



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

The Alpina Gstaad : ouverture de la saison hivernale sous le signe de la gastronomie et du bien-être



Gstaad, novembre 2022. Le 9 décembre 2022, The Alpina Gstaad ouvrira ses portes pour la saison hivernale. L'hôtel inaugurerà son nouveau bar à whisky japonais, une sélection soignée de ce précieux breuvage nippon. L'Alpina Food Truck proposera cet hiver des plats zéro déchet créés par le Chef exécutif Martin Göschel, qui pourront être dégustés au pied des pistes. Les clients pourront également se régaler d'exquis desserts concoctés par le Pâtissier de l'année 2023.

Dans quelques semaines, la saison hivernale débutera à l'hôtel The Alpina Gstaad. De belles nouveautés attendent les clients de l'hôtel cinq étoiles supérieur, réputé pour son luxe responsable et discret.



THE ALPINA
GSTAAD

Japanese Whisky Bar

Le nouveau bar japonais offre un choix de bouteilles de whisky soigneusement sélectionnées parmi les plus prestigieuses au monde, dont certaines sont si rares qu'elles ne peuvent être dégustées ailleurs en Suisse. Les amateurs pourront savourer leur breuvage dans l'élégant petit cocon, extension du restaurant Megu.



Le nouveau Whisky Bar propose une sélection de bouteilles de whisky rares



THE ALPINA GSTAAD

Pâtissier de l'année 2023

Le Chef pâtissier peut se féliciter d'une distinction prestigieuse : Othmane Khoris a récemment été nommé Pâtissier de l'année 2023 par le GaultMillau suisse pour "son esprit d'innovation et ses créations saisonnières utilisant les sucres les plus naturels possibles", selon le jury. Othmane Khoris est en charge des desserts dans tous les restaurants de l'hôtel.

Petit-déjeuner ouvert aux non-résidents de l'hôtel

Le restaurant gastronomique, renommé "Sommet by Martin Göschel", sert une cuisine étoilée le soir et un petit-déjeuner raffiné le matin. Le buffet le plus complet du Saanenland est composé des classiques délices salés et sucrés, de pains maison, de produits locaux mais également de ramens asiatiques et de gyozas. Le petit-déjeuner The Alpina Gstaad est désormais également ouvert aux clients qui ne résident pas à l'hôtel.

Food Truck Alpina Gourmet sur les pistes

Le Chef exécutif Martin Göschel est constamment à la recherche de solutions créatives pour utiliser la nourriture excédentaire des cuisines de l'hôtel. Plusieurs plats zéro déchet figurent ainsi au menu de l'Alpina Food Truck. On peut y déguster entre autres des empanadas confectionnés à partir de restes de pain de seigle et garnis d'effiloché de bœuf ou de curry aux légumes non utilisés, ou encore une salade de pâtes zéro déchet à la Crudaiola. Côté sucré, le banana bread et le cheesecake sont tous deux réalisés avec les fruits restants des cuisines de l'Alpina Gstaad.

Itinéraire : après la montée à l'Eggli avec la télécabine Porsche Design, un télésiège mène au Vorderen Eggli, où se trouve le Food Truck Alpina Gourmet.





THE ALPINA GSTAAD

Le Food Truck Alpina Gourmet sera présent du 17 décembre 2022 au 12 mars 2023 au niveau du Vorderen Egli.

Zéro déchet pour la bonne cause : PASTA DI PANE

Le chef Martin Göschel est reconnu pour ses plats zéro déchet. Désormais, les clients de l'hôtel ne sont plus les seuls à pouvoir déguster ses créations. Il a en effet créé une recette de pâtes sèches pour la fondation Töpferhaus à Aarau, en collaboration avec la boulangerie Jaisli : la PASTA di PANE. Cette création est composée de semoule de blé dur suisse ou de farine d'épeautre et de restes de pain. Le pain séché, finement moulu, confère aux pâtes un léger goût toasté. Les pâtes peuvent être commandées sur www.toepferhaus.ch. La fondation soutient les personnes souffrant d'un handicap psychique.



Les pâtes zéro déchet PASTA DI PANE de Martin Göschel et la boulangerie Jaisli

Certification EarthCheck Gold

The Alpina Gstaad s'engage rigoureusement depuis de nombreuses années en faveur de la durabilité et d'une gestion responsable des ressources, même au sein d'un hôtel de luxe. En 2022, l'hôtel cinq étoiles a été la première et la seule entreprise de Suisse à obtenir la certification Gold d'EarthCheck pour sa politique dans le domaine du développement durable.

Bien-être au Six Senses Spa et Sleep Suite

Le bien-être holistique constitue la philosophie du Six Senses Spa. Le nouveau programme de cinq jours *Alpina Cleansing Program* comprend détox, peelings, drainage lymphatique, massages relaxants ou encore yoga. Il a été conçu pour apporter calme et purification au



THE ALPINA GSTAAD

corps et à l'esprit. La retraite de guérison tibétaine de trois jours, très prisée des clients, se concentre sur l'élimination du stress par la méditation, le yoga et les soins au spa.

La nouvelle Alpina Sleep Suite, dédiée au sommeil réparateur, est unique en son genre : les hôtes dorment sur un système de literie innovant et sont guidés vers le sommeil par les thérapeutes du Six Senses Spa et les menus spécialement créés par Martin Göschel.



Vous trouverez des visuels sous ce [lien](#).

À propos de l'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel, équipé de 56 chambres et suites, surplombe le charmant village 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, entre autres grâce à l'unique Six Senses Spa de Suisse qui dispose de 12 salles de soins, d'une grotte de sel de l'Himalaya, d'un hammam, d'une piscine intérieure et d'un bassin extérieur avec jacuzzi. Le journal Handelszeitung l'a propulsé au premier rang de son classement des Spas 2021.

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. Dans le Falstaff Hotel Guide 2022, l'hôtel se classe à la première place en obtenant la note maximale de 100 points. Dans le classement BILANZ des hôtels 2022 et 2021, l'hôtel occupe la première place dans la catégorie "Meilleurs hôtels de vacances". Cette année, Benjamin



THE ALPINA

GSTAAD

Blatter a également été élu "Concierger de l'année 2022". La SonntagsZeitung et Le Matin Dimanche placent l'hôtel à la 10e place des meilleurs hôtels de vacances suisses 2022 et le qualifient de "Mélange subtil de style alpin et de charme international". Dans le classement des hôtels 2021 du magazine Bilanz, l'hôtel a occupé la 1ère place dans la catégorie « Meilleurs hôtels de vacances » et le journal Handelszeitung l'a placé en 1ère position des meilleurs hôtels de bien-être dans son classement des meilleurs Spas 2021. Le magazine NZZ am Sonntag a attribué la première place dans la catégorie des hôtels 5* « Schön und gut » à l'Alpina Gstaad en 2021. Depuis 2019, 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, 1 étoile Michelin), Swiss Stübli et le restaurant japonais Megu attendent de ravir les papilles de leurs hôtes. Le Gault&Millau 2022 classe deux fois l'Alpina Gstaad dans le top 10 du classement des meilleures expériences culinaires en plein air et en tant qu'hôtel proposant du miel issu de ses propres ruches. L'édition 2023 du même guide a désigné Othmane Khoris, le Chef Pâtissier de l'hôtel, Pâtissier de l'année.

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. En 2022, l'hôtel est la première entreprise suisse à obtenir la certification or.

www.thealpinagstaad.ch

Instagram: @thealpinagstaad

CONTACT MÉDIAS

Contcept Communication GmbH | Rue Enning 1 | 1003 Lausanne

Christelle Roth | Tel +41 (0)43 501 33 00 | E-Mail

christelle.roth@concept.ch

www.concept.ch