

Communiqué de presse

9 mai 2019

Une étoile tombée du ciel

Alexandra Ziörjen sauve son restaurant et obtient l'étoile Michelin

Alexandra Ziörjen dirige un hôtel de campagne à Charmey, canton de Fribourg. Au cours de l'été 2018, elle a perdu son personnel de cuisine. L'hôtesse de 38 ans, qui n'avait jusqu'alors jamais officié en tant que chef, se retrouve tout d'un coup avec la gestion de la cuisine. Six mois plus tard, un miracle se produit. L'illustre Guide Michelin a décerné une étoile au restaurant Nova.

Alexandra Ziörjen ne peut toujours pas y croire et resplendit de bonheur : «C'est vraiment sensationnel et en même temps incroyable. Après le départ de notre équipe de cuisine l'été dernier, j'ai dû prendre une décision. J'avais le choix entre fermer le restaurant ou me mettre derrière les fourneaux – et cela en plus de mon travail de maîtresse de maison dans mon propre hôtel et de la responsabilité de mes deux petits garçons. Mais il s'agissait là de la survie économique de notre établissement et de celle de mes employés.»

Une étoile pour une performance incroyable

Ce à quoi Alexandra Ziörjen ne s'attendait pas : l'attribution en février dernier d'une étoile à son restaurant Nova au Romantik Hotel l'Etoile. Ziörjen n'aurait même pas osé l'imaginer en rêve. Après tout, son dernier poste en cuisine remonte à 2005. A l'époque, elle était chef de partie dans un restaurant décoré de 2 toques (16 points Gault-Millau). Lorsque Ziörjen a reçu les nouvelles du Guide Michelin, elle pouvait difficilement y croire: «J'ai d'abord pensé que c'était un canular. Bien sûr, chaque cuisinier ambitieux rêve d'une étoile. Cependant, j'ai repris une activité en cuisine par nécessité et pour assurer la réputation de notre

restaurant, ce que j'ai tenté de faire du mieux que je pouvais, „dit Ziörjen.

Encouragements de la part d'une bouche experte

Et cela a aussi convaincu les «inspecteurs», que les gastronomes redoutent autant qu'ils estiment dans ce pays: Ralf Flinkenflügel, responsable du Guide Michelin pour l'Allemagne et la Suisse, a même mangé personnellement l'automne dernier incognito au restaurant Nova. C'est aussi Flinkenflügel qui a encouragé Alexandra Ziörjen plus tard de ne pas rendre son tablier. Sa description de la cuisine de la nouvelle chef étoilée se résume à trois mots « Régionale, fraîche, différente ». Ziörjen travaille avec de nombreux produits issus de producteurs locaux ainsi que des poissons et des fruits de mer principalement issue de la France voisine.

Représentation marketing de l'hôtel et du restaurant via Romantik

« Nous étions bien conscients qu'Alexandra Ziörjen est une maîtresse de maison en or. Qu'elle est aussi une chef talentueuse, elle l'a superbement prouvé. Une histoire incroyable, mais à la fin une récompense pour un travail formidable », se réjouit Thomas Edelkamp, directeur général de Romantik Hotels & Restaurants AG. L'hôtel de Charmey se repose en ce qui concerne la commercialisation, sur la coopération Romantik Hotels & Restaurants, comme beaucoup d'autres restaurants.

Prête à relever le défi

A la question concernant la poursuite de sa carrière inattendue d'étoilée, Ziörjen répond : « Maintenant, je reste fidèle à la cuisine et je continue. L'étoile est une grande distinction et aussi un engagement pour l'avenir. En fait, je voulais juste assurer l'intérim jusqu'à ce que je trouve un nouveau chef. Mais une fois de retour derrière les fourneaux, je ne pouvais pas faire machine arrière et je me devais de persévérer. Les raisons de ce revirement de situation sont bien sûr les mots encourageant du responsable du Guide Michelin, mais aussi les clients satisfaits et l'équipe formidable qui souhaite relever le défi : un hôtel de campagne avec un restaurant étoilé profitable financièrement.

Couronnement d'une carrière extraordinaire

Contrairement à la plupart des chefs étoilés, la native de Francfort n'a pas appris son métier dans un établissement gastronomique, mais chez Lufthansa LSG Sky. En 2000, elle est décernée meilleure apprentie en Allemagne et reçoit une bourse du gouvernement fédéral.

Après cela, Ziörjen occupe différentes positions dans des cuisines renommées, telles que le «Dorchester» à Londres, die Ente (une étoile Michelin) à Wiesbaden, le Gstaad Palace Hôtel et l'Auberge de la Charrue (16 points Gault Millau) près de Lausanne. En 2005, la chef est passée du poêle à la réception et est devenue réceptionniste au Grand Hotel Park à Gstaad.

En 2011, elle scelle son indépendance en reprenant les rênes du Romantik Hotel l'Etoile à Charmey. Aujourd'hui, Alexandra Ziörjen est l'unique propriétaire de l'hôtel et occupe le poste de chef de cuisine.



«C'est vraiment sensationnel et même temps incroyable.», dit Alexandra Ziörjen, à propos de son propre conte de fées gastronomique.



Lieu d'activité d **Alexandra Ziörjen**: le restaurant Nova du Romantik Hotel l'Etoile à Charmey.

A PROPOS DE ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

Tradition, histoire, qualité et accueil chaleureux, telles sont les caractéristiques des 200 hôtels Romantik et plus de 250 restaurants avec leurs 500 établissements partenaires en Europe et en Asie. Les maîtres de maison Romantik et leurs partenaires accueillent leurs clients dans 10 pays d'Europe (Allemagne, Autriche, Suisse, Belgique, France, Luxembourg, Pays-Bas, Écosse, Italie et Espagne). Depuis plus de 40 ans, la marque représente la diversité de l'hôtellerie indépendante en proposant aux voyageurs une sélection qui regroupe des auberges de campagne haut de gamme ainsi que des hôtels de ville de luxe sans oublier des établissements spécialisés dans le bien-être. Cuisine exceptionnelle, ancrage régional et patrimoine historique : tels sont les points communs qui unissent ces hôtels de propriétaires. Sous l'égide de la marque Romantik Hotels & Restaurants, les voyageurs retrouvent une collection exclusive qui sait satisfaire même les plus hautes exigences.

www.romantikhotels.com; www.romantikrestaurants.com

Informations pour les médias:

Romantik Hôtels & Restaurants, c/o **Anta** RHeiPR

Dr. Reto Wilhelm: r.Wilhelm@pantarhei.ch, T+ 4144 365 20 20