



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

Soirée consacrée au merlot

Paolo Basso, élu Meilleur sommelier du monde 2013, est l'invité de l'hôtel « The Alpina Gstaad ».

Gstaad, le 25 février 2014. **Le vendredi 14 mars 2014, trois composantes hors pair se conjugueront à l'hôtel de l'année 2013 du « Gault & Millau » : le Suisse Paolo Basso, désigné Meilleur sommelier du monde en 2013 à Tokyo, la fine fleur des merlots suisses et les mets du menu élaboré en parfait accord par le chef Marcus G. Lindner, « l'acrobate des saveurs », récompensé par 18 points au Gault & Millau et 1 étoile au guide Michelin.**

Paolo Basso, un défenseur du vin suisse

La distinction qu'il a reçue en automne 2013 à Tokyo, le sacrant Meilleur sommelier 2013, a couronné sa carrière. Depuis 1997, le Suisse aux racines italiennes se penche intensément sur le vin et s'est vu attribuer d'innombrables prix et récompenses. Il est réputé être expert des crus nobles et rares, et particulièrement des cuvées millésimées. Paolo Basso a été en outre le sommelier de plusieurs restaurants d'excellence, fait partie du jury de nombreux concours de vins dont le « Mondial du Merlot » et est l'Ambassadeur du vin suisse. À l'hôtel « The Alpina Gstaad », il soumettra une sélection de merlots suisses d'exception qui se déclineront en rouge et en blanc.

Des merlots de Suisse

Paolo Basso est convaincu du grand potentiel des vins suisses. Le 14 mars 2014, il viendra non seulement accompagné d'un florilège de merlots mais aussi de producteurs tessinois de renom. Maintes fois primés, les vignerons suisses Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi et Claudio Tamborini ont élaboré un merlot en commun, le « Quattromani ». Ce vin d'une qualité exceptionnelle est produit à base des raisins des merlots issus de quatre régions viticoles : le Mendrisiotto, le Luganese, le Locarnese et les Tre Valli.



Marcus G. Lindner, un virtuose des saveurs et des arômes

Depuis décembre 2012, le chef de cuisine orchestre les trois restaurants de l'hôtel « The Alpina Gstaad », dont le restaurant « Sommet » récompensé par 18 points au Gault & Millau et une étoile au guide Michelin. « Confectionner un menu basé sur une alliance avec ces merlots d'excellence, c'est pour moi pour moi un défi particulier », indique Marcus G. Lindner.

La soirée donnée en l'honneur de Paolo Basso et des merlots aura lieu le vendredi 14 mars 2014, à partir de 19 heures à l'hôtel « The Alpina Gstaad ». Le prix du menu, vins inclus, s'élève à 300 CHF par personne. www.thealpinagstaad.ch

((«The Alpina Gstaad »))

Doté de 56 chambres et suites, l'hôtel est situé à Gstaad, dans un vaste parc de 20 000 m². Il a été inauguré en décembre 2012 et s'est d'ores et déjà vu décerner de nombreux prix. Parmi ces distinctions, on trouve celle du Gault & Millau Suisse qui l'a élu « 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 Gault & Millau), le « Swiss Stübli » ainsi que le « MEGU », le palais japonais pour fins gourmets (16 points au Gault & Millau). 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 voyagistes de luxe.

Remarques à l'attention des rédactions : 2 471 caractères espaces inclus, sans boilerplate.

Pour toutes demandes et réservations

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Suisse

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 / Suisse

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

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch