

Un restaurant éphémère éco-responsable, imaginé et tenu par des étudiants, s'installe à Bad Ragaz



Le restaurant éphémère « LeftLovers » pendant l'exposition Bad RagARTz.

Coire / Lausanne, le 01 juin 2021 – Deux étudiants de [l'EHL Swiss School of Tourism and Hospitality](#), Chiang Dinh-Khai Nguyen (20 ans) et Samuel Indermühle (22 ans), débutent aujourd'hui leur stage au sein du restaurant éphémère « LeftLovers » dans le parc du Grand Resort Bad Ragaz. Ce concept éco-responsable ambitieux, qu'ils ont échafaudé pendant leur cursus, met à l'honneur des recettes anti-gaspillage qui ont su séduire les équipes F&B du complexe hôtelier 5 étoiles.

Une deuxième vie pour fanes et épluchures

Chaque jour et pendant six mois, le binôme épaulera les chefs du Grand Resort Bad Ragaz dans la gestion de « LeftLovers » et l'élaboration de plats à emporter audacieux et créatifs, composés presque intégralement de sous-produits des cuisines des restaurants du complexe hôtelier 5 étoiles. Ainsi, étudiants et chefs relèveront ensemble le défi de sublimer aussi bien des fanes de radis, que des épluchures de pommes, ou encore des feuilles de céleris !

« Il y a tellement de choses à faire avec les supposés sous-produits de nos cuisines, plutôt que de simplement les jeter. Il est aisé de réaliser de bons plats à partir d'aliments nobles mais réussir à créer une expérience gustative avec des produits de second rang relève du tour de force. », affirme Silvio Germann, Chef de cuisine du Restaurant IGNIV by Andreas Caminada.

De la théorie à la pratique, il n'y a qu'un pas

C'est sur le campus de l'EHL situé à Passugg près de Coire, pendant un cours sur le management de projets et la durabilité, que le concept « LeftLovers » a été imaginé et

conçu, avant d'être présenté aux responsables du Grand Resort Bad Ragaz. Ces derniers ont été enchantés par le concept novateur et se sont empressés de le mettre sur pied.

La collaboration avec le Grand Resort Bad Ragaz qui a découlé de ce travail d'étudiants s'inscrit dans la mission du Groupe EHL, qui est de tisser des liens entre le monde académique et l'hôtellerie afin de former des professionnels engagés et responsables.

« J'ai toujours considéré l'industrie hôtelière comme une plateforme de choix pour la conception d'expériences exceptionnelles et durables. Dans ce projet, l'ingéniosité et la créativité de nos étudiants ont joué un rôle décisif. Je suis très fier que nous ayons réussi à convaincre de tels professionnels à implémenter ce concept qui bénéficiera à tous. », s'enthousiasme Michael Hartmann, Managing Director de l'EHL Swiss School of Tourism and Hospitality.

Ce projet traduit bien la volonté commune des deux institutions de promouvoir des pratiques innovantes et responsables dans le monde de l'accueil. « LeftLovers est une étape importante pour nous et symbolise notre engagement en faveur d'une utilisation durable de nos ressources. », renchérit Marco R. Zanolari, General Manager Grand Hotels et ancien étudiant de l'EHL.

[Cliquer ici pour plus d'informations.](#)

A propos du Groupe EHL

Le Groupe EHL comprend un portefeuille d'entités spécialisées dans la formation et l'innovation en gestion de l'hôtellerie dans le monde entier. Basé à Lausanne, en Suisse, le Groupe comprend :

[L'EHL Ecole hôtelière de Lausanne](#) est l'ambassadrice de l'hospitalité traditionnelle suisse et fait figure de pionnier dans l'enseignement de l'hospitalité depuis 1893 avec plus de 25'000 anciens élèves dans le monde et plus de 120 nationalités parmi ses étudiants. L'EHL est la première école de gestion hôtelière au monde qui offre des programmes académiques sur ses campus de Lausanne, Chur-Passugg et Singapour, ainsi que des solutions d'apprentissage en ligne. L'école est classée n°1 par QS World University Rankings par sujet et CEOWorld Magazine, et son restaurant gastronomique est le seul établissement éducatif au monde à détenir une étoile Michelin pour la troisième année consécutive.

[EHL Swiss School of Tourism & Hospitality \(Chur-Passugg\)](#) est l'une des meilleures écoles de gestion hôtelière pour les spécialistes de l'hôtellerie depuis plus de 50 ans. L'école dispense une formation professionnelle et une formation supérieure accréditée en Suisse dans son hôtel-spa du 19^e siècle récemment rénové à Chur-Passugg, dans les Grisons, à des étudiants suisses et étrangers venant de 30 pays.

[EHL Advisory Services](#) est la plus grande société suisse de conseil en hôtellerie avec une expertise dans le développement de modèles éducatifs et d'assurance qualité pour les centres d'apprentissage, ainsi que dans le conseil stratégique et opérationnel aux entreprises, à savoir la mise en place d'une culture de service de référence pour les entreprises du secteur hôtelier et au-delà. EHL Advisory Services a des bureaux à Lausanne, Beijing, Shanghai et New Delhi et a réalisé des mandats dans plus de 60 pays au cours des 40 dernières années.

www.ehl.edu

Contact :

Groupe EHL

Lucile Muller | External Communication Specialist

communication@ehl.ch | +41 21 785 14 25