

**Stéphane Gass,**  
**Chef sommelier au restaurant Schwarzwaldstube\*\*\***  
**(hôtel Traube Tonbach \*\*\*\*\* Superieur)**  
**Allemagne**

**Restaurant gastronomique, la « Table de la Forêt-Noire » justifie à elle seule le voyage à l'hôtel Traube Tonbach ! Crédité de 3 étoiles Michelin depuis plus de vingt ans et du maximum de points (19,5) au Gault & Millau, l'établissement compte parmi les meilleures tables d'Europe. Le Schwarzwaldstube reste aujourd'hui l'unique table d'Allemagne à compter trois étoiles au Guide Michelin depuis 20 ans.**



*Millésime Bio : Les vins bio occupent-ils une place importante dans votre carte des vins ?*  
Oui : 65 % des vins de notre carte sont bio.

*Millésime Bio : L'Allemagne est un marché historique et primordial pour les vins biologiques, c'est même le 1er importateur mondial ! Comment avez-vous vu l'image des vins bio évoluer auprès de votre clientèle ? Le label bio a-t-il une importance ?*

Les domaines les plus prestigieux étant pour la plupart en bio où conversion, cela incite la clientèle à commander ces vins au restaurant. Le label bio n'est pas mentionné sur notre carte, ce sont les sommeliers qui conseillent à 90 % les clients et qui leur parlent de leurs émotions avec les différents vigneron bio qu'ils ont visités.

*Millésime Bio : Vous êtes un fidèle de Millésime Bio, qu'est-ce qui vous plaît dans ce salon ?*  
Excellente organisation, service du vin à parfaite température, découverte de jeunes talents, contact direct avec le vigneron...

#### **Stéphane Gass et le Schwarzwaldstube en quelques dates**

- 1971 Né en juin à Saverne, Alsace (France)
- 1991 Chef sommelier au restaurant Schwarzwaldstube
- 1997 Désigné « Sommelier de l'année » par le Gault & Millau
- 1999 Désigné « Sommelier de l'année 1999 » par le Grand Guide des hôtels et restaurants Bertelsmann.
- 2011 « Carte des vins de l'année » dans le guide Gault & Millau des vins 2012
- 2015 « Carte des vins de l'année » par la Revue du Vin de France.