

Communiqué de presse

Des événements culinaires répondant aux plus grandes exigences depuis les toits de Munich : les Miele Chef Stories

- ▶ Avec de grandes cheffes et de grands chefs de renommée internationale dans le penthouse situé entre l'hôtel de ville et l'église Frauenkirche
- ▶ Des approches inspirantes et très personnelles de la cuisine à son plus haut niveau

Crissier, le 17.06.2022. – Des expériences gastronomiques fascinantes en petit comité, un lieu d'exception et les approches inspirantes de la vie et de l'art culinaire des meilleurs de leur spécialité – ce sont les ingrédients des Miele Chef Stories. C'est Norbert Niederkofler, chef étoilé du Tyrol du Sud, qui a ouvert le bal. Au cours de l'année, il sera suivi par Cornelia Poletto de Hambourg, Nenad Mlinarevic, ambassadeur de la marque Miele en Suisse, et la Berlinoise d'adoption Dalad Kambhu. Le penthouse et le toit-terrasse du DO & CO Boutique Hotel sur la Marienplatz à Munich offrent un cadre et une ambiance appropriés. Les gourmets ambitieux qui souhaitent faire partie des Miele Chef Stories peuvent d'ores et déjà s'inscrire en ligne.

Les invités des Miele Chef Stories voient la cuisinière ou le cuisinier de très près en action, car ce nouveau format offre des regards par-dessus l'épaule et des conseils d'initiés plus authentiques que dans aucun autre restaurant. “Nous faisons ici l'expérience de l'artisanat dans toute sa finesse, de la recherche de la perfection, d'un plaisir gustatif empreint d'élégance et du respect de la nature”, a confié Dr Axel Kniehl, directeur Marketing et distribution du Groupe Miele, lors de la cérémonie d'ouverture avec Norbert Niederkofler, “C'est tout ce que représente Miele et cela fait pour ainsi dire partie de notre ADN commun.”

Le penthouse et le toit-terrasse du [DO & CO Boutique Hotel](#), situé dans le bâtiment du FC Bayern World à quelques pas de la Marienplatz de Munich, offrent un cadre élégant, digne des Miele Chef Stories. Le menu composé de six plats, accompagnés d'un vin exquis, est spécialement conçu pour l'occasion et préparé sur place par le chef et son équipe. Entre les plats, la cuisinière ou le cuisinier s'entretient de manière intensive avec les invités et leur fait découvrir ses inspirations culinaires : qu'est-ce qui a été particulièrement marquant sur le plan biographique ? Pourquoi certains plats ont-ils été choisis ? Pourquoi certains

ingrédients ont-ils été combinés entre eux et préparés de cette manière et pas d'une autre ? Les personnes qui le souhaitent sont chaleureusement invitées à mettre la main à la pâte sous la direction du chef. Après le dessert, le chef et les invités se retrouvent au bar pour poursuivre les échanges et terminer la rencontre de manière conviviale.

Dix autres épisodes au total sont prévus pour cette année et l'année prochaine, chacun étant placé sous une devise choisie par la cuisinière ou le cuisinier. La cérémonie d'ouverture a été animée par [Norbert Niederkofler](#) qui, grâce à son approche culinaire "Cook the Mountain", est considéré comme le précurseur d'une cuisine gastronomique durable à base d'ingrédients régionaux et d'une philosophie "no waste". Les personnalités suivantes se réjouissent déjà d'accueillir leurs invités :

- [Cornelia Poletto](#) (samedi 25 juin 2022 ; devise : "The Independence")
Depuis plus de 20 ans, la grande cheffe hambourgeoise trace sa propre route dans une haute gastronomie toujours dominée par les hommes. Elle se distingue par ses créations italiennes et méditerranéennes de très haut niveau.
- [Nenad Mlinarevic](#), **ambassadeur de la marque Miele en Suisse** (samedi 15 octobre 2022 ; devise : "The Curiosity")
Il est l'un des chefs suisses les plus célèbres et est spécialisé dans les produits régionaux de première qualité ainsi que dans les manières inattendues et innovantes de préparer des aliments qu'il va chercher hors des sentiers battus.
- [Dalad Kambhu](#) (samedi 26 novembre 2022 ; devise : "The Heritage")
La cheffe étoilée berlinoise emmène les invités en voyage vers ses racines thaïlandaises. Même si elle n'est pas cuisinière de formation, elle interprète la cuisine thaïlandaise de manière authentique et avec un style visionnaire unique.

Les personnes souhaitant participer peuvent s'inscrire dès maintenant sur le site Internet suivant <https://chefstories.miele.de/>. Le prix est de 400 euros par billet. Le nombre de participants étant limité à 16, seuls deux billets peuvent être réservés au maximum par personne. Dans le cas où le nombre d'inscriptions excède celui des places, un tirage au sort sera effectué.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. L'entreprise fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge destinés à un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire ("Miele Professional"). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Actuellement gérée par la 4^e génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 22'000 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Plus d'informations sur : www.miele.ch

Cinq photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Offrent un cadre et une ambiance appropriés aux Miele Chef Stories : le penthouse et le toit-terrasse du DO & CO Boutique Hotel entre l'hôtel de ville et l'église Frauenkirche. (Photo : Miele)



Photo 2 : Le premier événement a été animé par Norbert Niederkofler, récompensé par 3 étoiles au Guide Michelin et une étoile verte pour la durabilité. (Photo : Miele)



Photo 3 : Les créations méditerranéennes de la grande cheffe hambourgeoise Cornelia Poletto sont à l'honneur en juin. (Photo : www.studiolassen.de)



Photo 4 : Les invités vivront une soirée sous la devise "The Curiosity" avec l'un des chefs suisses les plus célèbres : Nenad Mlinarevic. (Photo : Miele)



Photo 5 : Dalad Kambhu : la cheffe étoilée de Berlin se caractérise par une cuisine thaïlandaise authentique à base de produits durables.
(Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @mieleswitzerland

 Miele