




LES TROIS ROIS

Christoph Kokemoor, prix du Meilleur Sommelier Les Grandes Tables du Monde award 2022

Christoph Kokemoor, déjà lauréat du « Sommelier Award » du guide Michelin Suisse en 2019, s'est vu décerner le prix du Meilleur Sommelier Les Grandes Tables du Monde, hier lors du dîner de gala du 68ème congrès annuel de l'association qui se tient à Salzbourg. Cette destination a été choisie pour célébrer le renouveau des cuisines autrichienne et allemande autour de la thématique très actuelle du restaurant «hors les murs» et des initiatives qui en découlent. Une nouvelle reconnaissance de toute la profession qui l'impose comme la figure de référence et d'excellence.

Fort d'une carrière internationale au sein d'établissements prestigieux, Christoph Kokemoor débute sa carrière comme chef de rang avant de passer chef de service puis sommelier dès la fin des années 90. De Palaces en hôtels de luxe, il acquiert une expertise et une rigueur particulière qui lui permettent de se forger un nom dans le milieu.

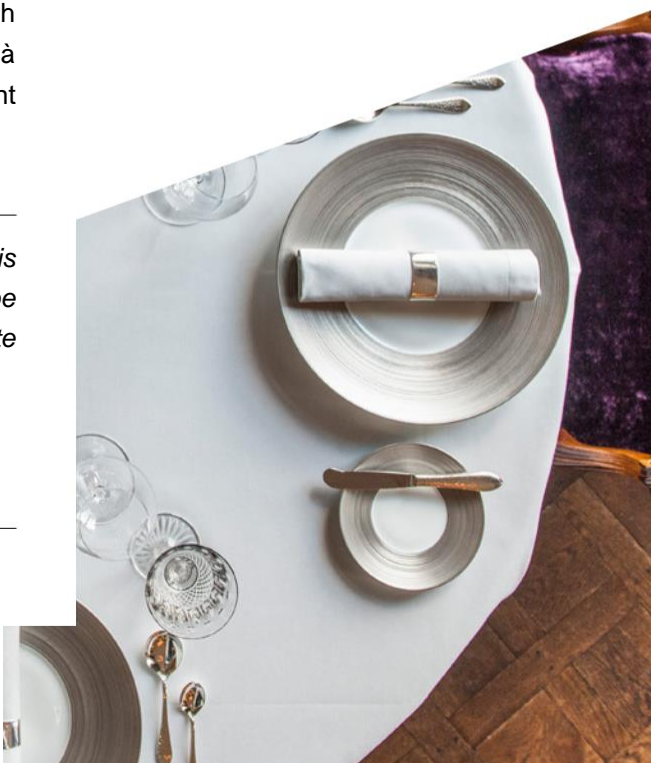




Depuis 2008, il est Chef Sommelier au sein du restaurant triplement étoilé Le Cheval Blanc au sein du mythique Grand Hôtel Les Trois Rois. Situé sur les bords du Rhin à Bâle, l'hôtel compte un bar et deux restaurants, dont Le Cheval Blanc***, repère incontesté de la haute gastronomie qui offre une cuisine française réinterprétée avec des influences méditerranéennes et asiatiques. Christoph Kokemoor y opère aux côtés du Chef Peter Knogl où il a à cœur de servir des vins d'exception qui s'allient et subliment les plats 5 étoiles de la carte.

« Ce prix est un grand honneur sur le plan personnel mais vient aussi récompenser le travail de toute une équipe passionnée et engagée. Plus que jamais, je souhaite continuer d'expérimenter et de transmettre le meilleur de mon savoir-faire. »

Confie le sommelier.



Depuis soixante-huit ans, l'association Les Grandes Tables du Monde rassemble les meilleurs restaurants du monde. Ceux qui accueillent, ceux qui réjouissent, ceux qui donnent à vivre des expériences mémorables. A l'occasion de sa cérémonie annuelle de remise de prix, l'association nomme et récompense, autour de valeurs communes et de critères d'admission rigoureux, les acteurs phares de la haute gastronomie qui soutiennent et s'inscrivent dans une vision exigeante de l'art culinaire.

Pour le directeur du Grand Hôtel les Trois Rois, Philippe Clarinval :

« Ce prix est une récompense pour notre Sommelier qui ne cesse de se réinventer pour offrir la meilleure expérience possible à notre clientèle. C'est aussi une distinction qui témoigne de l'excellence que nous nous efforçons de proposer, tant dans le choix de nos offres que dans celui de notre personnel ».

Christoph Kokemoor poursuit, en toute humilité, un parcours sans faute à la table du Cheval Blanc au Grand Hotel Les Trois Rois.

—
LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE
—

