

## MEDIENMITTEILUNG

---

# Premiere: Studierenden-Restaurant «Berceau des Sens» an der Ecole hôtelière de Lausanne erhält Michelin-Stern

**LAUSANNE / ZÜRICH, 6. Februar 2019 – Es ist ein Restaurant, wo Studierende – betreut durch erstklassige Dozierende – ihr Metier erlernen. Und es ist das erste Restaurant dieser Art, das nun mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird: Es heisst «Le Berceau des Sens» und ist an der Ecole hôtelière de Lausanne EHL, der weltbesten Universität für Hospitality-Management. Das Restaurant in Lausanne steht auch regulären Gästen jeden Tag ausser an den Wochenenden offen.**

Auch für den Guide Michelin ist es eine Premiere: Erstmals verleiht die prestigeträchtige Organisation einem Restaurantbetrieb in der Schweiz einen Michelin-Stern, der ausschliesslich von Studierenden betrieben wird. «Le Berceau des Sens» ist das hausinterne Schulungsrestaurant der weltberühmten Ecole hôtelière de Lausanne. Es steht unter der Leitung des Profi-Chefkochs Cédric Bourassin. Er pflegt mit den Lernenden eine moderne Handschrift mit einem Anspruch auf Topqualität. Sie orientiert sich an der Tradition der französischen Spitzenküche. Einen besonderen Schwerpunkt widmet Küchenchef Bourassin dem fünften Geschmackssinn «Umami» – dies nicht zuletzt eines langen Aufenthalts in Japan wegen.

Das «Berceau des Sens» ist ausser an den Wochenenden jeden Tag für Mittag- und Abendessen geöffnet. 22 Studierende produzieren und servieren feinste Menüs für das Restaurant mit 80 Plätzen. Sie werden dabei von sieben Dozierenden betreut. Das Restaurant gehört zum modernen Campus der EHL und überzeugt durch eine elegante, helle Inneneinrichtung. Cédric Bourassin, der unter anderem bei Anne-Sophie Pic (Lausanne Palace) sowie bei der innovativen Familie Bras in Laguiole (Massif Central) sein Können raffiniert hat, zeichnet seit 2018 für das Restaurant verantwortlich. Er wird unterstützt von einem [Dozierenden-Team](#), zu dem mit Davide Dargenio unter anderem der beste Sommelier Italiens zählt. «Wir haben nicht explizit auf den Stern hingearbeitet. Primäres Ziel ist es, unsere Studierenden optimal auszubilden. Diese wunderbare Auszeichnung ist jedoch eine Anerkennung unseres Strebens nach Exzellenz in allen Belangen im Dienste unserer Gäste. Ich bin natürlich entsprechend stolz auf diesen Meilenstein und danke der Jury von Guide Michelin für ihr Vertrauen», erklärt Cédric Bourassin anlässlich der Verleihung in Luzern.

«Le Berceau des Sens» hat bereits von Gault & Millau Bestnoten als einziges, von Studierenden in der Schweiz betriebenes Restaurant erhalten und trägt aktuell 16 Punkte. «Wir sind natürlich sehr stolz auf diese Auszeichnung. Sie bestätigt nicht nur, dass unser Ausbildungskonzept auf der Höhe der Zeit und damit des Geschmacks in der Gastronomie ist, sondern sie untermauert auch unseren Anspruch, in unseren Dienstleistungen in der Hospitality-Branche durch gelebtes Vorbild internationale Bestleistungen zu erbringen. Was draussen in der Praxis Erfolg haben soll, muss im eigenen Hause erprobt werden», hält Michel Rochat, CEO der EHL, fest.



Darf sich mit seinem Studierenden-Team im Restaurant «Berceau des Sens» neu über einen Michelin-Stern freuen: Chefkoch Cédric Bourassin.

#### **Kurzporträt Cédric Bourassin**

Cédric Bourassin ist seit 2016 Dozent für Practical Arts und seit 2018 Chef de Cuisine im «Berceau Des Sens» an der EHL, wo er Studierenden die Fertigkeiten und Techniken der gehobenen Küche und Kochkunst vermittelt. Nach dem Erwerb des «Brevet Technicien Supérieur Option B in Art Culinaire de la Table» verfolgte Bourassin eine internationale Karriere mit Stationen in Restaurants und Hotels in Europa, Malaysia und Japan. Nach 16 Jahren im Beruf gelang ihm sein bislang grösster Karriereerfolg: Als Chefkoch und Direktor im «Michel Bras Toya» auf Hokkaido wurde er mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet.



Im «Berceau des Sens» an der EHL arbeiten Studierende mit Spitzenköchen und ausgewiesenen Experten wie Eric Iunker, Maître d'enseignement senior, Hand in Hand für ein perfektes kulinarisches Erlebnis.

### Über die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)

Die EHL ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 das Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. In ihrer auch heute noch wegweisenden Ausbildung für die Hotellerie und den Hospitality-Sektor leistet sie Pionierarbeit. Das Ergebnis ist eine einzigartige globale Gemeinschaft mit 25'000 Hospitality-Führungskräften, die alle die traditionellen Werte der EHL vertreten.

Als führende Universität bietet die EHL Studiengänge für begeisterte, talentierte und ambitionierte Studierende aus 115 Ländern. Im Rahmen ihrer Bachelor-, Master- und Zertifikatsprogramme eröffnet die EHL den Studierenden in den verschiedenen Phasen ihrer Laufbahn vielfältige [Ausbildungsmöglichkeiten](#) – auf dem Campus in Lausanne ebenso wie online.

Die EHL ist die weltweit führende Institution im Hotelmanagement mit der [höchsten Beschäftigungsquote](#) der Branche. Sie ist ein Unternehmen der EHL Holding SA, einer Gruppe, die sich der Lehre im Gastgewerbe verschrieben hat.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [ehl.edu](http://ehl.edu) oder folgen Sie uns auf Twitter [@EHLnews](https://twitter.com/EHLnews).

### Kontakt

Medienstelle EHL Deutschschweiz  
Dr. Reto Wilhelm, Panta Rhei PR  
Tel. +41 (0)44 365 20 20; [r.wilhelm@pantarhei.ch](mailto:r.wilhelm@pantarhei.ch)