



THE ALPINA
GSTAAD

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Tetsujiro Ogata est le nouveau chef du restaurant Megu



Gstaad, courant décembre 2019. **Tetsujiro Ogata (40 ans), grande toque japonaise, s'installe à Gstaad. Depuis cette saison, Ogata est aux fourneaux du restaurant Megu du boutique hôtel The Alpina Gstaad, le restaurant asiatique le mieux noté de Suisse. Tetsujiro Ogata a travaillé dans les établissements les plus renommés du globe, sa dernière escale était l'Arabie Saoudite. Le Japonais est réputé pour son interprétation moderne de la cuisine nippone traditionnelle.**

Le nouveau chef du restaurant Megu, Tetsujiro Ogata, a pris, ces dernières années, les commandes dans les cuisines de différents restaurants réputés du monde entier, de Bahreïn (restaurant Bushido, hôtel Ritz-Carlton) à la Nouvelle-Zélande (Soto Japanese Garden Restaurant), en passant par l'Indonésie (hôtel MULIA, Bali). Avant d'arriver à Gstaad, Ogata travaillait en Arabie Saoudite.

Il ne s'agit pas de la première halte helvétique de Tetsujiro Ogata, qui, entre 2014 et 2017, a tout d'abord travaillé à Zurich, avant de prendre le poste d'Executive Chef dans l'établissement de luxe Le Mirador Resort & Spa à Vevey.

Il apprécie fort le pays et ses habitants, a-t-il révélé lors d'un entretien personnel. «La Suisse dispose d'une nature abondante, et ses habitants sont très sympathiques», a déclaré Tetsujiro Ogata. Et d'ajouter: «Mon but, avec le Megu, est non seulement de conserver, mais aussi de surpasser les standards de qualité élevés que j'ai peaufiné lors de mes haltes professionnelles internationales.»

Né à Fukuoka, au Japon, Tetsujiro Ogata apprend les bases de son art au Tsuji Culinary Institute d'Osaka et étudie tant la cuisine japonaise, chinoise et occidentale que les bases du management de cuisine. Dans le cadre de son activité au restaurant Bushido de l'hôtel Ritz-Carlton de Bahreïn, le restaurant décroche les prix de «Best Business Lunch» (TimeOut Awards 2010, Bahreïn) et de «Best Japanese Restaurant» (Fact Awards, 2010, Bahreïn).

Tetsujiro Ogata est réputé pour son interprétation innovante de plats japonais traditionnels, pour lesquels le recours à des produits locaux et de saison joue un rôle essentiel. «Je considère une escale au Megu comme une expérience globale qui s'articule autour de compositions insolites en matière de goût et d'aspect», explique le chef. «Nous présentons aux convives une nouvelle saveur du Japon avec des associations d'arômes et d'ingrédients qu'il n'a encore jamais vues, comme le fromage de la région.»

«Nous sommes heureux d'accueillir Tetsujiro Ogata à The Alpina Gstaad en qualité de chef du Megu», a déclaré Tim Weiland, directeur général de l'établissement. «Grâce à lui, nous comptons désormais dans nos rangs une toque qui reste fidèle à ses racines, mais qui maîtrise aussi les développements et les standards des cuisines internationales. Fort de son expertise et de son expérience, il sera à même de pérenniser la philosophie du Megu et d'enrichir la cuisine à la fois moderne et innovante du restaurant par les influences les plus diverses.»



Au sujet du restaurant Megu

En aménageant le restaurant, le designer Noé Duchaufour-Lawrance s'est inspiré des temples de Kyoto ainsi que des maisons japonaises traditionnelles. Kimonos anciens, bois de pinacées alpins, paravents en bois et accents rouge vermillon apportent au lieu un flair tout asiatique. Par ailleurs, le Megu propose la plus grande sélection de sakés de Suisse.

L'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel équipé de 56 chambres et suites, implanté dans un vaste parc de 20 000 m², surplombe le charmant village de Gstaad. L'offre bien-être de l'hôtel est garante de détente à l'état pur grâce, entre autres, à l'unique spa Six Senses de Suisse qui dispose de 12 salles de soins, d'une grotte de sel de l'Himalaya, d'un hammam ainsi que d'une piscine intérieure et d'un bassin extérieur avec jacuzzi.

Inauguré en décembre 2012, l'hôtel The Alpina Gstaad a déjà décroché moult prix, entre autres le Prix Bienvenu de Suisse Tourisme et d'American Express. GaultMillau a attribué à The Alpina Gstaad le titre d'«Hôtel de l'année 2013», sachant que le magazine économique BILANZ l'a nommé «Meilleur hôtel de vacances 2017» et la NZZ am Sonntag l'a hissé, en 2017 et en 2018, à la tête de son classement hôtelier. L'établissement figure par ailleurs dans les classements des publications les plus renommées comme Travel + Leisure (parmi les 100 meilleurs hôtels du globe) et Condé Nast Hotel Worldwide. D'après le Forbes Travel Guide 2019, les chambres et suites de The Alpina Gstaad comptent parmi les plus belles du monde.

Sur le plan culinaire, les restaurants Sommet (18 points GaultMillau, une étoile Michelin), Swiss Stübli et Megu (16 points GaultMillau, une étoile Michelin) attendent de ravir les papilles de leurs hôtes.

L'hôtel The Alpina Gstaad est membre de la Legend Collection par «Preferred Hotels & Resorts», du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels. Par ailleurs, «The Alpina Gstaad» est chaque année certifié par EarthCheck pour son engagement en faveur du développement durable.

www.thealpinagstaad.ch

CONTACT MÉDIA

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zurich

Barbara Ryter Téléphone +41 (0)43 501 33 00 E--mail barbara.ryter@contcept.ch

www.contcept.ch