



Jérémy Desbraux

SPITZENGASTRONOM AUS LE NOIRMONT (1987)



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

SPRACHEN

Französisch

EIGENE MEDIEN

<http://www.maisonwenger.ch>

AKTUELLE BEWERTUNGEN

17 Gault & Millau-Punkte

2 Guide Michelin Sterne

LINKS / MEDIA

Gault & Millau, [The Next big Thing, 10/19](#)

RFJ, [Une entrée remarquée au Gault & Millau, 10/19](#)

Le Temps, [Coup de jeune à la Maison Wenger, 3/19](#)

NEWS/AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz,
Gault & Millau 2020

BILDER



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

PORTRAIT

Jérémy Desbraux ist bekannt durch seine Blitzkarriere aus der Position des Souschef im 3*-Restaurant Hôtel de Ville, Crissier und durch die Übernahme des legendären Restaurants von Georges Wenger. Das sagt viel über sein Talent und seine Ambition. Dass er persönlich sehr naturverbunden und selbst Jurassier ist, wird hingegen selten herumgereicht. Umso einleuchtender ist, dass dieser Shootingstar bereits im ersten Jahr in der MAISON WENGER genau beobachtet und mit grosser Befriedigung ausgezeichnet wird.

Aus dem Hôtel de Ville hat Desbraux die Kochphilosophie der puristischen Geschmäcker und herausragenden Präsentation übernommen. Dies wandelt er nun in die eigene Handschrift und Regionalität um. Er ist ein Meister der Komponenten, der Produkte ideal verwertet und in perfekte Harmonie bringt.

KURZ-LEBENS LAUF

Seit 2019, Übernahme des Restaurant «Maison Wenger», Le Noirmont

Bis 2018, Souschef/Second im Restaurant Hôtel de Ville, Crissier (19 Punkte Gault & Millau, 3 Michelin-Sterne)

MITGLIED VON

[Grandes Tables de Suisse](#)

[Relais & Châteaux](#)

ZITATE

«Die Schweizer Gastronomie braucht sowohl ihre Akteure als auch ihre Liebhaber, um einzigartige Erlebnisse zu bieten, die einzigartig und auf das Genusserlebnis an der Tafel ausgerichtet sind.»



Jérémy Desbraux

GRAND CHEF HAUTE CUISINE FROM LE NOIRMONT (1987)



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

LANGUAGES

French

OWN MEDIA

<http://www.maisonwenger.ch/>

CURRENT CULINARY HONORS:

17 Gault Millau points

2 Guide Michelin stars

LINKS / MEDIA

Gault & Millau, [The Next big Thing, 10/19](#)

RFJ, [Une entrée remarquée au Gault & Millau, 10/19](#)

Le Temps, [Coup de jeune à la Maison Wenger, 3/19](#)

NEWS/RECENT AWARDS

Discovery of the Year Suisse Romande,
Gault & Millau 2020

IMAGES



PORTRAIT

Jérémy Desbraux is known for his stellar career from the position of Sous-Chef in the 3 star Restaurant Hôtel de Ville, Crissier and for taking over the legendary restaurant from Georges Wenger. That says a lot about his talent and ambition.

That he, a Jurassian himself, is very close to nature, is rarely mentioned. It is therefore all the more obvious that this shooting star has been closely watched in his first year at the MAISON WENGER. And he has quickly been honored with great satisfaction.

Desbraux has adopted the cooking philosophy of puristic tastes and outstanding presentation from the Hôtel de Ville. He is transforming this into his own handwriting and regionality. A master of components, he is an expert in the ideal use of products, bringing them into perfect harmony.

SHORT CV

Since 2019, takeover of the restaurant "Maison Wenger", Le Noirmont

Until 2018, Sous-Chef/Second at the Restaurant Hôtel de Ville, Crissier (19 points Gault & Millau, 3 Michelin stars)

MEMBER OF

[Grandes Tables de Suisse](#)

[Relais & Châteaux](#)

QUOTES

"Swiss gastronomy needs its actors as well as its amateurs to provide unforgettable culinary experiences that are unique and specific to the pleasure of the table."



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