

09.09.2008 - 19:30 Uhr

Pfefferzeichen 2008: les meilleures prestations de l'hôtellerie-restauration mises en valeur et récompensées

Zurich (ots) -

Le beau monde de l'hôtellerie-restauration au Kaufleuten à Zurich

Les Editions Salz & Pfeffer et GastroSuisse, fédération leader de la branche, ont convié à la soirée de remise des Pfefferzeichen 2008 au Kaufleuten de Zurich le mardi 9 septembre 2008. La salle a accueilli 500 personnalités pour ce gala de mise en valeur et de récompense de prestations exceptionnelles de la branche. Cinq prix d'une valeur totale de 40 000 francs ont été attribués.

Et les gagnants sont...

Catégorie Encouragement: Tanja Grandits, restaurant
Stucki, Bâle
Catégorie Tourisme: Sabina & Christoph Schlosser,

Waldhaus, Flims

Catégorie Concept gastronomique: frères Frei et Rolf Hiltl,
Tibits AG, Zurich

Catégorie Cuisine & service: Alain Bächler, restaurant des
Trois Tours, Bourguillon

Catégorie Promotion de la relève: Fabian Inderbitzin,
Château Gütsch, Lucerne

Le prix d'encouragement 2008 a été décerné à Tanja Grandits, restaurant Stucki à Bâle. "J'aime travailler aussi bien avec des épices orientales qu'avec des produits très suisses. Combiner, c'est ma passion.", a révélé cette maître queux dont les talents ont d'abord séduit la Suisse orientale avant qu'elle soit à l'oeuvre au bord du Rhin, sur le Bruderholz.

Le prix du tourisme 2008 a été remis à Sabina et Christoph Schlosser, Waldhaus Flims. Le couple a fait de cet établissement un des Leading Hotels of the World, doté d'un centre de wellness & spa et d'un Convention Center, qui a été très loué notamment pour l'accueil de toute une session du Parlement fédéral.

Fast-food végétarien haut de gamme, tel est le concept des trois frères Reto, Christian et Daniel Frei, en collaboration avec le grand maître de la cuisine végétarienne Rolf Hiltl. Les pères fondateurs de "tibits" sont les lauréats de la catégorie Concept gastronomique 2008. Il existe à présent quatre "tibits" en Suisse et deux vont ouvrir leurs portes à Londres. Et les clients en réclament davantage. L'on peut lire dans le livre d'hôtes: "Please open some restaurants like this in holland - we need you!".

Le lauréat de la catégorie Cuisine et service 2008 est Alain Bächler, restaurant des Trois Tours à Bourguillon. Il est un maître culinaire constant de la haute gastronomie et les produits sont au premier plan de sa cuisine gastronomique intelligente et épurée.

Pour son engagement exceptionnel en faveur de la promotion de la relève, le prix de la promotion de la relève 2008 a récompensé Fabian Inderbitzin, depuis peu Chef de cuisine au Château Gütsch à Lucerne. Alors qu'il cuisinait encore au Seehotel Kastanienbaum, les apprentis enthousiastes de ce jeune homme de 27 ans l'ont inscrit pour la catégorie "Promotion de la relève 2008". "Il a fait quelqu'un de moi" a déclaré un apprenti en lui faisant ainsi le plus beau compliment.

Le duo de cabarettistes Lapsus et d'autres artistes ont accompagné de manière divertissante les invités tout au long du programme et le reste de la soirée a été tout aussi animé.

Cette année encore, les prix Pfefferzeichen ont été remis par GastroSuisse, fédération leader de la branche, et les Editions Salz & Pfeffer. Ils récompensent des performances exceptionnelles et stimulent la motivation et l'inspiration au sein de cette branche. Le partenariat était représenté par Klaus Künzli (président central GastroSuisse) et Robert Meier (président du conseil d'administration des Editions Salz & Pfeffer et HOREGO AG). Medard Meier est à la tête du jury des prix Pfefferzeichen, dont font également partie André Jaeger, Heinz Witschi, Hans Peter König, Peter Roth, Pierre-André Ayer, Ursula Klein, Barbara Schneider-Regli et Stefan Schramm.

Les orateurs qui ont fait l'éloge des lauréats 2008 des Pfefferzeichen sont: Philippe Scheuzger, Axpo Suisse SA, pour Tanja Grandits / Monika Schärer pour Sabina & Christoph Schlosser, Waldhaus Flims / des clients de "tibits" pour les frères Frei et Rolf Hiltl / Urs Gscheidle, Horego AG, pour Alain Bächler / Roman Okle, Seedamm Plaza, pour Fabian Inderbitzin.

Informations importantes pour les médias!

Les images de la remise des Pfefferzeichen pourront être téléchargées à partir du 9 septembre, après le gala, sous www.pfefferzeichen.ch. Des informations complémentaires et les portraits des lauréats sont déjà en ligne sur www.gastrosuisse.ch, rubrique "Médias".

Contact:

Brigitte Meier-Schmid
Tél.: +41/44/377'53'53
E-Mail: brigitte.meier@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100569330> abgerufen werden.