

20.11.2018 - 10:35 Uhr

Communiqué de presse - Un classique réinterprété : L'ancien coffre-fort s'offre un lifting



Un classique réinterprété : L'ancien coffre-fort s'offre un lifting

Moitié-moitié dans un cadre sans pareil et une " White Party " dansante. Cet hiver, le Gstaad Palace fera doublement fondre de plaisir ses hôtes : si le restaurant de fondue sans doute le plus singulier de Suisse, " La Fromagerie ", logé dans un ancien coffre-fort, invite à conclure une journée de glisse en savourant des spécialités suisses traditionnelles dans un tout nouveau décor, le restaurant " Gildo's " et la boîte de nuit du Palace GreenGo, quant à eux, mettent à l'honneur la joie de vivre à la grecque.

Il s'agissait d'une révolution et d'un bistrot branché à une époque où personne encore ne songeait à l'aventure gastronomique. En 1975/76, Ernst Andrea Scherz, ingénieur propriétaire du Gstaad Palace et grand voyageur, aujourd'hui patron toujours actif, a transformé le coffre-fort, que l'on utilisait jadis pour protéger l'argent et l'or d'une évasion durant la Seconde Guerre mondiale, en un sympathique lieu de rencontre gourmand, répondant au nom de " La Fromagerie ". Ce restaurant de fondue hors du commun était entièrement dédié à l'or du Saanenland : autrement dit, son délicieux fromage alpin, servi de manière à la fois charmante et nonchalante, dans un décor garni de chaises cosy, de tables en bois et de nappes rouges et blanches, avec un pêle-mêle de vaisselle et de couverts. Le tout était accompagné d'un délicieux chasselas ainsi que d'autres breuvages locaux.

À ce jour, " La Fromagerie " constitue toujours l'épicentre et le restaurant le plus fréquenté du Palace durant la saison froide. Les visiteurs venus du monde entier, toutes classes confondues, s'y régalaient de plats classiques, simples mais succulents, comme la fondue, la raclette ou la croûte au fromage. Pour la saison d'hiver 2018/19, ce joyau brille désormais d'un nouvel éclat : pour agrémenter ce haut lieu gastronomique situé à Oberbort dans la ville de Gstaad, la décoratrice d'intérieur Marina Nickels a

sélectionné des meubles et luminaires antiques et déniché des trouvailles alpines. Espérons que " La Fromagerie " conserve son statut culte les 40 prochaines années, voire même au-delà ...

" White Party " au château féérique

D'ailleurs, puisqu'on parle de culte : la plus originelle des discothèques de Suisse se décline depuis toujours dans un concept aussi sophistiqué que celui de " La Fromagerie ". Du haut de ses 47 ans, le GreenGo, qui a ouvert ses portes en 1971, est le haut lieu de la vie nocturne, non seulement pour la jeunesse dorée qui en hiver, nuit après nuit, vient y faire la fête jusqu'au petit matin, dans la lueur de la boule disco et des lampes glamour originales du créateur Teo Jakob. La " White Party " marquera le bouquet final des " Semaines grecques " qui se dérouleront du 27 février au 9 mars 2019 dans le château blanc féérique de Gstaad. À l'extérieur, les flocons de neige tombent dans un ballet incessant. À l'intérieur, les noctambules se trémoussent. Et dans le restaurant " Gildo's ", ce n'est plus " buonasera " qu'il faudra dire mais " kalispera " : accompagné de son équipe, Yannis Baxevanis, chef cuisinier de l'établissement cinq étoiles Elounda Beach & Villas en Crète, sera aux fourneaux dans la cuisine du Palace. Le maître de la gastronomie grecque réglera la clientèle des plus délicieux mets crétois. Avec sa cuisine grecque créative, l'invité d'honneur, également décoré d'une étoile Michelin, fait frémir les papilles des gourmets de New York à Canberra, ainsi que d'Athènes à Gstaad.

Le parfum du lointain : dans une cave à cigares agrandie, avec une vue imprenable

Pour les uns, il s'agit de la piscine à débordement. Pour le Gstaad Palace, c'est le fumoir de son lobby bar avec sa vue imprenable. Désormais, les perspectives dans le fumoir du Palace sont encore plus belles et ce, pas uniquement pour les fumeurs car ils peuvent y profiter du plus magnifique panorama sur le Saanenland. Cette salle de verre disposée en angle offre encore plus de place aux cigares : dans une nouvelle cage à cigares qui, dorénavant, abrite selon les règles de l'art ces biens précieux, comme un Cohiba Maduro 5 raffiné, un Hoyo de Monterrey intense ou encore l'aromatique Davidoff Special " R ". Mais ce n'est pas tout : le choix proposé aux amateurs de ces nobles produits de tabac est aussi bien plus grand.

À propos du Gstaad Palace

Le Gstaad Palace, hôtel de luxe cinq étoiles fondé en décembre 1913, est entre les mains de la troisième génération de la famille Scherz et compte ainsi parmi les derniers établissements familiaux d'Europe où les personnalités viennent chercher une convivialité d'une qualité inégalée. Les 90 chambres de l'hôtel, qui offre une vue imprenable sur l'Oberland bernois, allient avec habileté glamour intemporel et bien-être typiquement alpin. Les cinq restaurants du Gstaad Palace servent des spécialités suisses, italiennes et internationales ainsi qu'une cuisine gastronomique qui a obtenu 15 points au Gault et Millau. Le GreenGo, la boîte de nuit de l'hôtel, est réputé pour ses soirées inoubliables et ses invités prestigieux. Le spa du Palace et ses 1 800 mètres carrés se chargent de stimuler les sens des hôtes. L'été, l'hôtel met à disposition une piscine olympique extérieure ainsi que quatre courts de tennis. Avec la cabane du Walig, un chalet d'alpage construit en 1783 trônant à 1700 mètres d'altitude, le Gstaad Palace dispose d'un refuge unique où les hôtes pourront pleinement apprécier le véritable luxe du Saanenland, le calme, la tranquillité et l'authenticité de ce lieu. La famille Scherz accueille ses hôtes en hiver du vendredi 21 décembre 2018 au dimanche 10 mars 2019.

Contact de presse Gstaad Palace :

Anja Ullmann

Tél. : +41 (0)33 748 54 01

E-mail : pr@palace.ch

Medieninhalte



Andrea Scherz

