



V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen
Ligne directe +41 58 767 64 56
jasmin.riesen@vzug.com

27. Mars 2018 NUJ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Collaboration avec quatre nouveaux jeunes cuisiniers: V-ZUG passe un contrat avec la nouvelle génération

Fabian Fuchs, Markus Arnold, Silvio Germann et Marcel Skibba travaillent désormais avec les cuiseurs à vapeur et les fours du fabricant suisse d'appareils ménagers, V-ZUG et conçoivent des recettes exclusives pour le Lifestyle by V-ZUG.

Ils sont jeunes, mais ont déjà démontré tout leur talent: V-ZUG engage quatre nouveaux ambassadeurs qui font partie de la prochaine génération des grands chefs cuisiniers de Suisse.

- Fabian Fuchs: Ce Zurichois de 31 ans aux racines bâloises travaille depuis plus de cinq ans à l'«EquiTable» (1 étoile Michelin, 16 points au Gault&Millau) avec des produits bio ainsi que des ingrédients issus du commerce équitable et propose une cuisine moderne dans une ambiance décontractée. Avec Fabian Fuchs, le restaurant de Zurich est devenu une institution dans la haute gastronomie de jeune génération.
- Markus Arnold: Ce Lucernois de 36 ans a décroché à Berne 1 étoile Michelin et 17 points au G&M avant de décider de faire le tour du monde et de ramener dans la capitale fédérale une cuisine métissée dans des restaurants «pop-up». Son tout premier restaurant, le «Steinhalle», propose à midi un lunch simple de qualité et une cuisine raffinée et moderne en soirée.

- Silvio Germann: Ce Lucernois de 28 ans a établi un nouveau type de gastronomie aux commandes de la cuisine de l'«IGNIV by Andreas Caminada». Dans ce restaurant moderne et chaleureux, des plats de haute qualité se partagent à table. Le succès du concept a été immédiat. Peu après l'ouverture du restaurant en 2016, Silvio Germann a obtenu sa première étoile au guide Michelin, et le Gault&Millau l'a couronné «Découverte de l'année 2017».
- Marcel Skibba: Ce cuisinier de 31 ans originaire de la Forêt noire a d'abord été le sous-chef d'Andreas Caminada au «Schloss Schauenstein», avant de prendre, en 2017, la direction du deuxième restaurant «IGNIV» pendant la saison hivernale à Saint-Moritz. Le démarrage de «Badrutt's Palace» a été une réussite immédiate avec 1 étoile Michelin et 16 points au G&M.

Les quatre jeunes cuisiniers complètent l'équipe des ambassadeurs de la marque V-ZUG dont font déjà partie Tanja Grandits (Stucki, Bâle), Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenu), Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier) ainsi que Walter Klose (Gupf, Rehetobel).

Fabian Fuchs, Markus Arnold, Silvio Germann et Marcel Skibba travaillent dans leur restaurant également avec des appareils ménagers de V-ZUG, avec lesquels ils créent de nouvelles recettes gourmet à destination des lectrices et lecteurs du Lifestyle by V-ZUG (en ligne sur <http://lifestyle.vzug.ch/fr>).

«Le fait que nous ayons été en mesure d'engager ce talentueux quatuor culinaire est une étape importante pour le rayonnement de la marque V-ZUG. Cela permettra de susciter l'enthousiasme d'un public plus jeune pour la cuisine», déclare Jasmin Riesen, responsable du Lifestyle de V-ZUG.

V-ZUG SA fabrique depuis plus d'un siècle des appareils ménagers de haute qualité en Suisse. La recherche, le développement et la production se trouvent au centre de la ville de Zoug: un engagement clair pour le pôle de production suisse.

Informations complémentaires: lifestyle.vzug.ch

Photographies



Photo 1

**Collaboration avec quatre nouveaux jeunes cuisiniers:
V-ZUG passe un contrat avec la nouvelle génération.**