

Inhaltsverzeichnis 25.02.2016

Lieferschein-Nr.: 9345292
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

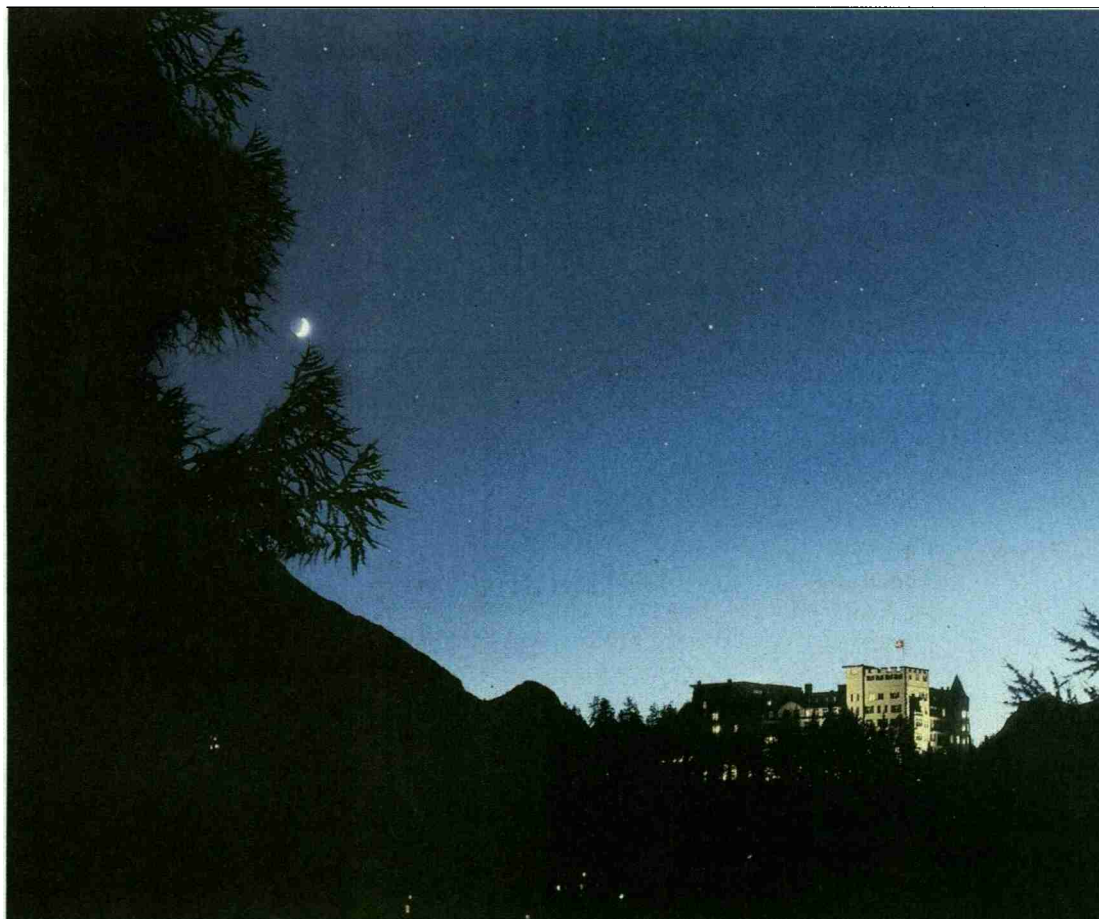
		Auflage	Seite
24.02.2016	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo <i>La Bourgogne brave l'Engadine pour rallier l'hôtel Waldhaus</i>	4'425	1



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'425
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 2
Fläche: 41'664 mm²



Une douzaine de Bourguignons ont rallié l'Engadine en affrontant une tempête de neige sur le Jura (français). SWISS-IMAGE

La Bourgogne brave l'Engadine pour rallier l'hôtel Waldhaus

Deux fois par année, l'hiver et l'été, depuis quinze ans, l'historique hôtel Waldhaus, de Sils, invite des vigneron à présenter leurs crus.

L'alchimie fonctionne depuis quinze ans, entre l'hôtelier Felix Dietrich et Stefan Keller, journaliste zurichois, fondateur de la Mémoire des vins suisses (projet dont il s'est retiré). «Je me souviens que lorsque j'ai succédé à mon beau-père, il y a quarante

ans, nous avions encore nos propres tonneaux à la cave», rappelle Felix Dietrich. Dans la cave de l'établissement, construit en 1908, sommeillent 30'000 bouteilles sous 500 étiquettes différentes, mises en valeur par le fils aîné, Claudio Dietrich, 38 ans, et le sommelier Oscar Comalli, originaire de Chiavenna, outre-Maloja, sur le versant italien. Et le bourgogne, alors? «Sur une carte de restaurant, ces vins sont devenus trop chers. Ce sont des bouteilles d'investisseurs ou de collectionneurs. On en boit moins, aussi en Engadine», confie l'hôtelier. C'est

Datum: 24.02.2016

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'425
Erscheinungsweise: 39x jährlich



Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 2
Fläche: 41'664 mm²

dire que l'opération ressemblait à une réhabilitation, montée par Stefan Keller, avec l'aide de passionnés, comme Patrick Mayer, un importateur qui sélectionne ses producteurs sur place, et l'Anglais Paul Liversedge, second Master of Wine installé en Suisse.

Après une dégustation libre, qui rassemblait des clients de l'hôtel, mais aussi des restaurateurs de Saint-Moritz et quelques people incognito (et même un ancien conseiller fédéral zurichois), les producteurs sont passés à table, avec leurs bouteilles. Venu en voiture de Meursault, Dominique Lafon, une des icônes de la Bourgogne, se félicitait de cette occasion de rencontrer des amateurs de vins: «Trop souvent, à Paris ou ailleurs, je me retrouve dans un milieu rôdé de professionnels.» Entre un Berlinois très soucieux de savoir comment se transmet le goût du (et dans le...) bourgogne, et un Parisien d'origine anglaise, qui avait aussi fait venir ses deux jeunes fils passionnés de grands crus, la discussion fut à bâtons rompus. Au programme à venir du Waldhaus, une dégustation et un dîner autour des vins du Tessin, le 22 août, puis, en hiver, les meilleurs vins portugais, et, l'été 2017, une sélection des meilleures «femmes du vin» de toute la Suisse.

PIERRE THOMAS, SILS

