



GaultMillaus «Entdeckung des Jahres 2024»

Grosse Ehre für Paul Cabayé und Stéphanie Zosso

Paul Cabayé, Chefkoch und Stéphanie Zosso, Souschefin im Boutique Hotel & Restaurant Glacier, dürfen sich gleich doppelt freuen. Für ihre filigrane Küche mit alpinem Touch wurden sie mit 16 Punkten in den Guide aufgenommen. Und der GaultMillau zeichnet sie mit dem Titel «Entdeckung des Jahres 2024» aus.

Das Boutique Hotel & Restaurant Glacier in Grindelwald hat seit April 2023 einen neuen Executive Chef: Paul Cabayé. Der 30-jährige Franzose trat im Frühjahr die Nachfolge von Robert Steuri an und führt seither zusammen mit seiner Souschefin und Partnerin Stéphanie Zosso erfolgreich das Restaurant Glacier. Was Cabayé und Zosso in dieser kurzen Zeit geleistet haben, ist auch den Testern des Guide GaultMillau Schweiz 2024 nicht entgangen. Der renommierte Restaurantführer zeichnet das Restaurant Glacier mit 16 Punkten aus und verleiht Paul Cabayé und Stéphanie Zosso den Titel «Entdeckung des Jahres 2024».

«Beides sind abgezeichnete Wettbewerbsköche mit eisernen Nerven. Sie halten den Druck und das Rampenlicht aus und stehen jetzt vor der grossen Bewährung, ihr Restaurant das ganze Jahr zu führen. Talent und Potenzial sind riesig», sagt GaultMillau-Chef Urs Heller. Im Testbericht des neuen Guides finden sich nur lobende Worte für

ENTDECKUNG DES JAHRES 2024

den jungen Koch: «Paul Cabayé bezieht die Region geschickt in seine Arbeit ein, verbindet Ort und Zeit mit seinen Gerichten. Der erste Teil des Menüs ist vegetarisch – überraschend komplex die Variation vom Bierrettich, streng symmetrisch und leicht süss die konfierte Karotte mit Wachtelei und Liebstöckel. Die aromatische Handschrift ist eher feminin und fein, angestrebt wird vollendete Harmonie.»

Paul Cabayé und Stéphanie Zosso nahmen die Auszeichnung bei der Preisverleihung im Restaurant Mammertsberg bei «Koch des Jahres» Silvio Germann persönlich entgegen.

Es ist nicht das erste Mal, dass Paul Cabayé von sich reden macht. 2019 gewann er den Kochwettbewerb «Der Goldene Koch». Dort lernte er Stéphanie Zosso kennen, die den zweiten Platz belegte. Die Lehre absolvierte Cabayé in Frankreich. 2017 schaffte er es als Chef de Partie in die Brigade des Restaurant L'Hôtel de Ville de Crissier, das mit 19 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Zwei Jahre später beförderte Franck Giovannini das junge Talent zum Souschef. Nach seinem Sieg beim «Goldenen Koch» verliess Cabayé die Schweiz vorübergehend und kochte in Luxemburg im «Les Jardins d'Anaïs» (15 GaultMillau-Punkte und 1 Michelin-Stern). Im Mai 2022 kehrte er in die Schweiz zurück und kochte bei Dave Wälti im «Verena» in Olten, bevor er in Grindelwald die neue Herausforderung wagte.

www.hotel-glacier.ch

Über das Hotel Glacier

2018 wurde das Hotel Glacier vom neuen Besitzerpaar Justine und Jan Pyott total renoviert und in ein Vier-Sterne-Superior-Boutique Hotel verwandelt. Das familiär geführte Hotel ist gut erreichbar und elf Monate im Jahr offen. Von den 28 Zimmern und Suiten bietet die Hälfte Sicht auf die legendäre Eigernordwand. Fünf Signature Rooms bieten zusätzlich zu einer grosszügigen Terrasse einen privaten Whirlpool. Der hauseigene Spa ist mit Sauna, Dampfbad und Whirlpool ausgestattet und kann auch als Private Spa gebucht werden. Ein Doppelzimmer kostet ab 260 Franken, der Signature Room ab 700 Franken für eine Nacht. Preise für zwei Personen, inklusive Frühstücksbuffet.