



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Pierrot Ayer enthüllt sein neues Restaurant « Le Pérolles »



Nach 15 kulinarisch hochstehenden Jahren mit mehreren Auszeichnungen im Le Pérolles, entscheidet sich der Sternekoch Pierrot Ayer für ein neuartiges Gastrokonzept, das er mit seiner Ehefrau Françoise und seinem Sohn Julien durchdacht hat.

Ein neues Restaurant an einem aussergewöhnlichen Standort: « Le Pérolles » befindet sich in einem architektonischen Meisterwerk, vom Stararchitekten Mario Botta erbaut, das heute zu den künstlerischen Sehenswürdigkeiten des Landes zählt. Im Stadtzentrum von Freiburg (vis-à-vis Bahnhof an bester Lage), bietet « Le Pérolles » den Geniessern jeglichen Alters aus aller Welt eine einzigartige Innenarchitektur, die von Carèle Baudet und Carèle B Concept Store kreiert wurde. Nach über einem Jahr des respektvollen Umbaus freut sich die Familie Ayer, ihren Gästen die multiplen Möglichkeiten des Betriebes auf über 800 m² zu präsentieren.



Zwei Räumlichkeiten, 2 Geschmacksarten

Die Organisation des Betriebes auf 2 Stockwerken haben Pierrot und Julien Ayer bewegt, ein neuartiges Gastrokonzept anzubieten, mit verschiedenen Angeboten, zu diversen Tageszeiten, für eine breite Bevölkerungsschicht, die sich wohl fühlen soll. Das Ziel? Den Austausch fördern und die Neugier erwecken.

Le Petit Pérolles, eingebettet in einem schicken industriellen Umfeld, ist dem Tagesbusiness gewidmet. Offen von 06h30 bis 18h30, erwartet den Kunden eine Gaststätte, die Frühstück, Tagesteller und Patisserie serviert. Der Feinschmecker findet dort auch kulinarische Exklusivprodukte, vom Sternekoch Pierrot Ayer ausgewählt, die am Verkaufstresen gepostet werden können. Le Petit Pérolles ist ein Ort der Gemeinsamkeit, der zur Entspannung und zum Austausch einlädt. Aus diesen Gründen präsentiert sich die Küche auch offen und transparent.



Le Pérolles ist die Fortsetzung der hohen gastronomischen Linie, die Pierrot Ayer während 15 Jahren an seiner ehemaligen Wirkungsstätte inszeniert hat. In den Räumlichkeiten im Untergeschoss ist das Ambiente cosy und heimelig. Die Auswahl des Mobiliars beruht auf sanften Farbtönen sowie amerikanischem Nussbaumholz. Ein Entspannungssalon ist für den Aperó und die Drinks nach dem Essen vorgesehen. Dem Licht wurde grosse Bedeutung gemessen, die Auswahl ist warmherzig und gibt dem Untergeschoss ein besonderes Ambiente. Grosse, alte Holztische vervollständigen das Interieur, sie geben dem ganzen einen geselligen Hauch; im Le Pérolles werden auch grössere Gruppen auf ihre Rechnung kommen. Die Speisekarte entspricht den Werten von Pierrot Ayer: Frische, lokale und saisonale Produkte.



Die Küchenbrigade besteht aus jungen, wissenshungrigen und kreativen Köchen, die das gleiche vereint: ihre Kochkünste einer zukünftigen Kundschaft zu präsentieren und schackhaft zu machen. Im «Petit Pérolles» - gelegen am boulevard de Pérolles 1 (wie Le Pérolles), ist die Leidenschaft dieselbe: **die Werte & Eigenschaften eines grossen Sternekochs weiterzugeben, sowie die Hingabe für eine gute, kreative Küche und gastronomische Entdeckungen.**

Le Pérolles startet mit einer jungen, frischen und dynamischen Mannschaft, dessen Durchschnittsalter unter 30 Jahren liegt. Ziel ist es, unter verschiedenen Generationen Erlebtes auszutauschen und so die Ausbildung eines neuen Teams voranzutreiben. Ein Beispiel? 4 Angestellte haben den Ausbildungskurs für Lehrlinge besucht und können jederzeit das breite Wissen sowie die kulinarischen Geheimnisse, die sich in dieser Küche und in den zahlreichen Rezepten ansammeln, der jüngeren Generation fachgerecht weitergeben.



Ob der Besucher 20 Minuten oder 2 Stunden Zeit fürs Essen hat, ob er in der Gastronomie Neuland betritt oder ein Feinschmecker ist, die Crew von Le Pérolles ist überzeugt, dass die Freude am entdecken und degustieren die gleiche ist. Pierrot Ayer und sein Team freuen sich, im Restaurant Le Pérolles begrüßen zu dürfen.

Restaurant Le Pérolles – www.leperolles.ch – Bd de Pérolles 1, 1700 Fribourg