

## Italianità: le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa ouvre le nouveau restaurant «Ristorante e Pizzeria Saporì»!



Interlaken, le 1<sup>er</sup> novembre 2017 – Le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa d'Interlaken pose un nouveau jalon culinaire en proposant dès aujourd'hui aux clients de la région et aux touristes tout le raffinement de l'*italianità*. Le nouveau restaurant italien «Ristorante e Pizzeria Saporì» décline tout l'univers des saveurs - épices fraîches, huiles raffinées et ingrédients sélectionnés agrémentent l'authentique art culinaire italien. Dans une atmosphère décontractée, l'hôte Adrien de Haller et le chef de cuisine Luca Mottarlini servent avec leurs équipes des spécialités allant des antipasti aux plats de viande classiques, sans oublier les pâtes maison et tous les trésors culinaires qu'offre l'Italie. Le point fort du restaurant est son four en pierre placé au centre, ainsi que les pizzas confectionnées par le pizzaiolo champion du monde 2014 Giulio Scalpi. Lors de la transformation attentive de la Brasserie, le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa a veillé à unir habilement les éléments traditionnels déjà présents avec des matériaux typiquement italiens.

[www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)

Benvenuti! L'Italie et l'univers des saveurs ont désormais leur référence à Interlaken. En effet, au «Ristorante e Pizzeria Saporì», les clients de la région et les touristes viennent savourer tout le raffinement de l'*italianità* dans une atmosphère décontractée. Épices fraîches, huiles raffinées et ingrédients sélectionnés accompagnent l'offre de spécialités préparées avec soin, qui va des antipasti et des plats de viande classiques aux poissons et aux fruits de mer frais, sans oublier les pâtes maison. Il va de soi que les végétariens trouveront aussi un vaste choix de plats succulents, tandis que les inconditionnels des desserts succomberont à la tentation des *dolci*. Toute la carte est conçue sous l'égide du chef de cuisine Luca Mottarlini, originaire du Piémont. Le clou du restaurant et son élément central est néanmoins le four en pierre, où le pizzaiolo champion du monde 2014 Giulio Scalpi confectionne la pizza la plus raffinée de l'Oberland bernois. Le four peut cuire en trois minutes huit pizzas dans un lit de charbon de bois, ce qui fait du «Ristorante e Pizzeria Saporì» un excellent choix pour le midi aussi. Le soir, si vous



souhaitez vous adonner à la «dolce vita» en compagnie de votre douce moitié ou d'amis, vous pourrez déguster une riche sélection de vins au verre et de bonnes bouteilles provenant de toutes les régions de production d'Italie.

### **La *grandezza* de l'art de vivre italien**

Le «Ristorante e Pizzeria Saponi» se trouve dans l'ancienne Brasserie, qui a fait l'objet d'une transformation en douceur pendant plusieurs mois. Le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa a veillé à unir habilement les éléments traditionnels avec des matériaux typiquement italiens. Stucs anciens, colonnes imposantes et fresques artistiques se marient harmonieusement à la finesse du cuir et à l'élégance du marbre. Le regard est particulièrement attiré par le comptoir, d'une longueur de huit mètres, auprès duquel on peut savourer rapidement un espresso debout, mais aussi déguster un apéritif raffiné ou un vin rouge corsé accompagné de savoureux mets italiens.

### ***Italianità***

En décidant d'ouvrir cet univers des saveurs dans la Brasserie, le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa entend cibler aussi la clientèle régionale. Les clients simplement amoureux de la cuisine italienne et souhaitant succomber à l'*italianità* à l'état pur trouveront leur bonheur au «Ristorante e Pizzeria Saponi». «Il est important pour nous d'ouvrir l'établissement à la clientèle régionale et de lui proposer une cuisine italienne hautement raffinée dans un cadre empreint de bien-être» déclare Urs Grimm, directeur du VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa d'Interlaken.

### **Horaires d'ouverture**

Du lundi au vendredi: de 11 h 30 à 14 h et de 18 h à 23 h

Le samedi et le dimanche: de 11 h 30 à 23 h



### **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](http://www.victoria-jungfrau.ch)

### **Bureau 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](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)