

## **EHL Swiss School of Tourism and Hospitality : Première école hôtelière de Suisse à recevoir la distinction Bio Cuisine pour son restaurant d'application**



**Certification Bio Cuisine du restaurant d'application Da Fortunat 2024**

© 2024 EHL, All rights reserved.

*De g. à dr. : Jan Euler, Responsable restauration EHL Passugg ; Alfred Zuberbühler, Chef exécutif EHL Passugg ; Reto Thörig, Chef de projet senior en gastronomie Bio Suisse ; Dennis Thiem, Maître d'enseignement en arts pratiques EHL Passugg*

**Passugg, le 5 septembre 2024 - L'[EHL Swiss School of Tourism and Hospitality](#) est fière d'annoncer que son restaurant d'application, [Da Fortunat](#), est devenu le premier restaurant d'application en Suisse à recevoir la précieuse distinction Bio Cuisine de Bio Suisse. Cette prestigieuse récompense témoigne de l'engagement du campus EHL de Passugg à intégrer les plus hauts standards de la gastronomie durable dans son programme de formation.**

Le restaurant d'application Da Fortunat de l'EHL Passugg est synonyme de qualité supérieure dans la cuisine régionale et saisonnière. Sous la direction experte du maître d'enseignement de cuisine Dennis Thiem et du chef exécutif Alfred Zuberbühler, le menu a été complètement repensé pendant plusieurs mois. Ils ont recherché des producteurs bio régionaux et ont investi beaucoup de temps et d'efforts dans la transition vers une orientation biologique. Grâce à cette réorientation complète, l'EHL Passugg a obtenu le prestigieux label [Bio Cuisine](#), qui confirme que 30 à 60 % des produits utilisés au Da Fortunat sont biologiques. Simon Rindlisbacher, directeur des services d'hospitalité à l'EHL Passugg, est particulièrement fier de son équipe F&B, qui a atteint ce niveau élevé avec beaucoup d'engagement et de passion.

**Gastronomie durable dans la formation**

Beatrice Schweighauser, directrice des programmes académiques de l'EHL Swiss School of Tourism and Hospitality, souligne la grande valeur ajoutée que cette distinction apporte à l'école et à ses étudiants. « Nous sommes très heureux que nos étudiants aient désormais l'opportunité d'apprendre directement à travailler avec des produits biologiques et à les préparer à un niveau professionnel. Cette expérience est inestimable pour leur future carrière dans la gastronomie et l'hôtellerie », déclare Beatrice Schweighauser.

Le restaurant Da Fortunat, nouvellement récompensé, est non seulement un atout pour les étudiants, mais il est également ouvert au public. Les clients externes peuvent, du lundi au jeudi pendant les semestres scolaires, profiter de la cuisine durable et créative des étudiants à l'heure du repas de midi.

Avec le label Bio Cuisine pour le Da Fortunat, le campus EHL de Passugg envoie un message clair en faveur d'une formation en gastronomie et hôtellerie durable et tournée vers l'avenir.

### **Bio Suisse et le label Bio Cuisine**

[Bio Suisse](#), la fédération des producteurs biologiques suisses, a créé le label Bio Cuisine pour promouvoir l'utilisation de produits biologiques dans la gastronomie. Ce label distingue les établissements gastronomiques qui privilégient l'utilisation de produits bio, soutenant ainsi l'agriculture durable et la gastronomie responsable. Le label Bio Cuisine est synonyme de qualité et de transparence, rendant l'engagement d'un établissement en faveur de la durabilité immédiatement visible.

### **A propos du Groupe EHL :**

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

[www.ehlgroup.com](http://www.ehlgroup.com)

### **Contact :**

EHL Group | Mathias Dussoix | External Communications Specialist  
[communication@ehl.ch](mailto:communication@ehl.ch) | +41 21 785 10 52