

Communiqué de presse – Zermatt, janvier 2019

Les stars de la restauration cinq étoiles à Zermatt

Rufibach & Friends: des invités prestigieux dans la cuisine du Grand Hotel Zermatterhof

En 2019, la reconduction de la série d'événements «Rufibach & Friends» accueillera de nouvelles stars au Zermatterhof. Heinz Rufibach, chef cuisinier au Grand Hotel à Zermatt, partage ses fourneaux et son restaurant avec des pointures de renommée internationale de la gastronomie cinq étoiles et offre des créations extraordinaires aux hôtes du restaurant Alpine Gourmet Prato Borni. Fin janvier, Irma Dütsch, la grande dame de la haute cuisine suisse, prendra ses quartiers au Prato Borni. En février, les gourmets pourront se réjouir de l'arrivée de Bernard Antony, le pape alsacien du fromage. Et le mois de mars sera royal: Anton Mosimann honorerait le Grand Hotel de sa présence. Il travaille pour la Reine Elizabeth et a créé, entre autres, les menus de mariage pour le prince William et la duchesse Catherine et le prince Harry et la duchesse Meghan.

Les trois événements sont autant de promesses de sommets culinaires aux accents très différents. En janvier, la visite de la cuisinière star Irma Dütsch – première femme à avoir décroché une étoile Michelin – mettra l'accent sur la cuisine suisse. Bernard Antony comblera les amateurs de fromage. Depuis 1979, l'affineur sans doute le plus célèbre au monde fait sensation avec ses variations à base de lait cru. Au Zermatterhof, il présente les meilleures créations de sa fromagerie dans le cadre d'un menu d'exception. Il sera suivi en mars par la visite d'Anton Mosimann au Grand Hotel Zermatterhof, la clôture réellement royale de la série d'événements «Rufibach & Friends» 2019. Anton Mosimann, le cuisinier au nœud papillon, a perfectionné la cuisine simple et légère, il cuisine depuis plus de quatre décennies pour la famille royale britannique et a été fait chevalier par la Reine pour ses services rendus à la gastronomie britannique.

Réservation recommandée

Les événements de la série «Rufibach & Friends» débutent à 19 h et se déroulent au restaurant Alpine Gourmet Prato Borni du Grand Hotel Zermatterhof. Un menu exclusif de quatre plats et des vins soigneusement sélectionnés seront servis pour CHF 175.00 par personne. Des informations complémentaires seront publiées en temps utile sur le site Internet zermatterhof.ch Le nombre de places étant limité, il est recommandé de réserver. Il suffit de contacter la réception du Zermatterhof par téléphone: +41 (0)27 966 66 00.

Toutes les dates de «Rufibach & Friends» en 2019

Vol. IV, le 28.1.2019: **Irma Dütsch**, la grande dame de la cuisine suisse

Vol. V, le 18.2.2019: **Bernard Antony**, le pape alsacien du fromage

Vol. VI, le 25.3.2019: **Anton Mosimann**, le cuisinier de la reine d'Angleterre

Contact informations:

Roman Haller, Matterhorn Group

roman.haller@zermatt.net

+41 (0)27 966 67 71