



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

**MAXIME LUVARA
NUOVO EXECUTIVE CHEF AL BADRUTT'S PALACE HOTEL DI ST.
MORITZ**

St. Moritz, 29 luglio 2020 - Da 125 anni il Badrutt's Palace Hotel è sinonimo di eccellenza sia nel servizio che nell'offerta culinaria di altissimo livello. Dal 1° agosto Maxime Luvara diventerà il nuovo Executive Chef dello storico hotel di lusso di St. Moritz e grazie alla sua esperienza internazionale porterà un tocco speciale all'offerta culinaria dell'hotel, traghettandolo verso un nuovo futuro.

Maxime Luvara ha iniziato la sua carriera presso indirizzi molto conosciuti, come il *Troigros* a Roanne e *l'Hôtel de Paris* a Montecarlo. Durante la sua formazione professionale, Luvara ha lavorato con lo chef stellato francese Alain Ducasse per oltre dieci anni, per esempio presso *Le Louis XV*. La sua lunga esperienza, le influenze internazionali dalla Francia, dall'Italia e dall'Asia e la sua grande passione per la gastronomia arricchiranno in maniera importante l'offerta del Badrutt's Palace Hotel. Dopo il periodo trascorso in Francia e in Italia, Luvara ha continuato il suo percorso professionale presso il *One & Only Le St. Gèran Hotel* a Mauritius, presso il *Burj Al Arab* di Dubai e *l'Intercontinental / Regent* di Hong Kong nel 2017.

"Non vedo l'ora di iniziare questa nuova avventura come Executive Chef in un hotel così leggendario come il Badrutt's Palace. Si tratta di una fantastica opportunità di collaborare con un grande team, e di poter valorizzare e sviluppare la mia esperienza culinaria con nuove idee. Per me, inoltre, è molto importante lavorare con prodotti di stagione, affinché gli ingredienti di un piatto parlino per così dire da soli. Anche in cucina, a volte, less is more", dice Maxime Luvara.

"Siamo entusiasti che Maxime Luvara abbia accettato il ruolo di Executive Chef, e siamo convinti di aver trovato in lui uno chef in linea con lo spirito che vogliamo dare all'hotel, dove porterà la sua esperienza internazionale" dice Richard Leuenberger, Direttore Generale del Badrutt's Palace Hotel. Il Badrutt's Palace Hotel offre un totale di otto ristoranti, tra cui la famosa *Chesa Veglia*, *IGNIV* - 2 stelle Michelin - di Andreas Caminada, la *King's Social House* gestita dallo chef stellato britannico Jason Atherton e *Le Coupole - Matsuhisa* dello chef stellato giapponese Nobu, oltre a tre bar.

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999
Reservations: +41 (0)81 837 1100, reservations@badruttspalace.com, www.badruttspalace.com





BADRUTT'S PALACE HOTEL

Al Badrutt's Palace Hotel vi ziamo i nostri ospiti con un servizio leggendario e l'atmosfera piú magica di tutta St. Moritz. Qui l'epoca d'oro del viaggio non ha mai perso il suo fascino, ma restiamo, al tempo stesso, sempre al passo coi tempi. Grazie all'ineguagliabile offerta culinaria e alla nostra tradizione di eleganza riusciamo sempre a soddisfare le esigenze degli ospiti piú esigenti - i veri connaisseur, come i nuovi visitatori. Grazie a una combinazione unica di stile, sport, cucina raffinata e benessere, il Badrutt's Palace Hotel rappresenta il luogo perfetto per vivere le Alpi svizzere durante la stagione invernale, o per esplorare la soleggiata Engadina in estate. Il Badrutt's Palace Hotel è aperto per la stagione estiva dal 3 luglio al 1° settembre 2020.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:



Via Castelvetro, 33 – 20154 MILANO
Phone +39 02 83527768
Alexandra Canner/Chiara Bartoli
a.canner@abc-prc.com – Tel 335 1748243
c.bartoli@abc-prc.com – Tel 345 4569748
www.abc-prc.com

Per scaricare immagini in alta risoluzione del Badrutt l's Palace Hotel:
<http://www.badruttspalace.com/en/media-centre/pictures/>

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999
Reservations: +41 (0)81 837 1100, reservations@badruttspalace.com, www.badruttspalace.com

