

Obbürgen, le 6 février 2019

Communiqué de presse

Le restaurant RitzCoffier reçoit une étoile Michelin

Le restaurant RitzCoffier, qui propose une interprétation moderne de la cuisine classique française, a convaincu les critiques internationaux du guide Michelin et reçoit sa première étoile. À seulement 31 ans, Bertrand Charles, le chef du restaurant RitzCoffier obtient cette reconnaissance lors de la cérémonie officielle de remise des étoiles Michelin au KKL de Lucerne.

En 2018, le restaurant RitzCoffier se voit recevoir 16 points GaultMillau à la fierté de son chef de cuisine Bertrand Charles. Aujourd'hui, c'est le précieux Guide Michelin qui récompense sa cuisine française d'une fameuse première étoile. Les critiques de restaurants du Guide Michelin ont été conquis par les créations innovantes du chef, telles que la « Poularde Ribelmais », fumée devant le client avec des pommes de pin et du foin du mont Bürgenberg. Le «Lever de Soleil sur la Forêt du Bürgenstock », un autre mets d'exception, est une variante de raclette « à la RitzCoffier » servie avec du canard fumé, de la truffe noire et des pommes de terre La Ratte, sur un lit de bourgeons de sapin, mousse et pommes de pin de la forêt avoisinante.

"La récompense du Guide Michelin représente pour moi, chef de cuisine originaire de Metz, un grand honneur et me motive à avancer dans mon parcours culinaire sans perdre de vue la cuisine française classique", déclare Bertrand Charles.

"Après 16 points au GaultMillau, il s'agit maintenant d'une étoile Michelin. Je suis très heureux pour Bertrand Charles et toute l'équipe du restaurant RitzCoffier. L'excellente coopération et les échanges réguliers avec la légende de la cuisine française Marc Haerberlin ont porté leurs fruits", déclare Robert P. Herr, directeur général du Bürgenstock Resort Lake Lucerne.



"J'avais remarqué le talent de Bertrand Charles dans notre station commune au Peninsula Manila. En tant que directeur culinaire du Bürgenstock Resort, il a été vite évident pour moi que Bertrand Charles devait appartenir au restaurant français du mont Bürgenberg. Il maîtrise les plats classiques d'Escoffier et les réinterprète sans dénaturer l'origine française. Je suis très heureux qu'il puisse développer son talent ici ", explique Mike Wehrle à l'occasion de la cérémonie de remise des prix Michelin à Lucerne.

Légende: Directeur culinaire du Bürgenstock Resort Mike Wehrle, Signature Chef Marc Haerberlin, Chef de cuisine du RitzCoffier Bertrand Charles. Copyright: © Bürgenstock Hotels AG.

Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne

Le Bürgenstock Resort Lake Lucerne fait partie de la collection « Bürgenstock Selection », dont le siège est situé à Zoug, en Suisse. Le complexe comprend 4 hôtels de catégorie 3 à 5 étoiles Supérieur, avec 383 chambres et suites, un centre de santé et bien-être, huit restaurants et bars, 67 Residence Suites, un spa alpin Alpine Spa de 10 000 m² et un vaste éventail d'activités de loisirs. Le portefeuille de la société se compose du Bürgenstock Resort Lake Lucerne, de l'Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA (99 chambres) et du Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (196 chambres). Le volume total d'investissements de Bürgenstock Selection s'élève à un milliard de francs suisses.

Contact médias

Lauriane Zosso
Communication Specialist International Markets
Bürgenstock Hotels AG, 6363 Obbürgen
lauriane.zosso@buergenstock.ch
T +41 41 612 6191 / M +41 79 466 46 31

