



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

Eric Favre quitte la direction de The Alpina Gstaad

Eric Favre quitte son poste de directeur général de l'hôtel « The Alpina Gstaad » fin septembre 2018.

Gstaad, le 4 juillet 2018. **Eric Favre a tenu les rênes de l'hôtel boutique cinq étoiles de Gstaad pendant cinq fructueuses années. C'est pendant cette période que l'établissement a acquis sa réputation internationale et obtenu de nombreuses distinctions. Le bon moment pour s'arrêter est arrivé, pense-t-il aujourd'hui. Il quitte donc la direction à la fin de la saison d'été 2018.**



Une carrière exemplaire

Eric Favre a repris, en octobre 2013, la direction de l'hôtel qui avait ouvert ses portes en décembre 2012. C'était, trouve-t-il, une mission très séduisante ; l'établissement venait d'être désigné « Hôtel de l'année » par GaultMillau et il s'agissait de confirmer et consolider cette qualité, ce qui lui a parfaitement réussi selon Nachson Mimran, président du conseil d'administration du Grand Hôtel Alpina AG. Eric Favre jouit d'une longue expérience, de plus de 40 ans, dans l'hôtellerie de luxe. Il s'investit dans différents organismes et conseils de direction de bénévolat, entre autres en tant que président de l'Association d'anciens étudiants de l'École hôtelière de Lausanne ou, de 2007 à 2009, comme président des « Swiss Deluxe Hotels ».

Fin septembre 2018, il quittera « The Alpina Gstaad » de son propre chef. Il souhaite avoir plus de temps pour se consacrer à sa famille.



Un grand merci

Eric Favre a parfaitement compris l'art d'entretenir un contact individuel et personnalisé avec les clients, identifier leurs envies et y répondre, l'art du travail en équipe et de la polyvalence sans négliger aucunement l'aspect économique et en s'engageant activement dans le domaine de la durabilité. « Nous remercions Eric pour tout ce qu'il a fait pour The Alpina Gstaad. Nous respectons bien sûr sa décision, mais regrettons son départ et lui souhaitons de tout cœur bonne chance pour son avenir », déclare Nachson Mimran. Nous allons, sans délai, nous occuper de sa succession, ajoute-t-il.

Remarque pour les rédactions :

((Eric Favre - Une carrière exemplaire))

Eric Favre jouit à ce jour de plus de 40 ans déjà d'une carrière exceptionnelle dans l'hôtellerie de luxe. Il s'est formé à la prestigieuse école hôtelière de Lausanne. Ses premières stations furent l'Hôtel au Lac à Lausanne-Ouchy, «The Oriental» à Bangkok, l'Al Khozama Hôtel à Riyadh et le Royal Savoy à Lausanne où il occupait la fonction de sous-directeur. Après sa nomination au poste de directeur général en 1988, il est ensuite passé à l'hôtel «Alpage Ambassador» à Champoussin et, deux ans plus tard, à l'«Holiday Inn» à Leysin, au même poste. En 1992, Eric Favre répond à l'appel du «Le Mirador Kempinski» où il a, entre autres, mené à bien la rénovation complète de l'établissement. Après avoir démontré l'étendue de son savoir-faire en tant qu'enseignant et gestionnaire à l'Ecole hôtelière Les Roches à Crans-Montana de 1980 à 1983, Eric Favre a été nommé au poste de directeur de Swiss Hotel Association en 1996 et de l'Ecole hôtelière Les Roches, spécialisée dans la gestion. Pendant ces trois années, Eric Favre a réussi à faire de cette école hôtelière un acteur essentiel de l'industrie hôtelière internationale.

Eric Favre a travaillé pendant 14 ans au service des hôtels Kempinski. Avant de prendre les commandes du «Djibouti Palace Kempinski» en 2010, il fut directeur général et membre du comité du Resort Hotel «Le Mirador Kempinski», sur le lac Léman, de 1999 à 2009. Au cours de cette même période, il s'est engagé à titre bénévole dans différents comités, notamment en tant que président de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, et de Swiss Deluxe Hotels, de 2007 à 2009.

((« The Alpina Gstaad »))

Entouré d'un vaste parc de 20 000 m², cet hôtel de 56 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il est déjà lauréat de très nombreux prix. Gault et Millau suisse l'a par exemple élu « Hôtel de l'année 2013 » et le magazine économique BILANZ l'a élu « Meilleur hôtel de vacances », il figure en première place dans le classement d'hôtels du célèbre quotidien zurichois NZZ et a obtenu le « Prix Bienvenu » ainsi que le « TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 ». L'établissement fait également partie des meilleurs hôtels dans les classements de magazines réputés, comme le journal « SonntagsZeitung », compte également parmi les 100 meilleurs hôtels au monde selon le magazine « Travel + Leisure » et il apparaît dans la liste Gold de «ondé Nast Gold List ».



L'hôtel comprend le centre de bien-être Six Senses Spa, une grotte de sel himalayenne, un hammam, une piscine couverte et une piscine extérieure, le restaurant Sommet (17 points au GaultMillau, une étoile Michelin), un restaurant suisse, le Swiss Stübli, ainsi que le restaurant japonais MEGU (16 points au GaultMillau, une étoile Michelin), « The Alpina Gstaad » accueillant en effet la première filiale du célèbre restaurant gastronomique japonais en Europe occidentale. « The Alpina Gstaad » fait également partie de la liste exclusive Legend des « Preferred Hotels & Resorts » ainsi que du très sélect réseau d'agences de voyages Virtuoso et est aussi membre de l'association « Swiss Deluxe Hotels ».

Remarque pour les rédactions : 1998 caractères incluant les espaces, sans boiler plate.

Photo en qualité d'impression d'Eric Favre:

<https://goo.gl/photos/KYCFM37ECte8nSS88>

Photos en qualité d'impression de l'hôtel The Alpina Gstaad :

<https://goo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

Facebook : <https://www.facebook.com/TheAlpinaGstaad>

Instagram : <https://www.instagram.com/thealpinagstaad>

Twitter : <https://twitter.com/thealpinagstaad>

Pour tout renseignement

Eric Favre
Managing Director
The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad

Tél. +41 33 888 98 80

Mobile +41 79 818 10 48

efavre@thealpinagstaad.ch

www.thealpinagstaad.ch

Contact médias

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern

Tél. +41 31 961 50 14

Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch