



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

LA CONFISERIE SPRÜNGLI OUVRE SA PREMIÈRE BOUTIQUE À LUCERNE

Les délicieux pralinés et truffes du Haut Chocolatier Sprüngli ainsi que les emblématiques Luxemburgerli sont désormais également disponibles au cœur de la Suisse centrale.

Zurich, le 8 mai 2023 – Le célèbre Haut Chocolatier Sprüngli ouvre aujourd’hui une nouvelle boutique en plein cœur de la vieille ville de Lucerne. L’entreprise traditionnelle suisse se dote ainsi d’un tout premier point de vente à Lucerne. Cette nouvelle boutique proposera notamment des pralinés et des truffes de prestige, les iconiques Luxemburgerli ainsi qu’une grande variété de chocolats à la casse des plus exquis.



La première boutique Sprüngli de Lucerne affiche désormais son élégance et sa modernité habituelles sur 68 m², à un emplacement central, au beau milieu de la magnifique vieille ville. Nichée entre la Schwanenplatz et la Löwenplatz, cette nouvelle adresse est facilement accessible aussi bien depuis la gare que depuis la Seepromenade. Les Lucernoises et Lucernois ainsi que les visiteurs de la ville peuvent dès à présent y déguster un vaste choix de délices de la maison Sprüngli.

Une sélection raffinée de délicieux pralinés et de truffes du Haut Chocolatier ravira les palais des vrais amateurs de chocolat. C’est avec passion et dans un souci de perfection que les chefs-d’œuvre en chocolat exquis sont élaborés de manière traditionnelle à la main. L’assortiment s’étend des célèbres pralinés VIP lait et noir, aux fameuses truffes Classique au chocolat noir, au lait et blanc, ainsi qu’aux pralinés élaborés à partir de cacao nobles Grand Cru provenant des meilleures régions du monde. La sélection est complétée par des

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

créations mensuelles et saisonnières ainsi que par les incomparables Truffles du Jour – les truffes les plus fraîches du monde.



La chocolathèque propre à la boutique compose des chocolats frais à la casse à partir des ingrédients les plus nobles, selon les désirs de la clientèle. Les iconiques Luxemburgerli invitent également à la dégustation. Les macarons d'une légèreté aérienne de la maison Sprüngli séduisent par leur composition purement naturelle, sans colorants artificiels et exclusivement à base des meilleurs ingrédients frais. Tel est le secret du goût incomparable et de la grande qualité des Luxemburgerli au cœur tendre.

Des cakes et des tartes de première fraîcheur de la maison Sprüngli, tels que la fameuse tarte aux framboises, ainsi que de délicieux sandwichs et salades, comme la célèbre salade de carottes, sont également disponibles.

Tomas Prenosil, CEO de la Confiserie Sprüngli, se réjouit de l'ouverture de cette nouvelle boutique: «Nous sommes ravis de pouvoir désormais proposer nos délicieux pralinés et truffes ainsi que nos iconiques Luxemburgerli en plein cœur de Lucerne et de la Suisse centrale. Confectionnées avec amour et à la main, nos créations sont synonymes de qualité exceptionnelle et de plaisir naturel et suprême – notre Haute Chocolaterie fera le bonheur de toutes les Lucernoises et de tous les Lucernois».

Emplacement et heures d'ouverture

Confiserie Sprüngli
Hertensteinstrasse 62
6004 Lucerne

Du lundi au vendredi: 09h00-19h00
Samedi: 09h00-17h00
Dimanche: fermé

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Confectionnés à Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli possède également des boutiques à Dubaï, Abou Dabi, Munich et Vienne.

Sprüngli