

Le restaurant «VUE» fait peau neuve: la tradition sous sa forme la plus moderne



Zurich/Berne, le 17 janvier 2018 – Le BELLEVUE PALACE accueille dès à présent ses hôtes dans le restaurant «VUE» avec un nouveau concept gastronomique: «la cuisine néo-artisanale». «La cuisine néo-artisanale» incarne une cuisine classique, bien que moderne, en hommage à la tradition française de la gastronomie de brasserie. Gregor Zimmermann, qui occupe la cuisine de cet hôtel 5 étoiles supérieur depuis près de 14 ans, place le produit au centre de son art, mettant encore davantage l'accent sur la cuisine artisanale, et remet les classiques au goût du jour grâce à un twist raffiné. La carte n'est pas la seule à avoir été revisitée, l'intérieur a également fait peau neuve et resplendit de jeunesse, sans pour autant renoncer au charme d'un grand hôtel. www.bellevue-palace.ch

L'art culinaire français, tel qu'on le connaît des brasseries parisiennes, a trouvé un nouveau foyer à Berne. Le restaurant «VUE» du BELLEVUE PALACE célèbre dès maintenant «la cuisine néo-artisanale» à la perfection. Avec cette nouvelle orientation gastronomique, Gregor Zimmermann, responsable de l'art culinaire de l'hôtel 5 étoiles supérieur depuis 2004, place le produit et la cuisine artisanale traditionnelle au centre. «Néo-artisanal» incarne un concept aussi bien classique que moderne, qui s'inspire surtout de recettes traditionnelles françaises. La carte, établie avec grand soin, propose des classiques raffinés tels que le cocktail de crevettes Calypso, le tournedos Rossini ou encore l'irrésistible crêpe Suzette. La nouvelle sobriété dans la présentation des assiettes exige des 25 membres de l'équipe occupant les cuisines du BELLEVUE PALACE un travail encore plus minutieux et une remise au goût du jour de la cuisine artisanale classique, qui s'est effacée progressivement avec l'ascension constante de l'art culinaire. Des menus végétariens et véganes triés sur le volet, de petites portions pour les dames ainsi que le lunch business tant prisé viennent parfaire cette offre pour gourmets. Et pour ceux qui se demandent où commander le meilleur burger de Berne – la carte actuelle propose bien entendu le fameux «Bern Burger» sous sa forme originale.

Sharing is caring

La carte du restaurant «VUE» propose à présent une merveilleuse sélection de plats raffinés, idéaux à partager. Les hôtes peuvent ainsi multiplier les moments gourmands et les savourer



dans toute leur splendeur, les tiraditos promettant une véritable envolée gastronomique. Les amatrices et amateurs de cuisine péruvienne savent qu'il s'agit d'une variation sud-américaine des sashimis, dont la saveur rappelle le ceviche, si tendance, en moins acide.

Ambiance stylée décontractée

La tradition moderne ne se retrouve pas seulement dans la philosophie culinaire, mais également à l'intérieur du restaurant «VUE», qui a subi un léger lifting. Les hôtes prennent ainsi place sur des bancs de velours rouge, profitent d'une bibliothèque à l'assortiment raffiné et le tapis a laissé place à un magnifique parquet. Ces éléments savamment combinés confèrent à la pièce élégance, modernité et un style décontracté jeune, sans pour autant faire concurrence à la grandezza ou au charme incomparable d'un grand hôtel. Le nouveau concept d'éclairage contribue également à l'ambiance intime. «Le LOBBY» arbore à nouveau un design stylé qui relie les deux pièces avec discrétion. Un grandiose décor Belle Époque à l'interprétation moderne a ainsi vu le jour, dans lequel se fondent à merveille le charme d'hier et d'aujourd'hui.

Au sujet du BELLEVUE PALACE

Depuis son ouverture en 1913, le BELLEVUE PALACE situé juste à côté du Palais fédéral est la première adresse à Berne et une curiosité en soi. L'hôtel cinq étoiles Superior fait office de maison d'hôtes officielle du gouvernement suisse depuis 2012. Ses 128 chambres et suites élégantes enthousiasment par leur élégance distinguée et conjuguent harmonieusement des éléments historiques avec un luxueux confort contemporain. Récompensé de 16 points GaultMillau, le restaurant «VUE» séduit tant par ses délices culinaires que par la vue panoramique sur l'Aar et le massif des Alpes. Au «BELLEVUE Bar» ainsi qu'au «Le LOBBY», les créations de cocktails raffinées alliées à l'intérieur distingué font du BELLEVUE PALACE un point de rencontre prisé.
www.bellevue-palace.ch

Au sujet de VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION réunit cinq hôtels à cinq étoiles de premier plan en Suisse: le VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa d'Interlaken, le PALACE LUZERN, l'EDEN AU LAC de Zurich, le BELLEVUE PALACE de Berne et le CRANS AMBASSADOR de Crans-Montana. Les cinq maisons historiques de tradition suisse à gestion individuelle offrent aux clients un hébergement, une cuisine et un bien-être de luxe, ainsi que des infrastructures contemporaines pour les conférences, les séminaires et les événements. Pour de plus amples informations consulter le site www.vjc.ch.

Service de presse BELLEVUE PALACE

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zurich
Tél. +41 (0)43 488 86 00, e-mail pr@compresso.ch, www.compresso.ch