

Communiqué de presse

Aéroport de Zurich, le 30 novembre 2020

SWISS Taste of Switzerland

SWISS et le Romantik Hotel L'Étoile présentent de succulentes créations culinaires du canton de Fribourg

À partir de début décembre et pendant six mois, SWISS proposera à ses passagers de nouveaux menus créés par Alexandra Müller, cheffe étoilée du Romantik Hotel L'Étoile de Charmey. Ils se composent de spécialités du canton de Fribourg et s'accompagnent de fromages régionaux.

En droite ligne de son programme culinaire SWISS Taste of Switzerland, Swiss International Air Lines (SWISS) proposera, du 2 décembre 2020 à fin mai 2021, de nouveaux menus du canton de Fribourg à ses passagers de SWISS First et Business Class sur les vols long-courriers au départ de la Suisse. Les créations d'Alexandra Müller, cheffe de cuisine du Romantik Hotel L'Étoile à Charmey, se composent de spécialités régionales et s'inspirent de la cuisine française contemporaine.

Chevreuril à la poire à Botzi et fondue en First Class

Alexandra Müller a concocté diverses entrées et plats principaux pour les passagers de SWISS First Class, notamment des poireaux à la crème de jaune d'œuf en vinaigrette à la truffe ou du chevreuil en croûte de *cuchale* à la *poire AOP de Botzi*, un délice réputé du canton de Fribourg. Pour le dessert, les passagers ont le choix entre une mousse au Toblerone blanc et noir avec un crumble de palet breton ou des meringues de la boulangerie locale Angélo Rime à la crème double et à la compote de mirabelles. Toujours en First Class, SWISS propose aussi d'autres spécialités régionales très appréciées du canton de Fribourg telles que le *saucisson du Vully* et une fondue moitié-moitié.

Tataki d'entrecôte à la betterave, aux poires et au Bleu de la Gruyère en Business Class

Les passagers d'affaires pourront commencer leur repas par un *tataki* d'entrecôte assorti d'une salade à la betterave, aux poires et au Bleu de la Gruyère. En plat principal, ils continueront par exemple par une poitrine de bœuf braisée à la sauce demi-glace, servie avec une purée de patates douces. Pour le dessert, Alexandra Müller combine une meringue au citron yuzu avec la célèbre crème double du canton de Fribourg.

Assortiment de fromages fribourgeois

Les menus s'accompagnent d'un assortiment de fromages régionaux. Les passagers de First et Business Class pourront ainsi déguster un Gruyère AOP affiné pendant 15 mois, un Vacherin

Fribourgeois Vieux AOP ou un Bleu de la Gruyère, tous produits par de petits producteurs locaux.

Conformément à l'esprit de SWISS Taste of Switzerland, le programme culinaire lancé par SWISS en 2002, de grands chefs suisses interprètent tous les trois mois la diversité culinaire de la Suisse. Les créations culinaires d'Alexandra Müller pourront être dégustées à bord pendant une période de six mois, soit jusqu'à fin mai 2021.

Alexandra Müller et le Romantik Hotel L'Étoile, en bref

Le restaurant Nova d'Alexandra Müller, au cœur du Romantik Hotel L'Étoile, détient une étoile au Guide Michelin. Née à Francfort, Alexandra Müller s'est fait la main auprès de l'entreprise de traiteur LSG Sky Chefs de Lufthansa. En 2000, elle a obtenu la meilleure note d'apprentissage de toute l'Allemagne et s'est vu attribuer une bourse du gouvernement fédéral allemand. Elle a ensuite occupé divers postes dans des cuisines renommées, notamment au Dorchester de Londres, à l'Ente (une étoile Michelin) de Wiesbaden, au Gstaad Palace et à l'Auberge de la Charrue (16 points Gault-Millau) à Romanel-sur-Lausanne. Elle a décidé de voler de ses propres ailes en 2011, rejoignant le Romantik Hotel L'Étoile de Charmey.

Le Romantik Hotel L'Étoile de Charmey est l'un des 28 Romantik Hotels & Restaurants de Suisse. Tous sont synonymes de tradition, d'histoire, de qualité et d'hospitalité chaleureuse depuis 40 ans. www.etoile.ch.

Swiss International Air Lines (SWISS) est la compagnie aérienne helvétique. Au départ de Zurich et Genève, ses quelque 90 avions ont transporté en 2019 près de 19 millions de passagers vers plus de 100 destinations dans 45 pays. Sa division fret – Swiss WorldCargo – proposait par ailleurs un large éventail de solutions de transport d'aéroport à aéroport, tout particulièrement destinées à des objets de valeur ou nécessitant une surveillance constante. Son réseau comprenait environ 130 destinations aériennes dans plus de 80 pays. À titre de compagnie aérienne helvétique, SWISS incarne les valeurs suisses traditionnelles et s'engage à offrir un summum de qualité en termes de produit et de service. En 2019, SWISS et ses 9 500 collaborateurs ont réalisé un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards de francs. La compagnie fait partie du groupe Lufthansa et de Star Alliance, le plus vaste réseau mondial de lignes aériennes.

Ce communiqué de presse est publié dans notre [Newsroom](#). Si vous ne souhaitez plus recevoir d'informations de la part de SWISS Media Relations, veuillez envoyer un e-mail à media@swiss.com.

Contact

Swiss International Air Lines Ltd.
Media Relations
P.O. Box, 8058 Zurich Airport
Switzerland
Phone: +41 44 564 44 14
media@swiss.com
SWISS.COM/media
Suivez nous sur Twitter: @LX_Newsroom



Contact

Romantik Hotels & Restaurants Suisse

Service de presse

c/o Panta Rhei PR

Reto Wilhelm

Phone : +41 44 365 20 20

info@pantarhei.ch

www.pantarhei.ch