



THE ALPINA
GSTAAD

Atelier « pâtes » avec Martin Göschel à l'Alpina Gstaad – La Soulfood à son apogée



Gstaad, février 2020. **Les pâtes sont l'un des plats les plus populaires au monde. À l'Alpina Gstaad, un atelier leur est consacré et dévoile tous leurs secrets. De plus, le chef Martin Göschel a créé des pâtes innovantes, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire : les pâtes « zéro déchet ».**

Les pâtes sont simples et rapides à préparer et leur goût est délicieux. Elles sont, sans surprise, l'un des plats les plus populaires au monde.

Faire ses propres pâtes n'est pas sorcier : tout ce dont on a besoin, c'est de la farine, des œufs, de l'eau, un peu de temps et beaucoup d'amour.

L'Alpina Gstaad propose désormais un atelier de fabrication de pâtes. Le chef Martin Göschel et son équipe montrent comment concocter un plat de pâtes de A à Z et permettent ainsi de s'évader quelques temps d'un emploi du temps surchargé et des obligations du quotidien.

L'atelier offre une expérience culinaire d'exception et apporte des connaissances qui pourront ensuite facilement être mises en pratique dans sa propre cuisine.

Les participants découvrent l'art de la fabrication des pâtes, agrémentées de différentes sauces savoureuses qui transforment chaque repas en pur moment de plaisir pour les papilles.



Martin Göschel présente également son concept novateur, les pâtes « zéro déchets », fruit de ses réflexions sur le gaspillage alimentaire et dans la lignée de l'engagement de l'hôtel pour une consommation plus durable.

L'atelier peut être réservé exclusivement sur demande (sauf en février).

Entretien avec Martin Göschel



Quel est votre rapport avec les pâtes ?

J'aime les manger sous toutes leurs formes. C'est pourquoi nous avons décidé de les faire « maison » et avons acheté deux machines haut de gamme à cet effet. Les céréales et les farines que nous utilisons proviennent en partie de la région ou d'Italie.

Comment est née l'idée des pâtes « zéro déchet » ?

Notre buffet de petit-déjeuner propose une grande variété de pains. Il en reste toujours beaucoup à la fin du service. C'est ainsi que nous avons eu l'idée des pâtes « zéro déchets ». Le pain restant est séché pendant une ou deux nuits puis transformé en farine, qui sert de base à une délicieuse pâte. Celle-ci nous permet d'obtenir des pâtes au goût complètement différent de

celui des pâtes traditionnelles. Ainsi, nous encourageons nos hôtes à réfléchir à une manière plus durable de consommer de la nourriture. Les pâtes « zéro déchets » sont comparables au recyclage.

Quels autres produits privilégiez-vous ?

J'ai beaucoup d'expérience lorsqu'il s'agit de sélectionner des produits d'exception. Je m'y consacre depuis de nombreuses années et je suis toujours à la recherche des meilleurs ingrédients pour mes créations culinaires. Avec le temps et l'expérience, on apprend ce à quoi il faut faire attention. Je travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs régionaux. En outre, mes contacts me permettent de faire la connaissance d'artisans et d'éleveurs passionnants et je peux à tout moment échanger des idées avec mes collègues.

Souhaitez-vous appliquer cette approche durable à l'ensemble de votre offre ?

Comme nous travaillons principalement avec des ingrédients frais, cela ne sera pas possible pour tous les plats, mais nous ajouterons divers éléments au fil du temps. Chaque plat exige une certaine cohérence, ce qui requiert une réelle créativité et une certaine expérience. Il s'agit d'un processus graduel, au cours duquel vous essayez de nouvelles méthodes de préparation, laissez libre cours à votre imagination et testez de nouvelles recettes pour créer un plat spécial. Cela prend du temps.

Quelles sont vos idées et suggestions « durables » pour le prochain menu ?

Un projet est en cours, qui se déroulera tout au long de l'hiver. Mon équipe et moi travaillons constamment sur de nouvelles idées et créations. Les inspirations culinaires émergent lentement, au fil du temps. J'attends avec impatience la suite de nos travaux.

Tagliatelle « zéro déchet »

Ingrédients pour les tagliatelles : 400g de farine de blé dur (type 00), 600g de pain bis séché de la veille, 3 œufs, 380g d'eau.

À l'aide d'un robot ménager, mixez le pain pour en obtenir une farine fine. Mélangez cette farine à la farine de blé dur. Dans un pétrin à pâte, mélangez au niveau 1 (le plus bas). Ajoutez progressivement l'eau et les œufs. Pétrissez pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte très friable. Puis pétrissez la pâte à la main, mettez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Abaissez la pâte à l'aide d'une machine à pâtes. Au niveau 1 (épais), tournez plusieurs fois et repliez la feuille de pâte à chaque fois. Réduisez progressivement l'épaisseur de la pâte jusqu'au niveau 5 (fin). Choisissez ensuite la largeur souhaitée et coupez la pâte pour obtenir les tagliatelles. Recouvrez-les de farine pour éviter qu'elles ne collent entre elles. Faites-les cuire immédiatement au bain-marie ou laissez-les reposer sur une plaque de cuisson jusqu'à utilisation.

Ingrédients pour la sauce : 150ml de bouillon de légumes, 6 tomates cerises, 4 feuilles de sauge, beurre, 30g de fromage des Alpes râpé.

Portez le bouillon à ébullition dans une sauteuse et faites-le réduire de moitié. Assaisonnez ensuite à votre goût avec du sel et de la noix de muscade. Ajoutez les pâtes crues à cette réduction puis portez à nouveau à ébullition jusqu'à ce que les pâtes soient juste "al dente". Ajoutez les tomates cerises coupées en deux, la sauge finement hachée, le beurre et le fromage.

Mélangez soigneusement et poêlez pendant un court moment. Placez cette préparation dans une assiette et servez avec du fromage alpin fraîchement râpé. Buon appetito !

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 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 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