

Communiqué de presse – Zermatt, novembre 2014

## **La maison de tradition se réinvente Le Zermatterhof se présente comme petit grand hôtel**

**Concernant la rénovation des chambres, une étape de plus est terminée. Le Grand Hotel Zermatterhof dispose à présent de 77 chambres et suites aménagées avec goût. Il est prêt pour l'hiver et la haute saison touristique à Zermatt. Le nombre de chambres limité fait du Zermatterhof un petit grand hôtel et garantit à ses hôtes l'exclusivité et un service vraiment personnalisé.**

Au Grand Hotel Zermatterhof, les hôtes plongent dans un univers qui donne une signification nouvelle au temps. Le temps y est considéré comme le dernier vrai luxe: celui d'avoir le temps de ne rien faire, de ne pas être productif – de vivre, tout simplement. Jadis, les grands hôtels ont été construits dans ce but et aujourd'hui encore, nous vous proposons de vivre selon cette devise. Sans renoncer aux commodités d'une maison cinq étoiles moderne.

### **Trois nouvelles offres culinaires**

A partir du 12 décembre 2014, pour le début de la saison d'hiver 2014/2015, le Zermatterhof proposera trois nouveaux concepts de restaurants ouverts également à tous les visiteurs du village avec vue sur le Cervin, même s'ils ne logent pas au Grand Hotel.

L'Alpine Gourmet Prato Borni ravira les papilles des gourmets avec le meilleur de la cuisine des Alpes et de nouvelles expériences gustatives fantastiques. La brasserie Lusi propose une carte avec tous les classiques du genre. Le «saycheese» propose des spécialités de fromages valaisannes dans une ambiance détendue.

### **Alpine Gourmet Prato Borni: le meilleur de la cuisine des Alpes**

Le chef et la brigade de cuisine du Prato Borni ont opté pour un projet ambitieux. Le concept «Alpine Gourmet» revisite les produits du Valais. Une cuisine moderne, simple, légère et toujours extrêmement délicieuse. Le restaurant Fine Dining Prato Borni du Grand Hotel Zermatterhof propose des produits régionaux affinés à la perfection. Ambitieux, le chef cuisinier Ralph Busch crée des mets avec un savoir-faire exceptionnel. Comme nous vous le prouverons tous les jours à partir du 12 décembre 2014 au Zermatterhof, *Fine dining* n'est pas forcément synonyme de cuisine française.

Le Valais est une des régions de Suisse les plus riches d'un point de vue gastronomique. Nos produits proviennent des régions valaisannes les plus diverses: des hauts sommets alpins à la vallée du Rhône en passant par le lac Léman. Le lac Léman regorge de poissons. Les torrents cristallins abritent également de nombreuses espèces. Le gibier fait traditionnellement partie de la cuisine valaisanne. Protégée par de hautes montagnes, la vallée du Rhône est une région chaude et sèche où de nombreux fruits et légumes – qu'on ne trouve autrement que bien plus au sud – profitent du climat clément. N'oublions pas la grande diversité de vins d'exception pressurés sur place depuis des générations. Un tiers du vin suisse provient du Valais.

Bien entendu, la carte des vins de l'Alpine Gourmet Prato Borni fait la part belle aux nectars valaisans.

### **Brasserie Lusi: les classiques font peau neuve**

L'endroit idéal pour tous ceux qui aiment la simplicité. La carte propose les meilleures spécialités de brasserie françaises ainsi que de grands classiques internationaux.

Le nom du Lusi a son origine dans le dialecte zermattois. En effet, «Lusi» désigne une petite lanterne pliable qui fournissait, jadis, une lumière chaude aux alpinistes. Et telle est l'atmosphère au Lusi: claire et chaleureuse. Lors du repas du midi sur la terrasse du restaurant, le Cervin vous observe. Le soir, la lumière des bougies renforce les plaisirs du palais.

### **Restaurant de fromage «saycheese»: modernité et respect des traditions**

Le petit restaurant de fromage est une invitation à la détente. Le fromage dont l'affinage est le résultat d'un immense savoir-faire et de l'amour du détail est préparé et servi avec passion. Dans un grand hôtel, les hôtes attendent le meilleur d'un restaurant de fromage. Le «saycheese» répond bien entendu à leurs attentes et les dépasse.

Le nom de la nouvelle offre culinaire du Zermatterhof est tout un programme. Une délicieuse fondue dégustée au «saycheese» est un pur bonheur. La jeune équipe vit «saycheese». Clins d'œil compris. L'atmosphère y est détendue. La qualité des produits convainc. Les différentes variétés de fromages proviennent toutes de fromageries du Valais. Bien entendu, les fameux «mutschli» de la fromagerie Horu de Zermatt ont une place sur la carte. Le chef recommande la fondue Zermatterhof, au choix, avec du champagne, des truffes d'hiver ou des cèpes.

### **Le lion de Zermatt intégré au logo**

Les changements à l'intérieur se reflètent dans la nouvelle présentation du Grand Hotel. Un lion doré, fort et sûr de lui, symbolise le Zermatterhof. Le lion est l'emblème de Zermatt. Il orne le blason de la commune bourgeoise. L'engagement des citoyens de Zermatt en faveur du tourisme a commencé par un travail bénévole. En effet, ils ont participé à la construction de leur hôtel cinq étoiles, le Zermatterhof, de 1876 à 1879. Le Grand Hotel Zermatterhof est donc né d'une histoire très particulière.

Le début de la saison d'hiver 2014/2015 au Grand Hotel Zermatterhof aura lieu le 12 décembre 2014. Les trois restaurants du Zermatterhof peuvent accueillir 40 convives chacun. Il est recommandé de réserver pour l'Alpine Gourmet Prato Borni, la brasserie Lusi et le «saycheese»: +41 (0)27 966 66 00

Contact informations:

Roman Haller, Matterhorn Group  
roman.haller@zermatt.net  
+41 (0)27 966 67 71