

Communiqué de presse

Quand l'e-bike premium suisse rencontre la haute gastronomie grisonne – FLYER coopère avec le chef trois étoiles Andreas Caminada

Huttwil/Château Schauenstein dans le Domleschg 24 août 2021: Combiner le plaisir des papilles avec une expérience en e-bike, c'est désormais possible chez Andreas Caminada au château Schauenstein. La marque premium d'e-bikes FLYER et le grand chef suisse collaborent pour créer des expériences inoubliables au château Schauenstein, alliant plaisir, qualité et joie de vivre.

Flotte d'e-bikes FLYER chez le cuisinier trois étoiles suisse au château Schauenstein

Le château Schauenstein, un château historique tenu par Andreas Caminada dans la région de Viamala dans le canton suisse des Grisons, est connu comme le haut-lieu du plaisir gustatif. Dans le petit village de Fürstenu, Andreas Caminada et son équipe s'occupent du restaurant récompensé de trois étoiles Michelin et de 19 points au Gault-Millau ainsi que de son hôtel-boutique. «Manger doit être un voyage des sens qui laisse une impression durable et surtout rend heureux», explique Andreas Caminada.



Une sortie en e-bike aussi est synonyme de moments de bonheur inoubliables. «FLYER et Caminada sont tous les deux garants de découvertes uniques et de la qualité suisse. Proposer à leurs clients des produits, des services et des expériences premium est au cœur des préoccupations de ces deux entreprises et les marques vont donc très bien ensemble», déclare Andreas Kessler, CEO de FLYER.



Chez Caminada, même ceux qui n'auraient peut-être pas obligatoirement fait du vélo leur passion peuvent découvrir la fascination de l'e-bike. Huit e-bikes de randonnée tout droit sortis de l'usine FLYER sont mis à la disposition des hôtes qui peuvent prendre plaisir à les conduire grâce à la poussée supplémentaire apportée par la batterie. Ensemble, FLYER et Caminada veulent inciter les gens à prendre soin de leur corps et de leur esprit.

FLYER Gotour3 – vélo familial aux multiples possibilités de transport

La flotte de vélos FLYER du château Schauenstein est composée d'e-bikes FLYER du célèbre modèle Gotour3. Le clou de ce FLYER réside dans les nombreuses possibilités de transport qui permettent de faire les courses de la semaine ou encore de servir de taxi pour les enfants. Au château Schauenstein, les hôtes peuvent charger leur FLYER d'un panier de pique-nique bien garni et, bardés de ces délicieuses spécialités de la cuisine raffinée d'Andreas Caminada, découvrir le magnifique paysage autour du château Schauenstein. La magie culinaire d'un grand chef, combinée à une excursion en FLYER jusqu'au lac Canova tout proche ou jusqu'au petit village de Fürstenau, permettent d'avancer en toute légèreté et de ne plus penser à rien.

Téléchargement images:

<https://media.flyer-bikes.com/share/D4E9D669-F3D2-4DD4-BACF42CA3700ACB7/>

Créé au début des années 1990, **FLYER** se distingue par son esprit pionnier, une précision toute suisse et une très haute qualité. Quelque 300 collaborateurs mettent à profit trois décennies d'expérience et de savoir-faire pour produire chaque jour jusqu'à 400 e-bikes premium à Huttwil, au cœur de la Suisse. Déplacements en ville, balades à la campagne ou en montagne: FLYER propose des e-bikes pour tous les terrains et toutes les saisons. Grâce à ses innovations avant-gardistes, l'entreprise a marqué le développement de l'e-bike pour devenir aujourd'hui le leader du marché suisse. FLYER possède des filiales en Allemagne, en Autriche et aux Pays-Bas ainsi que des forces de vente en France et en Italie.

www.flyer-bikes.com

Andreas Caminada

Le village suisse de Fürstenau est officiellement la plus petite ville du monde, mais grâce à Andreas Caminada, ce n'est plus un secret d'initié depuis longtemps. En 2003, les portes du château historique de Schauenstein se sont ouvertes pour la première fois – avec comme hôte le grand chef de 26 ans à peine. Inébranlable, ce Grisonnais de naissance a suivi sa propre idée de la perfection et s'est hissé en l'espace de quelques années en haut de l'élite mondiale. Avec son équipe, il a transformé le château en un lieu d'hospitalité vécue, avec pour but incessant de ralentir le temps par des expériences intenses. Le château Schauenstein est actuellement récompensé par trois étoiles Michelin et 19 points Gault-Millau. En 2019, il a reçu le «Sustainable Restaurant Award» pour l'engagement exemplaire des collaborateurs, dans le domaine social et environnemental dans le monde entier. En 2020, Andreas Caminada a reçu le Michelin Mentor Award pour la promotion continue des jeunes cuisiniers de haut niveau de son école de cadres.

www.andreascaminada.com

Plus d'informations (médias):

FLYER AG Anja Knaus T: +41 62 959 5575 Mobile: +41 79 199 93 29 a.knaus@flyer.ch