



**AMAG Automobil- und Motoren AG**  
Public Relations Manager  
Téléphone: +41 56 463 93 61  
E-mail: [marianne.daetwyler@amag.ch](mailto:marianne.daetwyler@amag.ch)  
[www.audipress.ch](http://www.audipress.ch)

6 octobre 2011

## **Le verdict est tombé : le « Cuisinier de l'année 2012 » conduit une Audi Q5 hybrid quattro**

**Franz Wiget du Restaurant Adelboden à Steinen SZ est couronné « Cuisinier de l'année 2012 », sachant que son talent exceptionnel est récompensé par 18 points. Tout comme Audi, il maîtrise la recette du succès: l'exigence extrême de l'avance par la technologie, la modernité et la passion pour son métier. Ernesto Larghi, Chef de la marque Audi, félicite le cuisinier de l'année pour son trophée et lui souhaite un maximum de plaisir de conduite et de moments inoubliables au volant du véhicule sportif Q5 hybride quattro.**

Le restaurant sympathique de Franz Wigets se trouve dans un endroit relativement reculé, sur la route principale entre Schwyz et Sattel. Le Chef Wiget, acteur principal dans sa petite cuisine, incite sa brigade à réaliser des performances sensationnelles. Ruth, son épouse, garantit une ambiance conviviale et douillette en salle, tout en assurant un service professionnel. Franz Wiget est le premier Cuisinier de l'année de Suisse centrale.

### **Partenariat au plus haut niveau**

Depuis 2003, Audi est partenaire du cuisinier de l'année distingué par Gault Millau.

### **Véhicule de fonction Audi Q5 hybrid quattro**

La société AMAG Automobil- und Motoren AG met à disposition du « Cuisinier de l'année » une Audi Q5 hybrid quattro, qui conjugue les performances routières d'un 6 cylindres à la consommation d'un quatre cylindres. Un moteur 2,0 TFSI de 155 kW (211 Ch) et un moteur électrique de 40 kW (54 Ch) propulsent le véhicule. Cette association génère une puissance de 180 kW (245 Ch). La consommation moyenne se réduit à 6,9 litres aux 100 km. La traction intégrale permanente quattro, alliée au châssis agile, constitue un pack technique hors pair.