



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

C'est dans la nature que réside la force

Le chef exécutif Martin Göschel apporte une touche internationale à une authentique cuisine alpine

Gstaad, avril 2018. **Martin Göschel (46) a repris, en mai 2017, le flambeau en tant que chef exécutif du célèbre hôtel boutique de Gstaad. C'est à The Alpina Gstaad que ce natif d'Allemagne exprime désormais son talent en développant une cuisine expressive et généreuse dans les trois restaurants de l'hôtel : le Sommet (17 points GaultMillau, une étoile Michelin), le MEGU (16 points GaultMillau, une étoile Michelin), le Swiss Stübli et l'Alpina Lounge.**

Il a déjà réalisé de grandes choses depuis son arrivée à Gstaad : il a beaucoup écouté, regardé, a formé son équipe et lui a insufflé sa passion. À la tête d'une brigade d'environ 30 collaborateurs et apprentis, il a su répondre aux exigences d'une clientèle pointue dans trois excellents restaurants, ainsi que le très tendance Alpina Lounge, le secteur exclusif des banquets ainsi que le service en chambre classique. Voilà qui n'est pas une mince affaire, mais n'est pas de nature à décourager Martin Göschel. « Une équipe parfaitement opérationnelle est un atout essentiel. Attila Heilbronn, mon Second de cuisine, m'a rejoint et je trouve primordial que des femmes fassent également partie de mon équipe. Le secteur des mets de viande et de poisson, un domaine masculin par excellence, est par exemple dirigé par une femme. » Martin Göschel n'est pas quelqu'un qui se met en avant, mais il connaît parfaitement ses points forts. Il sait non seulement reconnaître le talent de ses collaborateurs, les stimuler tout en exigeant le meilleur d'eux, mais il a également réussi à rationaliser un établissement aussi complexe que « The Alpina Gstaad ». De surcroît, il travaille des produits provenant principalement de la région alpine qu'il associe avec grand art à des saveurs asiatiques ou



sud-américaines afin de proposer des revisites originales. L'excellence des produits est une condition incontournable. À ce sujet, il déclare : « L'intensité du goût et la qualité exceptionnelle des produits des Alpes proviennent généralement de l'altitude à laquelle ces produits ont poussé qui engendre une croissance plus lente. Les herbes sauvages, les fruits des bois et les champignons d'automne ont tous une saveur et un parfum très intenses. Les vaches, les agneaux et le gibier sont d'ailleurs légèrement plus petits qu'en plaine. On peut déceler le goût des Alpes dans la tendreté de la viande. » Il attache une importance primordiale aux produits régionaux. Comme exemple, il mentionne le tempeh indonésien qu'il ne produit pas à base de graines de soja fermentées, mais à partir de céréales locales qui « ont un goût incomparable ». Mais les « Spätzle Carbonara » (pâtes fraîches), préparés aux jaunes d'œufs, à la poussière de lard et au pistou de basilic sont également un plat typique de l'art de Göschel. Ce grand amateur de ski et de VTT est peu convaincu de mets compliqués dont il est difficile de détecter toutes les nuances et dont le fond ne présente pas une base claire.



Ce qu'il préfère par-dessus tout est lorsque ses clients reconnaissent l'origine des plats, mais sont surpris d'une nouvelle interprétation. « C'est à ce moment-là qu'un plat est réussi », ajoute-t-il avec humour.

La cuisine de demain

Martin Göschel privilégie une cuisine saine, naturelle et équilibrée. Ce chef tout aussi créatif que sportif est convaincu de l'importance de l'aspect santé lors de nos repas et pense qu'une cuisine innovante à base de plantes se prête particulièrement bien pour réaliser cet objectif : « À The Alpina Gstaad, nous avons adopté cette tendance depuis un certain temps déjà », déclare Göschel ; « notre grand choix de plats végétariens et végétaliens en témoigne ainsi que l'accent mis sur l'aspect santé. »

Son parcours

Natif de Mannheim, Göschel a effectué sa formation de cuisinier à l'hôtel étoilé « Ritter » de Durbach, dans le sud de l'Allemagne. « C'est là que j'ai appris les principaux rudiments de la cuisine. La proximité géographique de la France a marqué mon style culinaire et, conséquemment, de nombreux chefs provenant de ce pays réputé pour sa gastronomie », résume le virtuose des fourneaux. Après quelques années de voyages et de formation en Allemagne, dont une escale au restaurant Bareiss de Baiersbronn, et en Suisse, il a décroché, en 2000, sa première place de chef de cuisine au théâtre de variété Tigerpalast de Francfort sur le Main. « Au Tigerpalast, nous assurons quotidiennement jusqu'à 400 repas et 70 de plus dans le restaurant gastronomique. Ce fut une période très particulière », précise-t-il. Ces neuf années passées à Francfort lui apportèrent l'attention des médias ; GaultMillau Allemagne l'a élu « Révélation de l'année » et sa cuisine lui a rapporté 18 points GaultMillau ainsi qu'une étoile Michelin. La maison d'édition du quotidien Süddeutsche Zeitung lui a consacré un exemplaire de sa série « Bibliothèque des cuisiniers » dédié à son travail au « Tigerpalast » de



Francfort. Son parcours l'a ensuite conduit en Suisse, à l'hôtel Paradies de Ftan où il a succédé à Eduard Hitzberger et Boris Benecke. A Ftan, Göschel a développé une cuisine individuelle, une interprétation moderne de la gastronomie de la Basse Engadine fondée sur des produits régionaux dont la base réside dans le contact qu'il a pu entretenir avec les producteurs et fournisseurs de la région. Son travail a été récompensé avec 18 points GaultMillau et une étoile Michelin. En 2014, il a quitté les Grisons pour retourner en Allemagne, pour 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.

((Martin Göschel))

Martin Göschel (46 ans) 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.

Il a un fils avec sa compagne.

((L'hôtel The Alpina Gstaad))

Cet hôtel, doté de 56 chambres et suites, se trouve un peu au-dessus du charmant centre du village de Gstaad, sur un grand terrain-parc de 20'000 m². Il a été inauguré en décembre 2012 et a déjà reçu de nombreux prix. Notamment avec le GALA SPA AWARD en tant que «Meilleur Luxury Hotel City/Resort», le prix du «Handelszeitung» en tant que meilleur «Ski-Spa de Luxe à plus de 1000 mètres d'altitude», le Prix Bienvenu et le TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017, il figure au 1^{er} rang du classement des hôtels de luxe et Top de Suisse. L'établissement est en outre mentionné dans les listes des meilleurs hôtels de magazines renommés, comme dans le classement des hôtels du «SonntagsZeitung», parmi les 100 meilleurs hôtels du monde par «Travel + Leisure» et sur la «Condé Nast Gold List».

La propriété englobe 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 dans le guide Michelin), Swiss Stübli ainsi que le restaurant gourmet 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.



Photos en qualité d'impression de Martin Göschel et du « The Alpina Gstaad » :

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

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

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

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

Pour tout renseignement et réservations

The Alpina Gstaad

Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad

Tél. +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch

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

www.estherbeck.ch