



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

Detox Delight à l'hôtel «The Alpina Gstaad»

Se purifier et se détoxifier n'a jamais été aussi simple


Gstaad, le 6 février 2014. L'hôtel «The Alpina Gstaad» s'est entièrement consacré au bien-être en s'appuyant sur une démarche holistique. L'alimentation en est par exemple une des facettes. Un programme global de retraite de détoxification a donc été développé en collaboration avec Detox Delight, fournisseur de cures détox. Ce programme inclut une alimentation saine, des traitements de luxe en spa et des méthodes douces d'activité physique. Les offres se déclinent en plusieurs modèles, du programme week-end sur deux jours au séjour soins et bien-être complets de sept jours.

Detox Delight – Nourrit le corps et l'esprit

Depuis déjà plusieurs années, ces cures détox confectionnées à partir de jus de fruits et de légumes frais, ou smoothies, se rangent parmi les tendances alimentaires phares aux États-Unis et font aussi partie des secrets beauté les plus appréciés d'innombrables vénéus des écrans ou des défilés de mode, telles que Gwyneth Paltrow, Naomi Campbell ou Miranda Kerr. Présent également depuis 2009 en Allemagne, en Autriche et en Suisse, entre-temps également en France, au Benelux, à Dubaï et en Turquie, Detox Delight permet à tout un chacun de se détoxifier sans renoncer au plaisir du palais, ni à une qualité haut de gamme. Les cures de ce fournisseur européen, leader dans son domaine, sont livrées de manière pratique, plusieurs fois par semaine et sont toujours d'une grande fraîcheur. Les menus Detox Delight sont préparés dans la mesure du possible à partir de produits de saison, cultivés dans la région. Les cures se laissent facilement réaliser, et ce, jusqu'au bout. Elles sont donc appropriées, tant pour les néophytes de la détox que pour ceux qui ont déjà fait l'expérience du jeûne et sont versés en matière de nutrition en général.

Conjuguer le nécessaire à l'agréable

Jouissant des magnifiques décors des Alpes, à Gstaad, dans l'Oberland bernois, le complexe hôtelier «The Alpina Gstaad» propose diverses cures associées à des traitements de luxe et à une activité physique placée sous le signe de la douceur. Il est aisé de trouver sa cure bien-être individuelle appropriée dans ce boutique-hôtel



offrant 56 chambres. Il soumet ainsi à ses hôtes un Six Senses Spa doté d'une piscine intérieure mais aussi extérieure, des saunas, un bain de vapeur, un hammam, une chambre de sel, un espace dédié au yoga mais aussi au fitness, sans oublier les activités si multiples que proposent la ville de Gstaad et ses alentours. Que l'on y consacre deux jours ou que l'on se lance dans un programme complet de sept jours, une chose est sûre: on éprouve un sentiment de mieux-être physique et corporel, on en ressort plein de dynamisme et de joie de vivre. L'équilibre entre le corps et l'esprit est rétabli.

L'offre proposant un séjour de deux jours inclut deux nuitées, un programme d'une durée de cinq jours à base de jus de fruits et de légumes de Detox Delight, un enveloppement ilā spécial detox, une séance de méditation, une hydrothérapie du colon, une inhalation d'air salin en chambre de sel de l'Himalaya. Elle peut être réservée dès 1735 francs suisses par hôte en chambre de luxe. Les offres proposant un séjour de deux ou trois jours comprennent elles aussi un programme detox de cinq jours des jus de fruits et de légumes de Detox Delight. Les jus de fruits et de légumes qui n'auront pas été utilisés sont livrés au domicile personnel, pour les jours suivant le départ de l'hôtel.

L'offre est valable du 28 février au 2 mars 2014.

Les cures Detox Delight: à combiner librement

Sous réserve de commande préalable, les cures Detox Delight peuvent être également associées indépendamment de tout programme à un séjour à l'hôtel «The Alpina Gstaad». Les prix des cures de trois à douze jours varient entre 370 et 1100 francs suisses.

La cuisine Alpina Spa, un vecteur de bien-être

Seuls les jus de fruits et menus detox peuvent être réservés en association avec un séjour à l'hôtel «The Alpina Gstaad». Ils sont disponibles sous la forme d'une offre de trois à douze jours qui se décline en de multiples variations. Ceux qui souhaitent s'alimenter sainement, sans attacher une importance particulière à une détoxification, opteront pour la cuisine Alpina Spa élaborée par son chef, Marcus G. Lindner. Les trois restaurants (Le Sommet, le Swiss Stübli et le MEGU) proposent des menus spéciaux tout aussi savoureux que variés, qui sont confectionnés à partir de denrées alimentaires de haute qualité et non traitées. Nombre de ces mets sont également



végétaliens, exempts de gluten et de lactose. Les ingrédients à partir desquels ils sont confectionnés proviennent la plupart du temps d'exploitations bio locales. Les herbes aromatiques, les germes et les jeunes pousses sont récoltés dans le jardin de l'hôtel. Les restaurants servent tout autant de la cuisine (plats crus), des plats respectant un régime alimentaire dissocié, tout comme un vaste choix de jus de légumes fraîchement pressés et d'autres mets issus de régimes alimentaires spéciaux.

((The Alpina Gstaad))

Lové dans une propriété de 20 000 m² aménagée en parc à Gstaad, l'hôtel compte 56 chambres et suites. Il a été inauguré en décembre 2012 et s'est d'ores et déjà vu attribuer de nombreux prix, dont celui décerné par le GaultMillau Suisse le déclarant «Hôtel de l'année» 2013. Le domaine abrite un Six Senses Spa, une chambre de sel, un hammam, une piscine intérieure et une piscine extérieure, les restaurants «Sommet» (récompensé par 18 points au GaultMillau), le «Swiss Stübli», ainsi que le «MEGU», le palais japonais pour fins gourmets (16 points au GaultMillau). Ce dernier fait ainsi de l'hôtel «The Alpina Gstaad» sa première succursale en Europe de l'Ouest. L'hôtel est membre du Preferred Hotel Group et fait également partie de «Virtuoso», le réseau de voyageurs de luxe.

À l'attention des rédactions: 5 079 caractères espaces inclus, sans boilerplate.

Pour toute demande et réservation

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Schweiz

Téléphone +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Contacts avec les médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 3095 Spiegel b. Bern / Schweiz

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

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch