

25.04.2014 - 13:30 Uhr

Invitation aux médias: Semaine de délices «Davidoff Saveurs Gstaad 2014» - Semaine de délices «Davidoff Saveurs»: un sommet de la gastronomie (IMAGE)



Bâle (ots) -

Chers professionnels des médias, Madame, Monsieur,

Pour la dix-huitième année consécutive, Gstaad se transformera en oasis du plaisir de la table du 4 au 13 juillet 2014.

Des chefs réputés, grands noms de la haute cuisine nationale et internationale, assureront le bien-être culinaire de leurs hôtes. Quant au sponsor principal, il apportera une touche de raffinement à ces événements en proposant de prestigieux cigares Davidoff et du cognac.

Nous serions très heureux de vous accueillir lors d'une de ces soirées (qui comprennent une nuit sur place). Si vous souhaitez y participer, nous vous prions de nous contacter d'ici au 30 mai 2014 au plus tard, à l'adresse hpreust@gstaad.ch.

Par ailleurs, Madame Reust se fera un plaisir de vous envoyer notre stick média avec les textes de presse et les photos des cuisiniers invités et des établissements participants, ainsi que le cigare «Davidoff Saveurs Gstaad» de cette année, à des fins de dégustation. Vous pouvez trouver les communiqués de presse complets ci-dessous www.davidoffsaveurs.ch / presse.

Dans l'espoir de pouvoir compter sur votre présence, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations gourmandes.

L'équipe Davidoff Corporate Communications et Davidoff Saveurs

Communiqué de presse

Semaine de délices «Davidoff Saveurs»: un sommet de la gastronomie Martin Dalsass officie en plein air. Le «Cuisinier de l'année» s'invite à l'«Hôtel de l'année». Et le chef du «Chesery», Robert Speth, enfouit un animal. Ces surprises, et quelques autres, attendent les hôtes de la semaine de délices «Davidoff Saveurs» qui sera célébrée

pour la 18e fois à Gstaad, du 4 au 13 juillet 2014. Le sponsor principal, Davidoff, y proposera - outre son traditionnel «Dîner Davidoff» - un cigare créé spécialement pour l'occasion, en édition limitée.

Gstaad, avril 2014. Au fil des années, c'est devenu une véritable tradition estivale à Gstaad: la semaine de délices «Davidoff Saveurs» qui accueille dans le Saaneland d'éminents chefs de cuisine d'ici et d'ailleurs, venus choyer les clients des grandes maisons de la place. Pour cette 18e édition, ils auront pour noms Tanja Grandits, Martin Dalsass, Othmar Schlegel, Anton Mosimann, Alain Bächler, Jan Leimbach, Hubert Obendorfer, Karl Baumgartner et Dario Cadonau. En compagnie des toques locales Robert Speth, Manuel Stadelmann et Urs Gschwend, ces chefs de haut vol composeront des morceaux de bravoure gastronomiques pour gourmets. Et, cerise sur le gâteau, les vigneron invités Raoul Cruchon d'Echichens, Feliciano Gialdi de Mendrisio, Christoph Ehrbar du domaine viticole Hess Family Wine Estates et Bertrand Michat, venu de la vallée du Rhône en France, feront déguster d'excellents crus de leur production.

Cette année encore, la semaine de délices «Davidoff Saveurs» sera riche en sommets gastronomiques. Pas moins de trois cuisiniers invités suivront Rousseau et son «retour à la nature»: Ainsi, la toque locale Robert Speth du «Chesery Gstaad» fera cuire sa viande dans un foyer creusé en terre, à côté du «Bühlhaus», incomparablement situé au bord du lac de Lauenen. Lui aussi proche de la nature, Martin Dalsass du «Talvo by Dalsass» mettra en scène l'art culinaire méditerranéen sur un feu de bois au milieu de l'Alpe Zünneweid, au-dessus de Lauenen. Et avec Jan Leimbach du «Meridiano», au casino de Berne, c'est l'assurance d'un florilège de haute cuisine, agrémenté d'une vue de rêve, sur les hauteurs magiques du Wasserngrat.

Autre point fort des «Davidoff Saveurs» 2014: l'entrée en scène au «The Alpina» de Tanja Grandits du restaurant bâlois «STUCKI». Sacrée «Cuisinier de l'année 2014» par GaultMillau, elle présentera à l'«Hôtel de l'année 2013» ses désormais légendaires combinaisons d'épices et de couleurs.

Un grand moment, le «Dîner Davidoff»

L'un des temps forts de cette harmonie de délices et de luxe sera certainement le «Dîner Davidoff» du samedi 12 juillet 2014, organisé au «Gstaad Palace». L'hôtel a ouvert ses portes le 8 décembre 1913. Son directeur et propriétaire Andrea Scherz, représentant de la troisième génération de la légendaire famille d'hôteliers du Palace, et Peter Wyss, chef de cuisine de longue date de l'hôtel, vont célébrer cette année le centenaire de cette maison de tradition, notamment à travers une contribution particulière aux semaines de délices 2014. A l'occasion du «Dîner Davidoff», Peter Wyss a invité rien de moins que deux vedettes de la Champions League culinaire: Anton Mosimann et Othmar Schlegel, qui ont d'ailleurs fait une partie de leur carrière au Palace de Gstaad.

Le cigare «Davidoff Saveurs» 2014 - A l'occasion de la 18e semaine de délices, le sponsor de titre a de nouveau créé un cigare spécifique. De format Belicoso, il sera proposé à la vente en édition limitée.

Le «Davidoff Saveurs Gstaad» 2014, au format Belicoso imposant, est enrobé d'une cape Yamasá exclusive originaire de République dominicaine. La terre ocre rouge et le microclimat particulier de la région du Yamasá confèrent aux plants de tabac un arôme d'une grande intensité.

Le plaisir de la dégustation de ce cigare «Saveurs» débute sur une note finement amère, bien équilibrée. Progressivement s'y développe une touche d'arômes de poivre et de torréfaction qui laisse enfin place à un séduisant arrière-goût légèrement crémeux et suave. C'est notamment le tabac San Vicente Mejorado utilisé qui contribue à la complexité du «Davidoff Saveurs Gstaad» 2014, cigare aux arômes intenses, parfait pour couronner idéalement un repas exquis.

Cette édition est limitée à 150 boîtes de dix cigares. Comme pour les autres millésimes, elle sera disponible uniquement auprès du dépositaire Davidoff de Gstaad, «Fuhrer Cigares», ainsi que dans les hôtels associés au festival.

«Davidoff Saveurs Gstaad» 2014

Cape	: Davidoff Yamasá
Sous-cape	: République dominicaine
Tripe	: San Vicente Mejorado Seco, San Vicente
Visus, Criollo Seco, Corojo/Olor Visus et Piloto Seco	
Format	: Belicoso 52 x 5 3/4 (2,1 x 14,6 cm)
Prix	: CHF 225.00 (boîte de 10 unités)

Contact:

Oettinger Davidoff AG
Corporate Communications

Hochbergerstrasse 15
CH- 4002 Bâle
Tél.: + 41/61/279 36 36
Fax: + 41/61/279 36 00
E-mail: media@oettingerdavidoff.com
www.oettingerdavidoff.com
www.davidoff.com

Medieninhalte



*Saveurs. Texte complémentaire par OTS et sur
www.presseportal.ch/fr/pm/100005129 / L'utilisation de cette image est pour des
buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source:
"OTS.photo/Oettinger Davidoff AG"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100005129/100755036> abgerufen werden.