

La haute cuisine réinventée

## **Nenad Mlinarevic cuisine avec Miele**

**Crissier, le 1<sup>er</sup> novembre 2017. Une aventure commune pour Nenad Mlinarevic et Miele : le chef qui s'est réorienté professionnellement avant de se mettre à son compte a équipé sa cuisine avec des appareils Miele. La philosophie commune aux deux partenaires est « La haute cuisine réinventée ». Elle guidera Nenad Mlinarevic à l'avenir pour représenter la marque Miele dans le cadre de projets conjoints. Cette campagne débute avec la cuisine ouverte de son restaurant éphémère installé dans la Stadthalle de Zurich.**

Nenad Mlinarevic est l'un des plus talentueux cuisiniers de Suisse. Il est le pionnier d'une génération de chefs qui explorent de nouveaux horizons. Avec deux étoiles au Guide Michelin, 18 points Gault-Millau et le titre de « Cuisinier de l'année 2016 », ce jeune Zurichois a d'ores et déjà prouvé qu'il appartenait à l'élite gastronomique. Il crée des tendances avec ses menus composés exclusivement de produits suisses. Le chef cuisinier qui s'est réorienté professionnellement avant de se mettre à son compte a équipé sa cuisine avec des appareils Miele, tout en devenant ambassadeur de la marque.

### **Un chef étoilé proche des gens**

En prenant congé de la gastronomie classique, Nenad Mlinarevic souhaite rendre la haute cuisine et ses plaisirs accessibles à un public plus large. La cuisine et le restaurant se fondent en un seul et même espace, banquiers et étudiants sont assis à la même table, et le cuisinier se tient au milieu, proche de tous. «Nenad Mlinarevic et Miele, c'est l'harmonie parfaite. Pourquoi ? Aujourd'hui plus que jamais, la cuisine et les repas s'inscrivent dans l'identité sociale et culturelle de notre société. L'accent est mis sur la qualité, la durabilité et l'innovation. La cuisine contemporaine rend hommage au plaisir et à l'art culinaire en créant des moments de vie et de partage. La préparation elle-même devient un événement. Ce sont précisément ces thèmes que Miele et Nenad ajoutent à la cuisine », explique Rico Fallegger, Managing Director de Miele Suisse.

« Outre les excellents appareils et les exigences élevées en matière de qualité et de durabilité de l'entreprise familiale, j'ai aussi été conquis par le

professionnalisme de l'équipe et les produits innovants. Nous nous intéressons des deux côtés aux thèmes du « partage » ou de la « mobilité ». Il était important pour moi que nos attentes réciproques soient en adéquation parfaite. Nous travaillons déjà sur d'autres projets dont nous pourrons bientôt parler », déclare Nenad Mlinarevic au sujet de cette collaboration encore toute récente. Le partenariat avec l'entreprise familiale englobe des projets spéciaux, mais aussi des apparitions à des fins de relations publiques.

**Un lancement particulier : quand un garage devient une cuisine**

Le premier projet commun de Nenad Mlinarevic et Miele est un restaurant éphémère avec bar, restaurant et espace séparé situé dans l'ancienne Stadthalle de Zurich (<http://diestadthalle.ch>), près de la place Stauffacher. Ce lieu abritait autrefois un garage automobile, et les derniers appareils Miele ont été « garés » dans une cuisine ouverte. Les clients peuvent ainsi regarder Nenad Mlinarevic travailler pour découvrir la haute cuisine au plus près.

\*\*\*\*\* FIN DU TEXTE \*\*\*\*\*

**À propos de l'entreprise :** Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. L'entreprise a récemment fait parler d'elle dans le monde entier avec le lancement de son four « Dialog Oven », produit phare de l'IFA 2017. Son assortiment compte également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour l'usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la 4<sup>e</sup> génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 18 000 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse. Depuis 2017, Miele est partenaire officiel en matière d'électroménager et sponsor de « The World's 50 Best Restaurants ».

Plus d'informations sur : [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**Contact médias :**

Barbara Haueter

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail: [barbara.haueter@miele.com](mailto:barbara.haueter@miele.com)