



Hôtel des Horlogers
Vallée de Joux

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

HÔTEL DES HORLOGERS : 2 CHEFS ÉTOILÉS POUR UN MENU INÉDIT « À QUATRE MAINS »

Le Brassus, le 19 septembre 2024 : Le 07 octobre prochain, les chefs étoilés Olivier Nasti et Emmanuel Renaut uniront leurs talents pour concocter, en exclusivité pour les convives de l'Hôtel des Horlogers, un menu autour de la chasse réalisé avec Alessandro Cannata, le chef exécutif de l'Hôtel des Horlogers.

Par la suite, ce menu fera la présence préférentielle à la carte de la Brasserie Le Gogant jusqu'à la fin du mois d'octobre. Ce projet novateur marque le début d'une série de collaborations prévues avec d'autres chefs étoilés.

Situé dans la Vallée de Joux, l'Hôtel des Horlogers est un boutique Hôtel à l'architecture avant-gardiste et une philosophie de fournisseurs « kilomètre zéro ». En ligne avec son approche durable, cet établissement se donne pour mission de sublimer les produits de la région autour d'une belle table. Depuis son ouverture au printemps 2022, les restaurants de l'Hôtel des Horlogers sont placés sous la houlette du chef aux trois étoiles Michelin, Emmanuel Renaut. Ce dernier apporte son expertise et son savoir-faire au sein de l'Hôtel des Horlogers, perpétuant son profond attachement à la cuisine de montagne et à la nature.

Cet automne, Emmanuel Renaut invite son ami, le chef étoilé Olivier Nasti, à se joindre à lui pour créer conjointement un menu spécial « à quatre mains ». Olivier Nasti, élu *Meilleur Chef de l'Année par le Gault & Millau en 2023*, possède son propre restaurant en Alsace, *La Table d'Olivier Nasti*, doublement étoilé au Guide Michelin. Ainsi, les deux Meilleurs Ouvriers de France, uniront leur créativité pour imaginer un menu exclusif autour des produits de la chasse. Le lundi 07 octobre prochain, le repas du soir élaboré par les deux Chefs ravira les hôtes de la Brasserie Le Gogant ainsi que du restaurant La Table des Horlogers. Un menu chasse trois plats sera par la suite proposé à la carte jusqu'à la fin du mois d'octobre à l'Hôtel des Horlogers par le Chef Exécutif Alessandro Cannata et son équipe. Ce projet inédit se veut le premier des prochaines collaborations prévues entre l'Hôtel des Horlogers et d'autres Chefs étoilés, dans la philosophie du partage qui décrit le caractère du chef Emmanuel Renaut.

À la Vallée de Joux, l'Hôtel des Horlogers réunit deux amis passionnés de la nature pour nous inviter dans un parcours en forêt, mettant à l'honneur les richesses du terroir, en collaborant pour ce faire avec des producteurs de la région.

Informations pratiques

Le menu « à quatre mains » réalisé par les chefs Emmanuel Renaut et Olivier Nasti sera proposé au restaurant *Le Gogant* le lundi 07 octobre 2024 au soir (de 19h à 22h), à partir de CHF 285.00 par personne avec l'accord mets et vins compris. Les réservations se font directement par e-mail à l'adresse welcome@hdh.swiss ou par téléphone au +41 21 845 08 45.

www.hoteldeshorlogers.com

Vous trouverez des photos (avec Copyright) en cliquant sur [ce lien](#).

Pour de plus amples informations (média) :

Maxime Constantin et Gere Gretz, service de presse pour l'Hôtel des Horlogers
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Berne,
Téléphone 031 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch
www.gretzcom.ch

À propos de l'Hôtel des Horlogers : L'Hôtel des Horlogers est situé à la vallée de Joux, Route de France 8, au Brassus, là où ses prédécesseurs s'étaient installés depuis 1857. Conçu par BIG – Bjarke Ingels Group, qui a déjà imaginé le Musée Atelier Audemars Piguet, le bâtiment à l'architecture avant-gardiste suit la topologie de la vallée grâce à des dalles disposées en zigzags qui s'avancent progressivement vers la prairie. Réfléchi pour réduire au maximum son empreinte sur l'environnement, l'Hôtel intègre le principe d'écoresponsabilité, tant dans le développement du bâtiment que dans son fonctionnement quotidien. Perpétuant l'héritage de l'Hôtel de France, l'Hôtel des Horlogers se veut le lieu de rendez-vous des passionnés d'horlogerie, de nature et d'architecture, originaires de la région ou des quatre coins du monde. Imaginé par l'agence d'architecture AUM, le design intérieur plonge les visiteurs dans l'environnement naturel de la vallée de Joux et les invite à prendre le temps de vivre. Disposant de 50 chambres dont 12 suites, l'Hôtel quatre étoiles supérieur dispose de deux restaurants et un bar signés par le chef étoilé Emmanuel Renaut, d'un espace bien-être ainsi que de deux salles de conférence. Bien que le projet ait été initié et conduit par Audemars Piguet, l'hôtel est géré indépendamment de la marque et accueille tous les visiteurs sans distinction. www.hoteldeshorlogers.com