

Influences asiatiques au menu de la Nuit des Neiges

- par Cathy Vercauteren -

Originaire de Gstaad, Franz W. Faeh commence sa carrière de cuisinier par un apprentissage au Gstaad Palace. Après quelques stages professionnels dans différents établissements en Suisse, à la fin des années 80, il se rend sur le continent asiatique. Ce globe-trotter occupera différents postes dans des hôtels d'exception en Indonésie, à Hong Kong et en Thaïlande. De retour en Suisse, il assurera pendant 4 ans le poste de directeur des cuisines au Badrutt's Palace à St-Moritz et au Grand Hotel Park à Gstaad. Depuis avril 2008, Franz W. Faeh est le directeur des cuisines de l'hôtel Le Vieux Manoir à Morat. Il a la responsabilité aussi bien des cuisines du restaurant « Juma » (14 points GaultMillau) que de « La Pinte de Meyriez ». Mais ce passionné d'art culinaire se produit aussi dans de nombreux festivals gastronomiques internationaux en tant que chef invité. Ses créations ? Des

mets raffinés et exotiques, assaisonnés d'une influence asiatique qu'il marie à la perfection avec des mets suisses traditionnels ou servis isolément. Les ingrédients avec lesquels il aime composer ? Le galanga, le gingembre, le lemongrass, mais aussi les épices du jardin d'herbes du Vieux Manoir.

Franz W. Faeh, qui est co-auteur d'un livre de recettes avec une grande cuisinière et fidèle de la Nuit des Neiges Irma Dütsch, promet un bon moment de plaisir pour les papilles à la Nuit des Neiges. Rendez-vous donné à Crans-Montana le 4 février prochain.



DES INGRÉDIENTS FRAIS DU MARCHÉ, DE L'HUMOUR ET LA PASSION DE CUISINER, VOILÀ DES TRAITS QUI CARACTÉRISENT LE STYLE DE CELUI QUI ASSURERA LA PARTIE GASTRONOMIQUE DE LA NUIT DES NEIGES 2012, LE CHEF FRANZ W. FAEH. FRESH INGREDIENTS FROM THE MARKET, THE SENSE OF HUMOUR AND ENTHUSIASM OF THE COOK, THESE ARE THE CHARACTER TRAITS THAT DEPICT THE STYLE OF THE PERSON WHO WILL BE RESPONSIBLE FOR THE GASTRONOMIC ELEMENT OF THE 2012 NUIT DES NEIGES, THE CHEF FRANZ W. FAEH.

Originally from Gstaad, Franz W. Faeh began his career as a cook with an apprenticeship at the Gstaad Palace. After several professional training periods with various establishments in Switzerland, he went to the Asian continent at the end of the 80s. This globetrotter has had various positions in exceptional hotels in Indonesia, Hong Kong and Thailand. On returning to Switzerland, he filled the position of manager of the kitchens at the Badrutt's Palace in St-Moritz and at the Grand Hotel Park in Gstaad for 4 years.

Since April 2008, Franz W. Faeh has been the manager of Le Vieux Manoir Hotel in Morat. He is responsible for both the "Juma" restaurant (14 GaultMillau points) and the "La Pinte de Meyriez" restaurant kitchens. However, this enthusiast of the art of cooking also appears in numerous international gastronomic festivals as the invited chef. His creations? Refined, exotic dishes, seasoned with an Asian influence that he harmonises to perfection with traditional Swiss food or served on their own. The ingredients with which he likes creating his compositions? Galanga root, ginger, lemongrass, and also the spices from the herb garden at the Vieux Manoir. Franz W. Faeh, who is the co-author of a recipe book together with a great chef who is faithful to the Nuit des Neiges, Irma Dütsch, is guaranteeing a moment of pleasure for your taste buds at the Nuit des Neiges. Rendez-vous in Crans-Montana on 4th February next.