



THE ALPINA
GSTAAD

Douceurs et gourmandise à The Alpina Gstaad : Nouveau Chef Pâtissier et apiculture durable

Gstaad, juillet 2020. **The Alpina Gstaad a ouvert ses portes pour la saison estivale. Les cuisines de l'hôtel accueillent leur nouveau Chef Pâtissier, Vasileios Klonaris. Fort de plus de 12 années d'expérience, ce passionné apporte sa créativité aux restaurants étoilés de l'hôtel, afin de proposer aux hôtes des créations originales et surprenantes avec des ingrédients locaux. Parmi ces ingrédients, le miel tient une place toute particulière dans les cuisines de The Alpina Gstaad, puisque l'hôtel dispose de sa propre production biologique. Celle-ci illustre l'engagement de l'hôtel en faveur de l'environnement et de la biodiversité.**

Douceurs au « Sommet » : Vasileios Klonaris, nouveau Chef Pâtissier



Originaire de Grèce, Vasileios Klonaris est étudiant en physique-chimie lorsqu'il décide de changer de voie pour se lancer dans la pâtisserie, une passion qu'il a acquise enfant, quand il observait, fasciné, sa grand-mère confectionner de délicieux gâteaux sans même suivre de recette. Sa vocation se confirme lors d'un séjour à Paris, consacré à déguster les délices sucrés des meilleures pâtisseries de la ville, d'où il repart fasciné par le niveau de finesse tant gustative que visuelle.

Après une formation en boulangerie-pâtisserie à Athènes, complétée par une spécialisation en boulangerie-pâtisserie française à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie du célèbre Alain

Ducasse, il travaille pour plusieurs établissements prestigieux dont, récemment, le Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa à Interlaken, comme Chef pâtissier. Son parcours l'a également mené d'Athènes à la France en passant par Londres, où il a officié comme Chef de Partie au Mandarin Oriental ou encore à l'hôtel de luxe The Berkeley.

Vasileios Klonaris se distingue par sa créativité et son sens du service. Il puise son inspiration dans tout ce qui l'entoure, que ce soit une couleur, un matériau, la nature, ou encore une chanson, pour créer des desserts et des gâteaux originaux, raffinés et savoureux. Travailler à The Alpina Gstaad est pour lui l'occasion unique de tester des ingrédients nouveaux, issus de la région et des montagnes. Son ambition est de créer des saveurs inattendues et de proposer des créations originales, toujours à base de produits frais et locaux, afin de surprendre les papilles de ses hôtes.

Ultra-local et durable : The Alpina Honey

Frais et local, voici ce qui caractérise les mets qui se dégustent dans les 3 restaurants de The Alpina Gstaad. L'hôtel se distingue par ses bonnes pratiques environnementales, en réduisant son impact écologique et en préservant autant que possible les ressources. Ainsi, dans les cuisines des restaurants, les ingrédients proviennent dans la mesure du possible de producteurs locaux ou suisses et les vins sont issus de l'agriculture biologique.

Dans ce domaine, l'une des initiatives illustrant le mieux les engagements de The Alpina Gstaad en faveur de la biodiversité est sa production de miel. L'hôtel produit en effet son propre miel biologique. Stefan Neuhaus, apiculteur gstaadois, n'emploie que des méthodes issues de la philosophie biodynamique pour obtenir ce miel pur, au goût caractéristique de la nature environnante. On y retrouve ainsi des notes de forêt et de fleurs de prairies alentours.

Ce miel exprime tous ses arômes en cuisine, où il est utilisé pour la confection de sauces ou de glaces. Pour la saison estivale, le miel The Alpina Honey vient sublimer un dessert à base d'abricot « The Apricot ». Il entre également dans la composition des barres Superfood confectionnées pour les paniers pique-nique Alpina. Chaque recette est élaborée de manière à préserver et faire ressortir le goût unique du miel.

Les clients, petits et grands, peuvent s'initier à l'apiculture le temps d'un atelier au cours duquel ils découvriront tous les secrets des abeilles et de la fabrication du miel. Au-delà de l'aspect ludique, cet atelier vise à sensibiliser les hôtes, en particulier les enfants, au rôle essentiel que jouent les abeilles dans le maintien de la biodiversité et à l'importance de les préserver.



Les participants découvrent le monde fascinant des abeilles.



La nature environnante confère au miel The Alpina Honey son goût unique.



|

Plus d'informations sous ce lien : <https://www.thealpinagstaad.ch/fr/hotel-5-etoiles-gstaad/nos-abeilles>

Entretien : Le Chef Pâtissier Vasileios Klonaris nous parle de sa passion pour son travail et de développement durable

Vous avez travaillé dans plusieurs grands hôtels. Qu'est-ce qui vous plaît tout particulièrement à The Alpina Gstaad ?

J'aime le mélange de tradition et de modernité qui y règne. Mais ce qui m'a le plus attiré, c'est le dévouement et l'attention que The Alpina Gstaad porte à chaque hôte. L'hôtel ne compte que 56 chambres, c'est donc un environnement agréable, où il est possible de connaître les préférences des clients. Comme ces derniers voyagent beaucoup et viennent du monde entier, nous pouvons être extrêmement créatifs et expérimenter des saveurs à la fois traditionnelles et modernes. C'est un défi constant que d'assurer l'effet de surprise auprès des invités.

Gstaad est situé en altitude par rapport aux autres endroits où vous avez officié. Quelles conséquences cela a-t-il pour la pâtisserie ? Est-ce que l'altitude représente un défi dans la confection des pâtisseries, soufflés et autres desserts ?

Absolument. Le climat est plus sec en altitude. Parallèlement, l'air y est moins dense, il y a donc moins de résistance. Cela affecte tout particulièrement le levage des viennoiseries et du pain. Il faut donc adapter les quantités, les ingrédients et les techniques à ces conditions.

Avez-vous l'intention de réaliser des créations pâtisseries en direct, devant les hôtes du restaurant ?

Tout à fait, surtout pour les enfants et tous ceux qui ont conservé leur âme d'enfant. En tant que Chef Pâtissier, c'est une joie de faire pénétrer les gens dans mon petit monde magique de la pâtisserie. C'est toujours un moment particulier lorsque l'on crée un dessert « en direct » devant eux, car on peut ressentir leur émotion et leur plaisir.

Que souhaitez-vous accomplir avec vos créations à The Alpina Gstaad ?

Je souhaite proposer quelque chose de nouveau et d'inattendu pour les papilles de nos hôtes, dans le sens positif bien entendu !

Allez-vous utiliser des ingrédients locaux pour vos créations ?

Absolument ! Pour moi, c'est un privilège d'être si proche des ingrédients et de savoir d'où ils viennent. Combiner des ingrédients frais et locaux permet de créer de nouvelles saveurs. Avec le climat et l'altitude, je suis moi-même impatient de les découvrir. Pour moi, l'été dans les Alpes évoque les prairies fleuries, les baies sauvages et les herbes en tout genre.

Quelles sont les points communs que vous partagez avec la philosophie du Chef Exécutif Martin Göschel ? Comment comptez-vous sublimer le repas des hôtes de The Alpina Gstaad ?

Frais, local et de saison : ce ne sont que trois des nombreuses choses que nous avons en commun. L'essentiel est de bien connaître ses ingrédients. Leur fraîcheur et leur saveur doivent être transmises au palais de nos hôtes, à qui nous souhaitons faire ressentir notre passion et notre amour pour notre Art.

Quelle importance joue le développement durable pour vous ? Et dans votre rôle de Chef ?

En tant que Chef Pâtissier, je sais que ce que nous mangeons a une importance à plusieurs niveaux. Garantir l'accès à la nourriture à tous, sans nuire à la santé de la planète, est un enjeu majeur pour l'industrie agro-alimentaire. Pour moi, à The Alpina Gstaad, cela signifie utiliser au maximum des produits locaux, naturels ou qui jouent un rôle bénéfique pour l'environnement. Je suis fasciné par la production de miel maison The Alpina Honey, produit par nos propres abeilles.

Allez-vous mettre en place vos propres initiatives « durables », comme par exemple les « no food waste pasta » ?

Nous pouvons mettre en place certaines actions : utiliser des produits locaux et bio, réduire les déchets. Je souhaite utiliser le plus possible le produit « brut », par exemple le miel en rayons (alvéoles). Je pense que cela pourra avoir un impact positif pour la réduction des déchets.

Dans quelle mesure la tendance du « végétalisme » affecte-t-elle l'univers de la pâtisserie ? Allez-vous proposer des options vegan ?

Je pense que le végétalisme n'est pas une tendance, mais plutôt une nouvelle philosophie dans la manière de consommer les aliments, qui a été acceptée et même acclamée par des millions de personnes au cours de la dernière décennie. C'est un véritable challenge pour un Chef Pâtissier de créer des desserts végans à la mesure de ce à quoi les clients sont habitués. Mais il n'y a pas de plus grande fierté pour un Chef que de voir une personne végane autant apprécier son dessert qu'une personne non-végane.

L'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel, équipé de 56 chambres et suites, se trouve dans un vaste parc de 20 000 m², surplombant 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 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. 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 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, 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 et est membre de itmusbE NOW, un organisme qui s'engage en faveur du tourisme responsable.

www.thealpinagstaad.ch

reservations@thealpinagstaad.ch

Tel.: + 41 33 888 9898

CONTACT MÉDIAS

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Tél. +41 (0)43 501 33 00 E-Mail barbara.ryter@contcept.ch

www.contcept.ch