

THE DOLDER GRAND

8. Mai 2019 | 1

Medienmitteilung

Sperrfrist bis 10. Mai 2019

Gourmetfestival THE EPICURE:

3. bis 8. September 2019

**Bekanntgabe der Gastköche – Ticketverkauf startet
am 16. Mai**

THE EPICURE 2019 garantiert vom 3. bis 8. September ein hochkarätiges Line-up von Spitzenköchen aus Europa und Asien. Heiko Nieder sorgt gemeinsam mit herausragenden Küchenchefs für kulinarische Meisterleistungen. Die Mitglieder der diesjährigen Starbrigade kommen aus 11 Ländern und haben zusammen 30 Michelin-Sterne sowie 164,5 Gault-Millau-Punkte. Die Köche genießen Kultstatus, und einige zählen zu den absoluten Geheimtipps in der Fine-Dining-Szene. Der Vorverkauf für die Tickets startet am 16. Mai.

Das Gourmetfestival THE EPICURE – Days of Culinary Masterpieces findet in diesem Jahr von Dienstag, 3., bis Sonntag, 8. September, statt. Die Festivaltage The Evenings, The Masterclasses und The Final sind von beeindruckenden Gaumenerlebnissen geprägt. Bereits seit sechs Jahren ist der Event sowohl in der internationalen Kochszene als auch bei Gourmetfans weltweit ein fester Bestandteil der Food-Agenda. Zur sechsten Ausgabe von THE EPICURE kündigt das Dolder Grand ein hochkarätiges Line-up an.

The Evenings

Von Dienstag bis Samstag finden im The Restaurant The Evenings statt, an denen Heiko Nieder mit jeweils einem Gastkoch ein 8-Gang-Menü kreiert.

Dienstag:	Christian Jürgens, Überfahrt, Rottach-Egern, Deutschland (3 Michelin-Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte)
Mittwoch:	Alain Passard, Arpège, Paris, Frankreich (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte)
Donnerstag:	Esben Holmboe Bang, Maaemo, Oslo, Norwegen (3 Michelin-Sterne)
Freitag:	Jimmy Lim Tyan Yaw, JL Studio, Taichung City, Taiwan
Samstag:	Alvin Leung, Bo Innovation, Hongkong, China (3 Michelin-Sterne)

THE DOLDER GRAND

8. Mai 2019 | 2

The Final

Am Sonntag gipfelt das Festivalereignis THE EPICURE in seinem erlebnisreichen Finale. Wer schon immer einem kulinarischen Meister auf die Finger schauen wollte, kommt hier ins Schwelgen. Chef Fine Dining Heiko Nieder hat dazu neun Spitzenköche, einen Star-Pâtissier und einen Bartender geladen. Sie alle sind an Live-Kochstationen präsent.

Alvin Leung, Bo Innovation, Hongkong, China (3 Michelin-Sterne)

Jimmy Lim Tyan Yaw, JL Studio, Taichung City, Taiwan

Juan Amador, Amador, Wien, Österreich (3 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Jan Hartwig, Atelier, Bayerischer Hof, München, Deutschland (3 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Gerhard Wieser, Trenkerstube, Tirol bei Meran, Italien (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Angelos Lantos, Spondi, Athen, Griechenland (2 Michelin-Sterne)

Rico Zandonella, Rico's, Küsnacht, Schweiz (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Nick Bril, The Jane, Antwerpen, Belgien (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Ádám Mészáros, Onyx, Budapest, Ungarn (2 Michelin-Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte)

Heiko Nieder, The Restaurant, Zürich, Schweiz (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte)

Christian Hümbes, Star-Pâtissier, Deutschland

Christian Gentemann, Barchef der Bar am Steinplatz in Berlin, Deutschland – 2019 Auszeichnung «Most Innovative Bartender of the Year»

THE DOLDER GRAND

8. Mai 2019 | 3

Masterclasses

Zusätzlich finden während des Festivals von Experten geführte Masterclasses statt, wie zum Beispiel eine Verkostung von Château Palmer. Am Sonntag, 8. September 2019, wird das kulinarische Finale gefeiert.

THE EPICURE – Days of Culinary Masterpieces: 3. bis 8. September 2019

Ticketanfragen ab 16. Mai 2019 unter www.theepicure.ch

The Evenings	The Restaurant	CHF 598.00
The Masterclasses	Diverse Räumlichkeiten	ab CHF 68.00
The Final	Gallery und Gallery Lounges	CHF 448.00

Änderungen vorbehalten

Packages

THE EPICURE CHF 1'736.00 (für 2 Personen)

1 Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück

2 Tickets für die Teilnahme an einem Event der The Evenings mit 8-Gang-Menü inklusive Aperitif und Weinbegleitung

Unbegrenzter Zugang zum Dolder Grand Spa (4'000 m²)

THE EPICURE FINAL

CHF 1'436.00 (für 2 Personen)

1 Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück

2 Tickets für die Teilnahme an The Final

Unbegrenzter Zugang zum Dolder Grand Spa (4'000 m²)

Late Check-out bis 16.00 Uhr

Ansprechpartnerin für die Medien

Anna Siroka

Head of Marketing & Communications

Dolder Hotel AG

Tel +41 44 456 66 25

pr@dolderhotelag.com

The Dolder Grand

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.