



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué de presse | Voyage et haute gastronomie

Park Hotel Vitznau : « In Vino veritas », un voyage œno-gastronomique au cœur de la Suisse.

Vitznau, juin 2021. Un séjour placé entièrement sous le signe du vin : voilà une nouvelle proposition du cinq étoiles de luxe du lac des Quatre-Cantons qui réjouira tous les amateurs et amatrices de vin. Quelques moments forts de cette nouvelle offre : de l'art culinaire de haut vol avec le chef doublement étoilé Patrick Mahler accompagné des vins assortis ainsi qu'une visite dans les vignobles.

Le vin tient une place prépondérante au Park Hotel Vitznau : l'établissement dispose en effet de six caves à vins renfermant environ 32'000 bouteilles d'exception d'une valeur totale de plus de 21 millions de francs suisses. Cette collection est l'une des plus prestigieuses au monde. Il n'est donc pas étonnant que le vin se retrouve au cœur de cette nouvelle offre.



Figure 1 : six caves à vin différentes peuvent être visitées

De la terre au verre, de la grappe au vin

Une formule que l'équipe entourant Urs Langenegger, le directeur général de l'hôtel, prend au pied de la lettre avec une visite détaillée des six différentes caves représentant quatre siècles d'histoire du vin en compagnie d'un sommelier. Le responsable des six caves à vins de l'hôtel est Sven Uzat, « Head of Wine », épaulé par ses trois collaborateurs



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

À l'issue de la visite, un dîner est proposé par le chef étoilé Patrick Mahler (18 points Gault&Millau, deux étoiles Michelin) qui permettra aux convives de découvrir huit créations de l'univers du chef. La dégustation d'un verre du prestigieux Château Mouton Rothschild ainsi que d'un Château d'Yquem de légende sont deux autres points forts de ce moment extraordinaire.



Figure 2: Restaurant focus ATELIER du chef étoilé Patrick Mahler

Visite de vignobles

Afin de profiter de l'un des atouts de la région, le Park Hotel Vitznau a conclu une collaboration avec le domaine de Rosenberg. Ce domaine se trouve au centre d'Altdorf, la capitale du canton d'Uri, sur les pentes d'un ancien couvent de capucins. « On raconte que les Uranais auraient construit le pont du Diable uniquement pour le transport du vin ! Quoiqu'il en soit, l'amour de la bonne chair et du bon vin au nord et au sud des Alpes a engendré, dans notre région, une zone gastronomique mixte », nous explique Manuel Tresch, l'un des cinq viticulteurs qui cultivent les 1,3 hectares du vignoble. Le domaine Rosenberg s'est spécialisé dans la culture des cépages solaris et pinot gris (blancs) ainsi que le pinot noir et le diolinoir (rouges). « Une visite privée à travers les vignobles ainsi qu'une dégustation des crus fait partie du programme de la journée. Le voyage aller et retour de Vitznau à Altdorf (env. 30 km) est organisé par l'hôtel dans les limousines du Park Hotel.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Figure 3: la domaine «Rosenberg» à Altdorf UR

Donc rien n'empêche personne de profiter pleinement de cette partie de plaisir », ajoute avec humour Urs Langenegger.

Forfait « de la terre au verre, de la grappe au vin »



Figure 4: Residence Château d'Yquem au Park Hotel Vitznau



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Le forfait comprend deux nuitées dans une suite Junior, une suite ou une résidence et le petit déjeuner à la carte ; une visite guidée de deux heures à travers toutes les caves à vins de l'hôtel avec une coupe de champagne, deux verres de vins blancs différents, trois verres de vins rouges ainsi qu'un verre de Château d'Yquem, huit créations du chef Patrick Mahler servies au restaurant focus ATELIER accompagnées d'un verre de Mouton Rothschild ainsi que d'un autre verre de Château d'Yquem et une visite privée du domaine Rosenberg avec dégustation de vins et service de limousine. Boissons du minibar, machine Nespresso et machine de préparation de thé, libre accès à l'espace bien-être et boissons non alcoolisées au bord de la piscine, accès internet, votre quotidien préféré, place de parking souterrain, accompagnement personnalisé par notre service d'accueil, service, taxes et TVA. À partir de **CHF 2900.– par personne** en occupation double. Jours d'arrivée : de mardi au jeudi.

Portrait de Sven Uzat (31), « Head of Wine » du Park Hotel Vitznau

Ce jeune et très enthousiaste expert en vins est né en 1990 à Nuremberg où il a suivi sa scolarité et obtenu son baccalauréat professionnel. Après une formation de trois ans en tant que professionnel de l'hôtellerie, il est devenu demi chef de rang dans le réputé restaurant trois étoiles « Sonnora » dans l'Eifel (ouest de l'Allemagne). En 2013, il est devenu directeur adjoint du restaurant gastronomique Silvio Nickol et sommelier de cet établissement hébergé dans l'hôtel Palais Coburg de Vienne. Après un bref intermède à Berchtesgarden au restaurant étoilé « Le Ciel », il est retourné à Vienne chez Silvio Nickol, en 2016, où il a occupé, jusqu'en mai 2020, différents postes du secteur food & beverage. C'est à cette époque qu'il a suivi une formation très exigeante en vue de devenir « Advanced Master Sommelier » dont il a obtenu le titre en 2018. Le magazine spécialisé « Rolling Pin » l'a sacré « Maître de l'année » en 2019. C'est en mai 2020 qu'il a répondu positivement à une offre du Park Hotel Vitznau, l'hôtel partenaire du Palais Coburg de Vienne, pour prendre la responsabilité des six caves à vins hébergeant l'une des plus prestigieuses collections de vins au monde.





PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Liens :

- Vous trouverez le forfait détaillé [ici](#).
- Vous trouverez des photos sur le sujet [ici](#).
- Un portrait du chef du service des vins, Sven Uzat, est disponible [ici](#).
- Vous trouverez d'autres photos haute résolution du Park Hotel Vitznau [ici](#) (vignettes).
- Vous trouverez de plus amples informations sur la domaine [ici](#).

Notes aux rédacteurs :

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 ATELIER » 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 14 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.

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 ». 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 : 5'043 compris les espaces

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

www.parkhotel-vitznau.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

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

