HOTEL NATIONAL

Zermatt

Aux fourneaux de l'hôtel National Zermatt pour le plaisir des gourmets de tous âges: Ralph Busch

Le nouveau chef cuisinier du National Zermatt s'appelle Ralph Busch. Son expérience en tant que Chef de Cuisine dans d'autres établissements 4 et 5 étoiles promet de succulentes envolées culinaires aux grands et petits gastronomes de la maison au cœur des Alpes valaisannes.

Zermatt, le 02 novembre 2021. Ralph Busch (52) est le nouveau chef cuisinier de l'hôtel National Zermatt. L'établissement 4 étoiles supérieur, récemment rénové, offre ainsi à ses hôtes une expérience culinaire originale. Ralph Busch, qui sait faire la part belle aux plats végétariens, décrit sa cuisine comme fraîche, moderne mais aussi traditionnelle avec une prise de suissité.

«Il nous tient à cœur de cuisiner pour toute la famille», explique Ralph Busch. Que jeunes et moins jeunes se retrouvent autour d'une table – Ralph Busch partage la même envie que Line Février et Sebastian Metry, le couple qui dirige l'hôtel National Zermatt. «Notre cuisine crée un lien entre les générations. Elle suscite l'intérêt des jeunes pour la gastronomie et ravive des souvenirs d'enfance chez les adultes», précise le chef.

Une cuisine saine et une présentation attractive, c'est particulièrement important pour les plus jeunes. La carte des menus enfants du restaurant National est colorée et originale. Crêpe de sarrasin aux légumes et jambon, darne de saumon sauce aux herbes fines ou œuf au plat avec sa mousseline de pomme de terres et épinards à la crème - et tous les accompagnements au choix. Les enfants se régaleront et garderont un peu de place pour l'incroyable chariot de desserts, avec sa ribambelle de toppings – baies, fruits, noix, chocolat ou cookies. Au bar, les enfants trouveront une jolie carte de cocktails sans alcool et de sirops faits maison. Les purées de légumes pour les bébés sont bien sûr préparées le jour même. Ralph Busch a même concocté pour les cuisiniers en herbe une vidéo avec ses recettes – à visionner dès novembre.

Les spécialités de Ralph Busch attendent les grands gourmets – son Châteaubriand de bœuf suisse, son filet de poulet de l'Alpstein aux truffes, panais et noix noires, son sandre suisse au risotto d'orge perlé et sa vinaigrette d'écrevisses, son gratin de chou-fleur avec chou chinois sauté sauce hollandaise au miso… La liste est longue et les grands classiques revisités à la mode suisse ne manquent pas. Le tout bien sûr préparé après une sélection écoresponsable des ingrédients.

Nouvelle Welcome Card pour les jeunes familles

Line Février et Sebastian Metry, parents de deux jeunes enfants, savent parfaitement ce dont les familles ont besoin. Le couple de directeurs souhaitent offrir le meilleur aux hôtes qui viennent passer des vacances en famille. Des chambres familiales dans toutes les catégories, un vaste espace wellness avec pataugeoire et coin enfants mais également une nouvelle Welcome Card qui facilitera la vie des jeunes parents. Coussins, chauffe-biberon, poussette, baignoire bébé, biberons… sur demande et sans frais. «Nous ne sommes pas un hôtel spécifiquement pour familles, mais une maison intergénérationnelle dans laquelle les hôtes de tous âges se sentent comme chez eux» insiste Février.

La saison d'hiver du National Zermatt commence le 3 décembre 2021.

Hôtel National Zermatt
L'établissement 4 étoiles supérieur au cœur de Zermatt appartient aux enfants de feu Johann Julen, qui a construit l'hôtel en 1985. Son petit-fils Sebastian Metry a repris la direction de l'hôtel en 2016 avec sa compagne Line Février (tous deux diplômés de l'Ecole Hôtelière de Lausanne). La moitié des 54 chambres, l'espace wellness et le lobby avec bar et restaurant ont été entièrement rénovés ces deux dernières années. nationalzermatt.ch

Contact
Hôtel National Zermatt
Line Février
Tél. 027 966 99 66
direktion@nationalzermatt.ch

PrimCom
Stephanie Günzler
Tél. 044 421 41 27
s.guenzler@primcom.com