



Hôtel des Horlogers  
Vallée de Joux

## **MEDIENMITTEILUNG**

**HOTEL DES HORLOGERS: ZWEI MICHELIN-STERNEKÖCHE FÜR EIN EINZIGARTIGES «VIERHÄNDIGES» MENÜ**

**Le Brassus, 19. September 2024: Am 7. Oktober vereinen die Sterneköche Olivier Nasti und Emmanuel Renaut ihre Kräfte: Gemeinsam mit Alessandro Cannata, dem Chefkoch des Hotel des Horlogers, kreieren sie ein exklusives Dinner rund um die Jagd.**

**Dieses Menü steht anschliessend bis Ende Oktober auf der Speisekarte der Brasserie Le Gogant. Das innovative Projekt markiert zudem den Beginn einer Reihe weiterer Kooperationen mit anderen Michelin-Sterneköchen.**

Das Hotel des Horlogers befindet sich im Vallée de Joux und ist ein Boutique-Betrieb mit avantgardistischer Architektur und einer Philosophie von «Null-Kilometer»-Lieferanten aus der direkten Umgebung. Im Rahmen dieses nachhaltigen Ansatzes hat es sich das Haus zur Aufgabe gemacht, die Produkte der Region auf ansprechende Weise auf den Tisch zu bringen. Seit der Eröffnung im Frühjahr 2022 stehen die «Horlogers»-Restaurants darum unter der Leitung des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchenchefs Emmanuel Renaut. Er bringt seine lange Erfahrung und viel Know-how ein und setzt dabei gleichzeitig seine tiefe Verbundenheit mit der Bergküche und der Natur fort.

In diesem Herbst lädt Emmanuel Renaut den befreundeten Michelin-Sternekoch Olivier Nasti dazu ein, gemeinsam ein spezielles «Vierhand»-Menü zu kreieren. Olivier Nasti wurde 2023 von Gault & Millau zum *besten Koch des Jahres* gewählt und besitzt sein eigenes Restaurant im Elsass: «*La Table d'Olivier Nasti*» wurde bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Nun werden die beiden «*Meilleurs Ouvriers de France*» ihre Kreativität vereinen, um ein exklusives Menü rund um Jagdprodukte zu entwerfen. Am Montag, 7. Oktober, begeistert das von den beiden Spitzengastronomen zubereitete Abendessen die Gäste der Brasserie Le Gogant sowie des Restaurants La Table des Horlogers. Bis Ende Oktober wird dann im Hotel des Horlogers von Executive Chef Alessandro Cannata und seinem Team ein Drei-Gänge-Jagdmenü à la carte angeboten.

Dieses beispiellose Projekt ist das erste von weiteren geplanten Kooperationen zwischen dem Hotel des Horlogers und anderen Michelin-Sterne-Köchen. Dabei steht stets der Ansatz des Teilens im Zentrum, der zur Philosophie von Küchenchef Emmanuel Renaut gehört. So werden sich im Vallée de Joux auch künftig Spitzengastronomen treffen, die sich für die Natur begeistern

und Gäste mit ihren Zutaten zu einer Reise durch den Wald einladen. Zudem wird der Reichtum des lokalen Terroirs weiter zelebriert, indem das Team Erzeuger aus der Region einbezieht.

### **Praktische Informationen**

Das von den Köchen Emmanuel Renaut und Olivier Nasti kreierte «Vierhand»-Menü wird am Montag, 7. Oktober 2024, abends von 19 bis 22 Uhr im Restaurant Le Gogant ab CHF 285 pro Person inklusive Speisen und Wein angeboten. Reservationen können direkt per E-Mail unter [welcome@hdh.swiss](mailto:welcome@hdh.swiss) oder unter Tel. +41 21 845 08 45 vorgenommen werden.

[www.hoteldeshorlogers.com](http://www.hoteldeshorlogers.com)

Fotos (mit Copyright ©Hotel des Horlogers) finden Sie unter [diesem Link](#).

#### **Für weitere Informationen (Medien):**

Maxime Constantin und Gere Gretz, Medienstelle Hôtel des Horlogers  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,  
Telefon 031 300 30 70, E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)  
[www.hoteldeshorlogers.com](http://www.hoteldeshorlogers.com)

**Über das Hotel des Horlogers:** Das Hotel des Horlogers liegt im Vallée de Joux, an der Route de France 8 in Le Brassus. Seit der Eröffnung im Jahr 1857 befindet sich dort das Hotel. Es wurde von der weltweit tätigen Architekturfirma BIG (Bjarke Ingels Group) entworfen, von der auch das Musée Atelier Audemars Piguet stammt. Das avantgardistische Gebäude schmiegt sich an das Gelände des Vallée de Joux an. Flache Baukörper ziehen sich zickzackförmig zu den Wiesen im Tal hinunter. Das Hotel des Horlogers wurde nach einem ganzheitlichen und nachhaltigen Ansatz realisiert, um die Umweltauswirkungen zu verringern – von der Planungsphase bis hin zur täglichen Nutzung. Es führt die Tradition des Hotel de France fort und soll Treffpunkt für einheimische und internationale Fans von Uhrmacherkunst, Architektur und Natur sein. Die Innenraumgestaltung wurde vom Büro AUM entworfen. Besucher tauchen in die natürliche Umgebung des Vallée de Joux ein – eine Einladung, das Leben zu geniessen. Das erstklassige 4-Sterne-Boutique-Hotel hat 50 Zimmer, darunter 12 Suiten, ausserdem zwei Restaurants und eine Bar unter der Leitung von Emmanuel Renaut. Zudem gibt es ein Wellness-Center und zwei Seminarräume. Obwohl das Projekt von Audemars Piguet initiiert und geleitet wurde, wird das Hotel unabhängig von der Marke betrieben und heisst alle Besucher gleichermassen willkommen. — [www.hoteldeshorlogers.com](http://www.hoteldeshorlogers.com)