



Sprüngli

LE LÉGENDAIRE CAFÉ & RESTAURANT SPRÜNGLI AFFICHE UN TOUT NOUVEAU DÉCOR TOUT EN RESTANT FIDÈLE À LUI-MÊME

Zurich, le 21 novembre 2024 – Après la rénovation complète du Café & Restaurant traditionnel situé au 1^{er} étage de la maison Sprüngli emblématique de la Paradeplatz, la salle de restaurant affiche un nouveau décor flambant neuf et les visiteuses et visiteurs peuvent profiter d'une offre culinaire surprenante et créative ainsi que des classiques Sprüngli très appréciés.



«Avec notre Café & Restaurant fraîchement rénové, nous voulons offrir à notre clientèle un lieu élégant et accueillant, qui perpétue la tradition de la maison Sprüngli tout en créant un espace pour de nouvelles expériences», explique Tomas Prenosil, CEO de Sprüngli. «L'alliance de la tradition et de l'innovation fait partie depuis toujours des valeurs de notre entreprise».

Un design inspiré par la précision et l'amour du détail

Selon l'architecte Nikolas Trivasaros (Divercity Architects), le nouveau concept de design puise son inspiration dans la longue tradition ainsi que dans l'esprit d'innovation perpétuelle de la confiserie. Il considère la maison Sprüngli comme un bien culturel de Zurich et a ainsi intégré la ville dans le design du Café & Restaurant. Ce sont surtout la précision et l'amour du détail qui ont influencé l'aménagement de l'espace de la Confiserie Sprüngli. «Le savoir-faire artisanal a été intégré dans l'architecture.»



Sprüngli

Le choix des matériaux tels que le marbre italien, le parquet à chevrons et les miroirs élégants viennent enrichir avec harmonie les éléments de design déjà présents. Le nouveau bar en marbre, élégant et central dans la salle de restaurant, offre un point de communication polyvalent entre la clientèle et le personnel de service, ce qui permet de profiter à la fois de l'ambiance animée d'un restaurant tout en conservant une certaine intimité. Les nouveaux miroirs créent également un jeu de contrastes entre calme et effervescence, entre intérieur et extérieur: le bouillonnement de la ville de Zurich s'invite à l'intérieur du restaurant.



Une nouvelle offre culinaire et des horaires d'ouverture élargis

L'offre du nouveau Café & Restaurant vient compléter les classiques Sprüngli bien connus et tant appréciés avec des plats créatifs, surprenants et raffinés. Le fait maison et l'authenticité sont à l'honneur, toujours avec la touche artisanale qui fait la popularité de Sprüngli. La nouvelle cuisine, moderne et économe en énergie, permet d'élargir l'offre, tandis que la clientèle peut savourer une sélection de vins raffinés et, bien sûr, profiter du service exceptionnel des collaboratrices et collaborateurs de Sprüngli, ainsi que de la qualité habituelle des délicieux produits Sprüngli.

Afin de tenir compte du nouveau concept «All-Day-Dining», le Café & Restaurant sera désormais ouvert à la clientèle dès 7h30 en semaine. À l'avenir, le Café & Restaurant ouvrira ses portes en soirée pour des événements spéciaux et, sur demande, pourra également accueillir des organisations externes. À l'heure du déjeuner, le nouveau menu élargi présente des plats créatifs comme les Short Ribs de bœuf à la sauce au porto ou la tempura de chou-fleur à la sauce tamarin-mangue, tout en conservant bien sûr les classiques très appréciés, tels que les feuilletés ou le Club Sandwich Sprüngli. On y retrouve aussi des produits de la manufacture Sprüngli comme les



Sprüngli

délicieuses pâtisseries et tartes, les emblématiques Luxemburgerli et les Truffes du Jour fondantes à souhait. Les Luxemburgerli d'une légèreté aérienne et savoureux feront sensation à l'apéro. Le fameux brunch du dimanche reste un classique de la Confiserie Sprüngli.

Les choses que l'on aime ne changent pas

Les collaboratrices et collaborateurs du Café & Restaurant – l'âme de la Confiserie Sprüngli – se réjouissent d'ores et déjà d'accueillir chaleureusement tant la nouvelle clientèle que des visages familiers. Les traditions de Sprüngli peuvent ainsi perdurer, tout en laissant de nouvelles expériences enrichir l'histoire de la maison.

Vous trouverez plus d'informations sur la maison Sprüngli ici: [Café & Restaurant](#)

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos des produits:

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

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

À propos de l'entreprise familiale suisse Sprüngli

Figurant parmi les pionniers suisses de la Haute Chocolaterie, la Confiserie Sprüngli est l'une des plus réputées d'Europe. Fondée en 1836, l'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée par la sixième génération, Milan et Tomas Prenosil.

À l'instar de ses pralinés et de ses truffes fondantes, les légendaires Luxemburgerli jouissent également d'une forte popularité. En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Confectionnés dans la manufacture de Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Aarau, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Lucerne, 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 travers sa boutique de l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: @confiseriespruengli

À propos de Divercity Architects

Divercity Architects est une agence d'architecture et de design d'intérieur primée, qui dispose de bureaux à Londres (agence agréée RIBA) et Athènes. Notre riche portfolio comprend des projets tels que des hôtels, des complexes résidentiels, des résidences privées, ainsi que des espaces commerciaux et publics. Notre travail démontre notre capacité à répondre à des exigences



Sprüngli

élevées dans une multitude de lieux et contextes. Nous envisageons chaque projet comme une aventure unique, et proposons des créations à la fois innovantes, collaboratives et respectueuses de l'environnement.

Très présente sur la scène internationale de l'architecture et du design, Divercity Architects a remporté de nombreux prix et distinctions de prestige, comme l'European Hotel Design Award, catégorie Hotel Design of the Year, et une nomination pour l'European Union Prize for Contemporary Architecture - Mies van der Rohe Award. Nos travaux ont été exposés dans le monde entier, et en 2014, nous avons eu l'honneur de les présenter dans une exposition monographique intitulée «This Show Is About Divercity», au musée Benaki d'Athènes, sous l'égide du Hellenic Institute of Architecture.

Divercity Architects travaille actuellement sur des projets en Grèce, en Europe et aux États-Unis, en élaborant une approche unique mêlant les caractéristiques locales à un langage architectural international et en mettant en avant l'artisanat et la durabilité. Parmi nos derniers projets remarquables figurent l'hôtel Grace La Margna à Saint-Moritz, la première phase de la rénovation du Grand Hôtel Des Bains Kempinski à Saint-Moritz, et un nouveau club restaurant à Saint-Moritz, en Suisse.

<https://www.divercityarchitects.com>
@divercityarchitects