



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

Santé et vitalité pour le printemps

Angela Ferri, thérapeute permanente à l'hôtel-boutique The Alpina Gstaad, sait comment y parvenir.

Gstaad, le 3 février 2016. **Angela Ferri connaît son métier : grande voyageuse et cosmopolite, elle a découvert, expérimenté et étudié la thérapie holistique qu'elle pratique depuis plus de 20 ans.**


Aujourd'hui, elle partage ses connaissances auprès du Six Senses Spa de l'hôtel-boutique The Alpina Gstaad. Des offres sur mesure, telles qu'une cure de montagne Detox, des conseils nutritionnels, l'iridologie ou l'hydrothérapie du côlon vous aideront à retrouver la forme pour le printemps.

Bien-être holistique

« Le bien-être et le renforcement de la santé sont les principaux objectifs de toutes nos offres. Angela Ferri est spécialisée dans les conseils nutritionnels et les traitements participant à la détoxification et au bien-être holistique. Sa présence dans notre équipe nous garantit le soutien d'une experte avérée », déclare le directeur de l'hôtel Eric Favre avant de préciser que « les offres du Six Senses Spa de l'hôtel The Alpina Gstaad sont conçues pour répondre aux besoins les plus divers ».

Angela Ferri, une naturopathe cosmopolite

Originaire de Bologne, en Italie, Angela Ferri pratique la thérapie holistique depuis plus de 20 ans. Elle a acquis ses connaissances en macrobiotique et en médecine orientale au Kientalerhof (Suisse) ainsi qu'à Becket (USA) et terminé sa formation en 1992. En tant que nutritionniste et spécialiste de la cuisine macrobiotique, elle a parcouru le monde entier (avec des étapes notamment aux États-Unis, au Canada, en Allemagne, en Norvège et en Suisse) pour approfondir ses connaissances avant d'effectuer des formations en hydrothérapie du côlon (1998) et en naturopathie (2000). Les spécialités



d'Angela comprennent le reiki, la fasciathérapie, le shiatsu, l'iridologie nutritionnelle ainsi que les gommages et enveloppements détox. Angela propose en outre des cours de « cuisine thérapeutique », individuels ou en groupe. L'équipe du Six Senses Spa comprend également Antonis Sarris, véritable expert dans son domaine, proclamé « meilleur masseur au monde » par SpaFinder.

Forfait Mountain Detox

Outre une consultation approfondie les jours d'arrivée et de départ, le forfait Mountain Detox comprend une analyse de la composition corporelle, de la détente dans un hammam haut de gamme et des soins spécifiques tels que drainage lymphatique, traitement VelaShape, gommages et enveloppements, massage détox, soin du visage à l'oxygène, thérapie de flottaison, nettoyage du côlon ainsi que yoga détox, Pilates, tai chi/qi gong, méditation, rééquilibrage des chakras et cours de groupe (en option) au cœur des superbes paysages alpins de Gstaad. Un programme diététique – soit la cuisine Alpina Life Cuisine, soit la cure de jus proposée par notre partenaire Detox Delight – complète ce forfait. La formule de 6 jours incluant l'ensemble des prestations ainsi que la cuisine Alpina Spa ou les jus (demi-pension) est disponible à partir de 8 450,00 CHF en chambre simple Deluxe jusqu'au 20 mars 2016 et 5 500,00 CHF du 3 juin au 18 septembre 2016 en chambre simple Deluxe.

Cures Detox Delight combinables

Les cures Detox Delight sont disponibles sur réservation préalable avec ou sans séjour à l'hôtel The Alpina Gstaad. Les tarifs pour une cure de 3 à 12 jours varient entre 500,00 CHF et 1 500,00 CHF.

Pour de plus amples informations : <http://www.thealpinagstaad.ch/fr-2-six-senses-spa.html>



((« The Alpina Gstaad »))

Implanté dans un vaste parc de 20 000 m², cet hôtel de 56 chambres et suites se situe légèrement en amont du charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il s'est déjà vu décerner de nombreux prix, dont celui d'« Hôtel de l'année 2013 » du Gault&Millau suisse et le GALA SPA AWARD dans la catégorie « Luxury Hotel City/Resort » ; l'hebdomadaire « Handelszeitung » l'a en outre élu meilleur « Hôtel ski et spa de luxe à plus de 1 000 m d'altitude ». L'établissement comprend un Six Senses Spa, une grotte de sel de l'Himalaya, un hammam, une piscine couverte et une piscine extérieure, le restaurant « Sommet » (18 points au Gault&Millau, 1 étoile Michelin), le « Swiss Stübli » et la première filiale du restaurant gastronomique japonais « MEGU » (16 points au Gault&Millau) en Europe occidentale. The Alpina Gstaad est membre des « Preferred Hotels & Resorts » dans la catégorie « **Legend** » ainsi que du très sélect réseau d'agences de voyages Virtuoso et de l'association « Swiss Deluxe Hotels ».

Remarque aux rédactions : 3 391 caractères espaces compris, sans la carte de visite de l'hôtel.

Lien pour photos imprimables : <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Renseignements et réservations

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Suisse

Téléphone +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch

www.thealpinagstaad.ch

Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

Bellevuestrasse 57 3095 Spiegel b. Bern / Suisse

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

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch