

NOUVELLE OUVERTURE DE LA BOUTIQUE SPRÜNGLI DE LA GARE DE BÂLE CFF

Retour de la fameuse confiserie dans l'aile ouest réaménagée de la gare de Bâle

Le 25 juin 2021, la Confiserie Sprüngli ouvre une nouvelle boutique dans l'aile ouest réaménagée de la gare de Bâle CFF, retournant ainsi à la gare de Bâle sur un nouveau site. Conçue pour répondre aux besoins des visiteurs des gares et des pendulaires, la nouvelle boutique Sprüngli propose des classiques signés Sprüngli et un libre-service pour une restauration rapide et fraîche. Connu pour l'excellence de son service personnalisé, Sprüngli, pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, propose à sa clientèle de la gare de Bâle des pralinés, des truffes, des Luxemburgerli, mais aussi ses chocolats à la casse très appréciés à acheter en vrac. À la Chocolathèque, de nombreuses variétés de chocolat frais exquis sont cassées à la main et assemblées individuellement au goût des clients – un plaisir supplémentaire proposé par la haute chocolaterie Sprüngli.



La nouvelle boutique Sprüngli de la gare de Bâle ouvrira ses portes le vendredi 25 juin 2021 dans le cadre de la réouverture de l'aile ouest réaménagée, retournant ainsi à la gare de Bâle sur un nouveau site. Le Haut Chocolatier fait très volontiers son retour à la gare CFF où il avait reçu sa clientèle sur la passerelle jusqu'en juillet 2019. La nouvelle boutique est une véritable invitation à déguster ses confiseries dans un cadre toujours aussi élégant, mais modernisé, utilisant des matériaux raffinés et un mobilier aux lignes sobres et pleines de style. De généreuses vitrines mettent en valeur ces délices exclusifs et permettent de les présenter de manière irrésistible.

Les chocolats frais à la casse sont soigneusement cassés à la main à la Chocolathèque Sprüngli et assemblés individuellement au goût des clients comme le veut l'excellent service personnalisé offert par Sprüngli. Pionniers en Suisse en matière de

chocolat Grand Cru, Sprüngli élargit son assortiment de chocolats à la casse traditionnels en proposant une vente en vrac à la Chocolathèque et des créations saisonnières. Cette sélection irrésistible de chocolat frais Grand Cru et de chocolats à la casse au lait témoigne une fois de plus de la tradition chocolatière artisanale entretenue depuis 1836 par le Haut Chocolatier Sprüngli.

La localisation à la gare garantit aux clients des cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne, aux touristes et aux pendulaires de trouver leurs douceurs Sprüngli préférées, des Truffles du Jour fraîches des plus raffinées aux Luxemburgerli d'une légèreté aérienne en passant par les irrésistibles pralinés pouvant être combinés selon leurs goûts. La boutique Sprüngli rouverte complète celle déjà présente sur la Barfüsserplatz du centre-ville de Bâle, Sprüngli offrant ainsi aux connaisseurs de chocolat bâlois son excellent service et un plaisir inégalé sur deux sites différents.

Les visiteurs y trouveront une offre variée de chocolats et pourront également s'y procurer rapidement en libre-service des boissons et des en-cas à l'emporter. L'offre comprend des birchermüeslis aux fruits, des salades croquantes et des sandwiches raffinés au pain frais.

Comme d'habitude, la Confiserie Sprüngli met l'accent sur des ingrédients naturels de première qualité, une fraîcheur absolue et un savoir-faire artisanal passionné, appliqués à tous ses produits.



Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)
#Sprüngli #SprüngliSindWir #BaselSindWir

Horaires d'ouverture de la nouvelle boutique Sprüngli

Lundi – vendredi: 7h00 – 19h00
Samedi – dimanche: 8h00 – 18h00

Gare de Bâle CFF, rez-de-chaussée, aile ouest, Centralbahnstrasse 14, 4051 Bâle

The Sprüngli logo, featuring the brand name in a gold, cursive script font.

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 cacaoiers 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. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 24 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden (à partir d'octobre 2020), 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 est représentée au «Dubai Mall» à Dubaï et, depuis 2018, par une Boutique&Café exclusive à Abu Dhabi.

Pour plus d'informations:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Frau Bianca Sameli
T +41 44 224 47 33
media@spruengli.ch
www.spruengli.ch

