

The WOODWARD

GENEVA

L'hôtel The Woodward rentre au Guide Michelin L'Atelier Robuchon Genève décroche sa première étoile



Genève, le 17 octobre 2022 – Un an à peine après son ouverture, L'Atelier Robuchon Genève vient de se voir décerner sa première étoile par le prestigieux Guide Michelin 2022. Une récompense qui vient saluer le travail du chef exécutif, Olivier Jean, à la tête des cuisines du Woodward.

Inauguré en septembre 2021, le dernier né des Masterpiece Hôtels d'Oetker Collection propose deux restaurants aux offres distinctes, l'Atelier Robuchon et Le Jardinier. Dès les premières semaines, l'Atelier Robuchon, le premier en Suisse, s'est imposé comme une table genevoise élégante et incontournable. La salle à l'éclairage tamisé, plonge immédiatement les hôtes dans une atmosphère théâtrale et intimiste. Les projecteurs sont braqués sur les artistes en cuisine, à chaque service le chef et sa brigade dévoilent leur talent au fil des préparations. Le spectacle culinaire permet aux hôtes installés au comptoir de 36 places, ou aux tables hautes, une interaction spontanée avec les chefs. Le ballet des cuisiniers se joue au déjeuner et au dîner, comme une chorégraphie où chaque geste a été soigneusement répété. Olivier Jean dirige avec maestro ce lieu chaleureux avec l'aide de son équipe composée de Martin Cappelaere, directeur de salle et chef sommelier et Titouan Claudet, chef pâtissier. Originaire de Besançon, Titouan trouve son inspiration dans l'art contemporain, et décline ses créations originales pour les restaurants de l'hôtel en comblant chaque matin les hôtes avec ses merveilleuses viennoiseries.

Depuis son ouverture, le restaurant n'a eu de cesse d'innover, proposant une sélection de plats signature et des mets nés de l'interprétation du chef Olivier Jean, avec des produits du terroir. L'expérience mêle excellence, bienveillance, savoir-faire français et identité asiatique, héritée du concept imaginé par le célèbre Chef Joël Robuchon. Olivier Jean s'attèle à surprendre au moyen d'associations de saveurs et de techniques innovantes. *Le caviar impérial de Sologne et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard ; le bœuf des alpages suisses et le foie gras en interprétation Rossini, porto vintage ; la forêt noire, comme un champignon, parfumée aux griottes, mousse légère au kirsch et crémeux chocolat*, sont devenus des plats iconiques auprès des épicuriens et participent pleinement à la renommée du restaurant.

Cette récompense est une immense joie et une fierté pour le groupe, l'hôtel et toute l'équipe du restaurant. Véritable stimulant, elle encourage les collaborateurs, unis par une même passion, à se dépasser pour atteindre ensemble la satisfaction d'un service sur-mesure, qui tend vers la perfection.

La vision d'Olivier Jean. Après avoir passé six ans à la tête de l'Atelier de Joël Robuchon de Taipei, conduit les ouvertures de Miami, New York et Montréal, c'est à Genève à la tête des cuisines de l'hôtel The Woodward, que le chef français, originaire de Valence, a écrit le nouveau chapitre de sa belle carrière. « *J'aimerais que ce restaurant devienne un incontournable pour tout épicurien* » avoue Olivier Jean.



Restaurant L'Atelier Robuchon

Ouvert du mardi au samedi

Déjeuner : 12h00 - 14h30

Dîner : 19h00 - 22h30

Contact : atelierrobuchon.twg@oetkercollection.com

Contact Presse The Woodward

Audrey Jung

Responsable Communication & Digital

+41 22 901 37 31 · +41 79 152 74 36

audrey.jung@oetkercollection.com

Contact Presse Oetker Collection

Laëtitia Guy-Debout

Responsable de la Communication

+33 1 53 43 41 34

laetitia.guydebout@oetkercollection.com

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

