



CONCOURS

Gagner un set de 30 couverts Brilio argentés

Quel établissement de Sandoz Foundation Hotels Isabelle von Burg va-t-elle diriger dès mi-septembre?

- A) Beau-Rivage Palace
B) Château d'Ouchy
C) Lausanne Palace

La série de couverts Brilio de Vega est synonyme de brillance, de qualité et d'exclusivité. Le motif «effet capitonné» présent sur les deux faces du manche, ainsi que l'exceptionnelle brillance de l'inox, font de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables. Très agréables au toucher, les couverts Brilio offrent en outre une excellente prise en main. Le lot à gagner comprend 30 pièces, soit un ensemble pour six personnes avec cuillères de table, fourchettes de table, couteaux, cuillères à café et fourchettes à gâteau.

Le prix d'une valeur de 150 francs est offert par www.lusini.ch

Merci de nous faire parvenir votre réponse d'ici au 30.8.2021 à l'adresse suivante:
Rédaction Hotellerie Gastronomie Zeitung,
Case postale 3027, 6002 Lucerne,
ou par e-mail:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch

La gagnante du n° 17/2021 est Ana Vegara, Orvin.

ANNONCE

Kisag
Switzerland

MIXEURS KISAG
pour les professionnels

Mixer et réduire en purée - dans la saison des baies



- très performant
- sans accessoires supplémentaires
- hygiénique: en acier inox
- couteau facile à démonter
- pas de résidus alimentaires grâce au joint spécial dans le pied

Visitez notre site!
www.kisag.ch

Bahnhofstrasse 3 • CH-4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60



L'hôtel travaille avec Tsüri Schoggi, Villars, Honold, Aeschbach Heidi, Barry Callebaut et Lindt & Sprüngli. JERONIMO VILAPLANA

Swiss Chocolate Hotel, un concept à croquer

Le dernier-né du groupe By Fassbind à Zurich se veut un clin d'œil gourmand à l'identité suisse et à l'industrie chocolatière.

Moins d'un an après la Maison du Chocolat de Lindt à Kilchberg, un nouveau lieu placé sous le signe de la fève sacrée des Aztèques ouvre ses portes à Zurich. Fontaine de chocolat, fresques évoquant quelque jungle luxuriante et ses cacaoyers chargés de cabosses, présentoir de tablettes locales: le Swiss Chocolate Hotel est le dernier-né du groupe By Fassbind, idéalement situé à quelques minutes de la gare et du Niederdorf, sur le site de l'ancien Hôtel du Théâtre. «Voici près de dix ans que je m'amuse à raconter des histoires à travers mes hôtels, à leur donner une image décalée», explique le propriétaire du groupe Eric Fassbind. «Cela a commencé avec l'Agora Swiss Night à Lausanne, qui joue sur les images d'Épinal de la Suisse avec son décor de glaciers et de buvette de ski. Ensuite, il y a eu le Swiss Wine, vitrine de la viticulture helvétique. La réflexion sur le chocolat, liée au fait que le sujet revient toujours dans les discussions avec la clientèle, datait d'avant le Covid.»

Une transformation radicale

En 2015, le groupe avait racheté l'hôtel zurichois du Théâtre, dont la déco donnait quelques signes de fatigue. La pandémie a ainsi permis de réaliser la transformation des 56 chambres, dont certaines sont encore en cours de finition. Pascale Fassbind, architecte EPFL et épouse de l'hôtelier, a mené la réflexion avec le studio de design parisien Marc Hertrich & Nicolas Adnet (MHNA). Au cœur d'une des métropoles historiques de la transformation du cacao, l'idée est séduisante. Au-delà de la façade de verre et de la sculpture féminine qui s'étire

vers le ciel, le visiteur est accueilli dans un lobby-salle de petit déjeuner modèle réduit, par la fontaine à chocolat. «Les amateurs peuvent se resservir autant qu'ils le souhaitent», note Sam Amnan, gérant de l'hôtel zurichois. Ils peuvent aussi s'y faire servir une fondue au chocolat, aux morceaux de fruits plongés dans leur caquelon chaleureux et régressif.

Ceux qui ont connu l'ancien Hôtel du Théâtre, à Zurich, peineront à s'y retrouver: le trois-étoiles a opéré une mue radicale pour renaître sous les atours plus exotiques du Swiss Chocolate Hotel. La soixantaine de chambres est déclinée en trois catégories, pour un prix de départ à peu près imbattable sur les bords de la Limmat, aux alentours de la centaine de francs. On retrouve les motifs végétaux luxuriants de l'entrée aux chambres. Aux parois et au plafond, des cacaoyers stylisés et leurs cabosses, un mobilier qui leur fait écho avec ses tables de chevet évoquant carrés et pralinés, le tout dans des tons froids, de l'ivoire au cacao et à l'anthracite. Des clin d'œil gourmands sont semés au fil du parcours, des couloirs arborant le portrait des pionniers de la saga chocolatière helvétique jusqu'au numéro des chambres qui s'affiche en blanc sur le relief d'une tablette.

Les chambres du bas donnent sur le funiculaire et le cœur hyperactif de Central, celles du dernier étage offrent un panorama imprenable sur l'Uetliberg. L'administration et les services sont assez minimalistes, afin de maintenir des prix attractifs, parmi les meilleurs rapports qualité-prix de la ville. L'ouverture s'est faite sans publicité, plusieurs chambres n'étant pas entièrement finalisées et quelques détails du décor se faisant attendre; une semaine après l'ouverture, le taux de remplissage est toutefois déjà supérieur à 50%. Le groupe familial suisse By Fassbind compte sept hôtels pour l'heure, quatre à Lausanne et trois à Zurich; parmi ses projets en cours, la rénovation de l'Alpha Palmiers et l'ouverture d'un autre établissement dédié au chocolat, à Lausanne, prévue en 2022. VÉRONIQUE ZBINDEN

REVUE DE PRESSE

Le Temps

Le Moyen-Orient au secours de Genève

Les touristes du Golfe devraient sauver l'été de plusieurs hôteliers genevois. D'après les observations de la Fondation Genève Tourisme et Congrès, plus de la moitié des clients de l'hôtellerie viennent actuellement des pays du Golfe. Un an et demi après le début de la pandémie, ce retour est en tout cas accueilli avec enthousiasme, surtout que ces touristes sont réputés lucratifs: en moyenne, ils dépensent 420 francs par jour dans le pays, selon le dernier monitoring du tourisme suisse paru en 2017. C'est 280 francs de plus que la somme que débourse un Suisse.

24 Heures

La pourriture noire de retour dans les vignes

Le vieux champignon black-rot profite des conditions météo pour proliférer dans le vignoble vaudois, comme si le gel, le mildiou et la grêle qui ont signifié pour certains producteurs la perte totale des récoltes ne suffisaient pas en cette année difficile. Bien connue au sud des Alpes, la pourriture noire ne ménage en outre pas les cépages résistants, comme le divico ou le divona, eux qui sont épargnés par le mildiou et l'oïdium mais pas par le black-rot.

Le Matin

Alain Berset veut le soutien des entreprises

Le ministre de la Santé attend des acteurs économiques qu'ils participent à la lutte contre le virus en organisant des séances d'injection. Dans sa ligne de mire, les secteurs qui luttent contre le pass sanitaire. Son message: «Investissez cette énergie pour nous faire avancer dans la vaccination.»

LE CHIFFRE

40%

Le bilan de l'été s'annonce largement inférieur aux niveaux d'avant la crise du coronavirus, selon un premier bilan de Suisse Tourisme (ST), qui anticipe «des résultats globalement inférieurs d'environ 40% par rapport à l'été 2019, année record pour le tourisme suisse». ST explique aussi que les hébergements prévoient, en moyenne, un recul de 1% sur un an pour la période des vacances.