



Paul Cabayé wird neuer Küchenchef im Restaurant Glacier

Grindelwald, 02. Februar 2023 – Chefkoch Robert Steuri verlässt nach einer fünfjährigen, davon zwei als Chefkoch erfolgreichen Aufbauphase das mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Glacier in Grindelwald auf Mitte April. Die Besitzer und Gastgeber des Boutique Hotel & Restaurant Glacier, Jan und Justine Pyott, konnten mit Paul Cabayé bereits einen Nachfolger auf Ende April finden. Cabayé ist kein unbekanntes Gesicht in der Schweizer Gastronomie. Er war ab 2017 Chef de Partie und ab 2019 bis 2021 Sous-Chef unter Franck Giovannini im Restaurant L’Hôtel de Ville de Crissier. Die neue Sous-Chefin im Glacier wird Stéphanie Anouk Zosso. Sie startet bereits Mitte Februar.

Das Boutique Hotel & Restaurant Glacier in Grindelwald hat sich seit seiner Wiedereröffnung im Jahr 2018 zu einer Reisedestination für Gourmets und Geniesser entwickelt. Für die mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Küche zeichnet sich Chefkoch Robert Steuri mit seinem Team verantwortlich. Als die Besitzer und Gastgeber des Hotels Justine und Jan Pyott den talentierten Steuri einstellten, hatten beide die Vision, hochstehende Gastronomie und Weinkultur zu fördern und Grindelwald wieder auf der Schweizer Gourmet-Landkarte zu positionieren.

Nach der erfolgreichen Aufbauphase schlägt Steuri nun auf Mitte April 2023 neue Wege ein und verlässt Grindelwald. «Wir danken Robert Steuri für seinen enormen Einsatz. Er hat in den letzten Jahren mit uns zusammen das gastronomische Konzept unseres Hauses und Gourmet-Restaurants aufgebaut. Als wir zusammen begannen, waren wir bei 13 GaultMillau-Punkten. Inzwischen dürfen wir mit den besten Champagnerhäusern der Welt exklusive Glacier Flavour Events organisieren, wie zuletzt mit Dominik Betschart und 19 Flaschen sehr seltene Krug Champagner. Wir und unsere Gäste werden Robert Steuri vermissen. Umso wichtiger war für uns nun auch, die geeignete Nachfolge zu finden.», so Justine und Jan Pyott.

Seine Nachfolge steht schon fest, Mitte Februar beginnt die 25-jährige Schweizerin Stéphanie Zosso als Sous-Chef und Ende April der 30-jährige Franzose Paul Cabayé als Chef de Cuisine.

Stéphanie Zosso ist in Münsingen im Kanton Bern aufgewachsen und zählt seit ihrem Abschluss der Kochausbildung im Restaurant Schöngrün in Bern zu den talentiertesten Köchinnen der Schweiz. So hat sie im Jahr 2019 den 1. Platz bei den Marmite Youngsters gewonnen, im 2021 den 2. Platz bei Goldener Koch und holte dieses Jahr mit der Schweizer Junioren Nationalmannschaft den Culinary World Cup 2022 in allen Kategorien.

Paul Cabayé absolvierte seine Kochausbildung in Frankreich und kam 2017 als Chef de Partie ins Restaurant L’Hôtel de Ville de Crissier in die Schweiz. 2019 wurde er von Franck Giovannini zum Sous-Chef eines der höchstdotierten Restaurants des Landes, ausgezeichnet mit 19 GaultMillau-Punkten und 3 Michelin Sternen befördert. Im Juni 2021 übernahm er die Rolle als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Jardin d’Anais in Luxemburg, das mit 15 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin Stern ausgezeichnet ist. Der GaultMillau Luxemburg ernannte ihn zum Junger Chef des Jahres 2022. Seit Mai 2022 ist er nun zurück in der Schweiz und war zuletzt in der Brigade um Dave Wälti im



Verena in Olten. Cabayé nahm bereits einige namhafte internationale Prämierungen entgegen, wie den Vainqueur du Challenge Culinaire du Président de la République 2019 Frankreich, den Vainqueur du Cuisinier d'Or 2021 Schweiz sowie den 4. Platz der Sélection France au Bocuse d'Or 2021.

Die beiden haben bereits in einigen Projekten zusammengearbeitet und kennen sich privat.

«Wir freuen uns sehr, mit Stéphanie Zosso und Paul Cabayé zwei zielstrebige und hoch motivierte Talente im Glacier-Team zu haben. Mit Ihnen werden wir unsere Vision von hoher Gastronomie und einem grossen Weinkeller weiterverfolgen und ausbauen. Die Gäste sollen glücklich sein und in das Glacier zurückkommen wollen.», sagen Jan und Justine Pyott.

Über das Hotel Glacier

Das Hotel Glacier wurde 1864 erbaut und gehört zu den ältesten Hotels der Region Grindelwald. Seinen Namen verdankt es dem Unteren Grindelwaldgletscher, der damals bis ins Tal reichte. Anfänglich beherbergte das Haus vor allem Eisarbeiter, die in harter Handarbeit Eisblöcke des Gletschers zu Kühlzwecken abtrugen und ins Tal oder bis nach Paris beförderten. 2018 wurde das Hotel Glacier vom neuen Besitzerpaar Justine und Jan Pyott total renoviert und in ein Vier-Sterne-Superior-Boutique Hotel verwandelt. Das familiär geführte Hotel ist gut erreichbar und 11 Monate im Jahr offen. Von den 28 Zimmern und Suiten bietet die Hälfte eine Sicht auf die legendäre Eigernordwand und verfügt teilweise über Balkone und private Sitzplätze. Die Innenarchitektur verbindet Design mit Gemütlichkeit und lässt in vielen Details die Geschichte des Hauses und des Gletschers erkennen. Fünf Signature Rooms im ersten Stock bieten zusätzlich zu einer grosszügigen Terrasse einen privaten Whirlpool. Der hauseigene Spa ist mit Sauna, Dampfbad und Whirlpool ausgestattet und kann auch als Private Spa gebucht werden.

Die Gastronomie ist jung, innovativ und wahlweise vegan, sie wurde mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Das kulinarische Angebot wird ergänzt durch Preziosen aus dem Weinkeller – bestückt mit knapp 5'500 Etiketten, 100 davon aus der Schweiz – des Gastgebers Jan Pyott.

Ein Doppelzimmer kostet ab CHF 260, der Signature Room ab CHF 700 für eine Nacht. Preise für zwei Personen und inklusive Frühstücksbuffet.

www.hotel-glacier.ch

Boutique Hotel Restaurant Glacier

Endweg 55
3818 Grindelwald
Schweiz

Telefon: 0041 33 853 10 04
Email: hello@hotel-glacier.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

faulhaber Marketing GmbH
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz



Julia Faulhaber

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: jf@faulhaber-marketing.ch