

AUTHENTISCH MUSS DER TISCH SEIN!

Carole Baumann, Assistant Director of Sales & Marketing im Baur au Lac Zürich, über die Tischkultur im berühmten Zürcher Luxushotel.

Carole Baumann, wie würden Sie den Stil des Restaurants Pavillon punkto Design umschreiben?

Die Küche von Chefkoch Laurent Eperon im Pavillon zeugt von einem frischen, dynamischen und zeitgemässen Stil: «Contemporary Fine Dining» ist seine leichte, offene Interpretation der klassischen Haute Cuisine.

Nach welchen Kriterien wurden Geschirr, Gläser und Dekorationselemente ausgewählt?

Kriterium: Design. Das Blumenmuster der Teppiche und Vorhänge, von Pierre-Yves Rochon kreiert, findet sich im von Rosenthal exklusiv hergestellten weissgrauen Geschirr mit Platinrand wieder.

Was ist Ihnen punkto Tischkultur besonders wichtig?

Authentisch, elegant, ohne Schnörkel und Allüren muss die Tischkultur im Baur au Lac sein!

Wie würden Sie die Philosophie des Blumenschmucks auf den Tischen umschreiben?

Transparent, leicht, elegant und doch trendig soll er die Eleganz des Pavillons unterstreichen. Nichts darf schwer und pompös wirken.

Wer deckt die Tische auf – und wer überwacht die korrekte Dekoration?

Die Tische werden von unserem Servicepersonal aufgedeckt, und die korrekte Dekoration wird von unseren Besitzern wie auch von unserer Direktion überwacht.

Von welchem Produzenten stammen die Tischtücher – und um welche Qualität handelt es sich?

Die Textilien stammen von der Firma Schwob & Co. AG, es handelt sich um Zwirnhalbleinen-Damast, mercerisiert. **H**

Kunstvoll gedeckter Tisch im Restaurant Pavillon (Baur au Lac, Zürich). Das Geschirr stammt von Rosenthal, die Textilien von der Firma Schwob & Co. AG (Burgdorf).

