

Communiqué de presse, Zermatt en février 2019

Une nouvelle étoile au firmament gastronomique de Zermatt

Heinz Rufibach, chef cuisinier au Zermatterhof, distingué d'une étoile Michelin

En 2019, cinq étoiles Michelin illuminent le paysage gastronomique de Zermatt. Heinz Rufibach, cuisinier au Grand Hotel Zermatterhof, fait désormais partie du cercle des chefs cuisiniers récompensés par le Guide Michelin.

Depuis deux ans, Heinz Rufibach et la brigade de cuisine du Prato Borni mettent les produits valaisans à l'honneur avec leur concept Alpine Gourmet. La restauration cinq étoiles du Zermatterhof est déjà primée de 15 points GaultMillau: de fantastiques découvertes gustatives attendent les gourmets à chaque visite.

Cette performance culinaire a également séduit les testeurs du Guide Michelin. Le 5 février 2019, Heinz Rufibach a reçu l'une des étoiles très convoitées dans le cadre de la présentation du nouveau Guide Michelin Suisse 2019. Au restaurant Fine Dining Alpine Gourmet Prato Borni du Zermatterhof, son équipe et lui emmènent leurs hôtes vers des sommets culinaires. La nouvelle étoile Michelin est également une grande joie et une motivation pour l'équipe Service qui travaille avec Peter Zimmermann et Rafael Biner, General Manager du Grand Hotel Zermatterhof.

Celles et ceux qui souhaitent découvrir leur cuisine devraient réserver une table. L'Alpine Gourmet Prato Borni est ouvert du jeudi au lundi, de 19 à 22 heures. La saison d'hiver dure encore jusqu'au 21 avril 2019. Il est également possible de découvrir le Prato Borni au préalable en ligne sur zermatterhof.ch

Grand Hotel Zermatterhof
Alpine Gourmet Prato Borni
Bahnhofstrasse 55
3920 Zermatt
Tél. +41 27 966 66 00

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