



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué de presse

Martin Göschel est nommé chef exécutif à l'hôtel The Alpina Gstaad


Cet Allemand de 45 ans succède à Marcus G. Lindner, qui quittera l'entreprise à la fin de la saison d'hiver 2017 pour se rendre à Zurich.

Gstaad, le 22 février 2017. Le 1^{er} mai 2017, Martin Göschel (45 ans) assumera ses fonctions de chef exécutif au Boutique Hotel de Gstaad. Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, il aura la responsabilité des restaurants Sommet (18 points GaultMillau, 1 étoile dans le guide Michelin), MEGU (16 points GaultMillau, 1 étoile dans le guide Michelin), Swiss Stübli, Alpina Lounge, du room service et des banquets.

Martin Göschel n'est pas un inconnu dans le milieu de la restauration suisse. En mai 2009, il a succédé, à l'hôtel Paradies Ftan, à Eduard Hitzberger et à Boris Benecke et élaboré son concept de cuisine, le «Chadafö Unica». Il y plaçait l'accent sur des spécialités de producteurs et fournisseurs de la région en association avec des créations de haute cuisine. Sa cuisine a été récompensée par 18 points GaultMillau et une étoile dans le guide Michelin. En 2014 il est reparti des Grisons vers l'Allemagne pour faire un crochet en tant qu'associé directeur d'un restaurant à Nagold, en Allemagne, avant de revenir en Suisse en 2015, dans l'Oberland bernois, en qualité de chef exécutif du téléphérique du Schilthorn et directeur de l'hôtel Alpenruh à Mürren.

Une mission importante

«Je me réjouis beaucoup de diriger les multiples restaurants de l'hôtel «The Alpina Gstaad» et j'aborde ma nouvelle mission avec le plaisir de relever ce



défi, mais également avec une part de respect et d'humilité», explique Martin Göschel. «Il me tient à cœur d'y apporter ma touche personnelle», ajoute-t-il. Lui-même qualifie sa cuisine comme étant francophile à la base, mais toujours liée à la région et à la nature – et parfois cosmopolite, inspirée de ses voyages en Asie et en Amérique du Sud.

Sa carrière

Martin Göschel a suivi une formation de cuisinier à l'hôtel Ritter à Durbach, Allemagne. Après diverses années de pérégrinations en Allemagne et en Suisse, il a commencé en 2000 comme chef cuisinier au théâtre Tigerpalast Variété à Francfort-sur-le-Main. Pendant neuf ans, il a retenu l'attention de tous les médias, GaultMillau Allemagne l'a élu «Étoile montante de l'année» en 2002 et sa cuisine a été récompensée par 18 points GaultMillau et une étoile dans le guide Michelin. La maison d'édition Verlag Süddeutsche Zeitung a réalisé avec lui un livre de cuisine de la série «Bibliothek der Köche» sur son travail au «Tigerpalast» à Francfort. Après Francfort-sur-le-Main, son parcours l'a conduit en 2009 en Suisse, à l'hôtel Paradies à Ftan.

Informations personnelles:

Martin Göschel (45 ans) aime être dans la nature, comme le reflète son style de cuisine. En été, il fait du jogging ou du VTT et en hiver, il s'adonne au ski. Il y puise en même temps son inspiration pour de nouveaux plats. Ce grand chef sportif a déjà disputé avec succès des marathons de montagne. Il a un fils avec sa compagne.

((L'hôtel The Alpina Gstaad))

Cet hôtel, doté de 56 chambres et suites, se trouve un peu au-dessus du charmant centre du village de Gstaad, sur un grand terrain-parc de 20'000 m². Il a été inauguré en décembre 2012 et a déjà reçu de nombreux prix. Notamment avec le GALA SPA AWARD en tant que «Meilleur Luxury Hotel City/Resort», le prix du «Handelszeitung» en tant que meilleur «Ski-Spa de Luxe à plus de 1000 mètres d'altitude», le Prix Bienvenu et le TripAdvisor Traveller's Choice Award 2017, il figure au 1^{er} rang du classement des hôtels de luxe et Top de Suisse. L'établissement est en outre mentionné dans les listes des meilleurs hôtels de magazines renommés, comme dans le classement des hôtels du «SonntagsZeitung», parmi les 100 meilleurs hôtels du monde par «Travel + Leisure» et sur la «Condé Nast Gold List».

La propriété englobe un Six Senses Spa, une grotte de sel de l'Himalaya, un hammam, une piscine intérieure et une piscine extérieure, les restaurants Sommet (18 points GaultMillau, une étoile dans le guide Michelin), Swiss Stübli ainsi que le restaurant gourmet japonais MEGU (16 points GaultMillau, une étoile Michelin), dont la première dépendance en Europe occidentale se trouve à «The Alpina Gstaad». «The Alpina Gstaad» est membre de la collection «Preferred Hotels &



Resorts» **Legend**, du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels.

La saison d'hiver dure jusqu'au 19 mars 2017. La saison d'été du 9 juin au 17 septembre 2017.

Remarque à la rédaction : 3013 caractères espaces comprises, sans la carte de visite de l'hôtel.

Vous trouverez ici des portaits imprimables de Martin Göschel à télécharger:

https://www.dropbox.com/sh/bot6t3ked2lvf29/AACrPO70QZ8Y_rLxQfVTKFHpa?dl=0

Photos imprimables: <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheAlpinaGstaad>

Instagram: <https://www.instagram.com/thealpinagstaad>

Twitter: <https://twitter.com/thealpinagstaad>

Renseignements et réservations

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23
CH-3780 Gstaad
Téléphone +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57
CH-3095 Spiegel b. Bern
Téléphone +41319615014
Portable +41793481702

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch