

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Communiqué de presse

«Des ingrédients frais du marché, une pointe d’humour et la passion de cuisiner», tels sont les traits marquants du style du grand chef Franz W. Faeh, Directeur des cuisines au Relais & Château Hôtel Le Vieux Manoir, à Morat

Morat, mai 2011. Franz W. Faeh (50 ans) est un globe-trotter qui s’enorgueillit de plus de treize ans d’expérience dans le métier de cuisinier dans des hôtels asiatiques d’exception. Ses racines, il les a à Gstaad où il a grandi et effectué son apprentissage de cuisinier au Palace. Depuis mai 2008, il occupe les fonctions de Directeur des cuisines à l’Hôtel Le Vieux Manoir à Morat. Il a la responsabilité aussi bien des cuisines du Restaurant «Juma» (14 points GaultMillau) que de «La Pinte de Meyriez». Son style de cuisine est inspiré des spécialités asiatiques qu’il marie à la perfection avec des mets suisses traditionnels ou qu’il sert isolément. On peut aussi le rencontrer lors de festivals gastronomiques internationaux en tant que chef invité et il est le co-auteur d’un livre de recettes avec la grande cuisinière Irma Dütsch.

Franz W. Faeh commença sa carrière par un apprentissage de cuisinier au Gstaad Palace. Après quelques stages professionnels dans différents établissements en Suisse, il se rendit à la fin des années 80 sur le continent asiatique. L’Indonésie, la Thaïlande et Hong-Kong sont les pays dans lesquels il occupa différents postes dans de grands établissements d’exception tels que le Regent Hotel à Bangkok. De retour en Suisse, il fut pendant quatre ans Directeur des cuisines au Badrutt’s Palace à St-Moritz et au Grand Hotel Park à Gstaad.

Franz W. Faeh sait motiver et enthousiasmer son équipe. Il passe lui-même pour un être convivial. Il comprend remarquablement le métier de cuisinier. Ses créations sont raffinées et exotiques. Il se produit dans de nombreux festivals gastronomiques. Avec d’autres grands chefs comme Reto Mathis, Jacky Donatz, Peter Meier et Armin Amrein, il fait partie des ambassadeurs Kikkoman.

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Dans la maison de campagne d'exception du Vieux Manoir, qui est dirigée par Daniel J. Ziegler, désigné, entre autres, «Hôtelier de l'année» 2010 par le magazine économique BILANZ, Franz W. Faeh est responsable des cuisines des deux restaurants et de l'ensemble du secteur des banquets et du service traiteur. Les clients se régaleront d'une cuisine raffinée, éclectique aux accents asiatiques comme, par exemple, le «Carpaccio de jeune bœuf du Simmental avec rucola et crème épicée», la «Roulade pochée de sole et de crevettes Black Tiger sur fenouil et couscous à la menthe» ou «Magret de canard mi-sauvage glacé au miel de montagne de Gstaad au Pack Joy d'oranges et tranches de patates douces au poireau de printemps».

En été, la terrasse ensoleillée invite à des repas en plein air et ceux qui affectionnent le romantisme, jetteront leur dévolu sur le plus petit restaurant de Suisse: la «Volière», un pavillon avec une table dressée pour deux personnes.

Le Restaurant «La Pinte de Meyriez»

C'est dans l'ancien garage de la famille du bâtisseur, blottie dans le grand parc, que se trouve la Pinte. Le Directeur des cuisines, Franz W. Faeh, et le chef de cuisine de «La Pinte de Meyriez», Alexander D. Zahnd, marquent de leur empreinte les spécialités culinaires qui y sont proposées. On signalera tout particulièrement les spécialités régionales campagnardes des quatre cantons environnants (Berne, Fribourg, Neuchâtel, Vaud). La carte des vins séduit par des produits issus des vignobles régionaux. Mais les particularités ne se remarquent pas que dans le domaine culinaire. C'est ainsi, par exemple, que les clients sont invités à présenter leur recette de soupe ou de gâteau préférée, laquelle est proposée ensuite à la «Pinte» durant une semaine de l'année. Le dimanche, l'équipe sert un brunch campagnard de 11 à 14 heures.

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Franz W. Faeh

Né le 19 juillet 1961 à Gstaad.

Engagements particuliers:

Chef SWISS Taste of Switzerland: de juin à août 2011

Chef invité aux festivals gastronomiques internationaux:

- Saveurs Gstaad en juillet 2011
- St-Moritz Polo World Cup on Snow depuis 2009
- Berner Weinmesse depuis 2006

Chef invité à titre d'ambassadeur Kikkoman lors de manifestations spéciales:

- BNP Paribas Zurich Open depuis 2011
- Art on Ice depuis 2011
- CSI de St-Gall depuis 2009

Situation

Le Vieux Manoir se trouve près de la pittoresque et moyenâgeuse bourgade de Morat dans la commune de Meyriez, directement au bord du lac de Morat – ou entre Genève et Zurich sur la N1. Enchâssé dans l'idyllique paysage fribourgeois et proche de Fribourg, Neuchâtel et Avenches, il n'est qu'à vingt minutes de voiture de Berne. La région du lac de Morat forme avec le lac de Bienna et le lac de Neuchâtel la région des Trois Lacs qui avec ses vignobles et l'art de vivre de la Suisse romande est variée et stimulante.

Historique

Les pittoresques couchers du soleil sur le lac de Morat envoûtèrent, en 1907 déjà, le général français Mallet. Par amour pour son épouse il fit construire une résidence d'été dans l'idyllique parc au bord du lac. Une maison de campagne romantique dans laquelle on célébrait l'insouciance de l'existence. Ce sens exceptionnel de l'hospitalité se perpétue de nos jours dans cet hôtel Relais & Châteaux. Sous les vieux arbres, on décèle la magie de l'endroit: un joyau extraordinaire pour tous ceux qui désirent ardemment se reposer dans le calme absolu et qui prisent le service personnalisé que leur propose le directeur Daniel J. Ziegler et son équipe.

Photos: www.vieuxmanoir.ch/presse/bilder.html

Demandes & réservations:

Hotel Le Vieux Manoir

Téléphone +41 (0)26 678 61 61

welcome@vieuxmanoir.ch

www.vieuxmanoir.ch

Pour des informations complémentaires et du matériel photographique:

ESTHER BECK PR

Esther Beck

Téléphone +41 (0)31 961 50 14

Mobile +41 (0)79 348 17 02

press@vieuxmanoir.ch

www.estherbeck.ch