

LE LÉGENDAIRE CAFÉ&RESTAURANT SITUÉ AU PREMIER ÉTAGE DE LA MAISON SPRÜNGLI SUR LA PARADEPLATZ VA ÊTRE ENTIÈREMENT RÉNOVÉ ET ENTRERA DANS UNE NOUVELLE ÈRE À L'AUTOMNE 2024 AVEC UNE OFFRE GASTRONOMIQUE ÉLARGIE

PENDANT LES TRAVAUX DE RÉNOVATION, QUI S'ÉTENDRONT DE LA MI-AVRIL JUSQU'À L'AUTOMNE 2024, LE CAFÉ&RESTAURANT DU PREMIER ÉTAGE SERA FERMÉ – LA BOUTIQUE, LE CAFÉ-BAR ET LE BOULEVARD CAFÉ RESTERONT QUANT À EUX OUVERTS.

Zurich, le 4 avril 2024 – Situé au premier étage de la maison emblématique de la Confiserie Sprüngli sur la Paradeplatz, le Café&Restaurant riche d'une longue tradition fera l'objet d'une rénovation complète dans les mois à venir. Outre le rafraîchissement de la salle de restaurant – lieu de rencontre apprécié des locaux et des touristes depuis plus d'un siècle, dont des altesses royales et de célèbres hommes de lettres – la cuisine et l'infrastructure technique seront également entièrement rénovées et remises au goût du jour. À l'automne 2024, le célèbre Café&Restaurant accueillera à nouveau sa clientèle dans un décor flambant neuf et avec une offre gastronomique élargie. Affaire familiale, la maison Sprüngli restera donc à l'avenir un pôle d'attraction important au cœur de Zurich et continuera à faire les beaux jours de la Bahnhofstrasse. La boutique, le café-bar et le Boulevard-Café de la maison Sprüngli resteront ouverts pendant toute la durée des travaux.



Entreprise familiale dirigée depuis six générations, Sprüngli allie depuis près de 190 ans l'esprit pionnier et l'innovation au professionnalisme et à la tradition, tout en se réinventant constamment. Son ambition est simple: toujours offrir à sa clientèle la plus haute qualité et un service d'excellence. C'est dans cet esprit que le Café&Restaurant riche d'une longue tradition de la maison Sprüngli, située sur la Paradeplatz, va faire l'objet d'une rénovation complète dans les mois à venir et que l'infrastructure sera entièrement repensée.

Outre les locaux, le menu affichera lui aussi des nouveautés – en mettant notamment l'accent sur une offre culinaire variée pour le déjeuner. Aux côtés de nouvelles créations raffinées, les incontournables de Sprüngli continueront bien entendu d'occuper une place de choix sur la carte.

«Avec cette rénovation, nous voulons conserver le style traditionnel et le caractère unique du restaurant. En parallèle, nous allons rafraîchir le design et renouveler complètement l'infrastructure. Grâce à une cuisine moderne, nous créons les conditions nécessaires pour élargir l'offre gastronomique et offrir ainsi à notre clientèle des moments de plaisir supplémentaires. Le Café&Restaurant de la maison Sprüngli doit rester un lieu de rencontre apprécié de tous, où les familles peuvent se retrouver pour le brunch du dimanche, les hommes et femmes d'affaires pour le petit-déjeuner, les touristes pour le déjeuner et les amies et amis pour l'apéritif. Nous nous réjouissons déjà de la réouverture à l'automne 2024», explique Tomas Prenosil, CEO de la Confiserie Sprüngli.

La rénovation débutera le 15 avril 2024

Les travaux de rénovation de la maison Sprüngli commenceront le lundi 15 avril. D'ici là, la clientèle peut continuer à profiter de l'offre habituelle. Il est recommandé de réserver pour le brunch dominical du dimanche 14 avril. Le Café&Restaurant sera fermé pendant les travaux de rénovation. Le café-bar et le Boulevard-Café au rez-de-chaussée restent ouverts. Sprüngli se réjouit de pouvoir continuer à y accueillir sa clientèle pendant les travaux et à lui proposer ses spécialités de café et ses confiseries très appréciées. Puisqu'il ne sera temporairement pas possible de proposer une cuisine chaude pendant la durée des travaux, une offre spéciale sera mise en place pour le déjeuner afin que la clientèle puisse continuer à déguster les délices de Sprüngli. La boutique au rez-de-chaussée reste également ouverte et accueille la clientèle aux horaires d'ouverture habituels. La réouverture du Café&Restaurant est prévue pour l'automne 2024.

La maison Sprüngli – un symbole de la ville de Zurich empreint d'histoire

Lorsque David Sprüngli et son fils Rudolf ont fait l'acquisition en 1859 d'un terrain sur la future Paradeplatz, qui s'appelait encore Neumarkt à l'époque, rien ne laissait présager qu'à cet endroit, une place commerciale et d'affaires avec la plus grande rue commerçante de la ville y verrait le jour quelques décennies plus tard. La maison Sprüngli arbore un style Art nouveau depuis sa rénovation en 1909-1910. Le Café&Restaurant au style café viennois est devenu un lieu de rencontre très apprécié des locaux et des touristes, ainsi que des hommes et femmes d'affaires et des personnalités célèbres, faisant de l'établissement un symbole de la ville au rayonnement mondial. Il contribue aujourd'hui encore de manière décisive à l'attractivité de la Bahnhofstrasse et de la Paradeplatz. En 1930-1931, la maison Sprüngli a été transformée et rénovée de fond en comble pour la dernière fois. Grâce à sa construction solide et à son architecture intemporelle, il n'a pas été nécessaire de procéder à de grands travaux depuis lors, hormis quelques légères interventions en matière de rénovation et d'entretien. Avec la rénovation qui s'annonce, Sprüngli ouvre un nouveau chapitre de l'histoire riche d'une longue tradition de la maison.

Vous trouverez ici de plus amples informations sur la maison Sprüngli et les derniers détails sur les travaux de rénovation: [Café&Restaurant](#)

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:

Confiserie Sprüngli AG
RP & Communication
Tirza Ledermann
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zurich
044 224 47 33
www.spruengli.ch

À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats GrandCru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat GrandCru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Aarau, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Luzerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente à l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)