

## **Edmond Gasser zum „Sommelier des Jahres“ 2020 gekürt**

Der berühmte Restaurantführer Gault & Millau Schweiz hat den Titel des „Sommelier des Jahres“ 2020 an Edmond Gasser vergeben, den talentierten Chefsommelier des Restaurants Anne-Sophie Pic im Beau-Rivage Palace (2 Sterne im Guide Michelin und 18/20 Punkte im Gault & Millau).

Während der traditionellen Zeremonie des Verkaufsstarts der neuesten Auflage des Restaurantführers in Basel wurde die Vergabe der Auszeichnung publik. Der 30-jährige Edmond Gasser, der im Februar 2019 zum Hause Pic stieß, beeindruckt durch sein Know-how und seine Kenntnis des kostbaren Getränks, das er freimütig teilt. An dieser Stelle muss hinzugefügt werden, dass der aus Paris stammende Gasser sein Talent in den besten Adressen der Gastronomie verfeinern konnte! Unter anderem arbeitete er im berühmten Restaurant Le Cinq\*\* (George V) in Paris, dem Restaurant Königshof\* (Hotel Königshof) in München oder auch jüngst im Chat-Botté\* (Beau-Rivage) in Genf.

Er, der eigentlich Psychologe hätte werden sollen, geht seiner Tätigkeit mit atemberaubender Präzision nach und erzählt die Geschichte eines Weins wie kein Zweiter. Im großen Saal lenkt er ein dreiköpfiges Sommelier-Team, wobei er ein ganz besonderes Augenmerk auf das Wohlbefinden seiner Gäste legt, denen er maßgeschneiderte Harmonien aus Speisen und Wein empfiehlt.

„Die Gäste des Restaurants Anne-Sophie Pic im Beau-Rivage Palace\*\* sind echte Kenner. Sie sind in der Welt des Weins immer mehr bewandert, weshalb man sich als in jedem Punkt fehlerfrei erweisen muss. Erst wenn man diese Kleinigkeit beherrscht, kann man sie mit einer emotionalen Ansprache überraschen.“

Die Emotion macht auch das Prestige dieses so begehrten Titels aus, da es - neben dem fachlichen Können - eben diese menschliche Seite ist, für die der glückliche Preisträger ausgezeichnet wird. „Dieser Titel ist in gewisser Weise ein Ziel in der Karriere jedes Sommeliers. Er ist eine Anerkennung seitens meiner Berufskollegen und vor allem der konkrete Ausdruck der Sensibilität des Gasts für die Qualität der täglichen Arbeit“, verrät Edmond.

Nach der Auszeichnung als bester Nachwuchssommelier Deutschlands im Jahr 2015 und dem Preis der Trophée international des vins du Languedoc im Jahr 2017 verspricht Gasser, der über seine Leidenschaft fürs Kochen zum Beruf des Sommeliers kam, uns auch weiterhin zu überraschen, indem er gekonnt die Schätze des 70 000 Flaschen zählenden Weinkellers des Beau-Rivage Palace dirigiert.

### PR Kontakt :

Pauline Lioté  
PR & Partnership Coordinator  
Sandoz Foundation Hotels  
p.liote@sandoz-hotels.ch  
+41 21 613 33 17 / +41 79 309 55 46