



## THE ALPINA GSTAAD

### Étoile des neiges : quand les papilles tutoient les plus hautes cimes suisses

**Authentique refuge alpin, promesse de discrétion et d'attentions personnalisées, The Alpina Gstaad est une retraite sereine où confort, intimité, art et tradition se côtoient harmonieusement.**

The Alpina Gstaad maintient un standard mondial de raffinement et d'élégance dans la catégorie 5 étoiles, avec ses 56 chambres et suites décorées dans un esprit sobre et raffiné, son majestueux Spa holistique signé Six Senses, ses jardins paysagers d'exception dessinés par Jean Mus et sa collection permanente d'œuvres d'art.

### L'art culinaire selon The Alpina Gstaad

Ce bel écrin secret a fait de ses tables un point fort en confiant la supervision de ses trois restaurants d'exception, **Sommet** (une étoile au Michelin, 18 points au Gault & Millau), **Megu** (15 points au Gault & Millau), **Swiss Stübli** et **l'Alpina Lounge & Bar**, au chef étoilé au Guide Michelin Martin Göschel.

Ces tables s'inspirent de la gastronomie du monde entier : française pour Sommet, japonaise pour Megu, suisse pour Stübli, et sont une ode à la cuisine authentique et aux produits les plus raffinés, exprimant le sens du détail et le souci de la perfection qui ont fait la renommée du chef Göschel.

**Quand l'excellence du Japon rencontre les neiges du Sannenland : bienvenue au chef Cristian Asato, qui prend les rênes du restaurant Megu ("bénédiction" en japonais).**

**C'est désormais à The Alpina Gstaad que s'exprime le talent du chef Cristian Asato**, qui invite ses hôtes à voyager en utilisant certains des ingrédients les plus rares et les présentations les plus épurées typiques de l'art de la cuisine du Japon.

Tout en conservant ses plats emblématiques, la carte du Megu s'enrichit ainsi des créations du nouveau chef et de ses plats signature, parmi lesquels il faut relever l'oursin sauvage et croustillant tempura de nori, le Hamachi Kama (épaule de sériole grillée), et, en plat principal, les nouilles de soba froides au sésame ainsi que la demi queue de homard servie avec sauce japonaise au poivre et yuzu.





# THE ALPINA

GSTAAD

Le chef Cuisinier Cristian Asato possède la double nationalité péruvienne et japonaise. Au fil de ses expériences, du Pérou à Hong Kong en passant par Barcelone, il a emmené dans ses bagages culinaires tout le raffinement de la cuisine japonaise authentique avec **la méthode washoku**, qui privilégie les ingrédients naturels et locaux tels que le riz, le poisson, les légumes et les plantes sauvages comestibles, avec des techniques traditionnelles de préparation et de présentation des plats.

Il amène également **la cuisine d'Hokkaido**, dont l'un des plats typiques est un bouillon à base d'algues à la saveur « umami », et un penchant pour la cuisine fusion, notamment **la cuisine Nikkei**, un mélange inédit entre la cuisine japonaise et sud-américaine. « Ma cuisine se compose d'ingrédients frais et propose une interprétation moderne de la cuisine japonaise traditionnelle », affirme le jeune chef de 34 ans.

Inspiré également par **les spécialités suisses**, qu'il a à cœur d'intégrer dans sa cuisine, il explique : « Mon objectif, qui représente un vrai défi, est de proposer des plats japonais composés avec des produits locaux, par exemple du lait ou du fromage de la région ».

Chef Asato est épaulé dans sa tâche par le sushi master Tsutomu Kugota ; ensemble, ils élèvent la cuisine japonaise à son apogée.

Le Megu a été nommé meilleur restaurant asiatique de Suisse par le Gault et Millau (15 sur 20). Il propose également l'une des plus grandes collections de saké de Suisse.

Dessiné par Noé Duchaufour-Lawrance, l'intérieur du restaurant mêle des kimonos anciens, du bois de sapin des Alpes, des accents de vermillon ainsi que des cloisons en lattes de bois inspirées des temples de Kyoto et des maisons japonaises traditionnelles.





# THE ALPINA

GSTAAD



## À PROPOS DE THE ALPINA GSTAAD

Véritable refuge alpin contemporain, The Alpina Gstaad est la synthèse parfaite de l'esprit authentique de la montagne, du design moderne, du confort ultime et de services ultra-personnalisés. Il exprime l'art de vivre « à la Suisse », où intimité, art et tradition se marient harmonieusement.

Ouvert le 1er décembre 2012, The Alpina Gstaad maintient un standard mondial de raffinement et d'élégance dans la catégorie 5 étoiles supérieur.

The Alpina Gstaad est membre de la collection Legend de la marque Preferred Hotels & Resorts, du réseau de voyages exclusif Virtuoso et compte parmi les Swiss Deluxe Hotels. L'hôtel a reçu le certificat « Out Now » remis par la plus importante association professionnelle de voyages LGBT au monde, garantissant ainsi les standards les plus élevés aux clients appartenant à la communauté LGBT.

Fortement engagé en faveur de la sensibilisation à l'environnement, The Alpina Gstaad est membre de la NOW Force for Good Alliance et certifié Gold par EarthCheck. Ils vient d'être récompensé par le NZZ Bellevue comme le meilleur hôtel durable de Suisse.

[thealpinagstaad.ch](http://thealpinagstaad.ch)

Alpinastrasse 23 3780 Gstaad, Switzerland  
T. + 41 33 888 98 88 F. + 41 33 888 98 89 [reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)

### CONTACTS PRESSE :

Brenda Zimmermann - The Alpina Gstaad - Tél. +41 79 682 8096 - [bzimmermann@thealpinagstaad.ch](mailto:bzimmermann@thealpinagstaad.ch)  
Luxury Laboratory - Agnès Suils - Cristina Clerici - Tél : +33 (0)6 37 02 32 92 - [cristina@luxurylaboratory.com](mailto:cristina@luxurylaboratory.com)