

La Maison Kammerzell
vous présente...

La Choucroute aux Trois Poissons par Guy-Pierre Baumann



La promotion de Choucroute
aux Trois Poissons...

C'est quoi?

Comme chaque année, après les fêtes et cela depuis plus de 20 ans, la Maison Kammerzell renouvelle son offre gourmande et propose de découvrir ou redécouvrir ce plat revisité de manière originale par le chef Guy-Pierre Baumann.

**2 Choucroutes
aux Trois Poissons
à 20,25€ !**

Offre valable tous les jours midi et soir, du 03 janvier 2011 au 30 avril 2011, excepté les 13 et 14 février 2011 et les 23,24 & 25 avril 2011 et à partir de 2 couverts, dans la limite de 4 choucroutes gratuites. Non cumulable.

Une Opération Commerciale au franc-succès...

Comme chaque année après les fêtes et cela, depuis plus de 20 ans, **La Maison Kammerzell** proposera du 3 janvier au 30 avril 2011 sa fameuse opération promotionnelle autour de sa spécialité emblématique, créée il y a déjà 41 ans par le Chef Guy Pierre Baumann : **La Choucroute aux Trois Poissons**

Durant ces 4 mois, ce ne seront pas moins de 7 à 800 personnes qui tous les jours pousseront notre porte pour découvrir ou redécouvrir cette fameuse préparation, qui chaque jour nécessitera la livraison de près de 100 kg des 3 fameux Poissons (Flétan, Saumon, Haddock) et chaque semaine la Choucroute spécialement préparée par Monsieur Baumann lui-même, sera livrée à raison d'une tonne !

... mais pas seulement.

L'originalité de cette opération n'est pas seulement liée à son ancienneté (plus de 20 ans) mais aussi et surtout car elle s'accompagne traditionnellement de manifestations diverses, sans aucun but lucratif, organisées en parallèle par **La Maison Kammerzell**.

Cette année, trois actions ont été retenues:

L'une en direction de la jeunesse, en privilégiant cette année les élèves apprenant notre profession:

En début d'année, avec **l'Ecole Hôtelière Alexandre Dumas d'Illkirch et sa proviseur Colette BIERRY**, sera organisée une action avec les élèves en section Cuisine; ils devront, suite à la dégustation de La Choucroute aux Trois Poissons, reproduire la recette à l'identique avec les ingrédients qui leur seront fournis. Puis les élèves en section Salle de ce même lycée, se verront quant à eux, confier l'entière responsabilité d'un service dans l'un des salons de **La Maison Kammerzell**. Des exercices pratiques qui valideront leurs acquis et permettront aux meilleurs de remporter plusieurs lots.

L'autre en direction des seniors...

En février, Guy-Pierre Baumann et son Chef Hubert Lépine se rendront dans **Les Maisons de Retraite St Agnès, St Arbogast & St Joseph de Strasbourg** pour y servir le fameux plat aux résidents ne pouvant se déplacer. Ainsi, pour une fois c'est **La Maison Kammerzell** qui se déplacera vers nos aînés pour qu'ils puissent savourer ce plat connu et reconnu de tous.

Enfin, au mois d'avril, **La Maison Kammerzell** offrira à l'un de ses partenaires privilégiés, **La Croix Rouge d'Alsace**, un Déjeuner de la reconnaissance composé d'une Choucroute aux Trois Poissons, dédié aux 150 bénévoles, qui, toute l'année, oeuvrent dans l'ombre pour venir en aide aux plus démunis.



Contact Presse

Maison Kammerzell

Axel Araszkievicz - 06.33.65.77.62 - axel@trasco.fr
La Maison Kammerzell - Place de la Cathédrale à Strasbourg