



Sprüngli

Communiqué de presse

QUAND UNE CUISINE ÉTOILÉE RENCONTRE L'ART DE LA CONFISERIE : SPRÜNGLI ET HEIKO NIEDER PRÉSENTENT DEUX LUXEMBURGERLI® EXCLUSIFS

UNE COLLABORATION UNIQUE À L'OCCASION DU 190^E ANNIVERSAIRE DE L'ENTREPRISE TRADITIONNELLE SUISSE

Zurich, le 8 septembre 2026 – À l'occasion du 190^e anniversaire de la Confiserie Sprüngli, deux icônes de la gastronomie zurichoise se rencontrent: en collaboration avec Heiko Nieder, Chef Fine Dining et Culinary Director du Dolder Grand, deux créations de Luxemburgerli en édition limitée Champagne Raspberry Rose et Macadamia Popping Candy ont vu le jour. Ces éditions exclusives allient la signature créative du chef étoilé à l'art traditionnel de la confiserie de Sprüngli et incarnent des valeurs communes, telles que la qualité supérieure, la fraîcheur absolue, la force d'innovation et la passion de la perfection artisanale. Ces deux créations sont disponibles dans toutes les boutiques Sprüngli dès à présent et jusqu'au 5 octobre 2026.



Peu de confiseries sont aussi étroitement liées à Zurich que les Luxemburgerli de la Confiserie Sprüngli. Depuis son lancement en 1957, cette création de macaron d'une légèreté aérienne est devenue une véritable icône. Le chef étoilé Heiko Nieder est tout aussi caractéristique du paysage gastronomique zurichois. Avec son style culinaire incomparable et son sens exceptionnel des arômes, il compte depuis des années parmi les chefs les plus renommés d'Europe – et est, comme il le dit lui-même, un véritable fan des Luxemburgerli.

À l'occasion de ses 190 ans d'existence, la Confiserie Sprüngli ouvre désormais un nouveau chapitre en collaboration avec Heiko Nieder: le chef étoilé maintes fois primé a conçu avec Sprüngli deux



Sprüngli

nouvelles créations innovantes de Luxemburgerli, qui marient son univers aromatique créatif à l'artisanat traditionnel de Sprüngli.

«Pour moi, les Luxemburgerli font partie des tentations les plus extraordinaires qui soient. Ce fut un grand honneur de pouvoir concevoir deux créations anniversaires en collaboration avec la Confiserie Sprüngli. Nous sommes unis par l'ambition d'incarner la qualité, la précision et la créativité jusque dans les moindres détails», déclare Heiko Nieder à propos de cette collaboration.

Celle-ci a donné lieu à deux éditions anniversaires exceptionnelles, alliant de manière unique plaisir, innovation et haute qualité.



Champagne Raspberry Rose

Le Luxemburgerli Champagne Raspberry Rose associe une crème fondante au chocolat blanc et au marc de champagne à un cœur raffiné à la framboise et à l'eau de rose. Nichée entre deux coques de macarons d'une légèreté aérienne, elle donne naissance à une composition élégante alliant saveurs fruitées délicates, notes florales et arômes discrets de champagne.



Macadamia Popping Candy

Avec ses Luxemburgerli Macadamia Popping Candy, Heiko Nieder montre son côté ludique. Un fourrage crémeux à la noix de macadamia renferme un cœur surprenant de purée de macadamia et de bonbon Popping Candy, agrémenté d'une fine tuile de chocolat blanc.

Depuis de nombreuses années, les bonbons Popping Candy font partie des ingrédients caractéristiques de la cuisine de Heiko Nieder. Inspiré par son praliné signature rehaussé de Popping Candy, l'idée est née de transposer cette expérience unique dans un Luxemburgerli. Le chef étoilé utilise l'effet crépitant pour conférer une texture surprenante et une touche ludique à ses plats – une combinaison de saveurs, de texture et de son. Dans le nouveau Luxemburgerli aussi, le Popping Candy promet une expérience gustative inattendue.



Sprüngli



Les Luxemburgerli «Sprüngli x Heiko Nieder» sont disponibles dès à présent et jusqu'au 5 octobre 2026 dans toutes les boutiques Sprüngli, à leur prix habituel, soit CHF 17.90 les 100 grammes.

Pour obtenir plus d'informations et des photos des produits:

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

À propos de la Confiserie Sprüngli

Figurant parmi les pionniers suisses de la Haute Chocolaterie, la Confiserie Sprüngli est l'une des plus réputées d'Europe. Fondée en 1836, l'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée par la sixième génération, incarnée par Milan et Tomas Prenosil. Cette année, la Confiserie Sprüngli fête ses 190 ans d'existence. Au programme, des collaborations exceptionnelles, des produits anniversaires en édition limitée, des événements spéciaux et un aperçu de l'histoire riche en traditions de la marque.

À l'instar de ses pralinés et de ses truffes fondantes, les légendaires Luxemburgerli jouissent également d'une forte popularité. 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. Confectionnés dans la manufacture de Dietikon dans la pure tradition artisanale, les



produits sont vendus dans 29 boutiques en Suisse. Ces dernières sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Aarau, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Lucerne, Zoug, Zermatt et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du Café-Bar au légendaire Café & Restaurant sur la Paradeplatz, complètent l'offre.

Suivez-nous sur Instagram: @confiseriespruengli

À propos de Heiko Nieder

Heiko Nieder a effectué sa formation de cuisinier à l'«Hotel Vier Jahreszeiten» à Hambourg. D'autres étapes l'ont conduit au restaurant «Le Canard in Hamburg», à l'hôtel «Zur Traube» à Grevenbroich et au restaurant «Vau» à Berlin. Depuis la réouverture du Dolder Grand en 2008, il façonne l'identité culinaire de l'établissement en tant que Chef Fine Dining de «The Restaurant», avec une cuisine qui allie précision, créativité et profondeur gustative. Sous sa direction, «The Restaurant» est devenu le restaurant le plus décoré de Zurich, avec 19 points au GaultMillau et 2 étoiles Michelin. En octobre 2018, GaultMillau l'a désigné «Cuisinier de l'année 2019». Depuis avril 2021, en tant que Culinary Director, il est également responsable de l'orientation culinaire de l'ensemble de l'établissement comptant quatre restaurants et des sites pop-ups saisonniers. Avec «The Chef's Table», il a récemment créé un concept gastronomique exclusif dans sa cuisine, offrant aux hôtes un aperçu direct de son art culinaire. Sa force d'innovation s'étend au-delà de la cuisine et se manifeste aussi bien dans des partenariats fructueux avec Nespresso et Singapore Airlines que dans ses livres de cuisine «Heiko Nieder, The Restaurant» de 2021 et «Private Dining» de 2025, avec lesquels il introduit également sa signature culinaire dans les cuisines privées.

À propos du Dolder Grand

Doté de 175 chambres et suites, le Dolder Grand ouvert en 1899 est situé sur l'Adlisberg, offrant un panorama sur Zurich, le lac de Zurich et les Alpes suisses. Le City Resort conjugue histoire, gastronomie, art et bien-être et porte la signature architecturale de Lord Norman Foster.

Avec quatre restaurants permanents, des concepts pop-up changeants et le Canvas Bar & Lounge, cet hôtel cinq étoiles supérieur propose une offre gastronomique variée, dont The Restaurant avec 2 étoiles Michelin et 19 points au GaultMillau, Mikuriya avec 17 points au GaultMillau, le restaurant végétarien et végétarien blooms avec 16 points au GaultMillau et le restaurant Saltz avec 15 points au GaultMillau. GaultMillau a désigné le Dolder Grand «Hôtel de l'année 2024».

Le spa du Dolder Grand s'étend sur quelque 4000 mètres carrés et complète l'offre de l'établissement avec un espace bien-être complet. L'offre spa comprend également des soins et des produits des marques La Prairie, MARGY'S Monte Carlo, Team Dr Joseph et Seed to Skin. De plus, l'établissement abrite une collection de plus de 100 œuvres d'artistes de renommée internationale. Le Dolder Grand s'est vu décerner deux clés Michelin et est membre de The Leading Hotels of the World, des Swiss Deluxe Hotels et des Responsible Hotels of Switzerland.

Pour des photos et des informations générales, rendez-vous sur notre page médias.