

Glion Institute of Higher Education

29.11.2021 – 18:12 Uhr

Stéphane Décotterd, Chefkoch bei Glion Institute of Higher Education, erhält 18 Gault-Millau-Punkte

Glion-Sur-Montreux, Schweiz (ots/PRNewswire) -

Gault&Millau, der 1972 gegründete Restaurantführer von Weltruhm, verleiht Stéphane Décotterds Gourmet-Restaurant 18 Punkte. Diese "Note" bestätigt das Ausnahmetalent von Stéphane Décotterd, der mit seinem Betrieb vor kurzem an die Hotelfachschule in Glion umgezogen ist.

Die Rezension des Restaurantführers beschreibt Stéphane Décotterds Gourmet-Restaurant als "einen der Spitzenreiter unter Europas schönsten Restaurants".

Das im September dieses Jahres eröffnete Maison Décotterd umfasst drei exklusive kulinarische Bereiche, namentlich das Gourmet-Restaurant, das Bistro und die Lounge Bar, die zusammen einen eigentlichen Gastronomie-Pol bilden und Stéphane und Stéphanie Décotterd eine spektakuläre Kulisse zur Weiterführung ihres Strebens nach Exzellenz bieten.

Stéphane Décotterd kommentiert: *"Diese Auszeichnung mit 18 Punkten ist eine grosse Ehre für mich und mein Team. Sie ist eine schöne Belohnung für den enormen Einsatz, den wir über die letzten Monate geleistet haben, und ein Zeichen des Vertrauens in unsere Fähigkeit, das ambitionöse Projekt "Maison Décotterd" zum Erfolg zu führen."*

Die Menüs von Maison Décotterd sind, getreu der Philosophie des Chefs, das Ergebnis einer innovativen, nachhaltigen und originellen Küche, die sich auf lokal produzierte Produkte konzentriert. Unter der Vielzahl von Gerichten können die Gäste etwa eine Gämse aus dem Val-d'Illiez mit Kartoffelgnocchi an Safran aus der Schweizer Region Vulliens, einen Bündner Lachs aus Lostallo oder einen "Pâté en croûte" mit Geflügel aus dem Greyerzerland wählen.

"Wir schätzen uns glücklich, das Team von Maison Décotterd am Glion Institute of Higher Education zu beherbergen. Ganz besonders gefällt uns, mit welcher Begeisterung die Studierenden von Glion diese einmalige Chance, sich von kulinarischen Ausnahmetalenten inspirieren zu lassen, wahrnehmen", erklärte **Fabien Fresnel**, Chief Operating Officer von Sommet Education.

Maison Décotterd ist Mitglied der für Exzellenz stehenden Vereinigung Relais & Châteaux und somit Teil eines weltweiten Netzwerks mit 580 erstklassigen Hotels und Restaurants.

Über Glion Institute of Higher Education: www.glion.edu

Über Décotterd: <https://maisondecotterd.com>

Medienkontakte:
Anouck Weiss – media@sommet-education.com

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1698004/Stephane_and_Stephanie.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1665378/Glion_Institute_Maison_Decotterd_Logo.jpg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100087838/100881924> abgerufen werden.