

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa: «Menu Vo Hie» – L’Oberland bernois est un pays de cocagne!



Interlaken, le 11 octobre 2018 – Les produits régionaux pour mot d’ordre. Fort de plus de 150 ans d’histoire, le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa d’Interlaken est solidement ancré dans la région et collabore étroitement avec des producteurs locaux depuis des décennies. Natif de l’Oberland bernois, le chef de cuisine Stefan Beer reste fidèle à la philosophie du restaurant plusieurs fois primé de l’hôtel 5 étoiles. Les produits régionaux jouent un rôle important dans la cuisine du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa. Ils sont même les seuls composants de son nouveau «Menu Vo Hie», servi exclusivement dans le restaurant gastronomique décontracté «La Terrasse» et dont tous les ingrédients sont fournis par des producteurs locaux installés dans un rayon de 40 kilomètres au plus! Disponible à partir de CHF 95.00 par personne, le «Menu Vo Hie» («menu d’ici», en français) comprend trois à six plats accompagnés de vins bernois – et un magazine créé spécialement pour l’occasion, qui apprend aux clients une foule de choses intéressantes sur les producteurs, la région et la philosophie culinaire du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa. www.victoria-jungfrau.ch

Ses rencontres avec les producteurs sont sa plus grande source d’inspiration

Les rencontres et les échanges permanents avec les producteurs (une vingtaine au total) ont marqué le «Menu Vo Hie». Pour trouver les fournisseurs adéquats, le chef Stefan Beer a suivi les recommandations de ses collaborateurs et d’habitants de la région. Il a ainsi découvert de petits producteurs dotés d’un immense professionnalisme et offrant des produits d’une qualité exceptionnelle. Ces producteurs, qui confèrent au menu une touche très particulière, ont inspiré les différents plats à Stefan Beer et ont même participé à la création de certains. Le dessert se compose d’ingrédients provenant d’une seule et même exploitation – la ferme de Wyssacherhubel – et reflète parfaitement la philosophie du «Menu Vo Hie». La famille Wyss utilise ses propres œufs pour fabriquer des meringues ainsi que la meilleure liqueur d’œuf de l’Oberland bernois, préparée à base de jaune d’œuf et d’eau de vie à la prune faite maison. La fraîcheur inégalée des fruits est le couronnement de cette combinaison de produits locaux et d’art culinaire de haut niveau. «Les émotions sont des composants importants de ma cuisine. Je veux que mes créations touchent les gens et suscitent des sentiments. Je veux que les clients se souviennent longtemps de leur repas, de son histoire et des producteurs des ingrédients», explique Stefan Beer. Son attachement aux produits régionaux se manifeste également au niveau des vins d’accompagnement, qui proviennent essentiellement des environs du lac de Thoune et du lac de Bienna. Outre des vins blancs et rouges de grande qualité, issus de cépages intéressants, Stefan Beer propose également des spécialités telles que le porto ou le vin liquoreux.



Un hommage culinaire à l'Oberland bernois

L'Oberland bernois est un pays de cocagne! Celui qui commande le «Menu Vo Hie» à «La Terrasse» plonge dans l'univers culinaire de la région d'Interlaken. Son attachement à la nature, sa passion pour les produits régionaux et l'amour porté à son pays natal ont inspiré à Stefan Beer un menu authentique composé de produits régionaux – de la farine pour le pain à la viande, en passant par le poisson, les légumes ou les truffes, tous les ingrédients proviennent de l'Oberland bernois. Le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa mise également sur des fournisseurs locaux qui livrent des produits de qualité à l'établissement depuis de nombreuses années. L'établissement 5 étoiles riche en tradition possède en outre son propre jardin d'herbes aromatiques et sa propre ruche.

Un magazine «Vo Hie» à emporter chez soi

D'où vient le délicieux fromage d'alpage? Dans quelle ferme les œufs sont-ils produits? Y a-t-il une cave à whisky à Interlaken ou sur le Jungfraujoch? Chaque client qui commande le «Menu Vo Hie» reçoit le magazine créé pour accompagner cette expérience gastronomique. Si le magazine fournit un complément d'information sur la philosophie culinaire du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa et les plus beaux buts d'excursion de la région, il propose avant tout des portraits des différents producteurs montrant leur attachement à leurs produits ainsi que le soin et la passion avec lesquels ils s'en occupent. «Vo Hie», c'est un petit goût d'ici à emporter chez soi!

Le «Menu Vo Hie» est uniquement servi au restaurant «La Terrasse» du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa. Les compositions changent à chaque saison – plus souvent parfois. Quand les produits ne sont plus disponibles, notamment. Les différentes créations culinaires sont proposées en menu de trois à six plats accompagnés de vins bernois à partir de CHF 95.00 par personne. www.victoria-jungfrau.ch

À propos du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa Interlaken

Depuis plus de 150 ans, le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa est synonyme de grandeur et de vitalité de la tradition, alliant l'excellence de l'hospitalité suisse au confort moderne. L'établissement 5 étoiles séduit non seulement par sa situation unique dans le pittoresque Oberland bernois, ainsi que par sa proximité immédiate des lacs de Thoune et de Brienz et des trois célèbres sommets Eiger, Mönch et Jungfrau. Le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa convainc aussi par sa constance, son innovation et sa qualité. Outre ses somptueux salons Belle Époque, ses 216 chambres et suites luxueuses et une gastronomie récompensée par plusieurs prix, l'hôtel propose le Spa Nescens qui, sur 5500 mètres carrés, invite à la détente par son offre de bien-être diversifiée. Le point fort du spa est le programme Better Aging, élaboré et testé par l'équipe de recherche de Nescens.

www.victoria-jungfrau.ch

Service de presse VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa:

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zurich

Téléphone +41 (0)43 488 86 00, e-mail pr@compresso.ch, www.compresso.ch