



Stéphane Décotterd

SPITZENGASTRONOM AUS BRENT/MONTREUX (Jahrgang 1976)



[Facebook](#), [Instagram](#)

SPRACHEN

Französisch, Englisch, Deutsch

EIGENE MEDIEN

<https://www.lepontdebrent.ch/>

<https://stephanedecotterd.com>

AKTUELLE BEWERTUNGEN

18 Gault & Millau-Punkte

2 Michelin-Sterne

87.75 La Liste-Punkte

94 Falstaff Beizen-Guide 2020-Punkte

NEWS/AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

[Ethical Cuisine Trophy von Relais & Châteaux \(2019\)](#)

LINKS/MEDIA

SRF/RTS: [Ambassadeur du Goût](#), 4/19

Coopzeitung [«Offenbarung in Orange»](#), 9/19

BILDER



PORTRAIT

Stéphane Décotterd ist ein stiller Schaffer. Ohne Allüren kocht er sich ins Bewusstsein der Gäste. Und dies in doppeltem Sinn.

Der hoch dekorierte Sternekoch im berühmten Restaurant Le Pont de Brent hat 2017 sein Konzept aus persönlicher Überzeugung und Mut radikal regionalisiert. Er kocht hyperlokal und verzichtet auf importierte Luxuslebensmittel. Damit ist er so erfolgreich, dass er nebst Sternen und Punkten, die er unvermindert hält, zusätzliche Preise für Ethik und Nachhaltigkeit gewonnen hat.

Das Bewusstsein des Gastes trifft der Chef schliesslich auch alleine durch sein Können. Die Stars auf Décotterds Tellern sind immer die Produkte und ihr Geschmack. Mit Präzision im Garpunkt und herausragender Kochtechnik zum nachhaltigen Erlebnis gebracht.

KURZ-LEBENS LAUF

2011, Übernahme «Le Pont de Brent»

2009, 5. Platz Bocuse d'Or International

2008, Gewinner Goldener Koch, bester Koch der Schweiz

2003, Montréal, Relais & Châteaux St-Marc sur Richelieu)

1998, Koch im «Le Pont de Brent» 3*, bei Chef Gérard Rabaey

MITGLIED VON

[Relais & Châteaux](#)

[Les Grandes Tables du Monde](#)

[Les Grandes Tables de Suisse](#)

Jurypräsident Prix Taittinger Suisse

ZITATE

“Was ich koche, soll einen Sinn ergeben.”



Stéphane Décotterd

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM BRENT / MONTREUX (born 1976)



[Facebook](#), [Instagram](#)

LANGUAGES

French, English, German

OWN MEDIA

<https://www.lepontdebrent.ch/>

<https://stephandecotterd.com>

CURRENT CULINARY HONORS:

18 Gault & Millau points

2 Michelin stars

87.75 La Liste points

94 Falstaff Beizen Guide 2020 points

NEWS/RECENT AWARDS

[Ethical Cuisine Trophy von Relais & Châteaux \(2019\)](#)

LINKS/MEDIA

SRF/RTS: [Ambassadeurs du Goût](#), 4/19

Coop Zeitung [«Offenbarung in Orange»](#), 9/19

IMAGES



PORTRAIT

Stéphane Décotterd is a silent creator. Without airs and graces he cooks his way into the consciousness of the guests. And this in a double sense.

The highly decorated gourmet chef in his famous restaurant Le Pont de Brent radically regionalised his concept in 2017 out of personal conviction and a spirit of courage. He cooks hyperlocal and does without imported luxury foods. This has been so successful that, in addition to the stars and points he continues to keep, he has won additional prizes for ethics and sustainability.

Ultimately, the Chef hits the guest's consciousness with his ability alone. The stars on Décotterd's plates are always the products and their tastes. With precision and outstanding cooking techniques they are brought to a lasting experience.

SHORT CV

2011 Take-over «Le Pont de Brent»

2009 5th rank at Bocuse d'Or International

2008 Winner Goldener Koch (best Swiss chef)

2003 Chef at the Relais & Château St-Marc sur Richelieu, Montréal

1998 Chef at the «Le Pont de Brent», with 3*-Chef Gérard Rabaey

MEMBER OF

[Relais & Châteaux](#)

[Les Grandes Tables du Monde](#)

[Les Grandes Tables de Suisse](#)

Jury President Prix Taittinger Suisse

QUOTES

“What I cook needs to be making sense”



Let's discuss what Haute Cuisine can do for you!

UNSERE LEISTUNGEN:

- Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Interviews, Kampagnen, Recherche, Hosting)
- Strategie für Unternehmen und Marken (Entwicklung, Fokusgruppen, Botschafter, Konzeptarbeiten)
- Kooperationen für Marken und Corporate Events, Strategie-, Marken-, Change- und Teamworkshops. Training und Umsetzung von Fähigkeiten, Werten und Zielen)

OUR RANGE OF SERVICES:

- Media and PR work (interviews, campaigns, research, hosting)
- Strategy for businesses and brand solutions (development, focus groups, ambassadors, conceptual works)
- Cooperations for brands and corporate events, strategy, brand, change and team workshops. Training and effecting skills, values and goals)

MAISON DES CHEFS fördert die Spitzengastronomie, indem sie einzigartige Erlebnisse schafft. Unsere Köche sind selbständige Unternehmer, begabte Handwerker und kreative Partner. Haute Cuisine ist immer 100 % Qualität.

Sie schafft tiefe, positive und dauerhafte Emotionen. Es sind dabei die Charaktere der Köche und ihre einzigartigen Stile, die ihr Werk unvergleichlich machen. Ihre erfahrenen Stimmen sind wertvolle Inspirationsquellen.

Und es ist unsere Kompetenz, Ihre Bedürfnisse mit den besten Partnern der Schweizer Haute Cuisine abzustimmen und Ihre Projekte durch ein korrektes Management zu begleiten, damit Ihre Ziele erreicht werden.

MAISON DES CHEFS promotes Haute Cuisine by creating unique experiences. Our Chefs are independent entrepreneurs, gifted craftsmen as well as creative partners. Haute Cuisine is always 100 % quality.

Creating deep, positive and lasting emotions. It's the chefs' characters and their unique styles that make their oeuvre unparalleled. Their experienced voices are valuable sources of inspiration.

And it is our competence to match your needs with the best possible partners of Swiss Haute Cuisine and support your projects with proper management so that your goals are achieved.

KONTAKT

MAISON DES CHEFS
Badenerstrasse 30
CH-8048 Zürich
www.maisondeschefs.ch

GET IN TOUCH

martina.anderberg@maisondeschefs.ch
Skype> live:martina.anderberg
T: +41 44 400 45 40
H: +41 79 314 84 24

«You see how beautiful life is before a richly set table».

Euripides

© by MAISON DES CHEFS - ALL RIGHTS RESERVED