

**Communiqué de presse**  
Zermatt, décembre 2010

**Compte à rebours pour le début de saison le 10 décembre 2010**

## **CERVO Hôtel & Restaurant, Zermatt: plein élan pour la deuxième saison hivernale**

**Des clients satisfaits, 13 points au Gault Millau et l'attribution du Prix du tourisme suisse «MILESTONE»: dès sa première année, le tout jeune hôtel et restaurant CERVO à Zermatt a su briller avec des prestations hors pair et en a été richement récompensé. En parallèle, la deuxième phase du projet de construction de l'hôtel a pu être menée à terme avec succès.**

Désormais l'hôtel dispose de pas moins de 66 lits, les zones de wellness des cinq chalets ont en outre reçu des jacuzzis extérieurs et le restaurant accueille 75 hôtes. Les derniers préparatifs pour le début de la saison au 10 décembre 2010 battent leur plein. Seraina Müller, Daniel F. Lauber et toute l'équipe du CERVO sont prêts et motivés à se lancer dans leur deuxième saison d'hiver.

### **Style et hospitalité enthousiasment une clientèle cosmopolite**

En décembre 2009, Seraina Müller et Daniel F. Lauber se sont lancés comme responsables de leur propre hôtel et restaurant situé à un emplacement idéal avec vue sur le Cervin. Et dès la première année, le CERVO a su attirer l'attention. Des clients comblés font l'éloge de cet hôtel boutique à l'élégance raffinée sur [tripadvisor.com](http://tripadvisor.com). Le bouche à oreille a montré un effet immédiat: dès le premier été, nombre de clients ont choisi le CERVO simplement sur la base de ces recommandations. Et leur satisfaction était grande face au confort offert par l'hôtel et la saveur des plats servis au restaurant. «De nombreux clients qui nous ont rendu visite durant les mois de juillet ou août ont directement réservé pour la prochaine saison d'hiver». C'est en ses termes que Daniel F. Lauber, le maître de maison, résume le succès de la première saison estivale.

### **Boire et manger pour le corps et l'esprit**

L'hôtel CERVO a du succès. Le mix architectonique entre chalet alpin, lodge et pavillon de chasse parsemé d'éléments de design modernes est fait pour plaire. Et au restaurant aussi, il vaut mieux réserver bien à l'avance. Un lieu qui ne ravit d'ailleurs pas que les clients de l'hôtel: dès le début, c'est devenu une des tables préférées des habitants de la station. Le niveau culinaire n'a pas laissé insensible les testeurs professionnels. Pour Gault Millau, le CERVO est simplement le «Shooting Star» de la saison. Ce qui ravit bien sûr la cheffe Seraina Müller: «Oui, nous sommes quand même assez fiers d'avoir fait notre entrée au Gault & Millau dès la première saison».

### **Contact médias pour toute question complémentaire:**

Daniel F. Lauber et Seraina Müller

Téléphone: +41 79 268 12 12

[daniel@cervo.ch](mailto:daniel@cervo.ch) et [seraina@cervo.ch](mailto:seraina@cervo.ch)

CERVO, Riedweg 156, case postale, 3920 Zermatt, Suisse