

## **Edmond Gasser élu « Sommelier de l'année » 2020**

Le célèbre guide Gault & Millau Suisse décerne le titre de « Sommelier de l'année » 2020 à Edmond Gasser, talentueux Chef Sommelier du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (2 étoiles au guide Michelin et 18/20 au Gault & Millau).

C'est lors de la traditionnelle cérémonie de lancement du guide à Bâle que l'annonce est tombée. À 30 ans et après avoir rejoint les rangs de la maison Pic en février 2019, Edmond Gasser impressionne par sa prestance et sa maîtrise de la précieuse boisson qu'il partage sans détour. Il faut dire que ce parisien d'origine a su aisément cultiver son talent en poussant les grandes portes de la gastronomie ! On notera notamment son passage par l'illustre restaurant Le Cinq\*\* (George V) à Paris, le restaurant Königshof\* (Hotel Königshof) à Munich, ou plus récemment le Chat-Botté\* (Beau-Rivage) à Genève.

D'une justesse saisissante, l'homme qui était destiné à devenir psychologue, raconte le vin comme personne. Dans le bal de la grande salle, il chapeaute une équipe de sommellerie composée de trois personnes et porte une attention toute particulière au bien-être de ses convives en leur proposant des partitions d'accords mets et vins sur mesure.

“Les clients du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace\*\* sont de véritables connaisseurs. Ils sont de plus en plus éduqués au monde du vin ce qui nécessite de se montrer irréprochable en tout point. C'est seulement après avoir intégré cette nuance que l'on peut continuer à les surprendre en laissant place à un discours émotionnel.”

*L'émotion*, c'est tout ce qui fait le prestige de ce titre tant convoité car, au-delà du savoir-faire technique, c'est bien la dimension humaine qui l'emporte sur le choix de l'heureux élu. “Ce titre représente un objectif certain dans la carrière de tout sommelier. C'est une reconnaissance de mes pairs et avant tout une concrète interprétation de la sensibilité du client sur la qualité d'un travail fourni au quotidien” confie Edmond.

Après avoir été récompensé en tant que Meilleur jeune sommelier d'Allemagne en 2015 et Lauréat du trophée international des vins du Languedoc en 2017, celui qui a découvert le métier de sommelier au travers de sa première passion pour la cuisine, promet de continuer à nous étonner en domptant avec brio les trésors de la cave aux 70.000 bouteilles du Beau-Rivage Palace.

### Contact Presse :

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