

Communiqué de presse

Mövenpick Hotels & Resorts dévoile une carte internationale composée de sept plats salés rehaussés par le meilleur du chocolat suisse

Dès le 10 octobre prochain, les hôtes pourront découvrir les créations « Chocolate on the Salty Side » dans une sélection de restaurants des hôtels Mövenpick du monde entier, alors que la marque célèbre tout son savoir-faire et ses traditions culinaires.



Dubaï (EAU), le 21 septembre 2018 – Mövenpick Hotels & Resorts, marque haut de gamme du groupe AccorHotels, célèbre la gastronomie suisse et les nombreuses possibilités qu'offre le chocolat à travers une carte internationale proposant sept plats salés rehaussés d'une note sucrée.

Les talentueux artisans culinaires de la marque ont fait du chocolat Mövenpick la pierre angulaire de sept plats dans le cadre de l'initiative « Chocolate on the Salty Side », qui se déroulera du 10 octobre au 20 novembre 2018 dans certains hôtels et restaurants Mövenpick à travers le monde. Chacune de ces nouvelles créations présentera une saveur particulière et mettra en valeur la fabuleuse polyvalence du chocolat.

Ces sept créations s'inspirant du chocolat comprennent : le saumon mariné à la betterave, avec ses légumes-racines et au chocolat noir 72 % qui permet d'en rehausser la saveur riche et rustique ; la tarte tatin à la tomate, sur laquelle le chocolat blanc au citron vient parfaire le fromage de chèvre, les pignons de pin et les grains de café ; le bar au thé vert, accompagné d'une mousse légère de thé vert, d'amandes, de noix, et mettant en vedette la crème glacée « Maple Walnut » de Mövenpick ; le goulasch de bœuf minute, avec sa sauce hongroise traditionnelle, enrichie de chocolat noir ; le jarret d'agneau au pesto, rôti à petit feu et relevé de pesto de chocolat aux pistaches et aux noisettes ; et enfin le magret de canard et sa tarte à la pomme de terre, au chocolat blanc, au citron vert et au poivre, pour une viande à la cuisson rosée, épicée mais d'une délicate fraîcheur.

Les gastronomes pourront terminer leur repas par un succulent « pavé de chocolat au chocolat », association de chocolat au lait, d'éclats de fèves de cacao croustillants, de noix de pécan craquantes et de poudre de matcha à la légère amertume, le tout relevé d'une pointe de thé vert et accompagné d'un espresso.

À l'instar de l'artisanat suisse, dont la qualité est reconnue dans le monde entier, le chocolat helvétique est produit avec une précision légendaire. Le chocolat Mövenpick est ainsi fabriqué en Suisse, avec du beurre de cacao pur à 100 %, dans le respect de la tradition et des valeurs culinaires incarnées par la marque depuis 70 ans.

Pour télécharger les photos et le film : <http://bit.ly/2NgUGtN>

###

À propos de Mövenpick

Mövenpick Hotels & Resorts crée des moments uniques en rendant extraordinaires les choses les plus simples. Pour Mövenpick les petits gestes font toute la différence, et permettent de proposer des séjours haut de gamme dans une ambiance décontractée et conviviale. Qu'il s'agisse de l'heure du Chocolat l'après-midi, de la technologie du sommeil sur mesure pour assurer une nuit reposante ou de menus pour enfants spécialement conçus pour le plaisir et la santé, Mövenpick propose des cadres aussi accueillants que chaleureux, appréciés tant de ses clients que de ses partenaires commerciaux et de ses employés. Engagée dans des politiques durables et soucieuse des communautés locales, Mövenpick est la marque hôtelière la plus certifiée « Green Globe » au monde. Fondée en Suisse en 1973, Mövenpick possède un portefeuille croissant de plus de 80 hôtels dans 24 pays, avec une tradition d'excellence dans la restauration qui remonte aux années 1940. Mövenpick fait partie de AccorHotels, un des leaders mondiaux dans le domaine du voyage et du lifestyle, qui propose aux voyageurs de bénéficier de la qualité de son accueil dans plus de 4 500 hôtels, resorts et résidences, mais aussi dans plus de 10 000 résidences privées d'exception dans le monde entier.

movenpick.com | accorhotels.com

Contacts presse

Line Crieloue
Responsable Relations Média, Marques de luxe AccorHotels
line.crieloue@accor.com
+33 1 45 38 18 11

Estelle Wimmel
Chargée de Communication, Marques Luxe AccorHotels
estelle.wimmel@accor.com
+33 1 45 38 18 29