

# La tourte au kirsch de Zoug fête son anniversaire!

En 2015, la tourte au kirsch de Zoug fête ses cent ans d'existence. L'occasion pour SIGNAL SA de participer au projet «Zuger Kirschtorten Meile» en produisant cinq totems rotatifs de forme cylindrique.

La «Zuger Kirschtorten Meile» (parcours consacré à la tourte au kirsch de Zoug) est un parcours à cinq étapes. Chaque station propose des cylindres rotatifs illustrés qui retracent les 400 ans d'histoire de la culture des cerises et du kirsch de Zoug. Les visiteurs y découvrent l'histoire par le biais d'un sujet précis, comme par exemple l'invention de la tourte au kirsch de Zoug, et peuvent admirer des illustrations et des images historiques attrayantes sur les cinq cylindres métalliques superposés. La «Zuger Kirschtorten Meile» est à découvrir jusqu'à fin décembre 2015.



Image 1: Emplacement 2, «l'invention de la tourte au kirsch de Zoug»

## Parcours en ville de Zoug

Les cylindres rotatifs sont répartis au centre de la ville de Zoug. Le parcours débute à la gare et se termine au Guggiweg. Lorsque le chemin indiqué est parcouru à pied (cf. carte), la distance totalise exactement 1,6 km – d'où le nom du parcours.

## Collaboration avec un fidèle partenaire

Les auteurs de l'exposition Ueli Kleeb et Caroline Löttscher, qui travaillent pour DNS-Transport GmbH à Zoug, ont été mandatés par la «Zuger Kirschtorten Gesellschaft» (société de la tourte au kirsch) pour concevoir et planifier les cylindres

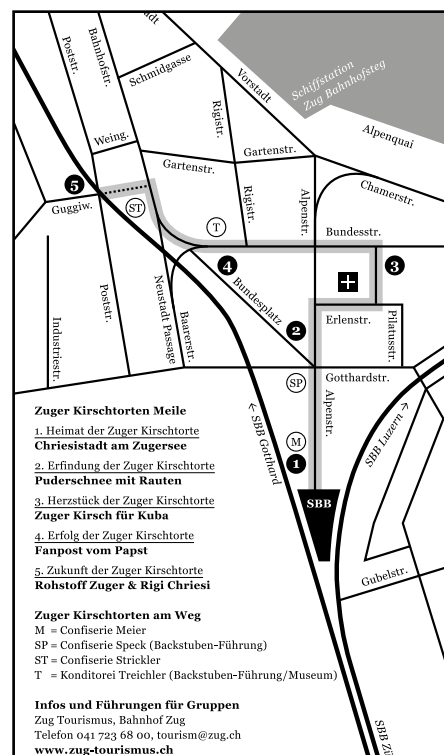
illustrés. Ils ont engagé SIGNAL SA, leur partenaire depuis de nombreuses années, pour réaliser la production et le montage de ce projet exigeant. Nous avons recouvert les cylindres métalliques de films imprimés réfléchissants et fabriqué des mâts tubulaires et des joints spéciaux. Par ailleurs, notre équipe de montage a assuré l'installation et le montage sur place sur des micropieux installés au préalable.

## Un défi de taille

Le plus grand défi de ce projet a consisté à garantir que les cylindres tournent toujours facilement. La solution technique adoptée est celle de Mark Geissmann, réalisateur de projets à Zoug, qui a eu l'idée de faire tourner les cylindres d'une manière autobloquante, mais aisée.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site

[www.zuger-kirschtorten-meile.ch](http://www.zuger-kirschtorten-meile.ch)



- Zuger Kirschtorten Meile**
1. Heimat der Zuger Kirschtorte  
**Christisstadt am Zugersee**
  2. Erfindung der Zuger Kirschtorte  
**Puderschnee mit Rauten**
  3. Herzstück der Zuger Kirschtorte  
**Zuger Kirsch für Kuba**
  4. Erfolg der Zuger Kirschtorte  
**Fanpost vom Papst**
  5. Zukunft der Zuger Kirschtorte  
**Rohstoff Zuger & Rigi Chriesi**

**Zuger Kirschtorten am Weg**  
 M = Confiserie Meier  
 SP = Confiserie Speck (Backstuben-Führung)  
 ST = Confiserie Strickler  
 T = Konditorei Treichler (Backstuben-Führung/Museum)

**Infos und Führungen für Gruppen**  
 Zug Tourismus, Bahnhof Zug  
 Telefon 041 723 68 00, [tourism@zug.ch](mailto:tourism@zug.ch)  
[www.zug-tourismus.ch](http://www.zug-tourismus.ch)

Notre centrale se tient à votre disposition pour tout complément d'information



**SIGNAL SA**  
 032 352 11 11  
 Christiane Cirulli  
 et Marysa Jaussi