

## Un hiver gourmet à l'hôtel The Alpina Gstaad



Gstaad, courant janvier 2020. **La neige crisse à l'extérieur, tandis qu'à l'intérieur, les délices gastronomiques de Sardaigne invitent au festin: Maurizio Locatelli, Executive Chef de l'hôtel sarde de luxe Cala di Volpe, et son équipe sont les invités, en février, de l'hôtel The Alpina Gstaad. Et sur les hauteurs aussi, sur l'Eggl, The Alpina Gstaad est garant de saveurs de haut niveau. Le chef Martin Göschel et sa brigade ont composé, pour le Gstaad Gourmet Mobil, un menu gastronomique exclusif inspiré des plats servis aux restaurants de The Alpina Gstaad. Le 15 février, ces créations se dégusteront au sommet de l'Eggl.**

Plages de rêve, mer turquoise et plaisirs gastronomiques: la Sardaigne compte parmi les destinations européennes privilégiées des épicuriens. Et c'est au cœur de l'île mondaine, à Porto Cervo, que se dresse l'hôtel de luxe Cala di Volpe.

Maurizio Locatelli, chef des cuisines de l'établissement, et son équipe arrivent à Gstaad pour une semaine, faisant souffler une brise méditerranéenne sur les hauteurs, au restaurant gastronomique Sommet (18 points GaultMillau, une étoile Michelin). «Nous allons étoffer l'offre du restaurant en proposant une carte de spécialités. Les hôtes s'embarqueront avec nous dans un voyage à travers la Méditerranée, qui se concentrera sur les excellents ingrédients et plats de l'île réputée pour sa longévité», explique Maurizio Locatelli.

Aux côtés de Martin Göschel, chef du The Alpina Gstaad, et de son équipe, la délégation du Cala di Volpe concoctera, *du 1<sup>er</sup> au 8 février*, des délices culinaires méridionaux, parfaits pour se réchauffer après une journée dans la neige.

Figurent au menu, qui propulsera les convives en Sardaigne, des plats tels que poulpe en daube au balsamique sur un lit de légumes avec pain maison (*Polpo stufato all'aceto antico e verdure con pane*

*casereccio*), filet de dorade en croûte d'amandes et de courgettes aux câpres et au citron (*Bianco di orata in crosta di zucchine mandorlate ai capperi e limone*) ou parfait au myrte avec éclats de chocolat noir et sa sauce aux amandes (*Semifreddo al mirto con gocce di cioccolato e salsa alle mandorle*).



*Photo (Copyright by Cala di Volpe): Maurizio Locatelli, Executive Chef*

### **Les ambassadeurs de la gastronomie, de la Sardaigne aux quatre coins du monde**

Les toques de l'hôtel Cala di Volpe sont accueillies depuis 2010 dans des établissements exclusifs du monde entier, où ils présentent leurs spécialités culinaires inoubliables. Les ambassadeurs transalpins de la haute gastronomie ont déjà fait halte à Londres, Miami, Palm Beach, les Bahamas, Courchevel, Nice, Doha, Abou Dhabi, le Caire, Riyad, Moscou, Bakou, Almaty et Kiev.

### **Cuisine de haut niveau sur les sommets**

Jusqu'au 15 mars, le Gstaad Gourmet Mobil prend ses quartiers sur l'Eggli. Il est ouvert tous les jours de 10h00 à env. 16h30. Martin Göschel, chef des cuisines du The Alpina Gstaad, et son équipe ont composé, pour cet emplacement pop-up exclusif, un menu gourmet proposé jusqu'au 15 février. L'idée à l'origine des créations: composer un menu ad hoc à partir des classiques des meilleurs restaurants de l'établissement – le Sommet, le restaurant japonais Megu, le Swiss Stübli et l'Alpina Lounge & Bar – pour présenter sur l'Eggli un condensé de la cuisine du The Alpina Gstaad.

L'offre est variée: raviolis aux langoustines (signature), California Sushi-Roll moderne et croustillant avec dip gingembre & chipotle, pain de campagne avec tartare de bœuf et truffe du Périgord, frites à l'huile de truffe et parmesan et, enfin, burger de pulled-jackfruit et chili fermenté. Le tout est complété d'une douceur, un petit pain au chocolat Choba Choba, produit par le jeune entrepreneur suisse éponyme. Les cacaoculteurs péruviens détiennent des participations dans l'entreprise. De plus, les résidents de l'hôtel reçoivent du chocolat en cadeau de bienvenue. Les prix des plats servis par le Gourmet Mobil oscillent entre CHF 5.- et CHF 32.-. Par ailleurs, les menus extravagants peuvent être dégustés dans l'atmosphère typique d'un restaurant de montagne. Enfin, un DJ se charge du divertissement musical approprié sur le Gourmet Mobil.

Horaires d'ouverture: de 10h00 jusqu'au départ de la dernière télécabine.

## **TASTE OF SARDINIA BY CALA DI VOLPE, COSTA SMERALDA**

TASTE of SARDINIA by Cala di Volpe sert, désormais sur les tables au-delà des frontières italiennes, le savoir-faire et les expériences glanées de la cuisine ainsi que du service de haut niveau, qui nous valent, aux hôtels Marriott de la Costa Smeralda, une grande reconnaissance.

Le projet, né de l'envie de satisfaire les désirs de nos clients exclusifs, a su convaincre par ses saveurs à la fois rares et uniques, propulsant l'équipe des cuisines de l'hôtel en tournée à travers le monde.

Cette expérience a rapidement rencontré un écho favorable, soulevant, hors des frontières italiennes aussi, la demande en arts culinaires raffinés «made by Cala di Volpe», avec ses ingrédients triés sur le volet.

Maurizio Locatelli, Executive Chef et lauréat du prix Marriott d'excellence culinaire en 2016, s'embarque chaque année, avec le chef du restaurant Mario Lutzoni et sa brigade, dans une aventure mondiale faisant halte dans des destinations de luxe majeures.

Depuis 2010, les ambassadeurs de Cala di Volpe organisent, avec succès, des événements privés à Moscou, San Francisco, New York, Nice, Miami et Palm Beach, spécialement conçus pour répondre aux attentes des clients sur place, sans compter qu'ils ont également participé à des projets pop-up à Londres, Courchevel, Doha, Riyad, Kiev, Bakou et Almaty.

Nous nous sommes fixé pour mission d'insuffler à la cuisine internationale le style de vie sarde authentique, de même que sa culture et ses valeurs.

## **L'hôtel The Alpina Gstaad**

L'hôtel équipé de 56 chambres et suites, implanté dans un vaste parc de 20 000 m<sup>2</sup>, 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. Le journal Handelszeitung l'a propulsé au deuxième rang de son classement des spas 2020.

Inauguré en décembre 2012, l'hôtel The Alpina Gstaad s'est depuis vu décerner de nombreux prix dont le Prix Bienvenu remis par Suisse Tourisme et American Express. Plus récemment, il est devenu l'un des premiers hôtels suisses à recevoir la distinction "OutNow". D'après le Forbes Travel Guide 2019, les chambres et suites de The Alpina Gstaad comptent parmi les plus belles du monde. Le magazine économique BILANZ l'a élu «Meilleur hôtel de vacances 2017», le journal NZZ am Sonntag l'a hissé, en 2017 et en 2018, à la tête de son classement hôtelier et le Gault&Millau a attribué à l'hôtel The Alpina Gstaad le titre d'«Hôtel de l'année 2013». L'établissement figure par ailleurs dans les classements de publications renommées telles que Travel + Leisure (parmi les 100 meilleurs hôtels du globe) et Condé Nast Hotel Worldwide.

Sur le plan culinaire, les restaurants Sommet (18 points Gault&Millau, une étoile Michelin), Swiss Stübli et le restaurant japonais Megu (16 points Gault&Millau, 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](http://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](mailto:barbara.ryter@contcept.ch)

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