

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Medientext

«Marktfrische Zutaten, eine Portion Humor und die Leidenschaft zum Kochen» prägen den Stil von Spitzenkoch Franz W. Faeh, Küchendirektor im Relais & Châteaux Hotel Le Vieux Manoir, Murten

Murten, Mai 2011. Franz W. Faeh (50) ist ein Weltenbummler mit über dreizehn Jahren Kocherfahrung in exklusiven asiatischen Hotels. Seine Wurzeln hat er in Gstaad, wo er aufgewachsen ist und seine Kochlehre im Palace Gstaad absolvierte. Seit Mai 2008 wirkt er als Küchendirektor im Hotel Le Vieux Manoir in Murten. Verantwortlich über die Küchen des Restaurant „Juma“ (14 Punkte GaultMillau) sowie der „La Pinte de Meyriez“. Sein Kochstil ist geprägt von asiatischen Spezialitäten, welche er gekonnt mit traditionellen Schweizer Gerichten verbindet oder diese in ihrer eigenen Wirkung belässt. Als Gastkoch ist er auch an internationalen Gourmetfestivals anzutreffen und ist Co-Autor eines Kochbuches mit der Spitzenköchin Irma Dütsch.

Seine Laufbahn begann Franz W. Faeh einst mit der Kochlehre im Gstaad Palace. Nach einigen beruflichen Stationen in unterschiedlichen Betrieben in der Schweiz, zog es ihn Ende der 80-er Jahre in den asiatischen Raum. Indonesien, Thailand und Hong Kong waren die Länder, in welchen er in verschiedenen Positionen in grossen, exklusiven Häusern wie dem Regent Hotel Bangkok tätig war. Zurück in der Schweiz, wirkte er je vier Jahre als Küchendirektor im Badrutt's Palace in St. Moritz und im Grand Hotel Park Gstaad. Franz W. Faeh versteht es, sein Team zu motivieren und zu begeistern. Er selber ist ein geselliger Mensch. Das Handwerk des Kochens versteht er hervorragend. Seine Kreationen sind exquisit und exotisch. Bei zahlreichen Gourmetfestivals tritt er als Gastkoch auf. Gemeinsam mit weiteren Spitzenköchen wie Reto Mathis, Jacky Donatz, Peter Meier und Armin Amrein, gehört er zu den Kikkoman-Botschaftern.

Im exklusiven Landhaus Le Vieux Manoir, welches von Daniel J. Ziegler, unter anderen „Hotelier des Jahres“ 2010 (Wirtschaftsmagazin BILANZ), geführt wird, ist Franz W. Faeh für die Küchen der beiden Restaurants und den gesamten Bankett- und Cateringbereich verantwortlich. Die Gäste geniessen eine exquisite, eklektische Küche mit asiatischem Einfluss wie zum Beispiel „Carpaccio vom Simmentaler Jungrind mit Rucola und Spicy Creme“, „Pochierte Roulade von

Seezunge und Black Tiger auf Fenchelgemüse und Pfefferminz-Cous Cous“ oder „Halbwild-Entenbrust glasiert mit Gstaader Berghonig an Orangen Pack Joy und Süsskartoffelscheiben mit Frühlingslauch“.

Im Sommer lädt die Sonnenterrasse zu kulinarischen „Open Airs“ ein. Und wer es ganz romantisch mag, wählt das kleinste Restaurant der Schweiz: die „Volière“, ein Pavillon mit einem gedeckten Tisch für zwei Personen.

Das Restaurant «La Pinte de Meyriez»

In der ehemaligen Garage der Erbauerfamilie, eingebettet in den grossen Park, liegt die Pinte. Küchendirektor Franz W. Faeh und Küchenleiter der „La Pinte de Meyriez“, Alexander D. Zahnd, prägen gemeinsam die kulinarischen Angebote. Besonderheiten sind regionale Landhaus-Spezialitäten der umliegenden vier Kantone (Bern, Freiburg, Neuenburg, Waadt). Das Weinangebot besticht durch Erzeugnisse der regionalen Anbaugebiete. Aber nicht nur im kulinarischen Bereich werden Besonderheiten präsentiert. So werden zum Beispiel die Gäste aufgefordert, ihr Lieblings-Suppen- oder Kuchen-Rezept vorzustellen, welches unter dem Jahr während einer Woche in der „Pinte“ angeboten wird. Sonntags serviert das Team einen Landhaus-Brunch von 11 bis 14 Uhr.

Franz W. Faeh

Geboren am 19. Juli 1961 in Gstaad.

Besondere Engagements:

SWISS Taste of Switzerland Chef: Juni bis August 2011

Gastkoch an internationalen Gourmetfestivals:

Saveurs Gstaad im Juli 2011

St. Moritz Polo World Cup on Snow seit 2009

Berner Weinmesse seit 2006

Als Kikkoman-Botschafter Gastkoch bei speziellen Events:

BNP Paribas Zurich Open seit 2011

Art on Ice seit 2011

CSI St. Gallen seit 2009

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Lage

Das Le Vieux Manoir liegt beim pittoresken mittelalterlichen Städtchen Murten in der Gemeinde Meyriez, direkt am Murtensee - oder zwischen Genf und Zürich an der A1. Eingebettet in die idyllische freiburgische Landschaft und nahe Fribourg, Neuchâtel, Avenches sowie 20 Autominuten von Bern entfernt. Die Murtensee-Region bildet zusammen mit Bieler- und Neuenburgersee das Drei-Seen-Land, das mit seinen Rebbergen und dem Savoir-Vivre der französischen Schweiz vielseitig und inspirierend ist.

Geschichte

Die malerischen Sonnenuntergänge am Murtensee verzauberten bereits 1907 den französischen General Mallet. Aus Liebe zu seiner Frau liess er im verträumten Park am See eine Sommerresidenz erbauen. Ein romantisches Landhaus, in dem das unbeschwerte Leben zelebriert wurde. Dieser Sinn für aussergewöhnliche Gastlichkeit lebt heute im Relais & Châteaux Hotel Le Vieux Manoir weiter. Unter den alten Bäumen wird die Magie des Ortes spürbar: Ein aussergewöhnliches Kleinod für alle, die sich nach einer Auszeit in absoluter Ruhe sehnen und den persönlichen Service schätzen, den ihnen Direktor Daniel J. Ziegler und sein Team bieten.

Anfragen & Reservationen:

Hotel Le Vieux Manoir
Telefon +41 (0)26 678 61 61

welcome@vieuxmanoir.ch
www.vieuxmanoir.ch

Für weitere Informationen & Bildmaterial:

ESTHER BECK PR
Esther Beck
Telefon +41 (0)31 961 50 14
Mobile +41 (0)79 348 17 02

press@vieuxmanoir.ch
www.estherbeck.ch