



THE ALPINA
GSTAAD

Faites l'expérience du Harry's Bar à l'Alpina Gstaad



Gstaad, février 2020. **Dehors il fait un froid glacial. Dedans, spécialités italiennes et discussions passionnantes réchauffent le cœur et l'esprit : le Harry's Bar, situé au quartier Mayfair à Londres, est invité à Gstaad pour une courte période. Luciano, Gonzalo et leur équipe apportent la magie de l'un des plus grands clubs privés au monde au restaurant Sommet de l'Alpina Gstaad. Du 15 au 23 février, les convives pourront y déguster des délices de la cuisine italienne.**

Gastronomie italienne, Bellinis et service d'exception : Le Harry's Bar du Mayfair, à Londres, est l'un des plus importants clubs privés au monde. Il fête ses 40 années d'existence à l'Alpina Gstaad. À l'occasion de cet anniversaire, les convives peuvent déguster les spécialités italiennes les plus raffinées au restaurant Sommet (18 points GaultMillau, une étoile Michelin). Au menu, des plats qui transportent dans l'univers exclusif d'un club privé, le temps d'un repas : carpaccio de bœuf traditionnel (*Carpaccio di manzo tradizionale*), risotto brun et truffe noire de Norcia (*Risotto al fondo bruno e tartufo nero di Norcia*) ou sole meunière, servie avec une sauce tartare (*Sogliola alla mugnaia, servito con salsa tartare*). Enfin, les invités peuvent se laisser tenter par des délices sucrés tels que le Tiramisù ou la Granita. Les entrées sont proposées à partir de CHF 38.-, les plats principaux à partir de CHF 85.-. Une offre spéciale pour deux personnes est disponible à partir de 240 CHF.

Inscriptions et réservations par mail restaurant@thealpinagstaad.ch ou par téléphone au +41 33 888 9866.



THE HARRY'S BAR

Le Harry's Bar est un restaurant privé, réservé aux membres, avec une touche d'élégance italienne très classique. Il est réputé pour sa nourriture et ses boissons exceptionnelles et son atmosphère iconique : les lustres vénitiens et les tissus Fortuny, la verrerie de Murano et le parquet en bois poli créent une ambiance de luxe décontractée, parachevée par un service expert et attentif. Le menu, qui met l'accent sur la gastronomie du Nord de l'Italie, ravit les membres depuis 40 ans avec des ingrédients d'exception comme la truffe d'Alba ou le jambon fumé de Parme. Un grand soin est apporté à la préparation des plats. Le Harry's Bar place les liens sociaux et le temps passé avec les amis au premier plan, les affaires y sont secondaires. Les employés font preuve d'attention et de dévouement pour permettre aux convives de passer un moment exceptionnel.

26 South Audley Street, London W1K 2PD
+44 (0) 20 7408 0844
www.harrysbar.co.uk

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. Le journal Handelszeitung l'a propulsé au deuxième rang de son classement des spas 2020.

Depuis son inauguration, l'hôtel The Alpina Gstaad s'est vu décerner de nombreux prix dont le Prix Bienvenu remis par Suisse Tourisme et American Express. En 2020, il a reçu le prix Forbes Travel Guide Star Award et a pris la deuxième place du classement Spa de la Handelszeitung. Depuis 2020, il est l'un des premiers hôtels suisses à s'être vu décerner le prix "OutNow". Selon le guide de voyage Forbes 2019, les chambres et suites de The Alpina

Gstaad sont 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 au 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 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 PRESSE

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

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

www.contcept.ch