

***Réouverture du Restaurant «La Pinte de Meyriez» de l'Hôtel Le Vieux Manoir ***

Sous la houlette du directeur de la restauration Franz W. Faeh, du chef de cuisine Alexander D. Zahnd et de la responsable du service Anette Meier, un nouveau départ a été donné.

14 janvier 2011. **C'est dans l'ancienne maison d'hôtes de la famille du bâtisseur, enchâssé dans le vaste parc de l'Hôtel Le Vieux Manoir, que se trouve le Restaurant «La Pinte de Meyriez». Après une courte fermeture durant les mois d'hiver qui a permis de le rafraîchir, le restaurant a été rouvert le 14 janvier 2011. Franz W. Faeh et Alexander D. Zahnd sont responsables de la partie culinaire tandis qu'Anette Meier, avec son équipe, préside aux destinées du service. La cuisine régionale et les vins des quatre cantons environnants de Berne, Neuchâtel, Vaud et Fribourg sont les piliers de l'offre de l'établissement.**

Le 14 janvier 2011, le Restaurant «La Pinte de Meyriez» a rouvert ses portes. A la fin de saison de l'Hôtel Le Vieux Manoir, le restaurant avait été fermé pendant les mois d'hiver et l'on a préparé sa réouverture avec une nouvelle équipe et un nouveau concept. Le directeur de la restauration, Franz W. Faeh, qui est responsable des offres culinaires dans la maison de campagne Le Vieux Manoir, en particulier pour le Restaurant «Juma», a marqué de son empreinte, avec Alexander D. Zahn, la nouvelle orientation culinaire. L'accent est mis sur les spécialités régionales des quatre cantons environnants (Berne, Fribourg, Neuchâtel, Vaud) telles que, par exemple, «Soupe de chalet fribourgeoise au gruyère» ou «Suura Mocke». En matière de vins, l'offre séduit avec des spécialités provenant des vignobles régionaux.

Mais le domaine culinaire n'est pas le seul où sont présentées des nouveautés. «L'un de nos objectifs est d'insuffler à nouveau au Restaurant «La Pinte de Meyriez» une couleur locale plus marquée», résume le directeur de l'hôtel, Daniel J. Ziegler. C'est ainsi, par exemple, que les clients seront invités à présenter leur recette de potage ou de gâteau préférée, laquelle sera proposée à la «Pinte» pendant une semaine de l'année. Le dimanche, il y aura également désormais un brunch campagnard de 11 h à 14 h.

Restaurant «La Pinte de Meyriez»*

«La Pinte de Meyriez» appartient à l'Hôtel Le Vieux Manoir, membre de Relais & Châteaux. Outre le Restaurant «Juma» (14 points GaultMillau), c'est le deuxième restaurant dans l'offre de l'hôtel. L'ouverture de l'Hôtel Le Vieux Manoir pour la saison d'été est prévue le 28 mars 2011.

Chefs de cuisine: Franz W. Faeh et Alexander D. Zahnd

Responsable du service: Anette Meier

Nombres de places: 40 dans l'intérieur
60 dans la secteur lounge du jardin

Heures d'ouvertures: de 11 h 00 à 14 h 00 et de 17 h 30 à 23 h 00

Jours de fermeture : mercredi & jeudi

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

Renseignements & réservations:

Relais & Châteaux Hotel Le Vieux Manoir

Téléphone +41 (0)26 678 61 61

welcome@vieuxmanoir.ch

www.vieuxmanoir.ch

Contact médias :

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