



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué de presse



Terrasse au bord du lac, Grill & Lifestyle Restaurant

## Les grillades sont la passion du « sommelier de la viande »

*Vitznau, en juillet 2020* : Des poissons tout frais pêchés, de savoureux fruits de mer ou un morceau de viande grillé au charbon de bois. Le sommelier de la viande Felix Kattchin (30), décoré de 13 points GaultMillau, présente actuellement le résultat de sa véritable passion aux clients du Park Hotel Vitznau.

Felix Kattchin a terminé sa formation de cuisinier en 2014 – comme premier de sa promotion – au très réputé restaurant The Brooklyn Berlin. Tout de suite après, ce natif de Berlin est devenu le plus jeune chef de cuisine de Berlin dans cet American Fine Dining Steakhouse. Depuis 2017, le trentenaire dirige l'équipe du restaurant grillades et lifestyle « Terrasse du bord du lac » du Park Hotel Vitznau. C'est à Augsburg qu'il a accompli, l'année passée, la formation complémentaire de sommelier de la viande. « Je peux me targuer d'être le premier sommelier de la viande de Suisse centrale », déclare Felix Kattchin « et je suis enchanté de pouvoir décrire en détails l'origine et le traitement de tous nos produits à notre clientèle ». L'attribution des 13 points GaultMillau a été une grande surprise pour le cuisinier

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

et son équipe, mais représente sans aucun doute l'un des moments les plus marquants de sa carrière, avoue-t-il avec un grand sourire.



Felix Kattchin, sommelier de la viande

### **Une constante fascination pour la diversité des produits et pour la nature**

L'abondance de producteurs régionaux établis dans la région du lac des Quatre-Cantons ainsi que la qualité proposée impressionnent beaucoup le cuisinier. « Si j'ai besoin d'œufs, je peux, en quelques pas, aller chez un paysan de Vitznau et caresser ses poules » ; une facilité déconcertante pour un jeune homme qui a grandi dans une grande capitale telle que Berlin. « La diversité de l'approvisionnement - associée à la proximité du lac et des montagnes - me procure une parfaite harmonie et un excellent équilibre entre vie professionnelle et vie privée », ajoute Kattchin.

### **Les « plats signatures »**

Conformément à la devise « la recherche de l'authenticité, de la pureté, de la passion », son équipe et lui-même préparent des merveilles sur le grill au charbon de bois, tels qu'un steak porterhouse de bœuf Charra espagnol ou une double entrecôte de bœuf Greater Omaha américain ; les crevettes grillées de Patagonie, issues de pêche sauvage, sont également une des grandes spécialités gourmandes servies directement au bord du lac des Quatre-Cantons. Le restaurant grillades et lifestyle jouxte le vaste jardin de l'hôtel avec ses arbres centenaires ainsi que l'imposante fontaine de bronze « Bœuf et ours », une œuvre du sculpteur Gerhard Müller, de Brunnen dans le canton de Schwyz. Les 45 places du restaurant offrent une vue

2

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

imprenable sur le lac et les sommets alpins et est ouvert, par beau temps, quotidiennement à partir de 12h00 pendant la saison estivale.



Spécialité du grill au charbon de bois

### **Le sommelier de la viande**

La spécialisation « sommelier de la viande » du pôle de formation pour les métiers de la boucherie d'Augsbourg offre aux professionnels de la gastronomie et du commerce spécialisé des séminaires de deux semaines englobant les thèmes suivants : histoire culturelle de la viande, élevage des bêtes, races et origine, traitement, barbecue et préparation des morceaux ainsi que diététique et analyse sensorielle.

### **Horaires « Terrasse du bord du lac , Grill & Lifestyle Restaurant »**

Par beau temps, tous les jours à partir de 12h00.

Déjeuner : 12h00 – 13h30

Dîner : 18h30 – 20h30

Service toute la journée pour les clients de l'hôtel.

Les réservations pour les clients de l'extérieur peuvent être effectuées de trois jours à l'avance jusqu'à la veille de la date envisagée.

L'offre gastronomique est disponible exclusivement pour les clients de l'hôtel et les clients munis d'une réservation.

3



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Plat signature : fruits de mer grillés

**Remarque pour les rédactions :**

**Park Hotel Vitznau**

Le Park Hotel Vitznau a réouvert 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 GaultMillau et de deux étoiles Michelin, ainsi que le restaurant « PRISMA », avec Philipp Heid aux fourneaux, décoré de 16 points GaultMillau 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 13 points GaultMillau. 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 d'une valeur de plus de 26 millions de francs suisses.

4

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



## 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 m<sup>2</sup> 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 ».

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 ».

**Nombre de caractères** : 3'752 caractères incluant les espaces, sans boiler plate

### Pour tout renseignement et réservations

PARK HOTEL VITZNAU  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau / Suisse

tél. +41 41 399 60 60

e-mail [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)

[www.parkhotel-vitznau.ch](http://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](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)

5