

Medienmitteilung

TGV Lyria

Bern, 19. November 2018

TGV Lyria lässt Michel Roth freie Hand

Für die Menükarte Herbst/Winter 2018–2019 hat der Sternekoch mit Arbeitsort Genf sechs Signatur-Gerichte kreiert, in deren Genuss Passagiere der Reiseklasse BUSINESS 1^{ÈRE} ab dem 21. November kommen werden.

Als Nachfolger des Koch-Duos Philippe Chevrier und Damien Coche kann TGV Lyria erneut ein Sternekoch an Bord begrüßen. Michel Roth, Sieger bei den Wettbewerben Meilleur Ouvrier de France und Bocuse d'Or sowie ehemaliger Küchenchef vom Ritz in Paris, hat die neuen Signatur-Gerichte von «La Table – Herbst/Winter 2018–2019» kreiert. Das ist das Verpflegungsangebot von TGV Lyria für Passagiere der Reiseklasse BUSINESS 1^{ÈRE}. Der Wahl-Genfer, der von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt wurde und das Restaurant Bayview im *Hotel President Wilson – a Luxury Collection Hotel* führt, verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt.

Für seine saisonalen Signatur-Gerichte hat er sich von der kulinarischen Tradition der Schweiz und von Frankreich inspirieren lassen. Zum Beispiel die Rindsschulter in kräftiger Brühe, mit Emmentaler Käse-Polenta, Kardy und Dörrobst oder das Forellenfilet in Petite-Arvine-Weissweinsauce mit gedünstetem Fenchel aus der Pfanne, aromatisiert mit frischer Orange und Kardamom, auf Kartoffelstampf mit Olivenöl und frischen Kräutern.

Die Inspirationsquelle für die Kreation dieser Gerichte fand Michel Roth auf seinen Reisen mit dem TGV Lyria: «Das Durchqueren wunderschöner Landschaften bildet den Ursprung von Reflexion und Inspiration. Meine Signatur-Gerichte bringen den unverwechselbaren Geschmack und die Eigenheiten beider Regionen zum Ausdruck».

Für Andreas Bergmann, CEO von TGV Lyria, sind die von Michel Roth komponierten Gerichte eine Ehre für das Unternehmen und eine Verpflichtung zur Qualität den Kunden gegenüber. Sie versinnbildlichen die von TGV Lyria neu definierte Kunst des Reisens und die besondere Aufmerksamkeit, die den Reisenden der BUSINESS 1^{ÈRE} entgegengebracht wird.

Das vor einem Jahr lancierte Verpflegungsangebot «La Table» bietet eine einzigartige kulinarische Erfahrung. In der Reiseklasse BUSINESS 1^{ÈRE} werden die warmen Gerichte mit eigenem Gedeck auf Tellern direkt am Platz der Passagiere serviert. Das kulinarische Angebot wird von einer Auswahl an Weinen aus den besten Weinbauregionen der Schweiz und Frankreichs begleitet.

Um den individuellen Erwartungen der Reisenden Rechnung zu tragen, bietet TGV Lyria seit einem Jahr drei Reiseklassen an: STANDARD, STANDARD 1^{ÈRE} und BUSINESS 1^{ÈRE}. Das Verpflegungsangebot «La Table» ist auf der Strecke Genf <> Paris und Zürich/Basel <> Paris jeden Tag ausser samstags erhältlich.

Über TGV Lyria

TGV Lyria, das führende Unternehmen für die Fahrgastbeförderung zwischen der Schweiz und Frankreich, stellt die Servicequalität in den Mittelpunkt seiner Kundenstrategie. TGV Lyria bietet täglich bis zu 20 Hin- und Rückfahrten zwischen der Schweiz und Frankreich an, wobei die kürzeste Fahrtzeit auf der Strecke Basel > Paris 3 Stunden und 3 Minuten und auf der Strecke Genf > Paris 3 Stunden und 8 Minuten beträgt. Lyria SAS, eine Gesellschaft französischen Rechts, ist ein Tochterunternehmen der französischen Eisenbahngesellschaft Société Nationale des Chemins de Fer français (SNCF) (74%) und den Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) (26%).

www.tgv-lyria.com

Agence Dynamics Group — Pressearbeit Schweiz
Christophe Lamps / +41 79 476 26 87 / cla@dynamicsgroup.ch
Alexandre Oberson / +41 22 308 62 30 / aob@dynamicsgroup.ch