



## Communiqué de presse

### **Thomas Neeser élu «Cuisinier d'hôtel de l'année»**

*Dans le classement des hôtels du magazine économique suisse Bilanz, Thomas Neeser, chef de cuisine du Grand Hôtel du Lac à Vevey, a été élu « Cuisinier d'hôtel de l'année ».*

**Vevey, le 24 juillet 2015** – Flatteuse distinction pour Thomas Neeser, le chef du Grand Hôtel du Lac à Vevey. Agé de 42 ans, il a été élu «Cuisinier d'hôtel de l'année» dans le classement des hôtels de cette année du magazine économique suisse Bilanz.

Cet Allemand de naissance est depuis 2010 responsable du bien-être culinaire des clients dans l'hôtel cinq étoiles faisant partie des Relais & Châteaux. Le grand chef met essentiellement l'accent sur les produits régionaux et de saison. Il lui tient beaucoup à cœur de laisser les différents ingrédients de ses plats s'exprimer de la manière la plus naturelle qui soit. «J'aime l'authenticité dans la cuisine, d'où qu'elle vienne», explique Thomas Neeser. Il est aussi très attaché à la relation de la région avec la nature et le lac et ses menus sont influencés par cette proximité avec la nature.

Thomas Neeser a toujours voulu devenir cuisinier. Il ne se souvient pas avoir eu le désir d'exercer une autre profession. Avant d'être engagé à Vevey, il a travaillé aux côtés de chefs célèbres comme Herbert Langendorf, Peter Liebold, Michel Chabran et Christian Willier et il fut également chef de cuisine au Restaurant «Lorenz Adlon» à Berlin.

Le Directeur de l'hôtel, Luc Califano, se dit extrêmement heureux de la distinction dont fait l'objet son chef de cuisine: «Thomas Neeser a apporté au Grand Hôtel du Lac un vaste savoir-faire et de longues années d'expertise dans la haute gastronomie. Grâce à ses idées innovantes, il apporte un vent de fraîcheur dans la cuisine et il est aussi un exemple pour son équipe tant sur le plan professionnel que sur le plan humain.»

Au Grand Hôtel du Lac, les visiteurs peuvent se régaler soit au réputé restaurant gastronomique «Les Saisons» soit au bistrot «La Véranda». Le restaurant «Les Saisons» a été distingué aussi bien par le Guide Michelin que par GaultMillau et il séduit par sa diversité culinaire.

#### **Grand Hôtel du Lac**

Construit en 1868 sur les rives du lac Léman, le Grand Hôtel du Lac marie noblement le charme Belle Epoque au confort du 21<sup>e</sup> siècle. Les 50 suites raffinées offrent une vue imprenable sur le port, le lac et les Alpes françaises. L'établissement a été entièrement rénové en 2006 et décoré par le designer star Pierre-Yves Rochon. Membre Relais & Châteaux et Swiss Deluxe Hotels, cette maison 5 étoiles vient de lancer un nouveau service très original - un „Breakfast Concierge“ virtuel qui permet aux hôtes, via iPad, d'accéder à une sélection de prestations et de jeter un œil dans les coulisses de l'établissement.

Pour plus d'informations:

PrimCom  
Sophie Handke  
Tél. +41 44 421 41 21  
[s.handke@primcom.com](mailto:s.handke@primcom.com)  
[www.primcom.com](http://www.primcom.com)

Grand Hôtel du Lac  
Luc Califano  
Tél. +41 21 925 06 06  
[luc.califano@ghdl.ch](mailto:luc.califano@ghdl.ch)  
[www.grandhoteldulac.ch](http://www.grandhoteldulac.ch)