

Après les pâtes « zéro déchet », The Alpina Gstaad présente la pizza « zéro déchet »



Gstaad, janvier 2021. **Après avoir créé il y a près d'un an les pâtes « zéro déchet », The Alpina Gstaad propose dorénavant la pizza « zéro déchet », élaborée par le chef Martin Göschel et son équipe à partir d'aliments « revalorisés ». Une grande partie des bénéfices générés grâce à cette belle initiative sera reversée par The Alpina Gstaad à l'association Smiling Gecko.**

En février 2020, The Alpina Gstaad présentait les pâtes innovantes « zéro déchet ». Cette création est née de la volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire et s'inscrit dans le cadre des pratiques de consommation responsable de l'hôtel. En ce début d'année, le chef Martin Göschel et son équipe de The Alpina Gstaad ajoutent la pizza « zéro déchet » à ce concept. Comme pour les pâtes, Göschel utilise de la farine produite à partir des restes de pain du buffet du petit déjeuner.

Des ingrédients simples, une production élaborée

L'idée d'une pizza « zéro déchet » n'est pas nouvelle. « Avec mon équipe, nous travaillions depuis longtemps sur une recette de levain et de pâte à pizza. Dans notre réflexion, nous avons pensé à notre farine issue du pain, qui provient justement de pains au levain. Nous avons donc créé une pâte à pizza délicieuse, au goût légèrement acidulé », explique le chef Martin Göschel. Bien qu'on puisse penser, en regardant les ingrédients, qu'il s'agit d'une simple pâte levée, sa préparation est exigeante. Il est essentiel d'utiliser les farines spéciales et les ingrédients de base et de respecter scrupuleusement les temps de pétrissage et de repos.

Se régaler pour une bonne cause

Proposée au prix de CHF 250, la pizza « zéro déchet » est certes un régal coûteux, mais elle sert une bonne cause puisque The Alpina Gstaad fait don d'environ CHF 200 par pizza à l'association Smiling Gecko. Avec son association Smiling Gecko, le photographe suisse Hannes Schmid fait sortir des familles cambodgiennes des bidonvilles et leur offre de nouvelles perspectives. L'association gère un ensemble de projets regroupant agriculture, élevage et formation, une université et un hôtel, le Farmhouse Gecko à Phnom Penh, au Cambodge. Les jeunes talents peuvent y apprendre à cuisiner, entre autres choses. « Après une première rencontre avec Hannes Schmid, sa passion et son dévouement pour la cause humanitaire au Cambodge étaient palpables. C'est un honneur pour The Alpina Gstaad de pouvoir contribuer à la mission de Smiling Gecko », déclare Tim Weiland, directeur de The Alpina Gstaad.

Recette de la pizza « zéro déchet »

Ingrédients:

- 1,5 kg de farine type 65 / teneur en protéines d'au moins 12 %.
- 1,2 kg de pain rassis râpé
- 7 dl de babeurre
- 1,5 l d'eau froide
- 60 g de levure fraîche
- 90 g de sel
- 5 cl d'huile d'olive
- 80 g de sucre brun

1. Mettre la farine, le pain rassis râpé, le sucre et la levure dans une machine à pétrir.
2. Ajouter l'eau (à température ambiante), le babeurre et enfin le sel.
3. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte épaisse.
4. Placer sur une assiette huilée, couvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure.
5. Étaler à la taille souhaitée
6. Étaler de la crème de truffe sur la pâte
7. Faire cuire pendant environ 5 minutes dans un four préchauffé à 300 °C.
8. Garnir la pizza avec des truffes du Périgord et des oignons nouveaux. Bon appétit !

Interview du Chef Martin Göschel, le seul Chef du canton de Berne à avoir obtenu 18 points au Gault&Millau 2021



« La pizza zéro déchet est exquise. À goûter absolument ! »

Après les pâtes « zéro déchet » vous avez créé la pizza « zéro déchet ». Comment vous est venue l'idée ?

Avec mon équipe, nous travaillions depuis longtemps sur une recette de levain et de pâte à pizza. Dans notre réflexion, nous avons pensé à notre farine issue du pain, qui provient de pains au levain. Nous avons ainsi créé une pâte à pizza délicieuse, au goût légèrement acidulé.

Est-ce que la recette est facile à réaliser ?

On pourrait croire qu'il s'agit d'une simple pâte levée. Mélanger les ingrédients rapidement, laisser reposer puis mettre au four. D'une part, il faut utiliser les bonnes farines et les bons ingrédients de base. D'autre part, il est essentiel de respecter des temps de pétrissage et de repos exacts.

Comment est le goût de cette pizza ?

Elle est exquise, il faut absolument la goûter !

Qu'en disent vos clients ?

Les avis sont positifs sur toute la ligne ! Notamment car il s'agit d'une « bonne cause », puisqu'une grande partie du prix de la pizza est reversée à Smiling Gecko.

Comment est née l'idée de travailler avec Smiling Gecko ?

Je connais Hannes Schmid et l'action humanitaire de Smiling Gecko au Cambodge depuis deux bonnes années maintenant. Je suis très impressionné par son projet écologique et durable, qui regroupe des activités diverses sur un seul site.

À propos de Smiling Gecko en Suisse

Smiling Gecko Switzerland (SGS) est une association à but non lucratif de droit suisse, fondée en 2012, dont l'action vise à soutenir des populations défavorisées au Cambodge par une aide directe, matérielle et financière, au moyen de projets durables, écologiquement et économiquement adaptés. Smiling Gecko, en tant qu'organisation non gouvernementale, s'est fixé comme objectif de réaliser divers projets d'aide au développement. Il s'agit notamment de soutenir des projets caritatifs pour les enfants, les familles et les villages par des campagnes et/ou des ressources financières, d'agir en tant que médiateur pour assurer

le contact entre les projets concernés et les donateurs potentiels, afin que les fonds donnés soient utilisés selon la volonté des donateurs et de fournir les informations pertinentes en retour. Dans le même temps, la SGS entretient un réseau incluant les institutions suisses qui soutiennent les projets financièrement, à travers leur savoir-faire spécifique et/ou en assumant des tâches de planification, de conception, de formation, de coordination et de suivi en Suisse et au Cambodge.

www.smilinggecko.ch

www.farmhouse-smilinggecko.com

À propos de l'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel, équipé de 56 chambres et suites, surplombe le charmant centre-ville de Gstaad, dans l'Oberland bernois, au sein d'un vaste parc de 20 000 m². 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 ouverture en décembre 2012, l'hôtel The Alpina Gstaad s'est vu décerner de nombreux prix dont le Prix Bienvenu remis par Suisse Tourisme et American Express. 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 au 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 lui a attribué 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. La publication Handelszeitung a décerné à l'hôtel la première place dans son classement des meilleurs Spas 2021t

The Alpina Gstaad est membre de la collection Legend des «Preferred Hotels & Resorts», du réseau exclusif Virtuoso et de l'association Swiss Deluxe Hotels. De plus, chaque année, The Alpina Gstaad est certifié par EarthCheck pour ses engagements en matière de développement durable.

www.thealpinagstaad.ch

CONTACT MÉDIAS

Contcept Communication GmbH Rue du Liseron 7 - 1006 Lausanne

Christelle Roth Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail christelle.roth@contcept.ch

www.contcept.ch