



19.04.2005 - 07:00 Uhr

Un bon cigare se doit de couronner tout repas exclusif

Bâle (ots) -

Le "Davidoff Tour Gastronomique 2005" a fait halte le 15 avril chez Horst Petermann et son célèbre "Kunststuben" à Küsnacht. Ces soirées d'un nouveau genre ont lieu à chaque fois chez les plus grands cuisiniers primés au GaultMillau et associent de manière raffinée le cigare et la haute gastronomie en parfaite harmonie. Il a fallu refuser du monde tant l'événement était couru.

Le nouveau "Davidoff Tour Gastronomique" organisé par le célèbre fabricant suisse de cigares est d'ores et déjà un énorme succès. A l'issue de ces deux premières soirées, on peut l'affirmer sans autres. Tant la première organisée en janvier chez Bernard Ravet, le GaultMillau "CigarMan of the Year 2005" que le fameux dîner donné par Horst Petermann au "Kunststuben" de Küsnacht le 15 avril dernier furent un succès sur toute la ligne. Il a même fallu refuser du monde. Le concept de ces soirées organisées avec le soutien de GaultMillau Suisse consiste à intégrer le cigare pour couronner tout repas exclusif. Il faut croire que la formule convient parfaitement aux besoins de nombreux gourmets amateurs de volutes bleues dans un cadre agréable.

Aux dires du Dr. Reto Cina, CEO de Davidoff, et de l'éditeur du Guide GaultMillau, M. Urs Heller, l'accueil très favorable fait au "Tour Gastronomique" confirme une fois de plus que les cigares de prestige et la haute gastronomie ne s'excluent pas mutuellement, comme le législateur tendrait à vouloir le prouver par les mesures restrictives de plus en plus sévères qu'il préconise. Les initiateurs voient dans l'engouement pour ces soirées un défi lancé à la gastronomie pour l'avenir: Quiconque aura su créer les conditions idéales pour une coexistence courtoise entre fumeurs et gourmets continuera de séduire le public exigeant à l'avenir également.

Le succès énorme rencontré par le "Davidoff Tour Gastronomique", est selon Cina un plébiscite en faveur de la tolérance et de la responsabilité individuelle et marque un refus net des tendances répressives face aux amateurs de cigares.

"Davidoff Tour Gastronomique"

Le "Davidoff Tour Gastronomique" est organisé pour la première fois en 2005. Il met l'accent sur le cigare et le plaisir du fumeur et fait halte auprès de quatre grands cuisiniers suisses primés au GaultMillau. Contrairement aux soirées gastronomiques courantes, des informations sur le thème du cigare seront fournies entre les plats. On y apprend notamment à apprécier les cigares et l'on reçoit un petit guide informatif sur les "Do's et Don'ts" du fumeur de cigares et bien d'autres choses encore. Les Aficionados quant à eux ont également la possibilité de déguster les nouveaux produits de la maison Davidoff.

Davidoff Tour Gastronomique 2005 - prochaines soirées:

Cet été, le tour sera intégré au festival "Davidoff Saveurs

Gstaad" (du 8 au 17 juillet) avec une matinée spéciale donnée par le "Cuisinier de l'année 2005", Robert Speth du "Chesery", lequel sera aux fourneaux le 15 juillet sur le Wasserngrat à Gstaad. Françoise Wicki (16 points au GaultMillau) nous invite en septembre au restaurant "Jasper" du "Palace" de Lucerne pour une première soirée automnale.

Il reste encore quelques rares places pour ces deux manifestations.

Infos et photos, voir site Internet ou réseau médias Davidoff.

Contact:

Oettinger Davidoff Group
Corporate Communications
Nauenstrasse 73
CH-4002 Bâle
Tél. +41/61/279'36'36
Fax +41/61/279'36'00
E-Mail: media@davidoff.com
Internet: www.davidoff.com

Infos sur "Davidoff Saveurs Gstaad", 8 au 17 juillet sous www.davidoffsaveurs.ch.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100005129/100488978> abgerufen werden.