



30.10.2017 - 08:30 Uhr

Lidl et René Schudel : restaurant éphémère à Zurich proposant des menus 3 plats à partir de 5 francs suisses

Weinfelden (ots) -

Les zurichois affamés, qui aiment manger bon et pas cher, peuvent se réjouir. En effet, du 13 au 18 novembre 2017, Lidl accueillera le restaurant éphémère « d'Poscht » dans les locaux de son futur magasin, situés dans l'ancien bâtiment de la Fraumünsterpost. À cette occasion, le chef cuisinier et ambassadeur de la marque Lidl Suisse, René Schudel, proposera des menus à trois plats de haute gastronomie à des prix mini variant entre 5 et 10 CHF. Pour la préparation de ses plats, notre star de la télévision veillera tout particulièrement à utiliser des ingrédients de la gamme de produits du discounter intelligent.

Cette année encore, Lidl Suisse ouvre son premier magasin dans le centre-ville de Zurich, à savoir dans l'ancien bâtiment riche en traditions de la Fraumünsterpost, situé dans le 1er arrondissement. Les travaux avancent comme prévu, mais seront interrompus pour une durée de six jours en novembre, pour le plus grand bonheur des fins gourmets attentifs aux prix : en effet, du 13 au 18 novembre, dans les locaux de son futur magasin, Lidl accueillera le restaurant éphémère « d'Poscht » d'une capacité d'accueil de 100 invités. Sa devise est la suivante : « De la grande cuisine à petits prix ». Les menus à trois plats, qui seront servis à partir de 11h30 pour le déjeuner et à partir de 18h00 pour le dîner, coûteront entre 5 et 10 CHF seulement. Les invités auront le choix entre deux menus à base de viande, tous deux préparés à base de viande de boeuf de pâturage bio de la gamme Lidl, et un menu végétarien. Ainsi, au « Poscht », on pratique la politique du « tout au même prix », comme prochainement dans le futur magasin Lidl. Par ailleurs, cette politique s'applique également aux vins.

Derrière les fourneaux, c'est le chef René Schudel lui-même qui, avec son équipe, veillera à émerveiller vos papilles. Notre star de la télévision et expert du goût Lidl cuisinera ses recettes avec des ingrédients de la gamme de produits Lidl. Par ailleurs, pendant les heures d'ouverture du restaurant, trois dégustations de vin exclusives auront lieu en compagnie de Christian Baur, expert en oenologie suisse (Mar, Jeu et Ven à partir de 18 heures). Georg Kröll, PDG de Lidl Suisse, déclare : « Je suis très heureux que nous ayons réussi à obtenir la participation de René Schudel. Ce projet témoigne notre enthousiasme à l'idée de l'ouverture de ce magasin exceptionnel en plein coeur de Zurich. Nous souhaitons montrer aux zurichois à quel point la haute qualité est bon marché chez Lidl. »

Il est conseillé de réserver immédiatement par téléphone en appelant au +41 (0)44 215 35 34 ou sur internet en vous connectant sur la page www.dposcht.ch.

Contact Lidl Suisse :

Service de presse
Dunantstrasse 14 8570 Weinfelden
Tél. : +41 (0)71 627 82 00
Courriel : media@lidl.ch
www.lidl.ch
www.lidl.ch/darum
www.facebook.com/lidlch