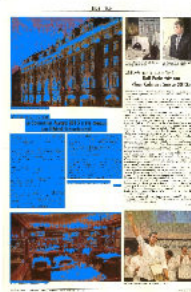


Datum: 22.03.2013

LE CAFETIER

Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'023
Erscheinungsweise: 45x jährlich



Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 3
Fläche: 61'851 mm²



La Jack's Brasserie du Schweizerhof. / Photos hotel

BE – Restaurant la Jack's Brasserie

Le Sommelier Award 2013 a été conquis par l'hôtel Schweizerhof

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

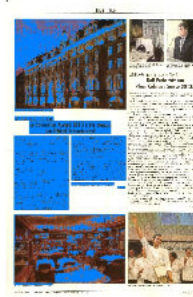
Argus Ref.: 49310475
Ausschnitt Seite: 1/3

Datum: 22.03.2013

LE CAFETIER

Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'023
Erscheinungsweise: 45x jährlich



Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 3
Fläche: 61'851 mm²

C'est la Jack's Brasserie, le restaurant du grand Hôtel Schweizerhof de Berne, qui s'est vu attribuer la «Carte des vins de l'année 2013», remportant ainsi le Sommelier Award «Grand Prix 2013».

C'était donc lors du premier classement des cartes des vins des restaurants, organisé par l'Association des Sommeliers Professionnels SVS/ASSP de Suisse, avec l'appui de son partenaire média, le magazine spécialisé HOTELIER, que la victoire a souri au sommelier, Monsieur Marco Riviaccio.

Samedi dernier, c'est lui qui a reçu le Sommelier Award, en présence de Monsieur Michael Thomann, le manager général de l'Hôtel Schweizerhof à Berne.

Ce sont plus de 200 établissements de la restauration, en provenance de tous les cantons de Suisse, qui se sont portés candidats, à l'occasion de ce premier concours portant sur les cartes des vins.

Un jury indépendant et professionnel, composé de 24 personnalités à la compétence reconnue, avait en charge le jugement et l'attribution des points. Il a pu ainsi évaluer les cartes de vins des concurrents en lice, hôtels,

restaurants, établissements gastronomiques, restaurants en vogue, ainsi que des bars à vin, en prenant appui sur un catalogue aux critères précis et détaillés.

Les nombreux candidats au titre du Sommelier Award pouvaient concourir dans les catégories «Hôtel», «Gourmet», «Vin & Design», «Auberge de campagne» et «Valais régional». Lors de l'attribution des points, une attention toute particulière a été portée sur la qualité, la diversité et l'étendue du choix des vins, mais aussi à leur concordance avec les mets cuisinés, et à l'équilibre en termes de provenances, de régions et de styles.

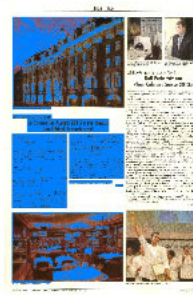
Ils ont également pris en compte et évalué le graphisme et la présentation visuelle de la carte des vins, mais son accessibilité et sa facilité d'utilisation ont également été appréciées. La carte de vins de la Jack's Brasserie, sous la responsabilité de son sommelier, Monsieur Marco Riviaccio, a convaincu dans toutes les catégories: elle s'est distinguée à la tête du classement par une offre parfaite, complète, diversifiée et professionnelle.

Elle a donc reçu l'Award «Grand Prix 2013».

JF Ulysse

Datum: 22.03.2013

LE CAFETIER



Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'023
Erscheinungsweise: 45x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 3
Fläche: 61'851 mm²



La Jack's Brasserie du Schweizerhof. / Photos hotel