



THE ALPINA

GSTAAD

Communiqué de presse

Art de vivre au cœur des Alpes bernoises : The Alpina Gstaad dévoile ses offres pour la saison estivale 2023



Gstaad, mai 2023. Niché au cœur des Alpes bernoises, l'hôtel 5 étoiles supérieur The Alpina Gstaad rouvrira ses portes le 8 juin pour la saison estivale. Celle-ci se prolongera cette année jusqu'au 1^{er} octobre, afin que les hôtes puissent profiter pleinement du bel été indien gstaadois et des nombreuses offres exclusives autour de la gastronomie et du bien-être. Les clients pourront ainsi s'initier à la cuisine zéro déchet gastronomique ou se plonger dans l'univers raffiné des whiskies japonais. Ils pourront s'offrir une véritable parenthèse de détente à travers l'une des nombreuses offres bien-être proposées par l'hôtel, dont la très appréciée « Retraite de guérison tibétaine » ou encore un séjour en Sleep Suite centré sur le sommeil réparateur. En outre, de nouvelles installations au Spa permettront aux clients de bénéficier d'un coup de pouce pour leur santé selon le principe du biohacking.

Gastronomie

- **Ateliers de cuisine zéro déchet**

The Alpina Gstaad s'engage depuis de nombreuses années en faveur de la protection des personnes et de la planète en menant des pratiques équitables et durables. La certification Gold par EarthCheck obtenue en 2020 par l'hôtel prouve que luxe et durabilité peuvent aller de pair. Cet engagement se retrouve bien entendu dans les cuisines des restaurants de l'hôtel



THE ALPINA

GSTAAD

où le Chef Exécutif, Martin Göschel, a introduit la philosophie du zéro déchet afin de limiter le gaspillage alimentaire. Plusieurs plats sont nés de cette initiative tels que les pâtes ou la pizza zéro déchet, réalisés à partir de restes de pain.

Dès cet été, Martin Göschel ouvrira les portes de ses cuisines aux hôtes de l'hôtel pour des [ateliers de cuisine Offcut](#) au cours desquels il présentera ses techniques anti-gaspillage. Il dévoilera quelques-unes de ses recettes zéro déchet créées à partir d'ingrédients qui, bien que parfaitement comestibles, finissent généralement par être jetés. Ainsi, sous ses mains expertes, les pelures d'agrumes se métamorphosent en de délicieuses confiseries douces-amères tandis que les fanes de carottes serviront à sublimer le goût d'une huile. L'atelier s'adresse aux amateurs de cuisine qui souhaitent apprendre de nouvelles techniques ou les épicuriens curieux de découvrir des pratiques durables en cuisine.

Les ateliers sont accessibles sur demande pour un maximum de 3 personnes.

Prix : CHF 200.- par personne, menu « zéro déchet » à l'Alpina Lounge & Bar inclus.

- **Menu été 2023 : local et créatif**



L'engagement de The Alpina Gstaad pour plus de durabilité en cuisine se reflète également dans le choix de filières d'approvisionnement ultra-courtes. La cuisine du Chef Martin Göschel fait la part belle aux produits nobles et, dans la mesure du possible, locaux. Cet été, de véritables chefs-d'œuvre gustatifs figurent à la carte du restaurant étoilé Sommet : une somptueuse terrine au foie gras maison associée à une gelée à l'abricot du Valais, une truite cuite dans de la cire d'abeilles issue des ruches de l'hôtel ou encore des ravioles au fromage de montagne de Gstaad servies avec un exquis caviar Oscière raviront les papilles des clients.



THE ALPINA

GSTAAD

- **Atelier Cocktail au Japanese Whisky Bar**

L'Alpina Gstaad s'est récemment doté d'un Japanese Whisky Bar, petit écrin intime accueillant la plus prestigieuse collection de flacons disponible en Suisse. Les whiskies les plus rares et exclusifs peuvent y être dégustés. Cet été, l'hôtel proposera en exclusivité les « [Japanese Whisky Workshops](#) ». Les participants pourront découvrir l'univers fascinant des whiskies japonais et s'initier à l'art de la mixologie. Ils expérimenteront la création de plusieurs cocktails qu'ils pourront ensuite déguster. L'atelier s'adresse aussi bien aux amateurs de whisky qu'aux personnes à la recherche de nouvelles expériences gustatives.

L'atelier est accessible sur demande à partir du 8 juin pour un maximum de 3 personnes.

Prix : CHF 400.- pour 3 personnes

Bien-être

L'hôtel The Alpina Gstaad abrite l'un des deux [Six Senses Spa](#) de Suisse, une oasis de détente qui mise sur des soins et programmes de bien-être uniques, développés par des thérapeutes qualifiés et réputés.

- **Biohacking à la carte**

Le Spa de l'hôtel s'est refait une beauté et étend son offre en mettant à disposition des clients des équipements de haute-technologie, destinés à aider à optimiser la santé des utilisateurs selon le principe du *biohacking*. Cette discipline utilise les avancées de la biologie et des sciences de l'environnement en général pour améliorer le fonctionnement du corps à travers des routines appelées *biohacks*. La nouvelle installation comprend cinq appareils pour des traitements de pointe :

- Un banc de photobiomodulation (PBM ou PBMT), une technique thérapeutique basée sur l'émission d'énergie lumineuse à basse fréquence aux vertus bénéfiques pour la santé et la beauté de la peau.
- Une chambre de cryothérapie, dans laquelle la température descend jusqu'à -85°, où les clients pourront s'adonner à des séances de froid extrême. Celles-ci permettent notamment de réduire le stress, de stimuler le métabolisme et d'améliorer l'apparence de la peau.
- Un système Hypermax Oxygen, un générateur d'oxygène relié à un masque permettant de combiner l'oxygénation cellulaire à un exercice physique modéré (en l'occurrence du vélo) pour des effets positifs sur l'énergie, les performances physiques, la récupération, la concentration ou encore le sommeil.
- Un tapis Purewave PEMF, dispositif de stimulation magnétique à faible champ favorisant la communication cellulaire pour améliorer l'autoguérison et le bien-être.
- Une chambre hyperbare, dans laquelle les hôtes pourront bénéficier de tous les bienfaits de l'oxygénothérapie notamment sur le rajeunissement de la peau, la régénération des tissus, la circulation, le sommeil ou encore le stress.

L'utilisation des installations de biohacking nécessite une consultation individuelle préalable afin de définir un programme personnalisé, à la carte. Prix sur demande.



THE ALPINA

GSTAAD

- **Plonger dans un sommeil profond : The Alpina Sleep Suite 2.0**



Inaugurée à l'été 2022, la [Sleep Suite](#) offre un environnement propice au sommeil. Chaque élément de la suite a été pensé pour favoriser un sommeil profond et réparateur, depuis la luxueuse literie Freshbed régulatrice de température corporelle aux huiles essentielles relaxantes, en passant par les lunettes bloquant la lumière bleue mises à disposition des hôtes. Afin d'offrir une expérience de régénération totale, l'hôtel propose à partir de cette saison un séjour de 3 jours et 4 nuits en Sleep Suite, incluant un programme de soins personnalisés destinés à favoriser la relaxation et un bon sommeil. L'offre Sleep Suite 2.0 s'adresse à tous ceux qui souhaitent s'offrir une vraie parenthèse réparatrice.

Prix : à partir de CHF 9710.- par personne.

- **Détoxifier en douceur: The Alpina Cleansing Program**

Ce [programme](#) de 5 jours et 6 nuits se fonde sur une approche holistique du nettoyage du corps afin d'éliminer en douceur les toxines, de stimuler le métabolisme et le système immunitaire pour retrouver un regain d'énergie. Il combine des traitements exfoliants pour le visage et le corps, des méthodes efficaces et reconnues telles que le drainage lymphatique et le rajeunissement du colon ainsi que des massages relaxants et des séances de yoga.

Prix : à partir de CHF 7650.- par personne en chambre simple

- **Soulager le stress : Tibetan Healing Retreat**



Basé sur les principes de la médecine tibétaine, qui repose sur l'interdépendance du corps, de l'esprit et de la nature, ce [programme](#) de 3 jours et 4 nuits rééquilibre les énergies à travers des méthodes douces de relaxation, de méditation et de respiration. Le programme débute par une consultation personnalisée et associe divers massages, des séances de yoga ou encore des sessions de soins sonores tibétains afin de soulager le stress en profondeur. Le programme Tibetan Healing Retreat est disponible tout au long de l'année.

Prix : à partir de CHF 4950.- par personne



THE ALPINA

GSTAAD

Retrouvez les photos 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 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". Cette année, Benjamin 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.

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@contcept.ch | <http://www.contcept.ch>