



Georges Wenger

SPITZENGASTRONOM AUS LE NOIRMONT (1954)



Facebook Instagram

SPRACHEN

Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch,
Spanisch

EIGENE MEDIEN

<https://www.vineasvini.ch>

AKTUELLE BEWERTUNGEN

18 Gault & Millau-Punkte

2 Michelin-Sterne

INITIANT des [Concours Terroir](#)

LINKS / MEDIA

[«Jura Show reçoit le cuisinier Georges Wenger»](#)

BILDER



BILDER dürfen nur in Absprache mit dem entsprechenden Rechteinhaber und unter Quellenangabe veröffentlicht werden. Weitere Bilder und Videos auf Anfrage erhältlich.

ZITATE

«Wahrhaftiges kommt immer aus dem Einfachen»

«Im Gegensatz zu dem Luxusprodukt, dessen Wert in seiner Herkunft liegt, erfordert das einfache Produkt die Hand des Menschen, um es zu verbessern.»

PORTRAIT

Georges Wenger hat fast 40 Jahre das gleichnamige Restaurant im jurassischen Le Noirmont geführt, und dem Jura eine kulinarische Würde und Bekanntheit erarbeitet. Er ist einer der «Grandseigneurs» der Schweizer Küche, Botschafter seiner Region, des guten Handwerks, kritischer Denker und eigentlich auch Philosoph. Zudem ist er Verfechter des Genusses, Kochbuchautor, Weinhändler.

Seine Passion ist das Verbinden der Herkunft und der Zukunft. Enzyklopädisches Wissen, kritische Neugierde und ausdauerndes Talent sind nebst den Produkten die Säulen seines Schaffens.

KURZ-LEBENS LAUF

2018, Übergabe der Maison Wenger Hotel & Restaurant an Jérémy Desbraux

2014, Passion Trophy Hennessy, Relais et Châteaux

2013, Gewinner der «Swiss Welcome Trophy»

2003, Zweiter Stern Guide Michelin

2000 und 2013, Koch des Jahres «Grosser Restaurant & Hotel Guide», Bertelsmann

1998, Buchpreis «Grand Prix du livre» Club Prosper Montagné für das Buch «Les saisons de la terre jurassienne» von 1997

1997, Koch des Jahres Gault & Millau, 18/20 Punkte

1997, Aufnahme als Mitglied von Relais & Châteaux

1995, 17 Gault & Millau-Punkte

1994, 1 Guide Michelin-Stern

1991, 16 Gault & Millau-Punkte

1991, Clé d'Or de la Gastronomie, Gault & Millau

1991, Umbau des Hauses zum Hotel & Restaurant

1981, Kauf «Hôtel de la Gare», Le Noirmont

1976-1980, Kochstationen bei Hans Stucki, Restaurant Bruderholz (Basel), in England und Deutschland, schliesslich im Restaurant de la Gare in Saignelégier

1973-1976, Koch im 3*-Restaurant L'Archestrate von Alain Senderens

1970-73, Praktika im Gstaad Palace und im Vieux Manoir, nach der Kochausbildung im Hôtel de la Gare et du Parc, Saignelégier



Georges Wenger

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM LE NOIRMONT (1954)



Facebook Instagram

LANGUAGES

French, German, English, Italian, Spanish

OWN MEDIA

<https://www.vineasvini.ch>

CURRENT CULINARY HONORS:

18 Gault Millau points

2 Michelin stars

INITIATOR des [Concours Terroir](#)

LINKS / MEDIA

[«Jura Show reçoit le cuisinier Georges Wenger»](#)

IMAGES



IMAGES may only be used with the permission of the respective copyright holder and with reference to the source. Alternative images / videos available on request.

QUOTES

“Truth comes from simplicity”

« A la différence du produit luxueux dont la valeur réside dans l'origine, le produit simple exige la main de l'homme pour sa mise en valeur. »

PORTRAIT

Georges Wenger has run the restaurant with his name in Le Noirmont in Jura for almost 40 years and has acquired culinary distinction and fame for the Jura.

He is one of the "Grand Seigneurs" of Swiss cuisine, ambassador of his region, of good craftsmanship, critical thinker and philosopher. He is also an advocate of good taste, a cookbook author and a wine merchant.

His passion is to link tradition with the future. Encyclopedic knowledge, critical curiosity and persistent talent are, along with the products, the pillars of his oeuvre.

SHORT CV

2018, Handover of the Maison Wenger

2014, Passion Trophy Hennessy, Relais et Châteaux

2013, Winner of the «Swiss Welcome Trophy»

2003, Second star, Guide Michelin

2000 and 2013, Chef of the Year «Grosser Restaurant & Hotel Guide», Bertelsmann

1998, Book prize «Grand Prix du livre» Club Prosper Montagné for the book «Les Saisons de la terre jurassienne» (published 1997)

1997, Chef of the Year Gault & Millau, 18 points

1997, Admission as member of Relais & Châteaux

1995, 17 Gault & Millau points

1994, 1 Guide Michelin star

1991, 16 Gault & Millau points

1991, Clé d'Or de la Gastronomie, Gault & Millau

1991, Conversion of the house into hotel and restaurant

1981, Purchase of the «Hôtel de la Gare», Le Noirmont

1976-1980, Cooking stations with Hans Stucki, Restaurant Bruderholz (Basel), in England and Deutschland, finally in the Restaurant de la Gare in Saignelégier

1973-1976, Chef in the 3* restaurant L'Archestrate by Alain Senderens

1970-73, Stages at the Gstaad Palace and the Vieux-Manoir, after the apprenticeship at the Hôtel de la Gare et du Parc, Saignelégier



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