



L'ACCADEMIA

PRESSEMELDUNG
Donnerstag, 14. Juni 2018

WENN ITALIENISCHE KÜCHE AUF GASTRONOMIE TRIFFT, IST DAS ERGEBNIS UNWIDERSTEHLICH!

Stellen Sie sich vor, wie die traditionelle italienische Küche von einem jungen Koch – *mit einem Rezept für frische Nudeln von seiner Großmutter, die er schon als kleiner Junge in der Küche beobachtete* – interpretiert wird, der bei den ganz Großen der Gastronomie angestellt war ...

Koch Andrea Gaia hat gerade die Leitung des schon bekannten italienischen Restaurants L'Accademia im Angletterre & Résidences in Lausanne übernommen, und seine Vita macht uns den Mund wässrig!

Denn bisher ist der Werdegang des 34-Jährigen perfekt.

Ab dem Alter von 15 Jahren erwarb Andrea Gaia solide Grundkenntnisse und sammelte schon von Beginn seiner Karriere an internationale Erfahrung.

Mit 20 Jahren kam er nach Italien zurück und begann im Zwei-Sterne-Restaurant des Grand Hotel Villa Feltrinelli in Gargnano, dann im Restaurant des Grand Hotel Bauer***** in Venedig.

2011 war ein Wendepunkt in der Karriere von Andrea Gaia. Sein großes Interesse für die französische Gastronomie führte ihn in die Brigade von Georges Blanc in Vonnas (drei Michelin-Sterne) und die des medienbekannten Kochs Pierre Gagnaire in Paris.

2015 war Andrea Gaia bereit für die Herausforderung, die ihm in Dubai geboten wurde: das Restaurant Vanitas im unglaublichen Palazzo Versace eröffnen und die Karte erstellen! Eine derartige moderne Interpretation der italienischen Küche, die bekanntlich die beliebteste der Welt ist, konnte nur einem wahren Meister der Kochkunst gelingen!

Es ist daher ein großes Glück für Lausanne, dass dieser außergewöhnlich talentierte Koch in die Stadt kommt. Das wunderschöne L'Accademia am Ufer von Ouchy wird jetzt zum Rahmen einer italienischen Küche, wie wir sie in der Schweiz nur selten essen und wie sie auch der berühmte englische Gast Lord Byron zu seiner Zeit nicht verschmäht hätte.

Für ein Geschäftsessen oder einen Abend unter Freunden bietet das L'Accademia eine Karte mit ausgezeichneten und kreativen Gerichten.

Andrea Gaia und seine Brigade beglücken uns mit Köstlichkeiten ... auf Italienisch!

Place du Port 11
CH - 1006 Lausanne

Täglich geöffnet
Annahme der Bestellungen 12:00 bis 14:00
und 19:00 bis 22:00 Uhr

Reservierungen:
accademia@brp.ch
+41 21 613 34 34

Tagesgericht: CHF 27.-
Dreigängemenü: CHF 74.-

Wir stehen Ihnen für Fragen nach Bildmaterialien,
Interviews oder zusätzlichen Informationen sehr gerne
zur Verfügung.

SANDOZ FOUNDATION HOTELS
Public Relations und Partnerschaft

Elisabeth de Pins
+41 79 309 55 46

Pauline Lioté
+41 21 613 33 17