

THE DOLDER GRAND

18. April 2023 | 1

Medienmitteilung

THE EPICURE – DIE INTERNATIONALE KOCHELITE ZU GAST IM DOLDER GRAND

Fünf Abende, ein grosses Finale, 29 Michelin-Sterne und unzählige Gault-Millau-Punkte: THE EPICURE versammelt vom 27. Juni bis 2. Juli 2023 erneut Spitzenköche aus Europa, Asien und Mittelamerika im Dolder Grand. Das hochkarätige Line-up der achten Ausgabe des Gourmetfestivals verspricht innovative Kraft und wegweisende Kreativität am Herd.



Das Dolder Grand ist Rückzugsort und Erlebnisdestination zugleich. Hier trifft moderne Architektur auf historisches Fundament, Kunst auf Kultur, Wellness auf Wellbeing und Kulinarik auf Mixology. Mit neuen Restaurantkonzepten, saisonalen Pop-ups, besonderen Events und Kooperationen mit anderen High-End-Marken erweitert das Dolder Grand laufend sein Angebot und sorgt für ein einzigartiges Gästeerlebnis.

Bereits zum achten Mal lockt das hauseigene Gourmetfestival THE EPICURE die internationale Kochelite nach Zürich ins Dolder Grand, um kulinarisch neue Massstäbe zu setzen. «Wir freuen uns, vom 27. Juni bis 2. Juli 2023 zwölf Meisterköche von drei Kontinenten bei uns im Dolder Grand zu begrüssen und das bereits vielfältige gastronomische Angebot mit einer kurzzeitigen «Kostprobe» zu erweitern», kommentiert General Manager Markus Granelli den Einsatz seiner Mitarbeitenden und den der Gastköche.

THE DOLDER GRAND

18. April 2023 | 2

An insgesamt fünf «Evenings» kreiert Heiko Nieder, 2-Sterne-Koch und Initiator von THE EPICURE, mit jeweils einem Gastkoch ein 8-Gang-Menü, das in dieser Konstellation bislang noch nie gekocht wurde. Den Auftakt am Dienstag, 27. Juni, macht Jonnie Boer, der seit über 31 Jahren in seinem mittlerweile mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant «De Librije» im niederländischen Zwolle die Gastronomie betreibt. Den nächsten Abend gestaltet Simon Rogan mit, dessen Imperium neben seinem 3-Sterne-Restaurant «L'Enclume» im Norden Englands weitere Restaurants und eine Farm umfasst. Am Donnerstag, 29. Juni, steht der 3-Sterne-Koch Guillaume Galliot am Herd. Nach Stationen unter anderem in Montpellier, New York, Singapur und Macau leitet der gebürtige Franzose heute das «Caprice» in Hongkong. Für Freitagabend konnte Sung Anh gewonnen werden: In seiner Jugend half er im elterlichen Restaurant in Kalifornien aus, bevor er für die US-Armee kochte und schliesslich den Weg in die Spitzengastronomie fand. Sein erstes «Mosu»-Restaurant eröffnete er in San Francisco. Später liess er das Restaurant in der südkoreanischen Hauptstadt Seoul wieder aufleben. Mittlerweile gibt es auch in Hongkong einen Ableger des 3-Sterne-Restaurants. Jorge Vallejo arbeitete in bekannten Haute-Cuisine-Restaurants wie «Noma», «Pujol» und «Diana», bevor er 2012 das «Quintonil» in Mexico City eröffnete. Michelin-Sterne werden in Mexiko nicht vergeben, aber 2022 wurde sein Restaurant auf Platz 9 der 50 besten Restaurants der Welt gewählt. Am Samstag, 1. Juli, kocht Vallejo an der Seite von Heiko Nieder.

Das grosse «Finale» von THE EPICURE findet am Sonntag, 2. Juli, statt: An neu gestalteten Live-Kochstationen können die Kreationen der Starköche gekostet werden. Neben Sung Anh ***, Guillaume Gaillot ***, Heiko Nieder ** und Jorge Vallejo stellen Patrick Mahler ** («focus ATELIER»/Vitznau), Franck Giovannini *** («Restaurant de l'Hôtel de Ville»/Crissier), Jeremy Chan ** («Ikoyi»/London), René Frank ** («CODA Dessert Dining»/Berlin), Sidney Schutte ** («Spectrum»/Amsterdam), Tohru Nakamura ** («Tohru in der Schreiberei»/München) und Álvaro Salazar ** («VORO»/Mallorca) ihr Können unter Beweis.

Tickets für THE EPICURE sind hier erhältlich: theepicure.ch

Über The Dolder Grand

Das Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten, vier Restaurants und saisonale Pop-ups. Das «The Restaurant» ist mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, und das «Restaurant Saltz» ist mit 14 Gault-Millau-Punkten dotiert. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das 1899 eröffnete Fünfsterne-Superior-Hotel trägt die Handschrift der renommierten Architektin Sylvia Sepielli und des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Es ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere [Medienseite](#).

Ansprechpartner/-innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

The Dolder Grand
Joachim Schweier
Senior Marketing & Communications Manager
Tel +41 44 456 60 00
joachim.schweier@dolderhotelag.com

PR/Ticular
Laura Amanzi
Managing Director Zürich
Tel +41 76 419 17 10
laura.amanzi@pr-ticular.com