



LES TROIS ROIS

Grossauftritt in Paris für Cheffe Patissière des Grand Hotel Les Trois Rois

Paris, 24. November 2021, im prestigeträchtigen Palais Cambon fanden die Plumes d'Or 2021 statt, welche die besten Gastronomie-Journalisten Frankreichs auszeichnen. Dabei wurden den 400 geladenen Gästen ein 8-Hands Dinner von nationalen und international renommierten Chefs serviert. Als einzige Schweizer Vertreterin wurde die Cheffe Patissière des Grand Hotel Les Trois Rois, Magdalena Liehr (37), für das Dessert ausgewählt.

Die rund 400 Gäste der Plumes d'Or, bestehend aus den besten Journalisten Frankreichs, Persönlichkeiten der Gastronomie und Filmindustrie wie zum Beispiel Carole Bouquet, wurden von einem 8-Hands Dinner verwöhnt. (Siehe Chefs und Menu auf Seite 2). Cheffe Patissière Magdalena Liehr wurde nicht nur wegen ihrem Können für das Dessert dieses Anlasses gewählt, sondern auch als Vertreterin der Frauen in der Welt der gehobenen Gastronomie.

An den Plumes d'Or 2021 hat Magdalena Liehr ihr Dessert «Noire est la Forêt» präsentiert. Zuerst erhielten die Gäste ein olfaktorisches Pre-dessert mit dem Duft des Waldes, gefolgt vom Dessert bestehend aus Brezel-Eis, Sauerkirsche, Johannisbeer und Cacao. Die Reaktionen auf «Noire est la Forêt» waren zahlreich:

Anne Sophie Pic

«ein wunderschönes Dessert mit Umami Noten - bei jedem Löffel entdeckte ich neue Aromen – ein sehr spannendes Dessert – es war ein Hochgenuss.»

Catherine Roig (Gastronomie Journalistin des Jahres 2021) schreibt auf Ihrem Instagram Account

«Zum Abendessen gab es zwei erwähnenswerte Momente – das unglaubliche Garnelengericht von Christopher Coutanceau und das grossartige Dessert "Noire est la forêt" von Magdalena Liehr.»

Pierre Sang Boyer

«Ich empfand ein Umami Gefühl beim Degustieren, wirklich sehr spannend.»



Carole Bouquet, C. Hardiquet, M. Liehr, C. Coutanceau, J. Marcon



Noire est la Forêt



LES TROIS ROIS

Das Menu und die Chefs des Abends

Déclinaison de crevettes bouquets vivantes par Christopher Coutanceau *** La Rochelle

La belle sole de Bretagne farcie au comté et à l'oseille, hure de shiitaké et jambon blanc, mousseline au vin jaune du jura par Christophe Hardiquet, restaurant Bon Bon ** Bruxelles

Pigeonneau au praliné de cèpes par Jacques Marcon –
Restaurant Régis & Jacques Marcon *** Saint-Bonnet-le-Froid

Noire est la Forêt par Magdalena Liehr, Cheffe Pâtissière
Grand Hotel Les Trois Rois, Basel



David Sinapian, Christopher Cautanceau, Jacques Marcon, Christophe.Hardiquet Magdalena Liehr



LES TROIS ROIS



Palais Cambon, Paris



A.F Joudre, C.Jenny, T. Wegmann, M. Liehr, R. Schiesser



Anne Sophie Pic, Magdalena Liehr



Carole Bouquet, Magdalena Liehr



400 Teller – Noire est la Forêt



LES TROIS ROIS



Zu den Plumes d'Or 2021

Mit diesen Auszeichnungen werden Frauen und Männer geehrt, die das ganze Jahr über die Gastronomie und den Wein durch ihre Schriften veredeln. Für David Sinapian ist das eine gerechte Belohnung, denn er betont die wertvolle Arbeit dieser Autoren bei der Schaffung einer zeitgenössischen gastronomischen Identität.

Am Plumes D'Or 2021 wurden folgende Journalisten ausgezeichnet:

Journalistenpreis bestes Buch

Jérémy Cukierman, Welcher Wein für morgen? Der Wein angesichts der klimatischen Herausforderungen.

Journalistenpreis - Kategorie Wein

Olivier Poels, Revue du Vin de France.

Journalistenpreis - Kategorie Gastronomie

Catherine Roig

Persönlichkeit des Jahres

Carole Bouquet, Schauspielerin und leidenschaftliche Winzerin



Über Les Grandes Tables du Monde

Die Vereinigung Les Grandes Tables du Monde wurde 1954 auf Initiative von sechs Pariser Gastronomen gegründet und vereint heute durch eine gemeinsame Ambition 180 Häuser in 25 Ländern auf fünf Kontinenten. Verbunden durch den gleichen Willen, ein einzigartiges gastronomisches und sensorisches Erlebnis zu bieten, sind diese Gastronomen heute die Botschafter einer seltenen kulinarischen Exzellenz, die zwischen Tradition, Weitergabe und Innovation gelebt wird. Das Bureau des Grandes Tables und sein Präsident David Sinapian sind daher die Katalysatoren dieser aussergewöhnlichen Lebenskunst durch die Förderung einer zeitgenössischen Haute Cuisine, die ebenso anspruchsvoll wie entspannt, ebenso ehrgeizig wie dynamisch ist.



LES TROIS ROIS

MAGDALENA LIEHR

von Köchin über Ski Instructor zur erfolgreichen Cheffe Patissière



Werdegang

April 2020 – heute - Cheffe Patissière – Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Januar 2018 – Mai 2020 - Patissière – Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

2016 – 2017 - Patissière – Lyceum Alpinum, Zuoz

2014 – 2016 – Ausbildung zum Konditor/Confiseur EFZ

Wintersaison 2014 – Ski Instructor

2013 – Chef de Partie – Hotel Engiadina, Zuoz

2012 – Ausbildung zum Ski Instructor / Wintersaison 2012 - Ski- Instructor

2011 – 2012 – Receptionistin – Hotel Castell, Zuoz

2009 – 2011 – Chef de Partie (Pâtisserie) – Hotel Castell, Zuoz

2009 - Chef de Partie (Pâtisserie) – El Paradiso, St. Moritz

2008- 2009 – Commis de Cuisine – Hotel Crusch Alva, Zuoz

2007 – 2008 – Commis de Cuisine – Restaurant Velderhof, Pulheim (DE)

2003 – 2006 – Kochausbildung – Hotel Die Halde, Schauinsland im Schwarzwald (DE)