



## SYLVAIN MOMBERGER KÜCHENLEITER

Auf den Geschmack gekommen...

Sylvain Momberger verleiht der StageOne Gastronomie den neuen Geschmack.

Der Walliser hat während seiner Laufbahn in diversen Top Häusern gekocht, unter anderem unter Gérard Rabaey (Le Pont Brent – 3\* Michelin) und Philippe Rochat (Hotel de Ville – 3\* Michelin). Auch das Baur au Lac, die Blaue Ente und das Seerestaurant L'O haben seine Entwicklung mitgeprägt.

Für Momberger steht der Geschmack im Vordergrund, betont durch klare Linien in der Präsentation. Er legt Wert auf die Kombination zwischen der „klassischen“ und der „modernen“ Küche. „Experimentieren und überraschen, aber nicht zu wild“, sagt Momberger.

**DAS WICHTIGSTE IST, DASS ES DEM GAST SCHMECKT – NICHT DIE SELBSTDARSTELLUNG DES KOCHS!**

Ausserdem legt er grossen Wert auf die Qualität der Produkte. Sie seien schliesslich unser Werkzeug um kulinarische Kunstwerke zu vollbringen. Sein Ziel ist es den Gästen Speisen aus Schweizer Produktion und Qualität zu bieten.

**DAS STAGEONE IST EINZIGARTIG – DIE STAGEONE GASTRONOMIE AUCH!**