

T H E O M N I A

L'EXCELLENCE DES ALPES : SAISONNALITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE UN NOUVEAU CONCEPT POUR NOTRE RESTAURANT

Le chef cuisinier de notre restaurant THE OMNIA, Hauke Pohl, fait la part belle aux produits de saison avec des créations subtiles qui régaleront gastronomes et fins gourmets. Il affine aujourd'hui son concept culinaire et s'inscrit parallèlement dans l'air du temps en mettant à l'honneur produits locaux et développement durable. Avec cette nouvelle conception, THE OMNIA conforte son rôle de précurseur à Zermatt.

ATTENTION ET PRISE DE CONSCIENCE

Comme toutes les tendances, nos habitudes alimentaires aussi évoluent. Et pas uniquement sur le long terme, d'une génération à l'autre. Les influences populaires venues de cultures lointaines ou les nouveaux critères de l'idéal corporel contribuent également aux mutations permanentes. Mais contrairement à l'apparition de nouvelles tendances à la mode et médiatisées, une question fondamentale se pose depuis longtemps déjà quant à notre comportement de consommation : « Quel est l'impact de mon alimentation sur l'environnement ? » Le sujet est complexe mais en s'engageant davantage pour le recours aux produits régionaux et le développement durable, THE OMNIA souhaite montrer la juste voie vers plus d'attention et de respect.

Qui mise sur une alimentation raisonnée, à l'instar de THE OMNIA, évite de consommer quotidiennement des protéines animales. Le chef cuisinier Hauke Pohl et sa brigade s'inscrivent clairement dans cette tendance : « Toutes nos créations sont conçues pour un plaisir culinaire harmonieux sans viande ni poisson, explique le chef de 34 ans. Nos convives peuvent, s'ils le souhaitent, commander de la viande ou du poisson, qui ne seront toutefois pas servis en accompagnement mais accommodés et intégrés au plat choisi, avec subtilité et raffinement. » Avec cet effet magique : le client fait un choix délibéré et nuancé, et reçoit un menu créé spécialement pour lui.

Pour nos hôtes, laisser délibérément le quotidien derrière soi, s'adonner à des activités en plein air et profiter de soins bien-être reposants ne sont pas de simples instantanés mais leur permettent de vivre ce savant équilibre entre travail et vie privée. Le nouveau concept de notre restaurant reflète ce mode de vie en proposant des plats sains et équilibrés à base de produits frais. Notre carte des vins ainsi qu'une large sélection de boissons se mariant à merveille aux plats proposés répondent également à cette attention nouvelle portée à l'alimentation.

DE BONS PRODUITS À PORTÉE DE MAIN

L'élément central de notre nouveau concept réside dans la préférence accordée aux produits de première qualité cultivés de manière durable dans la région et l'ensemble de l'espace alpin, avec des distances de transport plus courtes entraînant moins d'émissions de CO2 et une contribution majeure à la chaîne locale de valorisation des produits. À titre d'exemple, notre nouvelle offre met davantage en avant le Valais, importante région viticole.

T H E O M N I A

THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

En plus du menu à la carte, limité mais raffiné, la formule « OMNIA EXPERIENCE » propose une autre interprétation de la philosophie adoptée par notre mountain lodge : sur la base de l'offre culinaire saisonnière et des produits haut de gamme du moment issus de la région alpine, le chef et sa brigade élaborent un menu carte blanche décliné en quatre plats. Une manière de répondre individuellement aux envies de leurs convives et de servir le développement durable en limitant autant que possible le gaspillage alimentaire.