



Grand Hotel Kempinski Geneva Le Grill : la sobriété du *nec plus ultra*...

Dernière touche à la palette culinaire du Grand Hotel Kempinski Geneva, Le Grill vient d'ouvrir ses portes. Situé au premier étage de l'hôtel, ses maître-mots sont qualité et sobriété. Tant le contenu de l'assiette que ce qu'il y a autour ont fait l'objet d'une réflexion minutieuse, privilégiant à chaque instant la plus haute qualité.

L'émotion du beau et du bon

Conçu par l'architecte d'intérieur Tarek Hegazy, de A.B.Living Design, Le Grill reflète d'abord un état d'esprit. Ici, on vient pour déguster des mets simples mais de première qualité, pas pour avaler un en-cas. Les couleurs dominantes sont les couleurs de l'émotion : noir et rouge. Le Grill traduit le dépouillement de l'ensemble du bâtiment et son aspect « zen », tout en utilisant des matériaux classiques.

On pénètre dans Le Grill par un espace d'accueil spacieux, avec un bar d'attente, où l'on peut prendre un apéritif confortablement installé dans un fauteuil de lounge. Ici, le bois est de l'ébène, rehaussé par endroits de dorures à la feuille d'or. Au sol, du granit brésilien noir fait la transition visuelle entre l'espace bar et la salle à manger, dont le plancher est fait de noyer ancien, en provenance d'Angleterre.

Les surfaces sont traitées de manière unique ; ici, avec des feuilles de cuivre de 10 cm par 10, en provenance de Chicago, faites de lamelles assemblées à la main. Là, une paroi est couverte de nacre qui, appliquée sur un fond couleur chocolat, paraît chatoyer.

Les tables sont décorées d'un chemin de table rouge, de roses rouges et les lambrequins, au-dessus des baies vitrées, sont rouges également, dans un code couleur qui se veut en décalage par rapport à celui du reste de l'hôtel.

De nouveaux airs, sur des partitions connues...

La cuisine, avec son grill de 1,4 m de large et sa rôtissoire de 1,8 m de haut, est ouverte sur la salle et deux grandes armoires frigorifiques révèlent, à qui s'y intéresse, les poissons et les viandes qui attendent d'être apprêtés.

La carte, signée par les Chefs Olivier Villette et Rodolphe Collet, est fondée sur les bases de la cuisine française, mais se veut une interprétation moderne de mets traditionnels. La meilleure illustration de la mise en œuvre de ce concept est le pâté pantin. Grand classique de la cuisine française, il est, au Grill, uniquement à base de veau et de canard, avec un cœur de foie gras de canard, et servi avec une confiture de tomates vertes au gingembre et citron vert. Mais on pourrait aussi citer la tarte Tatin avec crème double de Gruyère et sorbet de pommes, mise au point par le Chef pâtissier Jean-Marc Guillot, meilleur ouvrier de France 1997.

Les mets qui nécessitent une préparation préalable sont intégralement travaillés par la brigade du Grill. C'est notamment le cas du saumon fumé, assaisonné et fumé sur place.

./.

Une cuisine simple pour des accords expressifs

C'est précisément la simplicité des plats qui en fait toute la difficulté. Puisque les produits sont juste passés au grill ou à la broche, la matière première doit être irréprochable. Pour s'en assurer, et sélectionner les meilleurs morceaux, les Chefs ont rencontré tous les fournisseurs de viandes et de poissons avant d'arrêter la carte des mets. Le bœuf se décline en Simmental, charolais, US, ou Wagyu Kobe d'Australie ; l'agneau vient d'Ecosse, du Limousin ou d'Adret (sud-est de la France) ; la cannette, de Challans et le poulet, de Bresse. Les amateurs de poisson auront notamment le choix entre un saumon écossais, un homard bleu de Bretagne ou un bar de ligne. Ce choix variera en fonction des saisons et des périodes de pêche.

Les mets sont le plus souvent relevés simplement avec du sel, du poivre et de l'huile. Mais, pas n'importe lesquels ! A côté du traditionnel sel de Guérande, vous aurez le choix entre sel rose ou sel noir d'Hawaï, à la saveur légèrement soufrée. Le poivre se décline en couleurs : noir, blanc, vert rose-rouge. Quant à l'huile, elle se la joue pimentée aux poireaux.

Le Grill propose en outre des pièces exceptionnelles, sur réservation, telles la truffe entière en feuilleté, le foie gras en brioche, le poulet de Bresse rôti, le gigotin des Pyrénées ou le jarret de veau.

Des vins plaisir

A l'initiative du directeur F&B du Grand Hotel Kempinski Geneva, Marc Duverneuil, la carte des vins vise avant tout le plaisir de la dégustation, loin des méthodologies convenues. Pour cela, elle est organisée en saveurs en non en régions. Les blancs seront choisis parmi les « frais et fruités » ou « fins et élégants » ; les rouges seront « gais et légers », « intenses et généreux » ou « structurés et charpentés ». Dans chaque catégorie, on aura le choix entre des vins de la région, des vins français bien connus ou des découvertes du Nouveau-Monde. Quelques vieux millésimes et crus rares ne manqueront pas de satisfaire aux exigences des amateurs éclairés.

En 2007, Kempinski Hotels a célébré ses 110 ans d'expérience dans l'hébergement de luxe. Fondé en Allemagne, le Groupe compte aujourd'hui des hôtels en Europe, au Moyen Orient, en Afrique, en Amérique du Sud et en Asie, dans des villes renommées telles Abou Dhabi, Pékin, Berlin, Budapest, Buenos Aires, Istanbul, Londres et St Moritz. Riche de sa tradition, le Groupe gère une véritable collection d'hôtels allant du monument historique au bâtiment le plus avant-gardiste. Aujourd'hui, le portefeuille de Kempinski compte 59 établissements de grand luxe.

Kempinski est membre de Global Hotel Alliance, aux côtés de Dusit Hotels & Resorts, Landis Hotels & Resorts, Marco Polo Hotels, Omni Hotels, Pan Pacific Hotels & Resorts et Leela Palaces Hotels & Resorts.

www.kempinski.com - www.globalhotelalliance.com

Réservations Le Grill : tél. 022 908 92 20

En semaine, menu 3 plats à CHF 68.- ou plat + dessert à CHF 48.-

Pour tout renseignement complémentaire, Alexandra Rys, attachée de presse, se tient à votre disposition au tél. +41 22 702 16 50, courriel : arys@essentiel.com.ch

Des photos haute résolution peuvent être téléchargées depuis le site www.kempinski-geneva.com (colonne de navigation de gauche, aller sous « l'hôtel », puis choisir « galerie photos » et suivre les instructions).



Olivier VILLETTE, Chef Exécutif

Olivier Villette est né le 26 juillet 1971 à Nice. Il a passé toute son enfance dans le sud de la France et par la suite quatre années au Gabon.

Il obtient son Certificat d'Aptitude Professionnelle au Lycée hôtelier de Nice en 1989, et fait ses premières armes lors de son apprentissage à "La Rôtisserie de Saint-Pancrace", étoilée Michelin à Nice, où il découvre la gastronomie. Cette année-là, il rejoint Libreville (Gabon) et prend les commandes de "L'Imprévu", restaurant gastronomique de la capitale gabonaise où il peut développer sa créativité et diriger une brigade.

Pour parfaire sa formation, il retourne à Paris en 1990 et poursuit son parcours de restaurants étoilés. Il rejoint ainsi la brigade de Manuel Martinez à "La Tour d'Argent", 3* Michelin, de mars 1992 à juillet 1993. De septembre 1993 à mars 1995, il suit Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France, en Suisse, et effectue un premier passage au "Cygne", 1* Michelin, restaurant gastronomique du Noga Hilton Genève.

Il peaufine ensuite son expérience auprès de Bernard Ravet à "L'Ermitage" à Vufflens-le-Château, 2* Michelin, de mai 1995 à juillet 1997, puis intègre la brigade de Gérard Rabaey, au Pont de Brent, 3* Michelin, et le secondera jusqu'en mars 1999.

Très attaché à Genève, après 7 années passées dans la haute gastronomie, il rejoint "Le Patio", où il redécouvre la simplicité et la convivialité, d'avril 1999 à mars 2000.

Le Noga Hilton lui propose alors de prendre les commandes du "Cygne", qui conservera 1 étoile Michelin de mars 2000 à décembre 2001. Toujours en quête de nouveaux défis, il est promu chef exécutif dès décembre 2001. Responsable du Cygne, de la Grignotière, du Bistrouai et du Service traiteur, Olivier Villette acquiert ainsi une solide expérience, toutes gastronomies confondues, de la mise en place de grands événements, mais également de gestion, tant du personnel que des chiffres !

Repéré par la société Ringier pour être l'un des animateurs de l'émission culinaire télévisée Al Dente. Olivier Villette relève avec joie ce nouveau défi depuis 2005.

En 2007, il est intronisé Maître Rôtisseur auprès de la confrérie de la chaîne des Rôtisseurs.

Très impliqué dans les projets de rénovation du Palace Hilton, puis du Grand Hotel Kempinski Geneva, depuis Décembre 2007, il est très fier de diriger aujourd'hui ces grands concepts innovateurs que sont le « Floortwo » et « Le Grill ».

www.kempinski-.geneva.com



Jean-Marc GUILLOT, Chef Pâtissier

Dresser la liste des médailles et récompenses de Jean-Marc Guillot demanderait plusieurs pages ! Né en 1962, son parcours est riche d'expériences, bien avant l'obtention de sa maîtrise de pâtissier, chocolatier, confiseur, traiteur, en 1990.

Compagnon du Tour de France des Devoirs unis, les plus grandes tables françaises ont vu défiler ses créations : ainsi, il est chef pâtissier à l'Auberge du Père Bise, à Talloires, en 1987, chez Marc Veyrat, à l'Auberge de l'Eridan, à Veyrier du Lac, de 1987 à 1989 et de 1996 à 1998, chez Georges Blanc, de 1992 à 1996, avant d'arriver à Genève en 2002.

Dans l'intervalle, Jean-Marc Guillot a participé à plus de 40 concours nationaux et internationaux, dans les catégories glace, chocolat, pâtissier, remportant de nombreuses médailles. Il est sacré Champion du monde la pâtisserie en 1993 puis, en 1997, Meilleur Ouvrier de France, glacier.

Mais Jean-Marc Guillot est aussi un enseignant actif. Professeur de pâtisserie dans diverses écoles, conseiller pour l'Enseignement technologique de l'Académie de Lyon, il est, depuis 1984, examinateur, en France, pour les certificats d'aptitude professionnelle (CAP) de pâtisserie, de glacier et de chocolatier.

Glacier, Jean-Marc Guillot fait aussi montre de ses talents dans la sculpture. Au fil des ans, il aura sculpté plus d'une centaine de tonnes de glace, parfois en équipe. Il est d'ailleurs, de 1999 à 2003, Président des sculpteurs sur glace hydrique français.

Enfin, quand il n'est pas à ses fourneaux, Jean-Marc Guillot écrit des livres de recettes. Il a également fait quelques apparitions sur des plateaux de télévision, notamment sur Canal+, Antenne 2 et France 3.