

Communiqué de presse

## Poisson et Cie

**Martin Göschel, le chef étoilé de l'hôtel The Alpina Gstaad, célèbre les mérites du poisson comme alternative aux plats de viande**


*Gstaad, janvier 2019.* **Martin Göschel, le chef étoilé du cinq-étoiles « The Alpina Gstaad » avec 18 points GaultMillau est toujours à la recherche d'alternatives à la viande pour les propositions culinaires de sa carte ; le poisson représente, pour lui, une excellente option. Par ailleurs, la collaboration avec un maraîcher du cru lui tient tout particulièrement à cœur. Martin Göschel sert également dans le bar lounge de « The Alpina Gstaad » des plats élaborés conformément à l'approche « Eat with Six Senses » : une cuisine innovante, équilibrée et durable.**



Le restaurant « Sommet »

### **L'accent est mis sur le poisson**

Le restaurant gastronomique « Sommet » (18 points GaultMillau et une étoile au guide Michelin) est le domaine de Martin Göschel. Il y dirige une brigade d'environ 30 cuisiniers/ères et stagiaires ; il réalise ainsi les vœux de clients les plus exigeants, dirige parallèlement deux autres restaurants étoilés, crée




des plats pour l'Alpina Lounge et bar très tendance de l'hôtel, assure la gastronomie haut de gamme des banquets et organise le service d'étage de l'hôtel. « On voit s'ouvrir partout de nouveaux steakhouses et de nombreux restaurants disposent maintenant d'une armoire de maturation pour viande dry-aged. Nous ne souhaitons pas suivre cette tendance, mais, en revanche, proposer à notre clientèle autre chose, quelque chose d'unique. C'est ainsi que nous avons modifié notre offre du restaurant « Sommet » avec des produits frais de la mer, des lacs et des rivières », explique Martin Göschel. Il a trouvé son inspiration pour ce nouveau concept lors de voyages dans des régions dont la cuisine fait une place de choix aux produits de la mer comme l'Indonésie, le Mexique ou l'Amérique du Sud. « Tout spécialement la cuisine d'Amérique centrale ou d'Amérique du Sud, avec ses ceviches, est particulièrement variée ; mais de petites excursions dans les régions côtières d'Italie, d'Espagne ou de France m'influencent également et inspirent mes créations » ajoute Göschel.

On trouvera ainsi, en entrée, un ceviche de loup de mer au kimchi et marinade de limette et sureau ou encore un poulpe sauté aux petits piments, pommes de terre rôties et tapenade d'herbes ; comme plat principal, le chef propose une bouillabaisse de crustacés aux poissons nobles, des langoustines avec leur rouille et baguette ou une sole entière aux asperges vertes, beurre aux amandes et câpres, sans oublier le poisson du jour entier. Une autre nouveauté : Martin Göschel souhaite proposer prochainement divers tapas de poisson comme hors-d'œuvre ; servis en assortiment de trois à cinq éléments par personne, ces tapas seront présentés, en haute saison ainsi qu'en fin de semaine, directement au restaurant. Les plats classiques de viande resteront bien sûr à la carte ainsi que les morceaux de viande découpés sur demande.



### **Végétarien, végétane et durable**

Conçus spécialement pour le bar lounge très tendance de The Alpina, entièrement décoré d'œuvres contemporaines, qui est devenu, été comme hiver, un lieu de rencontre pour les personnes les plus diverses (qu'il s'agisse de clients de l'hôtel, d'habitants des résidences voisines ou encore de natifs de Gstaad), Martin Göschel a créé quelques spécialités comme le « Bowl-in-one » ou d'autres plats préparés selon les recommandations du guide Six Senses Food, tout en conservant à la carte des classiques tels que le club-sandwich, le steak tartare et de nombreuses variations de plats de pâtes. « J'ai commencé dans les années 2000 à proposer une alternative végétarienne aux menus gastronomiques traditionnels. C'est donc pour moi une évidence de proposer une variété de plats dans ce domaine. » Une autre priorité de Martin Göschel consiste à développer ses connaissances en matière de cuisine végétarienne et végétane acquises lors de ses voyages ; c'est d'ailleurs ainsi qu'il a créé le « Bowl-in-one » dans lequel on retrouve aussi bien des influences orientales et méditerranéennes que sud-américaines qui se déclinent dans l'utilisation de houmous, boulghour, quinoa, avocats, artichauts, tomates, olives ou légumes grillés. Le sous-chef Attila Heilbronn, qui a des racines à Istanbul, le seconde parfaitement dans cette démarche et prend plaisir à œuvrer à de nouvelles recettes.



Une note végane et végétarienne se manifeste également dans ces nouveaux plats élaborés en collaboration avec Six Senses : un tartare de raves mijotées au sésame, une salade marinée de mâche aux noix concassées, une potée végane de légumes au curry maison et aromatisée à la citronnelle ou encore les lentilles indiennes Dal Makhani aux haricots rouges et noirs accompagnées de riz basmati.



Martin Göschel (à droite) et son sous-chef Atila Heilbronn (à gauche)

### **Main dans la main avec les producteurs locaux**

La réflexion et l'action durable n'est pas un principe pris à la légère à « The Alpina Gstaad » pour Tim Weiland, directeur général, et Martin Göschel, mais il s'agit bien d'une composante intégrante de la philosophie de l'hôtel. Lors de son passage à l'hôtel Paradies de Ftan (18 points GaultMillau, 1 étoile au guide Michelin), l'un de ses centres d'activités antérieurs, Göschel a clairement choisi la voie du régionalisme et effectuait ses achats exclusivement auprès de producteurs locaux, lorsqu'il n'allait pas lui-même à la recherche de ses produits dans les forêts et champs des alentours. Il a poursuivi sur cette voie à « The Alpina Gstaad » et, dès 2018, a noué des contacts étroits avec un producteur de Gstaad. Ce paysan cultive tout particulièrement les légumes, herbes et fruits destinés à la cuisine de l'hôtel ; c'est ainsi qu'il a cultivé de la

chicorée de Catalogne au cours de l'été 2018. « Il s'agit, en fait, d'une salade hivernale, mais cultivée à une altitude de 1000 m, elle est un légume d'été idéal », explique le chef de cuisine. « Nous sommes en outre particulièrement fiers des pêches que nous avons mis en conserves pendant l'été et qui parfument, en hiver, de nombreux desserts. Nous avons d'ailleurs décidé d'intensifier la mise en conserve des produits locaux à l'avenir », se félicite Martin Göschel.

**Carte du restaurant « Sommet »**

[https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten I sommet menu winter201819.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten%20I%20sommet%20menu%20winter201819.pdf)

**Carte de « Alpina Lounge & Bar »**


[https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten I loungebar menu winter201819.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten%20I%20loungebar%20menu%20winter201819.pdf)



Photo: Alpina Lounge

**Martin Göschel (47 ans)**

Natif de Mannheim, Göschel a effectué sa formation de cuisinier à l'hôtel étoilé « Ritter » de Durbach, dans le sud de l'Allemagne. Après quelques années de voyages et de formation en Allemagne et en Suisse, dont une escale au restaurant Bareiss de Baiersbronn, il a décroché, en 2000, sa première place de chef de cuisine au théâtre de variété Tigerpalast de Francfort sur le Main. Son parcours l'a ensuite conduit en Suisse, en mai 2009, à l'hôtel Paradies de Ftan où il a succédé à Eduard Hitzberger et Boris Benecke. En 2014, il a quitté les Grisons pour retourner en Allemagne et se consacrer à un restaurant de Nagold en tant qu'associé gérant avant de revenir en Suisse, en 2015, dans l'Oberland bernois où il est devenu chef exécutif des téléphériques du Schilthorn et gérant de l'hôtel Alpenruh de Mürren jusqu'à ce qu'il reprenne le poste de chef exécutif de l'hôtel « The Alpina Gstaad » en mai 2017. Martin Göschel aime se retrouver dans la nature. En été, il pratique le jogging ou le VTT et il fait du ski en hiver. C'est en pleine nature qu'il puise son inspiration pour de nouveaux plats. Ce grand chef a déjà participé à de nombreux marathons de montagne.



Lors de ses voyages, Martin Göschel rapporte d'autres souvenirs que la plupart des voyageurs : les siens sont comestibles. Il affine, transforme ces ingrédients et leur apporte une note personnelle. En fin de compte, il en crée un nouveau plat qui concentre la quintessence du pays qu'il a visité et pourtant semble complètement différent.

Martin Göschel est marié et a un fils et une fille.

### **((L'hôtel The Alpina Gstaad))**

Implanté dans un magnifique parc de 20 000 m<sup>2</sup>, cet hôtel de 56 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il a déjà reçu de nombreux prix dont le « TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 et 2018 », une distinction qui lui a valu la première place dans la catégorie meilleurs hôtels de luxe de Suisse pour l'année 2017 et le « Prix Bienvenu ». Il a été élu « Hôtel de l'année 2013 » par Gault&Millau et « Meilleur hôtel de vacances 2017 » par le magazine économique BILANZ. Il a occupé la première place dans le classement d'hôtels du célèbre journal zurichois « NZZ am Sonntag » deux années de suite (2017 et 2018). L'établissement apparaît également dans les listes des meilleurs hôtels de magazines renommés, comme dans le classement d'hôtels du « SonntagsZeitung », dans la liste des 100 meilleurs hôtels du monde entier de « Travel + Leisure » ainsi que dans le classement « Condé Nast Gold List ».

La propriété comprend un Six Senses Spa, une grotte de sel de l'Himalaya, un hammam, une piscine intérieure et une piscine extérieure, les restaurants « Sommet » (18 points GaultMillau, une étoile Michelin), « Swiss Stübli » ainsi que le restaurant gastronomique japonais « MEGU » (16 points GaultMillau, une étoile Michelin) dont la première dépendance en Europe occidentale se trouve à « The Alpina Gstaad ». « The Alpina Gstaad » est membre de la collection « Preferred Hotels & Resorts » Legend, du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels. L'établissement est certifié EarthCheck depuis 2016 et a obtenu en Mars 2018 la distinction Silver, faisant preuve de la continuité des initiatives dans le cadre autour du développement durable.

La saison hivernale dure du 7 décembre 2018 au 17 mars 2019.

**Remarque pour les rédactions :** 6088 caractères incluant les espaces, sans boiler plate.

### **Portraits de Martin Göschel et photos en qualité d'impression des plats et des restaurants :**

Food Shots: <https://goo.gl/photos/1bfV5jtfTXpsDStL8>

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

### **Photos en qualité d'impression de « The Alpina Gstaad » :**

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

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)



**Pour tout renseignement et réservations**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad  
tél. +41 33 888 98 88

[reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)  
[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)

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

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](mailto:contact@estherbeck.ch)  
[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)