

*« La cuisine c'est comme la musique, il faut comprendre la partition avant de réellement savoir jouer ! »*

Peter Knogl



### L'excellence issue de l'éclectisme

Lorsque l'on interroge Peter Knogl sur ses futures actualités, il nous répond instinctivement : « Du travail, beaucoup de travail ! » Une persévérance, une passion, mais aussi un talent qui ont amené le chef où il est aujourd'hui : 19 points au Gault Millau, 3 étoiles au Guide Michelin ainsi qu'une pluie de distinctions parsèment sa carrière. Pour le chef originaire de Bavière, l'amour pour la cuisine, c'est aussi et surtout l'apprentissage d'un métier « Si je devais aujourd'hui donner un conseil aux jeunes qui se lancent, ce serait de savoir prendre le temps d'apprendre et de gravir les échelons. Beaucoup veulent aller trop vite alors que sans la base de la cuisine traditionnelle, ils n'iront pas très loin. La cuisine c'est comme la musique, il faut comprendre la partition avant de réellement savoir jouer ! » Un apprentissage qui l'a mené aux quatre coins du monde. Du Tantris à Munich chez Heinz Winkler, au Tristàn sur l'île de Majorque, sous la direction de Gerhard Schwaiger, mais aussi au Chantecler chez Dominique Le Stanc à l'hôtel Negresco à Nice et au restaurant Le Saveur à Londres chez Joël Antunes.



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

Son meilleur conseil lui a été confié par Heinz Winkler : « Dans un produit, cherchez toujours la meilleure qualité puis négociez ! »

Un parcours qui l'a également mené du côté de la Suisse, en 2004. Et même si le chef du restaurant le Cheval Blanc à l'Hôtel Les Trois Rois à Bâle est indissociable du lieu, c'est du côté de la Suisse romande qu'il a débuté son périple en Suisse, au Trianon, le restaurant du Mirador Kempinski\* « C'est une partie très inspirante de la Suisse. La qualité des produits est selon moi supérieure à celle que l'on trouve en Suisse Alémanique. Mon meilleur souvenir ? Les cardons à la truffe que j'ai dégustés chez Philippe Rochat...une expérience inoubliable ! »



Pigeon de Bresse, poivre de tasmanie et cèpes

**« Mon meilleur souvenir ? Les cardons à la truffe que j'ai dégustés chez Philippe Rochat...Une expérience inoubliable ! » Peter Knogl**



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

## Dans les assiettes du Cheval Blanc

L'inspiration, il avoue la ramener de ses voyages « J'adore chercher des nouveaux produits et découvrir des saveurs encore méconnues. C'est lorsque je m'évade que la magie opère. L'Asie m'apporte beaucoup, mais c'est en Espagne que je suis le plus fasciné. Je les trouve particulièrement en avance sur nous, notamment au niveau des techniques de cuisine. »

Pour sa nouvelle carte, celui que l'on surnomme « le roi des sauces » grâce à l'excellence, l'originalité et l'ingéniosité de celles-ci a, cette saison, à nouveau sévi: « J'aime particulièrement la sauce rouennaise réalisée avec un fond de chasse, du fois gras genévrier et poivre que je propose en accompagnement d'une selle de chevreuil de la Styrie ainsi qu'une mousseline de céleri.

Une saison riche pour le chef, mais qui ne s'est pas faite sans stress « A chaque nouvelle carte, mon but est de trouver les meilleurs produits de saison. Cette année, il était plus complexe de se procurer des qualités irréprochables...ce fût un défi supplémentaire! » Un challenge relevé avec brio à la vue de la valse d'aliments d'exceptions contenus dans les plats imaginés par le chef, comme le démontre les quelques réalisations suivantes: « Anguille fumée, betterave rouge, ail fermenté et Wasabi », « Carpaccio de noix de Saint-Jacques tièdes, citron et caviar impérial », « Entrecôte de bœuf Wagyu, vinaigrette d'échalotes et gombos » ou encore « homard breton et bergamote ».

Comment pourrait-on résumer en une phrase, les créations imaginées par Peter Knogl? Des saveurs faites de réinterprétations perpétuelles et d'étonnement pour le palais, une cuisine de haute voltige visuellement et gustativement parlant. Des plats à hauteur des exigences que le chef s'impose. À ces mots, Peter Knogl nous répond simplement « Mon but est de transmettre du plaisir aux convives! » Sans nul doute, la recette de la réussite.



Pour réserver une table au restaurant le Cheval Blanc, cliquez sur le lien ci-dessous :  
<https://www.chevalblancbasel.com/fr/reservation>

\*L'hôtel n'est désormais plus le Kempinski, mais le Mirador.