

Les appareils de froid Gaggenau  
La culture vinicole s'invite chez vous



**GAGGENAU**



## Une dégustation de vin s'offre à vous

Nous souhaitons vous faire profiter de la réussite de nos Gaggenau Sommelier Awards. C'est pourquoi nous vous offrons deux bouteilles de Quinta de la Rosa\* pour tout achat d'une cave à vin climatisée Gaggenau. Pour recevoir votre cadeau, nous vous prions de remplir le formulaire en ligne disponible à l'adresse [www.gaggenau.ch](http://www.gaggenau.ch), après avoir acheté votre cave à vin. Le vin vous sera envoyé par notre partenaire vinicole «Baur Au Lac Vins»\*\*.

Les cinq finalistes du Gaggenau Sommelier Award avaient pour mission de définir un vin assorti à l'un des plats d'un menu qui en contenait cinq. Ils ont ensuite dû présenter leur recommandation aux invités d'un dîner de gala et la leur servir. Davide a choisi le vin rouge «Quinta de la Rosa Reserva Late Release cuvée 2008» pour le plat qui lui était attribué, à savoir un filet de bœuf aux trois variétés de maïs accompagné d'une sauce aux herbes.

«Je voulais trouver un vin suffisamment corsé pour accompagner le filet de bœuf, mais également mûr et vieilli pour rappeler le goût sucré du maïs, avec une note de plantes aromatiques pour le raffinement et pour l'accorder idéalement à la sauce. La Quinta de la Rosa présentait toutes ces qualités, et bien d'autres encore.»



\*Quinta de la Rosa Reserva Late Release, DOC Duoro, 2008, 750 ml

Le Quinta de la Rosa Reserva Late Release étant volontairement produit en quantités limitées, l'offre est uniquement valable dans la limite des stocks disponibles. Si le vin est épuisé, le client recevra deux bouteilles de la cuvée suivante.

\*\*L'envoi de ce cadeau est expressément soumis aux conditions suivantes : achat d'une cave à vin Gaggenau entre le 1<sup>er</sup> février et le 31 décembre 2019 auprès d'un cuisiniste/revendeur spécialisé en Suisse et installation de l'appareil en Suisse. Le client peut nous faire parvenir ses données jusqu'au 31 mars 2020 en remplissant le formulaire en ligne disponible sur notre site Web [www.gaggenau.com/ch/fr/culture-vinicole](http://www.gaggenau.com/ch/fr/culture-vinicole). Notre partenaire vinicole «Baur Au Lac Vins» expédiera les bouteilles par la poste après que nous ayons contrôlé les informations transmises. Peuvent participer à l'offre promotionnelle uniquement les personnes qui ont acheté ces appareils ou d'autres membres de leur foyer, à raison d'un envoi de ce cadeau par cave à vin.



Davide Dellago, vainqueur des Sommelier Awards en Suisse, entouré du jury international composé d'Annemarie Foidl, présidente de la Fédération autrichienne des sommeliers, Dustin Wilson, maître sommelier américain, et Renzo Cotarella, directeur de Marchesi Antinori (de gauche à droite).

## Vivre l'œnologie par tous les sens

Une culture du vin exclusive va de pair avec un style de vie raffiné et fait par conséquent partie intégrante de la philosophie de la marque Gaggenau. Avec le Gaggenau Sommelier Award, qui a vu le jour en 2014, notre marque promeut les jeunes sommeliers très talentueux lors d'une compétition internationale.

Pour la troisième édition qui a eu lieu cette année, la présélection des finalistes s'est déroulée pour la première fois au niveau national. Davide Dellago s'est qualifié pour la finale à Pékin au cours d'une compétition passionnante. Il a non seulement brillé par son expertise, mais il a également su convaincre le jury international de haut rang grâce à sa conception de la viniculture. En récompense, il a signé un engagement de deux ans en tant qu'ambassadeur de la marque Gaggenau en Suisse.

Lors de la finale internationale à Pékin, Davide s'est classé à la troisième place, derrière le Français Mikaël Grou et la Suédoise Emma Ziemann.



## Une cave soignée

Pour les amateurs de vin, ce nectar est une passion qui tend parfois à l'obsession. Afin de l'apaiser, il suffit de savoir que son précieux breuvage est bien conservé.

Nos caves à vin climatisées répondent aux plus hautes exigences : un réglage au degré près ainsi que des températures et un taux d'humidité de l'air constants garantissent des conditions de stockage idéales. Dans nos caves à vin de la série 400 vos bouteilles reposent sur des tablettes amovibles en chêne et aluminium fabriquées avec soin qui protègent parfaitement vos vins et les présentent sous leur meilleur jour. Des zones climatiques séparées permettent de stocker une partie de votre collection dans des conditions similaires à celles d'une véritable cave à vin, tandis que d'autres bouteilles peuvent être maintenues à une température différente permettant une dégustation improvisée à toute heure. Il n'appartient qu'à vous d'en choisir le moment.



## Inspirés par les cuisiniers professionnels

Notre gamme de réfrigération Vario Série 400 repose sur un système modulaire composé d'appareils encastrables pouvant être entièrement intégrés. Elle propose des réfrigérateurs et des congélateurs, des combinés réfrigérateurs-congélateurs, ainsi que des caves à vin climatisées que vous pouvez intégrer de différentes façons à une paroi réfrigérante.

Les grandes portes s'ouvrent, soit en tirant légèrement sur la poignée, soit en appuyant doucement sur celles-ci dans le cadre d'une installation sans poignées. Avec son intérieur en acier inoxydable, ce généreux espace de contenance n'est pas sans rappeler les cuisines professionnelles. Composés d'éléments en aluminium anodisé anthracite et de tablettes en verre transparent, un doux éclairage LED blanc chaud vient mettre en valeur l'esthétique minimaliste de cette gamme.

Non contente d'impressionner par son design, cette série comble toutes les envies avec son équipement. Elle vous permet d'affirmer votre style architectural, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.



### Une marque chevonnée

Gaggenau tient son nom d'une petite ville située au pied de la Forêt noire. Là vivent des hommes qui se sont toujours passionnés pour la viniculture et savent apprécier un bon repas. Ils sont également réputés pour être obstinés. Ainsi, satisfaire le désir des hommes à se démarquer s'inscrit dans la tradition de notre marque.

Nous avons répondu à ce souhait en transformant la fabrique de clous et marteaux créée à Gaggenau en 1683 en un établissement dédié à l'innovation. Nos produits inédits, tels que des bicyclettes et des enseignes émaillées, ont ensuite conquis les hommes bien au-delà des limites de la Forêt noire.

Nous nous attachons aujourd'hui au trésor que représente l'expérience accumulée au fil des siècles passés : souvent encore, nous fabriquons nos produits à la main avec une grande habileté, en utilisant des matériaux triés sur le volet afin de nous assurer qu'ils résisteront à l'épreuve du temps. Bien que nous nous sentions investis d'une mission créative, nous ne nous laissons pas pour autant abuser par la nouveauté. Chaque fonction doit apporter une utilité évidente au cuisinier comme à l'œnologue domestiques. Rien ne nous tient plus à cœur que de voir nos appareils inspirer de nouvelles idées et élargir le champ des possibles.

Gaggenau, la différence.

[www.gaggenau.ch](http://www.gaggenau.ch)

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 777 500  
E-mail: ch-info.hausgeraete@bshg.com

BSH Electroménagers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 0848 777 500  
E-mail: ch-infos.menagers@bshg.com

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30, 6934 Bioggio, Tel. 0848 777 500  
E-mail: ch-info.eletrodom@bshg.com