



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

L'été 2015 vous attend

Cet été, l'art est le thème central de la boutique-hôtel suisse The Alpina Gstaad. Le 5 juin 2015, c'est parti!

Gstaad, en avril 2015. Une collection d'art privée à l'intérieur et une exposition de sculptures dans le jardin de l'hôtel constituent le cadre d'événements exceptionnels. Quiconque souhaite fuir l'agitation du quotidien d'une manière différente sera comblé par les retraites holistiques. Évidemment, la culture et l'art de savourer ne seront pas en reste: à l'occasion de cours de cuisine privés, le chef Marcus G. Lindner révélera des trucs et astuces et outre la sensation de Gstaad «Davidoff Saveurs» et le festival Menuhin, l'équipe autour du Managing Director Eric Favre suscitera l'enthousiasme des hôtes, conformément à la devise «dépasser les attentes».

L'art chez The Alpina Gstaad

Une collection d'art privée composée de 46 œuvres contemporaines d'artistes internationaux sera présentée dans les espaces publics de la maison. Elle sera complétée par une exposition de sculptures artistiques dans le jardin de l'hôtel, conçu par le célèbre architecte paysagiste Jean Mus. L'artiste suisse primé à plusieurs reprises, Pierre Keller (70), intervient ici en tant que conseiller artistique. L'inauguration du vernissage aura lieu le dimanche 7 juin 2015. Le thème de l'art et de la volupté sera également mis en scène dans les deux salles thématiques prévues dont la nouvelle conception est programmée pour la saison estivale. La promesse d'Eric Favre: «Nous savons à quel point la vie peut être trépidante. C'est pourquoi nous offrons la beauté et l'émotion au quotidien et proposons ainsi une expérience au-delà des vastitudes usuelles des hôtels de luxe.» Cela éveille la curiosité.



L'art de savourer

Le 19^e Davidoff Saveurs Food Festival se tiendra du 26 juin au 5 juillet 2015 dans différentes localités à et autour de Gstaad. Le 29 juin 2015, Marcus G. Lindner, chef chez «The Alpina Gstaad», recevra le «Cuisinier de l'année 2015» récompensé par GaultMillau, Peter Knogl (chef de cuisine à l'hôtel Les Trois Rois à Bâle) et le «Sommelier de l'année 2015», Jérôme Aké Béda au restaurant Sommet.

Quiconque souhaite jeter un œil par dessus l'épaule du maître en son art, Marcus G. Lindner, et ainsi approfondir ses talents de cuisinier en aura l'occasion lors d'ateliers individuels en juin et septembre 2015. L'atelier de deux heures coûte CHF 220.- par personne.

Une nouveauté sera aussi la possibilité de se régaler sous les étoiles: à l'occasion d'un dîner aux chandelles pour deux dans le magnifique jardin d'été de la maison. Le chef de cuisine Marcus G. Lindner accompagnera le couple personnellement et le ravira avec un menu composé de quatre plats et une bouteille de champagne. Prix pour deux personnes: CHF 500.-

Offres «Alpina Specials» – l'approche holistique

Lancées il y a un an, les offres de détox à la montagne du Six Senses Spa sont très appréciées. Le bien-être et le renforcement de la santé en étant les objectifs suprêmes. Des programmes d'alimentation et des traitements spécifiques contribuant au processus de détoxification ainsi que des activités en plein air ont été conçus à cet effet. Ce programme est proposé du 5 juin au 27 septembre 2015 au Six Senses Spa de l'hôtel The Alpina Gstaad pendant six jours et cinq nuits.

Les deux thérapeutes résidents, Angela Ferri et Antonis Sarris, sont des experts dans leur domaine. Que ce soit dans le conseil nutritionnel, le reiki, le shiatsu, les gommages et enveloppements détox ou le massage thaïlandais, l'ayurveda, les soins aux cristaux et l'équilibrage des chakras. Tous deux suivent l'approche holistique du bien-être. Des retraites spéciales sont proposées tout au long de la saison estivale, du 5 juin au 27 septembre 2015.



La santé – et cela va encore plus loin

Pour une journée qui démarre sainement, outre le petit-déjeuner gastronomique, «The Alpina Gstaad» offre à présent également des mets légers issus de l'agriculture biologique, composés par exemple d'ingrédients pour son propre jus détox. Tous les aliments biologiques et sains sont marqués par un symbole spécifique. Même un miel Alpina maison, issu des ruches situées dans le jardin de l'hôtel, trouve désormais place sur la table du petit-déjeuner.

Vous trouverez plus d'informations sur les retraites du Spa ou sur les offres spéciales Alpina au lien suivant: <http://www.thealpinagstaad.ch/de-4-alpina-specials.html>

((«The Alpina Gstaad »))

Doté de 56 chambres et suites, l'hôtel est entouré d'un vaste parc de 20 000 m² situé quelque peu au-dessus du centre-ville plein de charme de Gstaad. Ouvert en décembre 2012, il s'est déjà vu décerner de nombreux prix. Parmi eux, le prix « Hôtel de l'année » 2013 de Gault & Millau Suisse et le prix GALA SPA AWARD qui l'honore en sa qualité de «bestes Luxury Hotel City / Resort » et actuellement élu meilleur «Ski-Spa de Luxe à plus de 1 000 mètres d'altitude» par la Handelszeitung. 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 et une étoile au Guide Michelin), le « Swiss Stübli » ainsi que le « MEGU », restaurant japonais pour fins gourmets (16 points au Gault & Millau). Ce dernier fait ainsi de l'hôtel « The Alpina Gstaad » sa première adresse en Europe occidentale. L'hôtel est un Legend Hotel du Preferred Hotel Group et fait également partie de «Virtuoso», le réseau de voyagistes de luxe.

Remarque à l'attention des rédactions: 4236 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