

Communiqué de presse

## **Hôtel The Alpina Gstaad : le cinq étoiles de Gstaad s'associe à la démarche « Less Saves The Planet »**

*Gstaad, août 2019.* **Fadi Joseph Abou et Flavio Bucciarelli, les deux auteurs du livre « Less Saves The Planet », seront à « The Alpina Gstaad » le premier week-end de septembre (6 – 8/9/19). Dans le cadre de différents ateliers, ils expliqueront aux clients de l'hôtel ainsi qu'aux personnes intéressées comment une utilisation réfléchie de nos denrées alimentaires est capable de rendre notre monde un peu meilleur.**



### **Un premier pas**

Dans le cadre des « UN Sustainable Development Goals », la Suisse a annoncé son objectif de diminuer par moitié les pertes de denrées alimentaires jusqu'en 2030. Une étude de WWF Suisse révèle que le principal responsable du gaspillage alimentaire est le consommateur final. Les hôtels et les restaurants sont également impliqués de manière déterminante.



Tim Weiland, directeur général de l'hôtel, déclare : « C'est le point de départ des auteurs du livre *Less Saves The Planet*. Au cours de différents ateliers, de manière divertissante et même lors d'un dîner de gala, ils nous démontrent comment il est possible, à l'aide de quelques mesures et de prévenance, d'économiser des denrées alimentaires et subséquemment d'adopter une attitude réfléchie envers soi-même et envers notre environnement ». Le dimanche, Martin Göschel, le chef exécutif de « The Alpina Gstaad », préparera aux côtés de Marcus G. Lindner, chef exécutif de l'hôtel « Le Grand Bellevue », un brunch avec des mets préparés tous en accord avec la philosophie des deux auteurs et leur label. Weiland ajoute : « Nous sommes conscients qu'il ne s'agit que d'une petite contribution et que la route est encore longue en ce qui concerne l'hôtel, mais nous tenons à accroître la prise de conscience. »



Les présentations sont ouvertes aux clients de l'hôtel ainsi qu'aux personnes de l'extérieur. Un « Yoga Food Lunch » aura lieu le samedi 7 septembre 2019, puis le dîner de gala sera servi le soir. Le dimanche 8 septembre, les chefs de Gstaad et du pays de Saanen présenteront un brunch d'un autre genre.

Pendant les points du programme ainsi que pendant les repas, Fadi Abou et Flavio Bucciarelli n'auront de cesse d'expliquer comment la consommation de denrées peut influencer notre environnement.



**Programme « Less Saves The Planet » 6 – 8 septembre 2019 à l'hôtel  
[The Alpina Gstaad](#)**

**Vendredi 6 septembre 2019**

- Arrivée individuelle à partir de 15h
- 18h30 : cocktail de convivialité à The Alpina Lounge & Bar ; le début officiel de l'événement est programmé le samedi

**Samedi 7 septembre 2019**

- Samedi matin : petit déjeuner individuel et temps libre
- 10h : randonnée vers Arnensee ; baignade possible (en option)
- 12h : retour à l'hôtel The Alpina Gstaad
- 13h : lunch « Yoga Food » au restaurant Sommet, suivi du concept Low and Slow
- 16h : présentation d'un documentaire au cinéma de *The Alpina Gstaad*. Sujet : pollution environnementale et surpêche, réduction du plastique et défis futurs posés à l'accès à l'eau potable
- 18h30 : cocktail-apéritif dans les « Nyetimber Summer Lodges », dans le jardin de The Alpina Gstaad
- 20h30 : dîner de gala dans la salle Sarine : voyage gastronomique de 5-6 plats avec le chef de cuisine Martin Göschel assisté par Markus G. Lindner de l'hôtel *Le Grand Bellevue*
- Après le dîner : « Mix & Mingle » à *The Alpina Lounge & Bar*

**Dimanche 8 septembre 2019**

- 11h : brunch sur la terrasse de l'hôtel The Alpina Gstaad : les chefs de cuisine de Gstaad et du pays de Saanen (Nik Buchs de 16-Art-Bar-Restaurant à Saanen, Franz Faeh du Gstaad Palace et Markus G. Lindner de l'hôtel Le Grand Bellevue) accompagneront notre chef de cuisine Martin Göschel pour vous présenter les merveilles de la région, chacun dans sa station show cooking.

**Tarif :**

Yoga Food Lunch : à partir de CHF 80.- par personne

Dîner de gala : CHF 250.- pour les clients de l'hôtel, CHF 320.- pour les personnes de l'extérieur

Brunch : CHF 200.- pour les clients de l'hôtel, CHF 250.- pour les personnes de l'extérieur

**Lien vers l'événement et le programme**

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/schweizer-alpen-angebote-und-schnaepchen/achtsame-kulinarische-reise>

## Informations supplémentaires concernant le livre « Less Saves The Planet », le label et ses auteurs

<https://www.less-saves-the-planet.com/en/>

### 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 ». En 2019 The Alpina Gstaad se voit attribué le titre de "Best Luxury Ski Hotel Worldwide" au classement des "Hotel of the Year Awards", et le guide de voyage Forbes considère les chambres et les suites de The Alpina Gstaad parmi les plus belles au monde. En 2019, le magazine Organic & Spa a élu les Six Senses Spa de l'Alpina Gstaad « Best Transformative Spa » dans son classement annuel des « Top Wellness Travel Awards ».

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). « 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 fait preuve de la continuité des initiatives dans le cadre annuel autour du développement durable.

**Remarque pour les rédactions :** 4156 caractères incluant les espaces, sans boilerplate.

### Lien vers les photos de « The Alpina Gstaad » :

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

### Pour toute demande et réservation

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)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)



**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)