



## LE RICHEMOND GENÈVE

GAULT MILLAU 2019 - Sébastien Quazzola est le « Pâtissier de l'année »

---



LUNDI 8 OCTOBRE 2018 – « EN QUÊTE DES MEILLEURS ARTISTES DANS LE REGISTRE DES DESSERTS, C'EST DANS UN PALACE GENEVOIS QUE LE GAULTMILLAU A TROUVÉ SON « PÂTISSIER DE L'ANNÉE ». IL S'APPELLE SÉBASTIEN QUAZZOLA ET C'EST LUI QUI MET UN POINT FINAL SOUVENT SPECTACULAIRE AUX MENUS DU RICHEMOND » *GaultMillau 2019*

### Une histoire de famille

Originaire de Chambéry, Sébastien Quazzola est tombé dans le monde de la gastronomie quand il était petit. Son grand-père et son père étaient cuisiniers et sa grand-mère et sa mère ont tenu des restaurants.

C'est donc tout naturellement que lui est venu le goût de la cuisine. A l'âge de 13 ans, il commence un pré apprentissage puis un apprentissage à l'Auberge Lamartine au Bourget du Lac qui a confirmé son attirance pour la pâtisserie. C'est à Courchevel qu'il commence à travailler, au restaurant Le Chabichou (2 étoiles Michelin). A 24 ans il devient chef à Coppet, à la Confiserie de la Fontaine.

### La délicieuse aventure continue au Richemond

Depuis 2014, il est le chef pâtissier de l'Hôtel Richemond, légendaire palace genevois depuis 1875, et de son restaurant Le Jardin.



Avec Philippe Bourrel, chef exécutif de l'hôtel, ils continuent d'écrire l'histoire de ce bel établissement. Sébastien invente à chaque saison la carte des desserts du restaurant Le Jardin (16/20 au Gault & Millau). «Je suis très fier de lui et de son parcours. Depuis plus de 4 ans, nous travaillons ensemble pour proposer aux passionnés de gastronomie une expérience inoubliable du début à la fin.» déclare le chef Bourrel.

### Perfectionniste et épicurien...

Dire qu'il a le sens du détail est un euphémisme. A 31 ans, Sébastien est un jeune chef qui réalise chaque dessert comme une œuvre éphémère. Ces desserts sont surprenants de par les textures et les couleurs qui les composent... à tel point que c'est un crève-cœur pour les hôtes du Jardin au moment de donner le premier coup de cuillère. Au fil des années, ses trompe-l'œil stupéfiants sont devenus sa marque de fabrique : la mandarine, la poire, l'orange sanguine, la truffe, le cèpe ou la pomme Granny Smith pour la carte automne sont devenus des incontournables.



Cet amoureux des bonnes choses proposera à partir du 11 octobre une sélection de quatre de ses pièces au bar de l'hôtel pour une pause gourmande tous les après-midi de 14 heures à 18 heures.



LE RICHEMOND  
GENÈVE

### Contact presse

LE RICHEMOND | Jardin Brunswick – 1201 Genève | [lerichemond.com](http://lerichemond.com)  
Géraldine Poncin | 022 715 71 06 | [g.poncin@lerichemond.com](mailto:g.poncin@lerichemond.com)