



THE ALPINA  
GSTAAD

Communiqué de presse

## Le jury a voté

Marcus G. Lindner élu « Chef cuisinier d'hôtel de l'année 2016 »  
et l'hôtel The Alpina Gstaad « Troisième meilleur hôtel de vacances 2016 »  
par le magazine économique suisse « Bilanz »

*Gstaad, le 9 août 2016.* **Ce classement de l'hôtel par le magazine économique « Bilanz » s'appuie sur une enquête menée auprès de 196 professionnels du voyage, sur des évaluations provenant de publications de voyage reconnues au niveau international et de portails de test ainsi que sur 600 tests d'hôtel.**

### Une récompense pour toute l'équipe

L'équipe pilotée par Eric Favre, directeur général de l'hôtel, et par Marcus G. Lindner a toutes les raisons de se réjouir : ces deux distinctions viennent couronner leur volonté d'offrir toujours plus de qualité à leurs clients, leur inlassable engagement et leur recherche de la perfection, répondant ainsi parfaitement à la devise de la maison : « beyond the expected ». Pour Marcus G. Lindner, il s'agit d'une distinction et d'un honneur très particuliers : « J'ai déjà obtenu de nombreux prix au long de ma carrière. Mais celui-ci vient récompenser le travail de toute de mon équipe aussi bien que le mien. »

### Un professionnel passionné

C'est bien ce qu'a voulu souligner le jury : « Son ambition culinaire le pousse à se dépasser, qu'il s'agisse de proposer un grand menu destiné à des connaisseurs ou de préparer la meilleure escalope viennoise des Alpes pour une table familiale. Quelle que soit son ambition, son amour des bons produits ne connaît aucun compromis. Lindner réussit à nous transmettre son enthousiasme pour des plats étonnamment variés qui ont un petit grain de folie, mais sont toujours préparés dans un souci d'authenticité. Des plats que l'on peut préparer autrement, mais pas mieux. »



### **Marcus G. Lindner, un virtuose du goût et des arômes**

En tant que chef de cuisine de « The Alpina Gstaad », M. Lindner a la charge des trois restaurants, d'un bar lounge, et d'une terrasse, soit au total plus de 300 couverts, sans compter l'espace buffet. C'est avec passion, précision et créativité qu'il invente des plats utilisant les ingrédients les plus raffinés pour proposer une féerie d'authenticité culinaire. Marcus G. Lindner dirige la variété gastronomique de « The Alpina Gstaad » d'une main de maître, qu'il s'agisse de l'étonnant et très original restaurant japonais MEGU, du restaurant gastronomique Sommet ou encore du « Swiss Stübli » avec ses plats traditionnels alpins proposés dans une ambiance chaleureuse. Le restaurant gastronomique « Sommet » a obtenu 18 points au Gault et Millau et une étoile dans le guide Michelin, tandis que le restaurant MEGU compte, lui, 16 points au Gault et Millau.

### **Autres récompenses internationales**

Eric Favre, qui dirige l'hôtel The Alpina Gstaad depuis octobre 2013, se réjouit de la reconnaissance ainsi gagnée en Suisse : « C'est, après si peu de temps, une véritable confirmation que d'être classé dans le top 3 des meilleurs hôtels de vacances de Suisse, tout spécialement en raison de la jeunesse et du caractère innovant de notre produit. ». L'hôtel a, par ailleurs, récemment reçu une autre récompense internationale : « The Alpina Gstaad » a été élu par les lecteurs du célèbre magazine « Travel + Leisure » comme l'un des 100 meilleurs hôtels au monde.

### **La liste des dix meilleurs choisis par le magazine économique « Bilanz » :**

<http://www.bilanz.ch/bildergalerie/die-zehn-hotelmitarbeiter-des-jahres-2016> (en allemand)

<http://www.bilanz.ch/bildergalerie/die-zehn-besten-ferienhotels-der-schweiz-2016> (en allemand)

**Pour de plus amples informations :** [www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)



### **((L'hôtel « The Alpina Gstaad »))**

Entouré d'un vaste parc de 20 000 m<sup>2</sup>, cet hôtel de 55 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il est déjà lauréat de très nombreux prix. Le GALA SPA AWARD l'a nommé « Meilleur hôtel de luxe en ville ou station », le journal spécialisé « Handelszeitung » l'a élu meilleur « Ski-Spa de luxe à plus de 1 000 m d'altitude » et il a obtenu le prix Bienvenu et le prix « Traveler's Choice 2016 » du site Internet TripAdvisor. L'établissement fait également partie des meilleurs hôtels dans les classements de magazines réputés, comme le journal « SonntagZeitung », compte également parmi les 100 meilleurs hôtels au monde selon le magazine « Travel + Leisure » et apparaît dans la liste Gold de « Condé Nast Traveller ».

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 (18 points au Gault et Millau, 1 étoile Michelin), un restaurant suisse, le Swiss Stübli, mais aussi le restaurant MEGU (16 points au Gault et Millau), « 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 ».

**Pour les rédactions :** 3259 caractères (espaces compris) sans les instructions

**Photos imprimables :** <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

**Téléchargement de la brochure d'été :**

[http://www.thealpinagstaad.ch/upload/Summer\\_Brochure\\_2016\\_fr.pdf](http://www.thealpinagstaad.ch/upload/Summer_Brochure_2016_fr.pdf)

### **Renseignements et réservations**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23  
3780 Gstaad / Suisse

Téléphone +41 33 888 98 88

[reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)

[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)

### **Contact médias Suisse, Allemagne et Autriche**

ESTHER BECK Public Relations  
Esther Beck  
Bellevuestrasse 57  
3095 Spiegel bei Bern / Suisse

Téléphone : +41 31 961 50 14 • Portable : +41 79 348 17 02

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)