



Edgard Bovier, 1 Michelin-Stern und 18 Gault&Millau-Punkte,
La Table d'Edgard, Lausanne Palace, Lausanne



Heiko Nieder, 2 Michelin-Sterne und 19 Gault&Millau-Punkte,
The Restaurant, Dolder Grand, Zürich

ADVERTORIAL

MIT DEM STAR ZU DEN STERNEN

Nespresso meets Heiko Nieder & Edgard Bovier

Das gleiche Streben nach höchster Qualität, die gleiche Leidenschaft für exquisite Erlebnisse, das gleiche Qualitätsdenken verbindet die besten Küchenchefs und Nespresso. Kaffee ist nicht nur der Schlusspunkt einer Mahlzeit, sondern ein feines Gewürz, das wichtige Akzente setzt. Emotionen und Überraschungen sind angesagt.

Edgard Bovier bringt es auf den Punkt: «Meine Aufgabe ist es, die Köstlichkeiten der Natur zu verfeinern.» Der Meister der mediterranen Küche liebt Produkte mit Tradition und Gusto. Für ihn ist Kaffee wie Olivenöl, jede Sorte hat ihren eigenen Charakter.

Für Heiko Nieder ist Kaffee ein feines aromatisches Gewürz, dessen Anwendung höchste Präzision erfordert. Auch wenn Zufall Quelle der Kreativität ist, braucht es höchstes fachliches Können, um eine Inspiration in Genuss zu verwandeln. Seine innovative Küche zeichnet sich durch ihre kühnen und virtuos-osen Geschmackskombinationen aus.

Nespresso bringt natürliche Synergien in die Welt der gehobenen Gastronomie und kreiert damit eine einzigartige Verbindung zu der Welt des Fine Dining. Nespresso ist stolz auf die Partnerschaften mit einzigartigen Vereinigungen wie Relais & Châteaux, Jeunes Restaurateurs d'Europe und Bocuse d'Or.

Vom 4. bis 25. November finden die sechsten Nespresso Gourmet Weeks statt. 25 Topchefs der Schweiz zelebrieren gemeinsam mit Nespresso ihre ausserordentliche Leidenschaft für Geschmackserlebnisse und kreieren spezielle Gerichte, die Nespresso-Kaffee als Zutat enthalten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.nespresso.com/gastronomie

NESPRESSO®

