

26.03.2019 - 11:38 Uhr

Communiqué de presse : Avec Franz W. Faeh, la cuisine du Palace a le vent en poupe



Avec Franz W. Faeh, la cuisine du Palace a le vent en poupe

Franz W. Faeh, chef exécutif au Gstaad Palace et grand chef à l'expérience internationale, apporte un nouveau souffle dans la cuisine du palace. En tant que directeur culinaire, il repense régulièrement le concept de la restauration et de restaurant du Gstaad Palace. En mai, ce globe-trotteur originaire de Gstaad cuisinera également pendant trois jours au Royal Automobile Club RAC à Londres, un club sélect qui accueille des grands chefs du monde entier seulement deux fois dans l'année. Franz W. Faeh emprunte en outre de tout nouveaux chemins vers une cuisine durable dans la cabane du Walig, le chalet exclusif du Gstaad Palace trônant à 1700 mètres d'altitude : il y prépare des mets fins sans électricité en se servant uniquement d'un four solaire et d'un feu.

Franz W. Faeh est un acteur clé de la scène des chefs suisses réputés. Né à Gstaad, cet expert de la haute cuisine a à l'époque fait son apprentissage au Gstaad Palace et a repris le flambeau en tant que chef exécutif de la brigade de 55 personnes des cuisines du palace, le "rêve d'une vie" répète-t-il sans cesse. Il a auparavant perfectionné son art à l'étranger pendant de nombreuses années, notamment en cuisinant personnellement pour la famille royale à Bangkok. Il a également absorbé les saveurs de la cuisine asiatique en Indonésie, en Malaisie et à Singapour pour les intégrer à sa philosophie culinaire sincère, axée sur une véritable expérience gustative. Franz W. Faeh franchit désormais une autre étape : à la demande d'Andrea Scherz, propriétaire du palace, il repense régulièrement le concept de restauration et de restaurant du Gstaad Palace en sa qualité de directeur culinaire. Il s'attelle comme toujours à la tâche avec le plus grand soin, sa devise : cultiver et protéger les traditions ainsi que les classiques, oser et célébrer l'innovation. Sa première réalisation a eu lieu cet hiver, il a repensé le célèbre bistrot "Fromagerie" dans l'ancien coffre-fort du palace. Et la nouvelle décoration ainsi que le nouveau concept de restauration ont du succès : "les retours sont très positifs. Fromages, viandes séchées et autres délices sont au rendez-vous, tout ce que la région du Saanenland a de mieux à offrir est agencé avec originalité et raffinement, et servi avec nonchalance : un concept en parfaite adéquation avec la philosophie du palace." Pour l'été 2019, Franz W. Faeh souhaite s'occuper de l'espace extérieur de la grande piscine tout comme de la terrasse. Snack et barbecue seront rassemblés, la nouvelle carte fera la part belle aux en-cas qui seront complétés par des éléments de street food et de finger food, à savoir la discipline de prédilection du chef Faeh.

Grand honneur : invitation par le Royal Automobile Club à Londres

Franz W. Faeh emmène également ses spécialités avec lui à Londres, où il s'est vu accorder le rare privilège de pouvoir travailler comme chef invité au Royal Automobile Club RAC. Du 9 au 11 mai 2019, le chef originaire de Gstaad fera le service avec les quatre membres de son équipe, accompagné du propriétaire Andrea Scherz, dans le club situé à Pall Mall, "Palace-Kitchen at its best" : un menu en quatre plats le midi pour les fidèles clients ainsi que les hommes d'affaire et un menu raffiné en cinq plats le soir. Il ramène bien entendu les meilleures spécialités régionales du Saanenland à Londres, fidèle à la devise "From Gstaad - with love". Le Palace établit ainsi un lien avec l'autre côté de la Manche pour ses clients britanniques issus de la royauté et fidèles, lesquels font encore et toujours partie de la clientèle exclusive du palais féérique de Gstaad.

En exclusivité à la cabane du Walig : une cuisine à l'énergie solaire

En été, Franz W. Faeh mise sur l'énergie et les éléments naturels. Il cuisine d'ailleurs personnellement pour les hôtes du Palace à l'aide de son four solaire. Il se rend plusieurs fois dans la saison à la cabane du Walig, un ravissant chalet d'alpage authentique situé dans l'alpage du même nom, à Feutersoey, pour cuisiner avec ce four hérité de son prédécesseur Peter Wyss. Ce dernier avait acheté le four solaire au curé de l'époque à Lauenen, qui l'avait utilisé dans le cadre d'un projet humanitaire en Afrique. Dans cette boîte de cuisson simpliste en bois qui convertit l'énergie solaire en chaleur grâce à un effet miroir, il concocte un menu en trois plats de manière totalement durable. Franz W. Faeh prépare des mi-cuits de langoustine, de la burrata accompagnée d'une salade pastorale et une sauce aux agrumes en entrée, les célèbres truites Palace au vin blanc et à la ciboulette en plat principal, et enfin des meringues du Saanenland fraîches en dessert, bien entendu accompagnées de leur crème double provenant de la ferme voisine.

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 1800 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 du 22 juin au 8 septembre 2019 et de nouveau en hiver du 20 décembre 2019 au 8 mars 2020.

Contact presse Gstaad Palace:

Anja Ullmann, directrice des ventes et du marketing

Tél.: +41 (0)33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100826277> abgerufen werden.