



LES TROIS ROIS

Un grand jour pour la Cheffe Pâtissière du Grand Hotel Les Trois Rois à Paris

Paris, le 24 novembre 2021, le prestigieux Palais Cambon a accueilli les Plumes d'Or 2021, qui récompensent les meilleurs journalistes gastronomiques de France. 400 convives ont pu apprécier un dîner à 8 mains réalisé par des chefs de renommée nationale et internationale. La Cheffe Pâtissière du Grand Hotel Les Trois Rois, Magdalena Liehr (37), a eu l'honneur de présenter son dessert en tant que seule représentante suisse.

Parmi les 400 invités des Plumes d'Or figuraient les meilleurs journalistes de France, des personnalités de la gastronomie et du cinéma comme Carole Bouquet. Tous ont été gâtés par un dîner à 8 mains (retrouvez les Chefs et le Menu en page 2). La Cheffe Pâtissière Magdalena Liehr a été sélectionnée non seulement pour ses compétences, mais aussi pour représenter les femmes dans le monde de la haute gastronomie.

Lors des Plumes d'Or 2021, Magdalena Liehr a présenté son dessert "Noire est la Forêt". Au début, les invités ont fait l'expérience d'un pré-dessert olfactif avec le parfum de la forêt, suivi du dessert composé de glace bretzel, cerise acide, groseille et cacao. La création "Noire est la Forêt" a suscité de nombreux commentaires

Anne Sophie Pic

"Un très jolie dessert aux notes umami - à chaque cuillerée, je découvrais de nouvelles saveurs - un dessert très intéressant"

Catherine Roig (Journaliste gastronomique de l'année 2021) écrit sur son compte Instagram

"Côté dîner, mention special au plat dement de crevettes bouquets de Christopher Coutanceau et au magnifique dessert « Noire est la forêt » de Magdalena Liehr."

Pierre Sang Boyer

"Pour moi, c'était une sensation de goût umami, vraiment très bon."



Carole Bouquet, C. Hardiquet, M. Liehr, C. Coutanceau, J. Marcon



Noire est la Forêt



LES TROIS ROIS

Le Menu et les Chef

Déclinaison de crevettes bouquets vivantes par Christopher Coutanceau *** La Rochelle

La belle sole de Bretagne farcie au comté et à l'oseille, hure de shiitaké et jambon blanc, mousseline au vin jaune du jura par Christophe Hardiquet, restaurant Bon Bon ** Bruxelles

Pigeonneau au praliné de cèpes par Jacques Marcon –
Restaurant Régis & Jacques Marcon *** Saint-Bonnet-le-Froid

Noire est la Forêt par Magdalena Liehr, Cheffe Pâtissière
Grand Hotel Les Trois Rois, Basel



David Sinapian, Christopher Cautanceau, Jacques Marcon, Christophe.Hardiquet Magdalena Liehr



LES TROIS ROIS



Palais Cambon, Paris



A.F Joudre, C.Jenny, T. Wegmann, M. Liehr, R. Schiesser



Anne Sophie Pic, Magdalena Liehr



Carole Bouquet, Magdalena Liehr



400 - Noire est la Forêt



LES TROIS ROIS



À propos des Plumes d'Or 2021

Ces prix honorent des hommes et des femmes qui se consacrent à la gastronomie et au vin et anoblissent ces sujets par leurs écrits. David Sinapian souligne le travail précieux de ces auteurs dans la création d'une identité gastronomique contemporaine.

Lors des Plumes D'Or 2021, les journalistes suivants ont été récompensés :

Prix du journalisme du meilleur livre

Jérémy Cukierman, Quel est le vin de demain ? Le vin face aux défis climatiques.

Prix du journalisme - catégorie vin

Olivier Poels, Revue du Vin de France.

Prix du journalisme - catégorie gastronomie

Catherine Roig

Personnalité de l'année

Carole Bouquet, actrice et viticultrice passionnée



Les Grandes Tables du Monde

L'association Les Grandes Tables du Monde a été créée en 1954 à l'initiative de six restaurateurs parisiens. Aujourd'hui, l'association réunit 180 établissements dans 25 pays sur les cinq continents autour d'une ambition commune. Unis par la même volonté d'offrir une expérience gastronomique et sensorielle unique, ces restaurateurs sont aujourd'hui les ambassadeurs d'une excellence culinaire rare vécue entre tradition, transmission et innovation.

Le Bureau des Grandes Tables et son Président David Sinapian sont donc les catalyseurs de cet art de vivre exceptionnel à travers la promotion d'une haute cuisine contemporaine aussi sophistiquée que décontractée, aussi ambitieuse que dynamique.



LES TROIS ROIS

MAGDALENA LIEHR

de cuisinière, en passant par monitrice de ski à cheffe pâtissière à succès



CV

Avril 2020 - aujourd'hui - Cheffe Pâtissière - Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Janvier 2018 - Avril 2020 - Pâtissière - Grand Hotel Les Trois Rois, Bâle

2016 - 2017 - Pâtissière - Lyceum Alpinum, Zuoz

2014 - 2016 - Apprentissage de pâtissier EFZ

Saison d'hiver 2014 - Moniteur de ski

2013 - Chef de Partie - Hôtel Engiadina, Zuoz

2012 - Formation de moniteur de ski / Saison d'hiver 2012 - Moniteur de ski

2011 - 2012 - Réceptionniste - Hôtel Castell, Zuoz

2009 - 2011 - Chef de Partie (Pâtisserie) - Hôtel Castell, Zuoz

2009 - Chef de Partie (Pâtisserie) - El Paradiso, St. Moritz

2008- 2009 - Commis de Cuisine - Hôtel Crusch Alva, Zuoz

2007 - 2008 - Commis de Cuisine - Restaurant Velderhof, Pulheim (DE)

2003 - 2006 - Apprentissage de cuisinier EFZ - Hôtel Die Halde, Schauinsland en Forêt Noire (DE)