



THE ALPINA  
GSTAAD

Communiqué de presse

## **The Alpina Gstaad annonce un changement de direction et dévoile ses nouveautés pour la saison hivernale**

**L'hôtel propose deux nouvelles résidences exclusives et une gastronomie faisant la part belle aux produits suisses**



*Gstaad, décembre 2023.* L'hôtel 5\* supérieur The Alpina Gstaad, qui vient d'annoncer un changement au sein de sa direction effectif au 1er mars 2024, ouvrira ses portes pour la saison hivernale le 8 décembre 2023. Parmi les nouveautés, deux résidences exclusives offrant aux hôtes un espace intimiste, ainsi que de nouvelles envolées gastronomiques concoctées par le Chef exécutif Martin Göschel, qui reflètent la diversité et la qualité des produits suisses. Les hôtes retrouveront ses créations culinaires au restaurant Sommet by Martin Göschel, mais aussi sur les pistes, grâce à The Offcut Food Truck. Le Six Senses Spa offre un écrin de bien-être où les hôtes pourront récupérer de leur longue journée dans la neige et optimiser leur santé à travers l'offre de biohacking.



## THE ALPINA GSTAAD

Paysages magiques et sommets enneigés, telles sont les promesses de la saison d'hiver à venir. L'hôtel 5\* supérieur The Alpina Gstaad, quant à lui, fixe de nouvelles références en matière d'hospitalité et de plaisir. En effet, l'établissement propose désormais de nouvelles résidences privées spacieuses, ainsi que des envolées culinaires de haut niveau s'inscrivant dans un concept durable.

### **Changement à la direction générale**

Le conseil d'administration a nommé Nadine Friedli au poste de General Manager de l'hôtel The Alpina Gstaad, effectif dès le 1er mars 2024. Elle prendra la relève de Tim Weiland, qui deviendra membre du conseil d'administration.

Le conseil d'administration mise sur une succession en interne, puisque Nadine Friedli occupe le poste de directrice adjointe de The Alpina Gstaad depuis 2021 et était auparavant directrice des finances et de l'administration de l'hôtel depuis 2019. Nadine Friedli dispose d'une riche expérience dans l'hôtellerie cinq étoiles et la finance, notamment auprès du Grand Bellevue Gstaad et du Park Gstaad. Sa nomination reflète un choix stratégique et souligne l'importance d'assurer une transition harmonieuse, donnant la priorité à la continuité.

Originaire du canton de Berne, Nadine Friedli est titulaire d'un diplôme fédéral en hôtellerie-restauration HF, d'un Bachelor of Arts in Business Administration et prépare actuellement un EMBA en marketing management à l'université de Berne.





## THE ALPINA GSTAAD

### **Résidences privées pour une retraite intimiste**

Exclusivité et discrétion, tels sont les atouts des deux nouvelles résidences privées, en particulier pour les hôtes voyageant en groupes ou les familles nombreuses. Séparées du reste de l'hôtel, elles disposent chacune d'une entrée individuelle ainsi que d'un accès discret aux infrastructures de l'hôtel pendant la saison. Chaque résidence s'accompagne, si désiré, de l'option service complet. L'offre comprend également un service de conciergerie 24h/24 et 7 jours sur 7 ainsi que le service de navette sur place. En outre, il est possible d'aménager, pour chaque résidence, deux studios avec salle de bain destinés au personnel.

- **The Alpina Residence**

La résidence privée de 700m<sup>2</sup> comprend cinq chambres à coucher avec salle de bain et une cuisine aux équipements des plus modernes. Huit places de stationnement privées sont à disposition dans le parking souterrain. De là, un ascenseur privé permet d'accéder directement à la résidence. L'espace extérieur peut se targuer d'une vaste terrasse avec jardin privatif orienté sud-ouest ainsi que d'un whirlpool extérieur ancré dans le paysage. Prix: de CHF 266 000 à CHF 336 000 par semaine en fonction de la saison, séjour minimal d'une semaine.

- **The Penthouse Residence**

La résidence privée de 520m<sup>2</sup> est répartie sur les deux derniers étages de l'aile ouest de l'hôtel et comprend cinq chambres à coucher avec salle de bain, une cuisine aux équipements des plus modernes et six places de stationnement privées dans le parking souterrain, d'où un ascenseur privé mène à la résidence. L'appartement de luxe est agrémenté de plusieurs balcons offrant une vue panoramique imprenable sur les Alpes bernoises. Prix: de CHF 245 000 à CHF 294 000 par semaine en fonction de la saison, séjour minimal d'une semaine.

«Nos nouvelles résidences soulignent notre ambition d'offrir un service d'excellence et un luxe incomparable», a déclaré Tim Weiland, General Manager de l'hôtel The Alpina Gstaad. Et d'ajouter: «À nos yeux, le luxe consiste également à offrir à nos hôtes à la fois un sentiment de sphère privée et de liberté, tout en mettant à leur disposition un espace garant d'intimité et de confort, avec toutes les commodités de notre établissement 5\* supérieur.»

### **Sommet by Martin Göschel: une ode aux meilleurs produits suisses**

Martin Göschel et son équipe font honneur à leurs 18 points GaultMillau et leur étoile Michelin des plus prisées. Pour ce faire, le chef exécutif du restaurant gastronomique mise sur les innovations culinaires. Aujourd'hui, il ne recourt plus qu'aux ingrédients d'origine suisse, que ce soit pour les fruits de mer, les crustacés, la viande ou les produits laitiers. Car soutenir les producteurs locaux, régionaux et nationaux s'inscrit parfaitement dans les



## THE ALPINA GSTAAD

objectifs de durabilité de l'hôtel. Ce concept permet ainsi de réduire l'impact écologique de la chaîne de livraison du restaurant et de promouvoir l'héritage culinaire de la Suisse. La cuisine gastronomique du «Sommet by Martin Göschel» propose un menu dégustation à 5, 6, 7 ou 8 plats. Option végétarienne possible.



### **Le zéro déchet devient Offcut**

The Alpina Gstaad fait la part belle au luxe responsable et attentif. Dans cet esprit, le chef Martin Göschel ne cesse jamais d'innover quand il s'agit de revaloriser avec originalité les déchets et les surplus des cuisines de l'établissement. D'ailleurs, certains de ses plats zéro déchet, rebaptisés «Offcut», sont aujourd'hui des incontournables de la carte. Aussi, les hôtes peuvent désormais commander les Alpina Offcut Pasta ou l'Alpina Offcut Pizza. À ces mets particulièrement prisés s'ajoutent de délicieuses spécialités, proposées aux clients dans les chambres telles que l'Alpina Offcut Beer, l'Alpina Offcut Snack ou encore les Alpina Offcut Gummy bears, une confiserie saine confectionnée à partir d'épluchures de légumes.

### **The Alpina Offcut Beer et un Offcut Snack à partir de drêches**

La nouvelle bière Offcut de l'établissement, brassée par la microbrasserie locale Simmentaler Brauerei, se compose des pains restants du petit-déjeuner de l'hôtel. L'ajout de pain confère à la bière un léger goût torréfié qui saura enthousiasmer les amateurs de lagers (bière blonde à fermentation basse). Dans cet esprit de réduction des déchets, l'équipe en cuisine a également créé l'Alpina Offcut Snack à partir de drêches provenant de



THE ALPINA  
GSTAAD

la même micro-brasserie. Les drêches sont un sous-produit issu de la fabrication de bière. Ces résidus solides de brassage sont riches en protéines et ont un goût délicat de noisette. L'Alpina Offcut Snack existe en différents arômes, comme framboise, chocolat ou miel Alpina.



### **The Offcut Food Truck sur les pistes**

Martin Göschel exporte sa philosophie de la gastronomie durable jusque sur les pistes de Gstaad. En effet, The Offcut Food Truck a établi ses quartiers sur le Vordere Egli pour la troisième saison d'hiver consécutive. On y sert une sélection de plats raffinés concoctés avec les surplus des cuisines de l'hôtel. Ainsi, les célèbres Offcut Casarecce (Pasta di Pane) sont confectionnées avec les restes de pain de seigle, tout comme la salade de pâtes alla Crudaiola. Côté dessert, le menu propose un banana bread à base des bananes trop mûres du petit-déjeuner ou un cheesecake savoureux réalisé avec des écorces d'orange.

Martin Göschel va encore plus loin: il propose chaque semaine un plat supplémentaire créé à partir des ingrédients restants du restaurant. Et pour toutes celles et ceux qui aiment se prélasser au soleil, le Food Truck propose cette année un espace lounge avec chaises longues.



THE ALPINA  
GSTAAD



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

*The Offcut Food Truck sera présent de la mi-décembre 2023 à la mi-mars 2024 au niveau du Vordere Eggli. Horaires d'ouverture: de 10h00 à 15h00.*

### **Bien-être au Six Senses Spa**

Un arrêt au spa représente la conclusion parfaite d'une journée riche en activités sur les pistes ou dans la neige. Fort d'une approche holistique, le Six Senses Spa luxueux, source de bien-être, accueille ses hôtes dans une atmosphère intimiste d'inspiration asiatique. L'équipe composée de thérapeutes expérimentés propose des soins haut de gamme et un programme bien-être exclusif et personnalisé qui allie pratiques ancestrales, comme le yoga et la méditation, et technologies intelligentes ultramodernes avec les nouvelles installations de biohacking.

### **Ski Performance & Recovery Biohacking Package**

Pour une expérience de ski ultime, le Six Senses Spa propose le programme exclusif Ski Performance & Recovery. Basé sur les techniques de biohacking, il aide les clients à atteindre des performances maximales sur les pistes et à récupérer plus rapidement après, grâce à des équipements de pointe. Le biohacking utilise en effet les progrès de la biologie et des sciences environnementales pour améliorer le fonctionnement du corps grâce à des interventions appelées "biohacks".



## THE ALPINA GSTAAD

Ainsi, avant de partir skier, les hôtes bénéficient d'une séance de thérapie électromagnétique stimulante et d'une session d'oxygénothérapie assurée par le système Hypermax Oxygen. Ces types de traitements aident à améliorer les performances sportives sur les pistes. Après une journée dans la neige, place à la détente: l'installation dispense des impulsions électromagnétiques relaxantes qui mettent le corps en état de repos. Ensuite, un drainage lymphatique est proposé grâce à des bottes de compression Normatec. Celui-ci améliore la circulation sanguine et favorise l'élimination des lactates. Pendant que les jambes lourdes récupèrent, les thérapeutes dorlotent les hôtes avec un massage bienfaisant de la tête. Pour finir, une séance de photobiomodulation permet de revitaliser les cellules et de réduire les inflammations.



*Programme Ski Performance & Recovery Package: disponible sur demande au prix de CHF 450.-*

La saison d'hiver à The Alpina Gstaad dure du 8 décembre 2023 au 10 mars 2024.

### **Informations complémentaires:**

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

Instagram: [@thealpinagstaad](https://www.instagram.com/thealpinagstaad)

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/luxus-six-senses-spa>

Vous trouverez des images [ici](#).



## THE ALPINA GSTAAD

### À propos de l'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel, équipé de 58 chambres, suites et résidences, surplombe le charmant village de Gstaad, dans l'Oberland bernois, au sein d'un vaste parc de 20'000 m<sup>2</sup>. L'offre bien-être de l'hôtel est garante de détente à l'état pur, entre autres grâce au Six Senses Spa qui dispose de 12 salles de soins, d'une grotte de sel de l'Himalaya, d'une piscine intérieure et d'un bassin extérieur avec jacuzzi et de plusieurs appareils de biohacking. 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". Dans l'édition 2023 de ce même classement, il occupe la deuxième place. Cette année, Benjamin Blatter a également obtenu le titre de "Concierger de l'année 2022". La SonntagsZeitung et Le Matin Dimanche placent l'hôtel à la dixième 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 by Martin Göschel (18 points Gault&Millau, 1 étoile Michelin), Swiss Stübli, Alpina Lounge & Bar 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.

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](http://www.thealpinagstaad.ch)

Instagram: [@thealpinagstaad](https://www.instagram.com/thealpinagstaad)



THE ALPINA  
GSTAAD

**Contact médias**

Contcept Communication | Rue Enning 1 | 1003 Lausanne

Christelle Roth | Tel. 076 399 18 13 | e-mail: [christelle.roth@contcept.ch](mailto:christelle.roth@contcept.ch)

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