

Grimentz-Zinal – Dévoilement de l’Espace Weisshorn



Avant l’ouverture officielle ce samedi 14 octobre, les Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal ont dévoilé leur tout nouveau Restaurant de l’Espace Weisshorn en présence des médias et de quelques invités et partenaires.

Un projet sous l’égide de Didier de Courten

Bien que le tout nouvel établissement ait été initié par les Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal à travers son plan de développement et afin de répondre à un besoin grandissant d’espaces de restauration, Didier de Courten a pris part aux discussions dès les premiers échanges entre la société de Remontées Mécaniques et le Consortage de Sorebois. C’est entre autres grâce à son soutien et son expertise pour toute la conceptualisation, l’étude et la réalisation de ce projet que celui-ci a vu le jour et qu’il est aujourd’hui ce qu’il est.

Un concept écoresponsable, de la construction à la cuisine

« Deux éléments ont porté le projet tout au long des réflexions : la philosophie et l’éthique de l’établissement complétées par trois exigences : intelligence, élégance et innovation. », affirme Didier de Courten. C’est ainsi qu’est né l’Espace Weisshorn, avec sa façade de panneaux solaires, la plus grande de Suisse, sa récupération d’eau de source, afin de limiter les boissons en bouteille aux vins, ses matériaux nobles et son ameublement aux éléments naturels, afin de respecter et rappeler la montagne qui l’entoure, sans oublier son concept culinaire de proximité, afin de favoriser les circuits courts, la saisonnalité des produits et les artisans locaux.

La communication a été également pensée dans cette continuité : des flyers ensemencés qui permettent aux prospects de découvrir les yeux mais ensuite de planter des fleurs, des fioles en verre de semences de prairie des montagnes afin de faire pousser chez soi un peu d’Espace Weisshorn ou encore des impressions minimisées et effectuées sur du papier d’origine 100% recyclée.

Un duo expérimenté pour assurer le succès des lieux

« Avec Florence Cauvel et Antony Tempesta, couple dans la vie, l’Espace Weisshorn est en de très bonnes mains », confirme Didier de Courten. Ils ont tous deux une solide expérience dans le domaine de l’hôtellerie et la restauration, ils jouissent déjà d’une grande notoriété, occupant par le passé des postes dans l’hôtellerie de luxe et ayant obtenu une étoile au Guide Michelin dans leur restaurant la Becca à Val d’Isère. Tous deux ont un parcours professionnel riche d’expériences, de traditions culinaires et viticoles de notre pays.

Images libres de droits en téléchargement : <https://bit.ly/3rGbmQJ>

[Crédit Grimentz-Zinal]

Contact

Remontées mécaniques de Grimentz-Zinal

Laetitia Salamin, resp. marketing

Rte des Amis de la Nature 3 - 3961 Grimentz

027 476 20 11 - marketing@grimentz-zinal.ch