



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué de presse

Boire et manger | Gastronomie | Hôtellerie

Park Hotel Vitznau et son tout nouveau restaurant « PRISMA Expérience »

Vitznau, le 12 mai 2023. À partir du 19 mai, le cinq étoiles de luxe « Park Hotel Vitznau », un établissement très renommé pour la qualité de son offre gastronomique, ouvre les portes d'un restaurant au tout nouveau concept : c'est dans l'espace élégant et décontracté du « PRISMA Expérience » et sa magnifique terrasse au bord du lac qu'une jeune brigade de cuisine vous servira une cuisine fusion raffinée, toute de fraîcheur et de légèreté.



Photo 1: Le nouveau « PRISMA Expérience » sera ouvert à partir du 19 mai 2023.

Le « Park Hotel Vitznau » s'élève tel un château de contes de fées devant les flancs boisés du mont Rigi. Il trône depuis 120 ans au bord du lac des Quatre-Cantons, mais cet établissement, maintes fois récompensé, a bénéficié de nombreuses rénovations et modernisations afin de répondre à toutes les exigences d'un hôtel de luxe contemporain.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

« Les nouveaux concepts gastronomiques qui prennent en compte les attentes en constante évolution de notre clientèle font partie intégrante des processus de renouvellement permanent », déclare Urs Langenegger, le directeur général du Park Hotel Vitznau.

Voilà donc l'idée sur laquelle se base cette nouvelle « PRISMA Expérience » qui compte bien enthousiasmer les amateurs à partir du 19 mai, en soirée, du vendredi au lundi. Au chapitre des nouvelles tendances, on trouve, entre autres, le fait que « tous les plats sont exempts de gluten et de lactose, une utilisation minimale de sucre blanc et le fait qu'environ 30 % des plats proposés sont végétariens », précise Christian Nickel, le chef exécutif de l'hôtel. Le restaurant n'est ouvert que quatre soirs par semaine « afin de conserver en permanence notre haut niveau de qualité et pouvoir disposer toujours de la même équipe », explique Urs Langenegger. Cette « PRISMA Expérience » sera proposée jusqu'au 4 septembre ; en cas de forte demande, il sera possible de prolonger la saison d'été de deux semaines.



Photo 2: Christian Nickel, le chef exécutif depuis l'année 2012.

Cette nouvelle structure a été baptisée « Expérience », car le convive a la possibilité d'interagir sur les saveurs du menu préparé, ou finalisé, à sa table. « Les plats de la cuisine asiatique riche en saveurs sont présentés d'une manière passionnante et unique qui enchantera chaque gourmet », promet Christian Nickel. Outre le menu « Expérience » de quatre services, une carte comprenant 12 à 14 plats à partir de 30 francs est proposée chaque soir.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Quelques exemples : Sashimi de saumon Ōra King au togarashi, avocat et jus de fruit de la passion-gingembre ; tomate Miel au Yuba, tofu soyeux et sorbet au Shiso ; daurade Madai Ikéjime grillée au Konro (un barbecue de table japonais) à l'aubergine et liseron d'eau.

Une atmosphère décontractée à l'intérieur comme à l'extérieur

De chaudes teintes de marron et de gris harmonieusement associées, des sièges moelleux et d'élégants éléments de décoration disposés avec discrétion confèrent une atmosphère agréable et décontractée à la salle de 24 couverts. Le beau temps permet d'utiliser la terrasse et son espace détente pour profiter pleinement de la magnifique vue sur le lac des Quatre-Cantons, les beaux bateaux à roues à aubes et le panorama alpin.

Christian Nickel et son équipe seront, dans un premier temps, aux fourneaux de « PRISMA Expérience ». « Le but est de déléguer la direction de la cuisine à un jeune talent », déclare cet expert chevronné de la cuisine. Nickel jouit d'une carrière variée et bien remplie. Après des engagements au Kempinski Resort Estepona de Malaga, au restaurant « Es Fum » de l'hôtel St. Regis Mardavall, à l'hôtel « Traube Tonbach » ou au restaurant « Leï Mouscardins » de St. Tropez, il a intégré, en 2012, le poste de chef exécutif du Park Hotel Vitznau où il est aujourd'hui responsable des cuisines des trois hôtels du groupe. Alessia Ruggerio entoure la clientèle du « PRISMA Expérience » en tant que cheffe de service.



Photo 3: La salle de 24 couverts offre une atmosphère agréable et décontractée.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

La promotion de jeunes talents

Le chef exécutif Christian Nickel, qui a marqué de son empreinte l'offre gastronomique du Park Hotel Vitznau depuis 2012, est célèbre pour son intérêt à découvrir et promouvoir de jeunes talents. Il est important pour lui que ses quelques 30 collaborateurs et apprenants « mettent en œuvre de nouvelles idées, continuent à se développer et grandissent dans leurs tâches ». Le chef étoilé Patrick Mahler, chef du restaurant « Focus ATELIER », fait ainsi partie de l'équipe de Christian Nickel. La barre que Urs Langenegger et Christian Nickel ont placée pour « PRISMA Expérience » à partir du 19 mai est haute : ce nouvel établissement doit s'intégrer parfaitement dans l'environnement gastronomique de haut niveau du Park Hotel Vitznau.



Photo 4: Le Park Hotel Vitznau est un établissement très renommé pour la qualité de son offre gastronomique.

Nombre de caractères : 4790 caractères y compris les espaces entre les mots.

Vous trouverez des photos (haute résolution) du Park Hotel Vitznau [ici](#).



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

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 48 suites et résidences conçues individuellement.

Côté gastronomie, l'hôtel abrite un restaurant étoilé : le restaurant Fine Dining « Focus Atelier » dirigé par Patrick Mahler (deux étoiles Michelin et 18 points GaultMillau), le restaurant de grillades sur la terrasse du bord du lac sous la houlette de Felix Kattchin (14 points Gault&Millau) ainsi que le nouveau restaurant « PRISMA Expérience » à partir du 19 mai 2023. 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.

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 », le Forbes Travel Guide et qu'à l'association GRANDES TABLES SUISSES.

Pour tout renseignement et réservations :

Park Hotel Vitznau

Seestrasse 18
6354 Vitznau / Suisse
tél. +41 41 399 60 60

info@parkhotel-vitznau.ch

www.parkhotel-vitznau.ch



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

ESTHER BECK Public Relations
Marktgasse 38 3011 Bern / Suisse
tél. +41 31 961 50 14
contact@estherbeck.ch