

Les 10 ans du Chemin culinaire de Saint-Jacques dans le Paznaun

Cinq plats locaux interprétés de façon créative par cinq grands chefs. En cette année anniversaire du Chemin culinaire de Saint-Jacques, les visiteurs pourront parcourir du 8 juillet à la fin de l'été cinq itinéraires gastronomiques à travers le Paznaun pour savourer les délices culinaires des grands chefs Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Sven Wassmer, Michael Wignall et Arabelle Meirlaen.

Cinq chefs étoilés, cinq itinéraires gastronomiques vers cinq chalets de montagne dans le Paznaun et cinq plats interprétés de façon créative par des chefs étoilés. Le Chemin culinaire de Saint-Jacques mènera en 2018, pour la dixième fois et sous la houlette du « chef du siècle » Eckart Witzigmann, d'excellents chefs en haute montagne. Ces derniers parraineront pendant un été un chalet de montagne et créeront à partir de spécialités régionales un plat spécifique qui sera mis à la carte du chalet concerné du 8 juillet à la fin de l'été 2018. Pour le coup d'envoi du 8 juillet 2018, les chefs étoilés et leurs clients parcourront ensemble leur itinéraire gastronomique respectif et cuisineront leur recette avec les propriétaires des chalets. Sven Wassmer, Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Michael Wignall et Arabelle Meirlaen sont invités à l'anniversaire. Summum culinaire : Les cinq plats pourront être dégustés lors de la fête estivale du Chemin culinaire de Saint-Jacques qui aura lieu le 19 août à l'Ascherhütte. Toutes les infos : <https://www.ischgl.com/en/events/summer-highlights/culinary-st-jacobs-way>.

Randonnée gourmande de niveau étoilé

À l'occasion du dixième anniversaire du Chemin culinaire de Saint-Jacques, les chalets Friedrichshafener Hütte, Heidelberger Hütte, Ascherhütte, Jamtalhütte et Almstüberl deviendront la destination estivale des randonneurs gastronomes. Les grands chefs Sven Wassmer, Harald Wohlfahrt, Heinz Winkler, Michael Wignall et Arabelle Meirlaen parraineront en effet chacun un chalet pendant un été et proposeront aux clients un véritable délice. Les critères sont les mêmes pour tous : Le plat doit être local et élaboré à partir de produits régionaux. Les interprétations créatives sont les bienvenues et autorisées. Bon à savoir : Pour l'événement inaugural du 8 juillet, les nouvelles créations seront présentées et préparées dans les différents chalets par les célèbres chefs. Les clients pourront ensuite parcourir tout l'été les différents itinéraires gastronomiques, goûter les plats et collecter les recettes. Moment fort : La fête estivale du Chemin culinaire de Saint-Jacques le 19 août 2018 à l'Ascherhütte. Ce jour-là, toutes les créations des cinq chefs étoilés seront au menu de l'Ascherhütte. La coordination des

meilleurs chefs et de leurs recettes sera réalisée en 2018 par le tyrolien Martin Sieberer. Avec trois toques et 18 points, le chef Sieberer, primé à de multiples reprises, est avec son Paznaunerstube situé à l'hôtel Trofana Royal, l'un des meilleurs chefs d'Autriche. Conseil pour les cyclistes gourmets : Tous les chalets participants sont facilement accessibles en VTT électrique ou VTT. Les vélos peuvent être loués à Galtür, Ischgl, Kappl ou See.

Jamtalhütte : Sven Wassmer

Le secret du succès de Sven Wassmer : « Je cuisine ce que la nature de Vals offre ». Le jeune natif du Fricktal façonne la nouvelle cuisine suisse depuis 2015. Profondément enraciné dans l'ici et maintenant, le chef alpin conçoit avec la plus grande précision sa cuisine de saison basée sur la connaissance et la richesse de la région. Il se concentre sur la variété et la plus haute qualité pour enchainer les experts et les connaisseurs. Pour ses plats, Wassmer ramasse des fruits sauvages, des herbes et des champignons sur les pentes escarpées des montagnes des Grisons, dans les environs de Cumbel, pêche des ombles dans l'eau du glacier et cultive ses pommes de terre dans la vallée de l'Albula. Pour ses créations, il combine les trésors comestibles de la région avec les meilleurs ingrédients du monde.

Friedrichshafener Hütte : Heinz Winkler

« La nourriture devrait inspirer et ne pas alourdir », telle est la devise du chef 3 étoiles Heinz Winkler. La « cuisine vitale » du chef le plus primé d'Allemagne est basée sur de vieilles recettes, de nombreuses herbes fraîches et est connue pour allier sophistication et réalisme. Depuis 1991, Winkler est le propriétaire et le chef de l'hôtel ****Residenz Heinz Winkler à Aschau im Chiemgau. En 2001, il a reçu la Croix fédérale du mérite pour sa contribution à la notoriété de la gastronomie allemande à l'étranger.

Heidelberger Hütte : Harald Wohlfahrt

Répondre aux attentes élevées des gourmets du monde entier avec la plus haute qualité culinaire est la marque de fabrique d'Harald Wohlfahrt. Le chef du restaurant Schwarzwaldstube de l'hôtel Traube Tonbach à Baiersbronn-Tonbach se distingue également par les trois étoiles Michelin qu'il a reçues 25 fois de suite de 1992 à 2017, année où il a passé la main. Un fait unique en Allemagne. Trois étoiles Michelin pendant 25 ans est la plus longue récompense attribuée en Allemagne. En 2005, il a reçu le prix « l'Art de Vivre » pour « la promotion de la haute culture culinaire en Allemagne et pour une réalisation exceptionnelle », une récompense dont seuls Eckart Witzigmann et Martin Öxle ont été honorés.

Almstüberl : Michael Wignall

Avec ses plats, combinaison harmonieuse de nouvelles combinaisons inhabituelles d'ingrédients et de saveurs, Michael Wignall surprend ses clients exigeants. Pour ce faire, l'anglais met en scène la somme de ses inspirations et de ses expériences culinaires itinérantes d'une manière courageuse et accomplie avec des produits britanniques locaux. Avec un œil pour le moindre détail et son penchant pour la perfection absolue, l'amateur de sports extrêmes ne connaît pas non plus de pardon dans la composition du goût, de l'apparence et de la structure de ses ingrédients. Depuis 1993, Michael Wignall a obtenu dans chaque cuisine qu'il a dirigée des étoiles Michelin pour son approche non conventionnelle de la cuisine gastronomique. Son passage du restaurant The Latymer au Gidleigh Park à Chagford a été récompensé par deux étoiles au guide Michelin en 2016. En 2017, il a reçu en cours d'année cinq rosettes AA pour ses prestations aux fourneaux, un fait unique dans les 61 ans d'histoire du prix anglais.

Ascherhütte : Arabelle Meirlaen

Arabelle Meirlaen gâte ses clients dans son restaurant située à Marchin (Belgique) avec sa cuisine savoureuse, amusante, parfois même non conventionnelle. Elle mélange habilement les techniques culinaires nouvelles et traditionnelles. « La cuisine n'est pas une discipline régie par des règles et des lois, chacun a son propre style. Ici, c'est une cuisine féminine, une combinaison de mes intuitions et de ma créativité qui vient en symbiose avec la nature et ma sélection spontanée du moment », explique Arabelle Meirlaen. Ses sources d'inspiration, à savoir les souvenirs d'enfance et l'intuition, rendent sa cuisine féminine, légère, poétique et pleine d'émotion. La belge est tournée vers la cuisine naturelle. Son mot-clé : « Vitalité ». Afin d'obtenir les meilleurs ingrédients, elle explore le monde des plantes sauvages avec un spécialiste des plantes sans perdre de vue les produits locaux, les légumes et les plantes potagères rares. Avec succès car la chef Gault Millau de l'année 2014 a été récompensée par une étoile Michelin et 18 points Gault Millau.

Forfait vacances Chemin culinaire de Saint-Jacques

Ceux qui veulent découvrir individuellement les cinq plats sur les cinq itinéraires gastronomiques du Chemin culinaire de Saint-Jacques peuvent également réserver leurs vacances dans le Paznaun du 8 juillet à la fin de l'été 2018 sous forme de forfait : cinq nuits dans le Paznaun dans la catégorie souhaitée et toutes les prestations de la Silvretta Card all inclusive à partir de 153 euros (env. 176 CHF) par personne avec petit déjeuner. Réservation en ligne : www.paznaun-ischgl.com.

Astuce économies pour les vacances : la Silvretta Card all inclusive

À partir d'une seule nuit passée dans le Paznaun, les randonneurs et les vététistes profitent déjà de la carte « Silvretta Card all inclusive ». Grâce à l'utilisation gratuite des remontées mécaniques et télésièges de toute la région du Paznaun, tous les sentiers de vélo de montagne, les sentiers de randonnée et les alpages sont facilement accessibles. Ceux qui ont besoin d'une baignade rafraîchissante après le sport peuvent se rafraîchir gratuitement dans les piscines intérieures et extérieures d'Ischgl et de Galtür ainsi que dans le lac de See. Sont également inclus : les trajets en bus dans le Paznaun et le péage de la célèbre route Silvretta-Hochalpenstraße. Toutes les infos : <https://www.ischgl.com/fr/active/randonnee-vtt/silvretta-card-all-inclusive>.

Toutes les informations sur les chefs et les itinéraires peuvent être trouvées sur <https://www.ischgl.com/en/events/summer-highlights/culinary-st-jacobs-way> ou <https://www.ischgl.com/fr>.

Tous les textes et images sont disponibles en téléchargement gratuit sur <https://www.ischgl.com/fr/more/services/presse>.

Pour information (médias):

PrimCom

Petra Wittmann

Tel.: +41 44 421 41 39

Mail: p.wittmann@primcom.com

Pour information:

Tourismusverband Paznaun - Ischgl

Isabell Sonderegger

Tel.: +43 50 990 112

Mail: marketing@paznaun-ischgl.com

