



Nouvel élan pour la gastronomie ferroviaire

Dans la nouvelle classe Excellence, un service de concierge assure le bien-être personnel des voyageurs, et la cuisine de bord promet des envolées gourmandes. Le Glacier Bar bien garni de la voiture propose des divertissements et un choix variés.

À la gare de St. Moritz ou de Zermatt, un tapis rouge attend les voyageurs, et le concierge leur souhaite la bienvenue en leur offrant le champagne. Outre ses qualités de guide, il accueille les voyageurs de la classe Excellence en tant qu'hôte et assure leur bien-être. Le service personnalisé, l'excellent menu à cinq plats, le Glacier Bar et sa sélection de savoureuses boissons ainsi que la boussole dorée surdimensionnée «dans le ciel» font du voyage une expérience exceptionnelle «dans un hôtel sur rails».

Présence culinaire des régions

La Glacier Express AG et son traiteur Panoramic Gourmet AG accordent une grande importance à des plats suisses authentiques et à des produits du terroir, si possible en provenance des régions traversées ou voisines. En plus de la fraîcheur et de la qualité, c'est la garantie de produits naturels et durables, explique Tim Uebersax, directeur de Panoramic Gourmet. «Notre ambition est que les fournisseurs partagent notre philosophie et confectionnent les produits avec soin et passion selon des méthodes artisanales traditionnelles. De nombreux produits proviennent donc déjà des Grisons ou du Valais, comme le café du torréfacteur le plus haut d'Europe Badilatti à Zuoz, la liqueur Churer Röteli de la famille Ullius et notre vin maison Glacier Express de la famille Z'Brun à Salgesch.»

Saveurs gourmandes en sept étapes

Dans la classe Excellence, la gastronomie n'est pas en reste et ne se fait pas attendre: de petits délices sont servis en amuse-bouche. Les truites fumées en Suisse sont accompagnées de betteraves rouges au four et de fromage frais au raifort. Une soupe aux petits pois et à la menthe et ses fleurs séchées des Alpes met en appétit pour le plat principal: filet de bœuf suisse, écrasée de pommes de terre aux truffes, carottes au beurre et jus aux herbes aromatiques de montagne. Après l'assiette de fromages régionaux, le légendaire gâteau au chocolat tiède Glacier Express servi avec de la crème vanille et des amandes grillées vient couronner ce délicieux repas. Au cours de l'après-midi, une visite au bar permet de se dégourdir quelque peu les jambes pour s'accorder un whiskey grison ou un cocktail classique et faire connaissance avec d'autres voyageurs. Dernière tentation: sur le dernier tronçon, un afternoon tea est encore servi avec des friandises et une tisane aux herbes des montagnes grisonnes. Bon appétit!



Citations

«Avec la nouvelle classe Excellence, nous poserons de nouveaux jalons en matière de gastronomie ferroviaire.»

«À bord, nos collaborateurs serviables et compétents fournissent une contribution majeure à un voyage inoubliable.»

Tim Uebersax, directeur Panoramic Gourmet AG