



THE ALPINA  
GSTAAD

Communiqué de presse

## Durablement haut de gamme

Le restaurant Sommet de l'hôtel The Alpina Gstaad propose un menu dégustation entièrement végétarien et l'établissement vient d'être primé par EarthCheck.


*Gstaad, janvier 2017. L'alimentation saine et durable conquiert également la gastronomie haut de gamme. Le nombre d'adeptes du végétarisme ou même de l'alimentation végane a sensiblement augmenté ces dernières années. Le grand cuisinier Marcus G. Lindner tient également compte de cette tendance au restaurant Sommet de l'hôtel The Alpina Gstaad et a créé un menu dégustation entièrement végétarien.*

### Végétarien et durable

Des personnalités célèbres comme Julia Roberts, le chanteur Bono du groupe U2 ou Leonardo Di Caprio ont opté pour ce mode d'alimentation il y a déjà de nombreuses années. Parmi les raisons qui conduisent à renoncer à la viande, on trouve la prise de conscience croissante de l'environnement, le rejet de la production de viande pour des raisons d'éthiques ainsi que l'aspect de la santé. Marcus G. Lindner, ouvert lui aussi à toutes ces influences, déclare: «Il va de soi que nous utilisons exclusivement des produits frais d'exception, qu'il s'agisse de poisson, de viande ou de légumes. Il est vrai qu'il faut faire preuve de créativité pour imaginer des plats végétariens, mais c'est le genre de défis qui me motivent et me rendent heureux.»

### Menu avec viande et poisson sur demande

Dans le menu dégustation, l'influence de la cuisine asiatique est indéniable. Il propose par exemple des édamames aux cacahuètes, à la courge et au citron vert ou de la mangue avec une salade d'avocat et de papaye au sésame et au curry rouge thaïlandais en entrée. Pour le plat principal on trouve des



topinambours aux truffes du Périgord accompagnés de marrons et aux choux de Bruxelles ou des raviolis aux cèpes sur une laitue braisée à la purée d'oignons pour le plat principal. Le prix du menu varie entre 120 et 220 francs (pour 3, 4, 5 ou 7 plats).

Sur demande, chaque plat est disponible avec une proposition de poisson ou de viande.

### **La durabilité, un programme complet**

Pour Éric Favre, Managing Director, c'est plus qu'une simple offre supplémentaire. À l'hôtel The Alpina Gstaad, penser et agir de manière durable est une philosophie. L'établissement s'est ainsi vu récompensé par EarthCheck en décembre 2016. EarthCheck examine et évalue les prestations d'un hôtel dans huit domaines différents, de la réalisation d'une stratégie de développement durable et de consommation d'eau et d'énergie à l'engagement pour la population locale en passant par la gestion des déchets, la consommation de papier, le recours aux pesticides et l'utilisation de produits de nettoyage et d'hygiène. Un plan d'action et des best practices sont ensuite élaborés sur cette base afin d'améliorer les points faibles et d'atteindre les objectifs fixés par EarthCheck. La certification EarthCheck est attribuée pour une durée limitée. Les auditeurs de EarthCheck examinent tous les deux ans le développement durable et le respect des objectifs lors d'audits externes.

<http://www.hotellerie.de/de/earth-check>

### **Vous trouvez des photos imprimables ainsi que le menu ici:**

#### **((« The Alpina Gstaad »))**

Entouré d'un vaste parc de 20 000 m<sup>2</sup>, cet hôtel de 55 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il est déjà lauréat de très nombreux prix. Le GALA SPA AWARD l'a nommé « Meilleur hôtel de luxe en ville ou station », le journal spécialisé « Handelszeitung » l'a élu meilleur « Ski-Spa de luxe à plus de 1 000 m d'altitude » et il a obtenu le prix Bienvenu et le prix « Traveler's Choice 2016 » du site Internet TripAdvisor. L'établissement fait également partie des meilleurs hôtels dans les classements de magazines réputés, comme le journal « SonntagZeitung », compte également parmi les 100 meilleurs hôtels au monde selon le magazine « Travel + Leisure » et apparaît dans la liste Gold de « Condé Nast Traveller ».



L'hôtel comprend le centre de bien-être Six Senses Spa, une grotte de sel himalayenne, un hammam, une piscine couverte et une piscine extérieure, le restaurant Sommet (18 points au Gault et Millau, 1 étoile Michelin), un restaurant suisse, le Swiss Stübli, mais aussi le restaurant MEGU (16 points au Gault et Millau, 1 étoile Michelin), « The Alpina Gstaad » accueillant en effet la première filiale du célèbre restaurant gastronomique japonais en Europe occidentale. « The Alpina Gstaad » fait également partie de la liste exclusive Legend des « Preferred Hotels & Resorts » ainsi que du très sélect réseau d'agences de voyages Virtuoso et est aussi membre de l'association « Swiss Deluxe Hotels ».

**La saison d'hiver dure jusqu'au 19 mars 2017.**

**Remarque à la rédaction :** 3036 caractères espaces comprises, sans la carte de visite de l'hôtel.

**Photos imprimables:** <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheAlpinaGstaad>

Instagram: <https://www.instagram.com/thealpinagstaad>

Twitter: <https://twitter.com/thealpinagstaad>

### **Renseignements et réservations**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23  
CH-3780 Gstaad  
Téléphone +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

Téléphone +41319615014

Portable +41793481702

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)