



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

L'été 2015 vous attend

Cet été, l'art est à l'honneur dans l'hôtel de luxe suisse The Alpina Gstaad. Ouverture de la saison : le 5 juin 2015.

Gstaad, avril 2015. Avec une collection d'art privée à demeure et une exposition de sculptures dans ses jardins, l'hôtel est un écrin pour des expériences hors du commun. Ceux qui souhaitent échapper autrement à l'agitation du quotidien seront comblés avec les retraites holistiques. Mais la culture et l'art des saveurs ne seront pas délaissés pour autant. Le chef cuisinier de l'hôtel, Marcus G. Lindner, dévoilera ses secrets lors de cours de cuisine privés. Outre les festivals locaux – les Davidoff Saveurs et le Menuhin Festival Gstaad –, l'équipe entourant le directeur Eric Favre se promet d'enchanter tous ses hôtes, fidèle à sa devise : « dépasser les attentes » .

De l'art à « The Alpina Gstaad »

Les parties communes de l'établissement abritent une collection privée de 46 œuvres contemporaines d'artistes internationaux. Celle-ci est complétée par une exposition de sculptures présentée dans les jardins de l'hôtel conçus par l'architecte paysagiste Jean Mus. L'artiste suisse Pierre Keller (70 ans), plusieurs fois récompensé, fait office de conseiller artistique. Un vernissage officiel est prévu le dimanche 7 juin 2015. Le thème de l'art et de la sensualité sera illustré dans deux chambres rénovées expressément pour la saison d'été. Eric Favre explique à ce propos : « La vie est parfois difficile, ce n'est un secret pour personne. C'est pourquoi nous offrons de la beauté et de l'émotion au quotidien, ainsi qu'une expérience dépassant tout ce qui se fait dans les hôtels de luxe. » Voilà qui attise la curiosité.



De l'art de savourer

Le 19^e festival culinaire Davidoff Saveurs aura lieu du 26 juin au 5 juillet 2015 à Gstaad et dans plusieurs localités avoisinantes. Le chef cuisinier du « Alpina Gstaad », Marcus G. Lindner, recevra au restaurant « Sommet » le lundi 29 juin 2015 Peter Knogl, chef à l'hôtel « Les Trois Rois » de Bâle, et Jérôme Aké Béda – tous deux respectivement élus « chef de l'année 2015 » et « sommelier de l'année 2015 » par Gault et Millau.


Ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances en gastronomie pourront le faire auprès du seigneur en son domaine, Marcus G. Lindner. Il animera des ateliers privés de juin à septembre 2015. L'atelier dure deux heures et coûte 220 CHF par personne.

Profiter d'un moment savoureux sous les étoiles, c'est également possible à l'occasion d'un dîner aux chandelles pour deux personnes dans les somptueux jardins de l'établissement. Le chef Marcus G. Lindner s'occupera personnellement du couple en lui servant un menu de quatre plats accompagné d'une bouteille de Champagne. Prix pour deux personnes : 500 CHF.

L'approche holistique des « Alpina Specials »

Lancée il y a un an, la cure de montagne Detox Delight dispensée au Six Senses Spa jouit d'une belle popularité. Les principaux objectifs de ce séjour sont de cultiver et de renforcer santé et bien-être. Il inclut un programme diététique, des soins favorisant le processus de détoxification du corps et des activités en plein air. Cette cure s'étalant sur cinq nuits et six jours peut s'effectuer du 5 juin au 27 septembre 2015 au Six Senses Spa de l'hôtel The Alpina Gstaad.

Les deux thérapeutes à demeure, Angela Ferri et Antonis Sarris, sont experts en la matière, qu'il s'agisse de conseils en diététique, de reiki, de shiatsu, de gommages ou d'enveloppements détox, de massages thaïlandais ou ayurvédiques, de soins aux cristaux ou d'un équilibrage des chakras. Tous



deux suivent une approche holistique du bien-être. Des retraites spéciales sont proposées durant toute la saison d'été du 5 juin au 27 septembre 2015.

Bien vivre sa santé – et son appétit

Pour entamer sainement la journée, « The Alpina Gstaad » propose, outre son petit-déjeuner Gourmet, des plats légers issus de l'agriculture biologique, et notamment des ingrédients pour composer son propre jus détoxifiant. Tous les plats bios et sains se repèrent à l'aide d'un symbole spécifique. La table du petit-déjeuner propose même un miel alpin provenant des ruches situées dans les jardins de l'hôtel .

Pour plus de renseignements sur les retraites spa et les « Alpina Specials » :

<http://www.thealpinagstaad.ch/fr-4-alpina-specials.html>

((«The Alpina Gstaad»))

Entouré d'un parc de 20 000 m², l'hôtel de 56 chambres et suites se situe sur les hauteurs, à quelques minutes du charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il est déjà lauréat de très nombreux prix. Gault et Millau suisse l'a par exemple élu « Hôtel de l'année 2013 », le GALA SPA AWARD l'a nommé « Meilleur hôtel de luxe en ville ou station ». Un journal spécialisé l'a récemment élu meilleur « Ski-Spa de luxe à plus de 1 000 m d'altitude ». L'hôtel comprend le centre de bien-être Six Senses Spa, une grotte de sel himalayenne, un hammam, une piscine couverte et une piscine extérieure, le restaurant Sommet (18 points au Gault et Millau, 1 étoile Michelin), une stübli suisse et le restaurant MEGU (16 points au Gault et Millau). « The Alpina Gstaad » accueille en effet la première filiale du célèbre restaurant japonais gourmet en Europe occidentale. L'hôtel est membre du Preferred Hotel Group en tant que « legend hotel » et du très sélect réseau Virtuoso.

Aux rédactions : 4'290 signes, espaces compris, sans boiler plate.

Renseignements et réservations

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Suisse
Téléphone : +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Contact médias Suisse, Allemagne et Autriche

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 3095 Spiegel b. Bern / Suisse
Téléphone : +41 31 961 50 14 · Portable : +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch