

Communiqué de presse

FOOD ZURICH : Miele est partenaire premium

- ▶ Le troisième plus grand Food Festival d'Europe se déroulera cette année sous le thème "L'avenir culinaire"
- ▶ Miele soutient le festival culinaire FOOD ZURICH en tant que partenaire premium et l'équipe de deux cuisines installées dans le centre du festival
- ▶ Atelier de cuisine végane et 10 surprises culinaires avec une touche de fantaisie

Crissier, le 29 août 2023. – Un festival culinaire en plein cœur de Zurich : du 7 au 17 septembre aura lieu la 8e édition de FOOD ZURICH avec plus de 160 événements. Sous le thème "L'avenir culinaire", le troisième plus grand Food Festival d'Europe souhaite montrer, en collaboration avec les exposants, comment l'avenir peut être conçu de manière savoureuse et durable. En tant que partenaire premium, Miele est ravi de soutenir cette mission et met à disposition de FOOD ZURICH deux cuisines équipées d'appareils de cuisine premium dans le centre du festival.

"La coopération avec FOOD ZURICH est pour nous une belle occasion de présenter nos derniers appareils à la population suisse et de lui faire découvrir la Miele Kitchen Experience", explique Andy Oehrli, Director Marketing chez Miele Suisse. Avec ce partenariat premium, Miele souhaite délibérément soutenir activement le festival FOOD ZURICH. "Sous le thème 'L'avenir culinaire', le festival défend les mêmes valeurs que Miele et s'engage, tout comme nous, pour un plaisir durable", explique Oehrli, qui se réjouit déjà d'assister aux onze journées savoureuses et tournées vers l'avenir de FOOD ZURICH.

Atelier de cuisine végane et 10 surprises culinaires avec une touche de fantaisie

Le 10 septembre par exemple, Miele propose dans sa cuisine du festival un atelier culinaire sur les plats véganes et à base de plantes, préparés au four à vapeur combiné et au four, suivi d'une tavolata asiatique. Sous le titre "Plant-Based Street Food by Miele & Lauren Wildbolz", la cheffe Lauren Wildbolz, spécialisée dans les plats véganes, montre à douze participantes et participants comment préparer, étape par étape, des plats de street food chez eux. Le 16 septembre, lors de l'événement "10 surprises culinaires avec une touche de fantaisie", trois Culinary Specialists de Miele démontreront comment utiliser les aliments de manière responsable, comment éviter le gaspillage alimentaire et quel appareil de cuisine est le mieux adapté à la préparation des plats. Parallèlement, ils prépareront dix plats délicieux et surprenants. Des billets pour l'événement sont actuellement encore disponibles et peuvent être achetés sur www.foodzurich.ch. L'atelier de cuisine avec Lauren Wildbolz est déjà complet.

Durabilité et innovation lors du festival FOOD ZURICH

Avec plus de 160 événements novateurs, FOOD ZURICH présente cette année un menu riche autour de thèmes tels que la durabilité et l'innovation. Pendant onze jours, le festival culinaire offre une scène à des personnes porteuses de nouvelles idées, à des start-ups de la restauration et à des projets gastronomiques passionnants, ainsi qu'à des cheffes, des chefs et des entreprises de renom. Sous le thème "L'avenir culinaire", les personnes participantes apportent des réponses complexes et des solutions intéressantes aux questions actuelles : à quoi ressemble une alimentation durable ? Qu'est-ce qui est durable et qu'est-ce qui est bon pour la santé ? Les offres gastronomiques et les événements s'appuient tous sur les dix thèmes principaux de FOOD ZURICH : Plant Based, Foodsave, New Thinkers, White, Innovation, Out of the Bottle, New Generation, Radically Local, At Home e Beyond the Edge of the Plate.

Plus d'informations, des billets pour les événements et toutes les actualités concernant le FOOD ZURICH Festival sont disponibles sur www.foodzurich.ch.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. L'entreprise fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge destinés à un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Actuellement gérée par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 25 000 personnes dans le monde entier, dont 480 environ dans la société de distribution suisse.

Plus d'informations sur le site : www.miele.ch/fr

Quatre photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Miele soutient le FOOD ZURICH du 7 au 17 septembre en tant que partenaire premium et enrichit le festival culinaire avec deux cuisines installées dans le centre du festival (Photo : FOOD ZURICH)



Photo 2 : Spécialisée dans les plats véganes, la cheffe Lauren Wildbolz montre lors de l'atelier de cuisine "Plant-Based Street Food by Miele & Lauren Wildbolz" comment préparer des plats de street food à la maison. Les créations sont dégustées ensemble lors d'une tavolata asiatique. (Photo : Miele)



Photo 3 : Lors du cours de cuisine "10 surprises culinaires avec une touche de fantaisie", trois Culinary Specialists de Miele montrent comment utiliser les aliments de manière responsable, comment éviter le gaspillage alimentaire et quel appareil de cuisine est le mieux adapté à la préparation des plats. (Photo : Miele)



Photo 4 : Andy Oehrli, Director Marketing de Miele Suisse
(Photo : Miele Schweiz)

Pour télécharger le texte et les photos :

<https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mieleuisse

 @miele_com

 Miele