



Hotel Belvedere Locarno ★★★★★ , un nouveau départ avec “La Fontana Ristorante & Bar”

La maison de tradition a révolutionné son restaurant. Avec Adrian Stalder, un nouveau concept de gastronomie a été développé et mis en œuvre par le studio d’architecture Krucker Partner

Locarno 19/03/2016 – À partir du 21 mars 2016, « La Fontana Ristorante & Bar » ouvre ses portes. Tous les jours de 7h00 à 24h00 (cuisine jusqu’à 22h15), le restaurant reçoit ses clients dans un cadre complètement redessiné avec une cuisine ouverte. La cuisine doit être rapide, saine et visuelle. C’est Bruno Hurter qui, dans la veste de Chef Exécutif depuis début de mars, est à l’origine de ce concept, avec le support de Davide Ferraris, Restaurant Manager.

Il s’agira d’une cuisine simple et cosmopolite, pour laquelle les produits régionaux seront les points forts. « Je me réjouis de ce nouveau défi dans le Tessin » déclare Hurter, Suisse-allemand et ancien capitaine de l’équipe de la cuisine nationale Suisse. Une empreinte méditerranéenne claire se fera sentir dans les plats, car c’est là toute la passion de Hurter, qui a d’ailleurs déjà publié un livre sur la cuisine méditerranéenne.

« L’ouverture du restaurant « La Fontana » à l’Hotel Belvedere Locarno est une pierre miliare dans notre nouvelle stratégie, vers un parcours branché et ouvert. » déclare Gregor Beck, General Manager de la maison. « Nous avons travaillé à ce changement depuis plus d’un an et je suis convaincu que nos hôtes apprécierons beaucoup la nouvelle structure. Nous avons à présent l’opportunité de réaliser une solution de restauration dynamique et continue pour la maison, autant avec la partie restaurant qu’avec la salle de banquet. Les difficultés sont maintenant résolues et nous pouvons fournir des services adaptés aux différents besoins, des plus petites aux plus grandes réunions d’affaires et aux grands événements réunissant jusqu’à 350 personnes avec une qualité de haut niveau. » poursuit Beck.

Au restaurant « La Fontana Ristorante & Bar » l’hôte découvrira la nourriture. Ici tous les sens seront agréablement mis en éveil, que ce soit par les jambons et saucissons pendus au plafond ou par la cuisine ouverte offrant non seulement la visuelle mais aussi les parfums qui suscitent les sens. » explique Adrian Stalder, Gastro Consultant. « On doit pouvoir entendre et sentir la cuisine. » commente encore Stalder.

Même l’expérience du vin peut devenir quelque chose de spécial. Quiconque cherche une recommandation directe, rapide et facile, la trouve au dos du menu. Cependant, le professionnel qui s’intéresse de plus près aux vins, trouvera son bonheur dans le choix à la carte offrant environ 150 crus, dont beaucoup du Tessin. La carte des vins, également appelée « l’ABC de la vigne », est très différente de celle à laquelle on est habitué. Certes on s’en tient à la classification classique : Champagne/Spumante, vins blancs, vins rosés et rouges et vins doux. La nouveauté tient par contre à la classification alphabétique selon la variété de raisin et non par pays d’origine. « Ici le choix du vin a un caractère presque ludique et l’invité se laisse même prendre au jeu et sa relation avec le vin qu’il souhaite boire se transforme en quelque chose de différent. » explique Urs Mäder, pape des vins du Tessin et expert dans la conception de la nouvelle carte des vins.



Le restaurant est conçu avec un design offrant de nombreuses possibilités de communication ouverte, tout en préservant cependant des îles de calme; il y a ainsi différentes typologies de tables : rondes, carrées et à demi hauteur. Le restaurant accueille jusqu'à 90 convives et la terrasse environ 45. La splendide baie vitrée pouvant être complètement ouverte, le passage de l'intérieur vers l'extérieur est absolument fluide. Le carrelage de sol a été spécialement fabriqué à la main pour le nouveau « La Fontana Ristorante & Bar ».

L'Hôtel Belvedere, avec ses 89 chambres toutes avec vue sur le lac, est niché sur la colline, juste en dessous du sanctuaire Madonna del Sasso. C'est le seul hôtel quatre étoiles supérieur à Locarno ouvert toute l'année. Le funiculaire conduit commodément les clients à l'Hôtel en descendant à l'arrêt « Belvedere ». À pied, on rejoint facilement le centre historique de la ville et l'on peut se plonger dans son atmosphère particulière bien connue pour son Festival du film et son climat méditerranéen. Par le funiculaire et le téléphérique, on peut atteindre Monte Cardada, un lieu au magnifique panorama et départ de nombreuses randonnées. Bien d'autres activités sont offertes tout autour du Lac Majeur, telles que le vélo et le golf fort appréciés et praticables même en hiver grâce au doux climat de la région. L'aéroport Lugano-Agno, distant de 40 km, est accessible en voiture en 45 minutes. L'aéroport Milano-Malpensa se trouve à 110 km au sud. Après l'achèvement de l'Alp-Transit en 2016, l'Hôtel sera également accessible par le nouveau tunnel ferroviaire de base du Saint-Gothard depuis Zurich, Lucerne et Zoug en environ deux heures de train.

Pour de plus amples informations ou du matériel photographique, veuillez contacter notre bureau de presse :

CB Consulting
PR & Communications
Via Prina 7
I-20154 Mailand
Tel.: +39 02 65560 952
Handy: +39 345 4370 814
Email: catharinaberni@me.com