedette d'origine française, Alain est basé aux Pays-Bas et fait partie du jury de l'émission MasterChef Holland. Il est aussi l'auteur de nombreux livres de cuisine. Fin connaisseur du terroir hollandais, il ouvre le "Café Caron" à Amsterdam en Novembre 2016.

AMSTERDAM, HOLLAND

A culinary phenomenon. Alain lives in the Netherlands and is one of the jury of the TV show MasterChef Holland, he is also the author of many cookbooks. Fine connoisseur of the Dutch local products, he opened "Café Caron" in Amsterdam in November 2016.



THIERRY DRAPEAU
VENDÉE, FRANCE
CHEF 2 ÉTOILES

D'origine vendéenne, sa cuisine a des saveurs empruntées aux régions de France qu'il a visitées tout au long de son parcours professionnel. 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.

VENDÉE, FRANCE
2-MICHELIN-STARRED CHEF

Originally from Vendée, Thierry Drapeau's cuisine mixes flavors from the regions of France that he visited during his career. Thierry knows how to seduce with a beautiful, rich and inventive local cuisine served in his 2-Michelin-star restaurant in St-Sulpice-le-Verdon.



DIDIER CORLOU

HANOI, VIETNAM

Breton d'origine, Didier Corlou 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 il propose sa cuisine Signature dans 5 restaurants dont le fameux "La Verticale" à Hanoi.

HANOI, VIETNAM

Originally from Brittany, Didier Corlou has a true "nose" for spices. A frequent traveler, he composes his own spices mixtures and seasonings. He draws his inspiration from the tradition of French cooking and Vietnamese flavors, and composes his signature cuisine in 5 restaurants including the famous "La Verticale" in Hanoi.



CHRISTOPHE PAUCOD

TOKYO, JAPON

CHEF 1 ÉTOILE

Christophe a ouvert le premier bouchon Lyonnais du Japon dans le quartier historique de Tokyo. Son restaurant "Lugdunum - Bouchon Lyonnais" propose une cuisine traditionnelle lyonnaise dans une ambiance chaleureuse et authentique. Il y reçoit 1 étoile Michelin en 2011.

TOKYO, JAPON

1-MICHELIN-STARRED CHEF

Behind the opening of Japan's first "Lyonnais bouchon" in the authentic and historical district of Kagurazaka in Tokyo. "Lugdunum", a small, unpretentious eatery serving hearty traditional Lyonnaise cuisine in a warm and authentic atmosphere for which he earned 1 Michelin-star in 2011.



LAURENT PEUGEOT

BOURGOGNE, FRANCE
CHEF 1 ÉTOILE

Le "Chef voyageur". Fort d'un métissage entre l'Asie et la Bourgogne, d'une fusion culinaire mêlant subtilité et créations innovantes, Laurent vécu au Japon puis à Singapour. Propriétaire du "Charlemagne" qui obtint 1 étoile Michelin en 2006, il y propose une cuisine alliant produits bourguignons et influence nipponne.

BURGUNDY, FRANCE
1-MICHELIN-STARRED CHEF

The "traveller chef". From Japan to Singapore, Laurent's cuisine is a fusion between Asia and Burgundy, mixing subtlety and innovative creations. Today, he is the owner and chef of the 1-Michelin-star restaurant the "Charlemagne", where Burgundian products meet Japanese cuisine.



STÉPHANE BONNAT

VOIRON, FRANCE
MAÎTRE CHOCOLATIER

Stéphane est l'un des rares professionnels à maîtriser son métier, la provenance ainsi que la qualité des fèves. Chocolatier-Confiseur par vocation, formé auprès des meilleurs en Europe, il a surtout appris les secrets du grand chocolat en travaillant avec son père, dans le laboratoire familial.

VOIRON, FRANCE
CHOCOLATE MASTER

A chocolatier with a vision. He is one of the rare professionals to master the origin and the quality of cocoa beans. A chocolatier and confectioner by profession, Stéphane may have travelled across Europe to train with the best, he learned the secrets of great chocolate by working with his father in the family laboratory.

JOUR 1 MERCREDI 05/04

11H - 13H
COURS DE CUISINE
AVEC SERGI AROLA &
DÉGUSTATION DU PLAT
AU EAT-HOLA TAPAS BAR

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

11H - 13H
COURS DE CUISINE
AVEC ALAIN CARON &
DÉGUSTATION DU PLAT
AU W KITCHEN

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

SOIRÉE "L'ASIE AUX SAVEURS DU VALAIS"

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 Stéphane Bonnat et sera accompagné des meilleurs vins du Valais.

MENU 5 PLATS :
350 Chf/personne
Apéritif et vin inclus

DAY 1 WEDNESDAY 05/04

11AM - 1PM
COOKING CLASS
WITH SERGI AROLA &
DÉGUSTATION INCL. WINE
@ EAT-HOLA TAPAS BAR

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

11AM - 1PM
COOKING CLASS
WITH ALAIN CARON &
DÉGUSTATION INCL. WINE
@ W KITCHEN

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

"ASIA TAKES OVER THE VALAIS" NIGHT

The chefs coming from Asia, Laurent Peugeot, Christophe Paucod and Didier Corlou, will revisit their signature creations with local Valaisan products. The audacious and sophisticated menu "Asia takes over the Valais" will end with a sweet dish by Stéphane Bonnat and will be accompanied by the best wines from the Valais.

5-COURSE MENU:
Chf 350/person
Incl. aperitif & wine

JOUR 2 JEUDI 06/04

11H - 13H
COURS DE CUISINE
AVEC LAURENT PEUGEOT &
DÉGUSTATION DU PLAT
AU EAT-HOLA TAPAS BAR

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

11H - 13H
COURS DE CUISINE
AVEC CHRISTOPHE PAUCOD &
DÉGUSTATION DU PLAT
AU W KITCHEN

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

SOIRÉE 'LES 5 SENS'

Lors de cette deuxième soirée, 5 Chefs éveilleront vos 5 sens avec un menu 5 plats. Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Thierry Drapeau et Stéphane Bonnat concocteront chacun un plat exclusif lié à l'un des 5 sens : la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût bien sûr.

MENU 5 PLATS :
350 Chf/personne
Apéritif et vin inclus

DAY 2 THURSDAY 06/04

11AM - 1PM
COOKING CLASS
WITH LAURENT PEUGEOT &
DÉGUSTATION INCL. WINE
@ EAT-HOLA TAPAS BAR

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

11AM - 1PM
COOKING CLASS
WITH CHRISTOPHE PAUCOD &
DÉGUSTATION INCL. WINE
@ W KITCHEN

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

'5 SENSES' NIGHT

During this second evening, 5 chefs will awake your 5 senses with a 5-course menu. Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Thierry Drapeau and Stéphane Bonnat will each cook an exclusive dish linked to one of the five senses: sight, sound, smell, touch and of course, taste.

5-COURSE MENU:
Chf 350/person
Incl. aperitif & wine

JOUR 3 VENDREDI 07/04

11H - 13H COURS DE CUISINE AVEC THIERRY DRAPEAU ET DÉGUSTATION DU PLAT AU EAT-HOLA TAPAS BAR

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

11H - 13H COURS DE CUISINE AVEC DIDIER CORLOU ET DÉGUSTATION DU PLAT AU W KITCHEN

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

SOIRÉE MUSIQUE & CUISINE

La soirée rassemblera 5 Chefs dont Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Christophe Paucod et Stéphane Bonnat. 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.

MENU 5 PLATS :

350 Chf/personne
Aperitif et vin inclus

DAY 3 FRIDAY 07/04

11AM - 1PM COOKING CLASS WITH THIERRY DRAPEAU & DÉGUSTATION INCL. WINE @ EAT-HOLA TAPAS BAR

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

11AM - 1PM COOKING CLASS WITH DIDIER CORLOU & DÉGUSTATION INCL. WINE @ W KITCHEN

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

MUSIC & FOOD NIGHT

The evening will be inspired by music as 5 of the chefs, including Sergi Arola, Jacques Pourcel, Alain Caron, Christophe Paucod and Stéphane Bonnat, will propose a menu influenced by their musical inspirations. Food-lovers will have the delightful experience of listening to the music tracks that have inspired their chefs, whether it is rock, classical, Latin or pop music – allowing them to really understand and feel each plates.

5-COURSE MENU:

Chf 350/person
Incl. aperitif & wine

JOUR 4 SAMEDI 08/04

11H - 13H COURS DE CUISINE DETOX AVEC JACQUES POURCEL ET DÉGUSTATION DU PLAT AU EAT-HOLA TAPAS BAR

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

11H - 13H COURS DE CUISINE DÉTOX AVEC STÉPHANE BONNAT ET DÉGUSTATION DU PLAT AU W KITCHEN

150 Chf/personne
1 300 Chf/10 personnes

SKIEZ AVEC LES CHEFS

Pour 2 cours de cuisine + 1 dîner par personne réservés, une chance d'être sélectionné pour skier avec les chefs et accompagné par **Géraldine Fasnacht**.

SOIRÉE DE CLÔTURE

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 d'exception suivi par une longue nuit de fête. Nos DJs feront danser les chefs et les invités jusqu'au bout de la nuit.

MENU 10 PLATS :

450 Chf/personne
Aperitif et vin inclus

DAY 4 SATURDAY 08/04

11AM - 1PM DETOX COOKING CLASS WITH JACQUES POURCEL & DÉGUSTATION INCL. WINE @ EAT-HOLA TAPAS BAR

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

11AM - 1PM DETOX COOKING CLASS WITH STÉPHANE BONNAT & DÉGUSTATION INCL. WINE @ W KITCHEN

Chf 150/person
Chf 1 300/10 persons

SKI WITH THE CHEFS

For 2 cooking classes + 1 dinner reserved per person, a chance to be selected to ski with the chefs, accompanied by **Géraldine Fasnacht**.

GRAND FINALE NIGHT

The night promises to be a festival of flavors as the Grand Finale dinner brings all the chefs to the kitchen for a "Retox" dinner. 10 chefs will collaborate to present a unique 10-course menu followed by a long night of partying with our Resident DJs at Carve nightclub.

10-COURSE MENU:

Chf 450/person
Incl. aperitif & wine

W Verbier presents/presente:

HAUTE- CUISINE 2017 CLOSING PARTY

In partnership with
Ron Zacapa

08/04/17
23.00 - 4.00

W Verbier
Carve Night Club

Upon invitation only/
Sur invitation seulement

W
VERBIER

EN COLLABORATION AVEC/
IN COLLABORATION WITH:

W
HOTELS
WORLDWIDE

Ron
Zacapa
Centenario

lafourchette
a TripAdvisor company

MERCI À NOS PARTENAIRES/
THANKS TO OUR PARTNERS:



RÉSERVEZ VOTRE TABLE/ BOOK YOUR SEAT

SALES.WVERBIER@WHOTELS.COM

T.+41 27 472 88 88

WVERBIER.COM/HAUTE-CUISINE

W Verbier
Rue de Médran 70
1936 Verbier
Switzerland

fb.com/wverbier/
[@wverbier](https://fb.com/wverbier/)
[#whautecuisine](https://fb.com/wverbier/)

spg.
Starwood
Preferred
Guest

ST REGIS

THE
LUXURY
Collection

W
HOTELS

Sheraton

WESTIN

MERIDIEN

TRIBUTE
PORTFOLIO

DESIGN
HOTELS

FOUR
POINTS

loft

element