

Affaire à suivre!

Rufibach & Friends: franc succès de ces événements gastronomiques au Grand Hotel Zermatterhof

Heinz Rufibach, chef cuisinier au Grand Hotel Zermatterhof, a démarré fin janvier une nouvelle série d'événements avec une offre gastronomique exclusive. Lors de la première, les trois mousquetaires de la restauration cinq étoiles Hans Nussbaumer, Othmar Schlegel et Peter Wyss lui ont rendu visite dans les cuisines du Prato Borni. Fin février, Claudio Del Principe, auteur et blogueur culinaire, était invité. Ces deux événements ont attiré des gourmets des quatre coins du pays. Le restaurant Alpine Gourmet Prato Borni a affiché complet.

Lors du troisième événement de la série «Rufibach & Friends», le 26 mars 2018, le chef invité, Jacky Donatz, s'activera aux fourneaux du Zermatterhof et servira avec Heinz Rufibach un menu très raffiné à quatre plats et des vins sélectionnés avec soin (CHF 175.– par personne). Les demi-lunes et la côtelette de veau sont des classiques et ont rendu célèbre Jacky Donatz bien au-delà des frontières suisses. C'est un cuisinier et un restaurateur passionné. Au Zermatterhof, il va démontrer une nouvelle fois que, malgré la retraite, la cuisine demeure pour lui une véritable vocation – et ce, pour le plus grand plaisir gustatif des clients.

La série d'événements «Rufibach & Friends» est reconduite

Les premiers événements «Rufibach & Friends» ont connu un franc succès. Les gourmets ont tout lieu de se réjouir, car cette série d'événements est reconduite! Des informations sur les prochaines dates et les chefs invités seront publiées en temps utile sur le site Internet www.zermatterhof.ch

Pour réserver une table pour l'événement du 26 mars 2018, il suffit de contacter la réception du Zermatterhof par téléphone au +41 27 966 66 00.

Contact informations:

Roman Haller, Matterhorn Group
roman.haller@zermatt.net
+41 27 966 67 71