

03.09.2009 - 19:00 Uhr

## **EMBARGO 1900: Pfefferzeichen 2009: Performances de pointe & nombreuses célébrités**

*Zurich (ots) -*

Embargo jusqu'au 03.09.2009, 19:00 heures

Délai de blocage jusqu'au 3 septembre 2009, 19 h 00! La remise des prix Pfefferzeichen aura lieu le jeudi 3 septembre 2009 à 19 h 00. Nous prions les médias de ne pas communiquer le nom des lauréats avant ce moment-là!

L'ancien Conseil fédéral Adolf Ogi rend hommage à l'hôtellerie-restauration.

Devant plus de 500 personnalités de la branche, du show business et de la politique, les meilleures performances dans l'hôtellerie-restauration ont été récompensées dans cinq catégories jeudi soir au Kaufleuten de Zurich. L'ancien Conseil fédéral Adolf Ogi a rendu hommage à la branche et n'a pas manqué de féliciter personnellement le lauréat de la catégorie Concept gastronomique, le Waldhotel Doldenhorn à Kandersteg. Le duo comique Lapsus, le chanteur Michael von der Heide et la star montante de la comédie, Fabian Unteregger, ont enchanté le public. Les hôtes de la soirée étaient la maison d'édition Salz & Pfeffer et la Fédération leader de la branche, GastroSuisse, qui décernent chaque année les «Pfefferzeichen».

Et le gagnant 2009 est...!

Catégorie Encouragement: Michel Péclard, gastronome zurichois (entre autres Café Schober)

Catégorie Tourisme: Meinrad Eberle, Nouvelle Cabane du Mont Rose, ETH/CAS

Catégorie Concept gastronomique: René et Anne Maeder, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Catégorie Cuisine & service: Gregor et Hans-Jürg Smolinsky, Restaurant Sihlhalde, Gattikon

Catégorie Promotion de la relève: Domenico Miggiano, Gasthof Löwen, Bubikon

Le prix d'encouragement 2009 a été décerné à Michel Péclard qui, grâce à ses établissements, a acquis la renommée de gastronome zurichois le plus créatif. Il identifie le potentiel des sites et possède le savoir-faire et le courage pour les exploiter gastronomiquement. Le Café Schober est la plus récente acquisition de Michel Péclard - après le Coco, le Balthazar, le Münsterhöfli, la Tramstation, la Pumpstation, le restaurant dans le parc animalier Langenberg et le restaurant Kiosk près du port de Riesbach.

Le prof. Meinrad Eberle, qui assume la direction du projet «Nouvelle Cabane du Mont Rose» de l'ETH Zürich et du Club Alpin Suisse, a reçu le prix du tourisme 2009. Ce refuge de randonneurs au pied du sommet Dufour dans le Valais constitue un jalon pour la construction haute alpine. La Nouvelle Cabane du Mont Rose, qui sera inaugurée à l'automne, n'est pas seulement une valeur de référence en termes d'écologie et d'architecture, mais elle incarne aussi le marketing national et le tourisme.

Le Pfefferzeichen dans la catégorie Concept gastronomique 2009 a

été décerné à René et Anne Maeder pour un établissement parfait sous tous les angles. En 1976, René Maeder, alors âgé de 22 ans, avait acheté l'hôtel deux étoiles Doldenhorn. Aujourd'hui, il en compte quatre et la cuisine obtient 15 points. Le Doldenhorn se distingue par sa continuité, sa philosophie de travail éthique, un bon marketing et un excellent produit. En 2007, les Maeder ont agrandi l'hôtel en ajoutant une piscine couverte de loisirs, un salon fumeur, des appartements et des suites. La moitié du financement a été prise en charge par les hôtes.

Les lauréats dans la catégorie Cuisine & service 2009 se nomment Gregor et Hans-Jürg Smolinsky. Le restaurant Sihlhalde à Gattikon est l'un des établissements qui sont parvenus à passer d'une génération à l'autre sans rupture tout en restant innovant. Le fils Gregor a hérité du talent du père qui a développé, pendant de longues années, son art culinaire très personnel. La continuité de l'ancienne maison à colombage sur les hauteurs de Thalwil se remarque également dans le service, avec Heidi Smolinsky en parfaite hôtesse. Ces familles font vivre la gastronomie suisse.

Domenico Miggiano du Gasthof Löwen à Bubikon est cuisinier et hôtelier dans l'âme - et lauréat du prix Promotion de la relève 2009. Sa capacité à s'enthousiasmer et ses compétences spécifiques sont associées aux compétences sociales nécessaires pour gagner le prix de la relève des cuisiniers.

Les Pfefferzeichen sont décernés par la Fédération leader de la branche GastroSuisse et la maison d'édition Salz & Pfeffer. Ces prix récompensent des performances particulières, stimulant par là même la motivation et l'inspiration de la branche. Les organisations responsables étaient représentées par Klaus Künzli (Président central de GastroSuisse) et Robert J. Meier (Conseil d'Administration HOREGO SA). Le jury des Pfefferzeichen est présidé par Medard Meier. En font également partie: Pierre-André Ayer, Philippe Gex, Ursula Klein, Hans Peter König, André Jaeger, Barbara Schneider-Regli, Stefan Schramm et Heinz Witschi.

Informations importantes à l'intention des médias

Les images de la remise des prix Pfefferzeichen pourront être téléchargées à l'issue de l'événement sur [www.pfefferzeichen.ch](http://www.pfefferzeichen.ch). Des informations plus complètes et des portraits des lauréats sont disponibles en ligne sur [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch), rubrique «Médias».

Contact:

Brigitte Meier-Schmid  
Tél.: +41/44/377'53'53  
E-Mail: [brigitte.meier@gastrosuisse.ch](mailto:brigitte.meier@gastrosuisse.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100589271> abgerufen werden.