

Communiqué de presse, 8 mars 2011

L'hospitalité italienne en plein centre de Fribourg

Ristorante Gemelli : Nouvel hôte, ambiance méridionale

Depuis novembre 2010 le nouveau gérant Jose Cardenas (57) accueille les clients de Gemelli à Fribourg. Depuis février 2011 il est assisté par le jeune chef cuisinier Annunziato Emanuele Candito (34). Avec son équipe, il mitonne chaque jour à table des pizzas et des spécialités de pâtes fraîches. Outre les plats délicieux, l'aménagement méditerranéen contribue également à une ambiance chaleureuse chez Gemelli.

Depuis peu, l'hôte âgé de 57 ans Jose Cardenas accueille des clients Gemelli avec beaucoup de passion. C'est un gastronome passionné et un professionnel de la gestion. En novembre 2010 il en a pris la direction et poursuit dès lors un objectif bien précis : pour les menus, seuls des produits de la meilleure qualité possible sont utilisés : « nous voulons choyer nos clients tous les jours avec des plats frais et sains », dit l'hôte, « c'est la raison pour laquelle notre carte des menus s'adapte en fonction des saisons ». Même en ce qui concerne la préparation, elle doit être faite avec passion. C'est pourquoi Cardenas attache beaucoup d'importance à ce que ses collaborateurs prennent plaisir à pratiquer leur métier en premier plan.

Cuisinier de formation, il est originaire d'Espagne et a poursuivi ses études en Suisse dans une école de commerce. A l'âge de 41 ans, il récoltait ses premières expériences de gérant dans un restaurant renommé le Santa Lucia à Zürich. Puis il fut employé comme gérant dans diverses auberges, en dernier lieu dans le restaurant « Frohsinn » situé dans la commune de Gebenstorf dans le canton d'Argovie.

En février 2011, il a renforcé son équipe en embauchant le jeune chef cuisinier Annunziato Emanuele Candito. Jusqu'à il y a deux ans, l'italien âgé de 34 ans a travaillé comme pizzaiolo dans son pays natal la Calabre.

Ristorante Gemelli

La reprise du restaurant Gemelli eut lieu le 1^{er} mars 2007. Depuis son réaménagement en septembre 2010, le restaurant respire une ambiance chaude. Les pièces généreuses réunissent une architecture moderne et un aménagement méditerranéen. La table en kauri de six mètres de long, à laquelle jusqu'à 18 personnes peuvent prendre place, forme la pièce maîtresse de Gemelli. La pièce design de Mario Botta en bois de kauri de 42'000 ans d'âge de Nouvelle Zélande peut être réservée pour les anniversaires et les repas d'affaires.

Celui qui veut sortir du quotidien, est à la bonne adresse en se rendant au Ristorante Gemelli à Fribourg. Les pizzas et les plats de pâtes préparés avec amour rappellent les vacances en Italie, le farniente et la joie de vivre méditerranéenne. Même les spécialités

de viandes et de poissons ainsi que les repas de saisons sont sur la carte. Pour les gros appétits, du lundi au mercredi le très apprécié plat de spaghettis est servi pour 12.90 francs suisses. Grâce à son offre très diversifiée, le restaurant Gemelli satisfera aussi bien le gastronome que l'amateur de cuisine copieuse.

Biondi Gastronomie

Le Ristorante Gemelli fait partie de Biondi Gastronomie. Outre Gemelli la société est propriétaire d'autres restaurants, par exemple le il Gallo à Zürich, le Liguria à Zug et l'AnaCapri à Lugano. L'objectif des restaurants italiens de Biondi Gastronomie est de présenter à ses clients les délices culinaires dans une ambiance agréable. Bader Gastronomie & Consulting est responsable du management des entreprises.

Pour plus d'informations concernant le Ristorante Gemelli et les cartes veuillez consulter www.gemelli-fr.ch. Les réservations se font par téléphone au 026 321 59 10 ou par mail à email@gemelli-fr.ch.

Vous pouvez télécharger des communiqués de presse et des photos sous www.bgag.ch.

Service de presse

Agentur Paroli AG
Tanja Hollenstein
044 258 41 41
medien@agenturparoli.ch
www.agenturparoli.ch