L'arrivée à Genève d'un des chefs les plus renommés
Michel Roth reprend les fourneaux de l'Hôtel Président Wilson

Le 1er Septembre 2012, Michel Roth a pris la Direction des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève en tant que conseiller culinaire et chef exécutif.

Le nouveau Chef a sous sa responsabilité les cuisines du Restaurant Bayview, de l'Arabesque, du Poolgarden, du Glow bar+lounge, du Room Service, ainsi que des Banquets et du Traiteur. Il se trouve ainsi à la tête d'une équipe de 40 personnes dont sa brigade qui l'accompagne, visant à renforcer les équipes déjà en place.

Agé de 52 ans, originaire de Moselle, Michel Roth est l'un des chefs les plus récompensés de France. Formé autour des grandes tables alsaciennes, il a déjà une grande expérience de la cuisine d'un palace.
Meilleur apprenti de France en 1977, il a fait ses classes au côté de Charles Herman, Maître cuisinier de France. Entre 1978 et 1980, il est Deuxième Commis de cuisine chez Ledoyen. C'est en 1981 qu'il débute aux côtés de Guy Legay.
Il devient alors après 19 ans, le Chef du restaurant L'Espadon de l'illustre palace de la place Vendôme.
Il passe avec succès les plus grands concours reconnus par la profession : Premier prix culinaire International Pierre Taittinger en 1985, puis en 1991 c'est la reconnaissance suprême avec le Prix Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 1999, Michel Roth décide de tenter une nouvelle aventure au restaurant René Lasserre comme Chef Exécutif.
Après deux ans, il rejoint une nouvelle fois le célèbre palace parisien pour prendre la Direction des cuisines, jusqu'à ce jour. Toujours tourné vers le futur, M. Roth fait aujourd'hui figure de modèle pour les jeunes générations de cuisiniers (il est l'un des six Bocuse d'Or français aujourd'hui diplômés en France).
Le 14 juillet 2006, M. Roth a été nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur.

C'est ainsi que le restaurant Bayview, au design épuré, au style contemporain et au service raffiné, tient la vedette depuis sa réouverture le 18 septembre, en accueillant un des plus grands noms de la gastronomie. C'est sans compter sur l'arrivée des membres de sa brigade dont Didier Steudler, Chef Pâtissier qui le rejoint au sein de l'hôtel Genevois après avoir lui aussi exercé ses talents dans les plus grands palaces de la capitale française.

En quête d'excellence, c'est donc animé de la même passion que ces deux personnalités poseront leur empreinte gastronomique à Genève.

Michel Roth rejoint donc les équipes de l'hôtel et confie « J'ai eu un coup de cœur pour cet hôtel, et j'aime le côté famille dans le travail. J'ai eu envie de mettre ma signature ici au sein d'une équipe jeune et passionnée.»
Sa cuisine qu'il définit lui-même comme « une cuisine de produit, de saison, classique et contemporaine à la fois » correspond en tout point à l'image de l'hôtel Président Wilson. Ses valeurs : Simplicité, Audace, et Raffinement, il les partage à travers sa cuisine « J'aime que les clients aient l'impression d'être reçus à dîner chez des amis en découvrant par la même occasion une cuisine originale et surprenante ».

Michel Roth dévoile sa première carte genevoise où figurent notamment la salade de homard tiède et ses racines croquantes en vinaigrette miel-citron confit, la sole étuvée aux cèpes et artichauts poivrades, jus aux parfums des sous-bois ou encore l'agneau en trois cuissons, légumes de saison et choux verts à l'écorce d'orange, jus de navarin.

Le restaurant Bayview est ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

RELATIONS PRESSE :
Amélie Vavasseur
Media, Marketing & PR Supervisor
Tel: +41 (0) 22 906 6207
a.vavasseur@hotelpwilson.com

Hôtel Président Wilson - 47 Quai Wilson - CH-1211 Genève 21 - Tel : (41) 22 906 66 66 - Fax : (41) 22 906 66 67
email : resident@hotelpwilson.com website : www.hotelpwilson.com