



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué de presse

Gastronomie et hôtellerie

Le Park Hotel Vitznau se met au vert : dès mi-novembre, les légumes sont à l'honneur au restaurant PRISMA.

Vitznau, novembre 2021. Philipp Heid est le chef de cuisine du restaurant PRISMA (16 points Gault&Millau, une étoile Michelin) au cinq étoiles de luxe « Park Hotel Vitznau ». Son menu Omakase impressionne les amateurs de cuisine fusion eurasienne. Mais il va encore plus loin : à partir de mi-novembre, il met le légume à l'honneur. La viande et le poisson jouent alors les seconds rôles. « Mais sans aucun compromis quant à la qualité », précise Philipp Heid. Le menu est servi dans le très tendance « Sharing Style ». Un effet secondaire qui mérite d'être mentionné : une remarquable diminution des déchets



Figure 1 : le menu Omakase « Midori » : deux cultures, une assiette. À partager.

alimentaires.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Le voyage de découverte Midori Omakase

Omakase – la version japonaise du « choix du chef » – est depuis 2020 un élément déterminant de la cuisine étoilée de Philipp Heid au restaurant PRISMA sis dans la maison d'hôtes privée du lac des Quatre-Cantons. « Midori » signifie « vert » en japonais. Ce chef talentueux a repris ce terme comme base d'inspiration pour élaborer son nouveau menu découverte : « Nous démarrons avec une toute nouvelle approche », déclare-t-il sans cacher son enthousiasme ; « notre nouvelle offre comprend toujours mes créations emblématiques des cuisines asiatique et française, mais les légumes et les plantes – tout ce que la nature nous offre – en forment toutefois la base. Le client est libre de choisir un menu entre trois types différents et de le compléter avec de la viande ou du poisson. Nous pouvons ainsi mieux répondre aux souhaits de notre clientèle et, éventuellement, la surprendre » précise le chef étoilé.



Figure 2 : Philipp Heid, chef du restaurant PRISMA

Modes de préparation de la cuisine tendance

Philipp Heid est un chercheur inventif et surprend son public par son originalité et la richesse aromatique de sa cuisine : il aime beaucoup mettre l'œuf Onsen à sa carte. « Au Japon, on utilise depuis des siècles des sources chaudes (« Onsen ») afin de préparer des œufs mollets. Dans nos cuisines, nous avons recours à un dispositif sous-vide et obtenons le même type de cuisson que celui des sources chaudes à une température de 63,7 ° pendant 45 minutes. L'œuf obtient ainsi une consistance incomparable. Nous recevons nos produits de premier



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

choix en grande partie directement du producteur : les œufs de Vitznau, les fruits de Weggis et le poulet du massif de l'Alpstein, à Appenzell », précise Philipp Heid.

Au restaurant « PRISMA », on ne voit pas seulement l'avenir en vert : fidèle à la sensibilité actuelle, Philipp Heid a cœur à élargir constamment son offre végétarienne. Le menu Omakase est servi conformément au concept des plats à partager (« Sharing Dishes »). Une explication du virtuose des fourneaux à ce sujet : « Le partage est, pour moi, l'approche originelle de l'alimentation. En Asie, il est courant de servir tous les mets au milieu de la table et tous les convives les dégustent ensemble. En outre, nous avons constaté que ce type de service provoque beaucoup moins de déchets alimentaires. »

Portrait de Philipp Heid, restaurant PRISMA

Philipp Heid (cet artiste inattendu de 35 ans) dirige les fourneaux du restaurant PRISMA (16 points Gault&Millau et une étoile Michelin). Ce natif d'Allemagne a effectué ses années d'apprentissage et de formation itinérante dans différents établissements de renom tels que l'hôtel Traube Tonbach de Baiersbronn ou le restaurant gastronomique Ophelia (deux étoiles Michelin) à Constance avant de reprendre la direction du restaurant PRISMA en 2018. À propos de son style : « Je trouve mon inspiration dans l'océan de couleurs, dans les arômes des épices et les modes de préparation simples de la cuisine asiatique » déclare Ph. Heid qui passe très volontiers ses vacances en Asie. « De mes racines européennes, je reprends le savoir faire acquis et en affine les techniques.



Figure 3 : le restaurant PRISMA du Park Hotel Vitznau



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Il en jaillit maintes fois de nouvelles créations. » Urs Langenegger, le directeur général de l'hôtel ajoute : « Il réussit, avec le raffinement de sa cuisine fusion eurasienne, à enthousiasmer notre clientèle au plus haut point. »

L'élégante et sobre décoration du restaurant PRISMA offre un contraste parfait à l'offre gastronomique : « L'univers alpin de la Suisse centrale a été la source d'inspiration d'un design avant-gardiste réalisé dans des teintes chaudes » complète Urs Langenegger.

Prisma & Stay

Pour profiter pleinement de l'expérience Midori Omakase, l'équipe hôtelière recommande le forfait « Prisma & Stay » : cette offre comprend la nuitée en suite Junior Suite ou dans une résidence, le menu « Omakase Midori » de quatre plats, le petit déjeuner à la carte, les boissons du minibar, celles de l'automate Nespresso et de la machine de préparation de thé, le libre accès à l'espace bien-être ainsi que les boissons non alcoolisées au bord de la piscine, l'accès internet, votre quotidien préféré, la place de parking souterrain, l'accompagnement personnalisé par notre service d'accueil, les frais de service et les taxes.

À partir de **CHF 1'160.– par nuit** en suite Junior avec vue sur les montagnes ou le lac. Cette offre est valable jusqu'au 20 décembre 2021, sur demande et selon disponibilités.

Menu Midori Omakase

trois étapes CHF 95.–

quatre étapes CHF 110.–

cinq étapes CHF 130.–

Omakase complet

trois étapes CHF 170.–

quatre étapes CHF 185.–

cinq étapes CHF 195.–

Park Hotel Vitznau

Le Park Hotel Vitznau a rouvert ses portes en 2013 après une rénovation intégrale de trois ans et demi ayant mobilisé un investissement global de 300 millions francs suisses. L'établissement compte 47 suites et résidences conçues individuellement.

Côté gastronomie, l'hôtel abrite deux restaurants étoilés : le restaurant Fine Dining « focus » dirigé par Patrick Mahler, auréolé de 18 points Gault&Millau et de deux étoiles Michelin, ainsi que le restaurant « PRISMA », avec Philipp Heid aux fourneaux, décoré de 16 points Gault&Millau et d'une étoile Michelin. Le restaurant de la terrasse au bord du lac, sous la direction de Felix Kattchin, a également été récompensé par 14 points Gault&Millau. Le Verlinde Bar et les très exclusifs salons de Private Dining ainsi que la Table du Chef complètent l'offre diversifiée du Park Hotel Vitznau en matière de gastronomie. La cave à vin de l'établissement figure parmi les plus réputées au monde avec ses 32'000 bouteilles de 4'000 appellations différentes.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

L'hôtel dispose d'espaces événementiels dotés d'équipements dernière génération pour conférences, séminaires et réunions pouvant accueillir jusqu'à 140 participants. L'espace bien-être comprend un spa de 1500 m² avec son aquarium et une piscine infinie extérieure chauffée, un sanarium, une grotte de glace ainsi que des espaces massages, soins cosmétiques et fitness.

Le Park Hotel Vitznau est membre des « Leading Hotels of the World », des « Swiss Deluxe Hotels », de « Virtuoso », des « American Express Fine Hotels & Resorts » ainsi que de la « Falstaff Hotel Collection » et qu'à l'association GRANDES TABLES SUISSES.

En 2014, le Park Hotel Vitznau a été sacré « Hôtel GaultMillau de l'année 2014 » ; d'autres récompenses ont suivi : « The Leading Hotels of the World Leadership Award 2018 », « Tripadvisor Traveller's Choice Award » en 2018 et 2019 ainsi que « Award Winner Kiwi Collection 2019 ». En 2020, le Park Hotel Vitznau a reçu le prix du 3e meilleur hôtel de vacances et Urs Langenegger a été élu hôtelier de l'année



(Magasin BILANZ).

Figure 4 : Le menu Midori Omakase est servi en partage. Effet secondaire intéressant : moins de déchets alimentaires

Nombre de caractères : 5'344 caractères incluant les espaces et l'introduction.

Liens:

- Vous trouverez des photos concernant le sujet [ici](#).
- Vous trouverez d'autres photos haute résolution du Park Hotel Vitznau [ici](#) (vignettes).
- Vous trouverez davantage d'informations concernant l'offre « Prisma & Stay » [ici](#).
- Vous trouverez le menu Omakase [ici](#).
- *Les nouvelles images pourront être téléchargées à partir de vendredi après-midi, 12.11.21.*

5



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Pour toute réservation

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Suisse)
tél. +41 41 399 60 60

e-mail : info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
3095 Spiegel bei Bern (Suisse)
tél. +41 31 961 50 14

e-mail : contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch