

31.10.2024 – 14:46 Uhr

Le chef Yothin apporte une ambiance toute thaïlandaise et l'art des sushis au Gstaad Palace



Le chef Yothin apporte une ambiance toute thaïlandaise et l'art des sushis au Gstaad Palace

À point nommé pour la saison d'hiver, la cuisine thaïlandaise fait son entrée au Gstaad Palace avec le chef renommé de Bangkok Yothin Chookanhom, qui excelle dans la préparation de tous les plats thaïlandais et des sushis. Cet hiver, le Seafood Brunch du dimanche et le «Vongole» Wednesday constitueront d'autres bonnes nouvelles pour les gourmets.

Rien n'a été laissé au hasard: dès la prochaine saison d'hiver, qui débutera le 13 décembre 2024, le Gstaad Palace accueillera le grand chef thaïlandais Yothin Chookanhom dans son équipe d'artistes culinaires. Né à Chonburi, où il a passé son enfance, M. Chookanhom a débuté sa carrière dans la restauration à l'Akamon Japanese Restaurant Pattaya Chonburi avant de se lancer peu après dans l'hôtellerie au Grand Hotel Park de Gstaad. Pour cet homme de 54 ans, rejoindre le Gstaad Palace est la concrétisation d'un rêve. Toutefois, ce n'est pas un hasard si la cuisine thaïlandaise a trouvé sa place au Palace. Franz W. Faeh, le Culinary Director de l'établissement, a en effet travaillé de nombreuses années à Bangkok et en Asie. Le chef Franz a notamment été au service de la famille royale thaïlandaise et maîtrise à merveille le jeu des épices, des currys et du lait de coco.

Des antennes toujours déployées

Le chef Chookanhom, spécialisé dans les plats thaïlandais et les sushis, peut se reposer entièrement sur sa longue expérience pour créer des plats. «Dans mes plats, je fusionne des moments de plaisir et des techniques que je me suis appropriées. Je suis toujours en alerte, que ce soit au marché ou dans un restaurant gastronomique. Où que j'aille, j'essaie d'intégrer mes ressentis à mes menus. Souvent, j'en tire une idée que je cherche ensuite à transposer dans les assiettes», explique Yothin Chookanhom. Tout est affaire de goût et d'équilibre dans son interprétation des plats thaïlandais classiques et nouveaux. La magie des ingrédients réside dans le bon mélange qui permet de composer un plat adapté aux souhaits et à la sensibilité gustative de la clientèle.

Un artiste des sushis très demandé

Dans son pays, Yothin Chookanhom est également un enseignant respecté, qui a dispensé des cours dans une

école de cuisine à Bangkok. Il s'y est surtout spécialisé dans la préparation de sushis. Un de ses principaux enseignements: les cuisiniers devraient aimer ce qu'ils créent afin de faire le bonheur de leur clientèle pour qu'elle revienne régulièrement. Outre sa passion pour la composition de mets et de saveurs, le chef Yothin est aussi et surtout un homme d'équipe. «Cuisiner est un travail d'équipe. La vraie monnaie d'échange en cuisine, c'est l'art de développer entre nous un esprit qui permet à chacun et chacune d'être au meilleur de sa forme», ajoute-t-il.

Les talents culinaires de notre expert thaïlandais pourront être appréciés dans Le Grand Restaurant et sur La Grande Terrasse à partir de la saison d'hiver 2024/25. Yothin Chookanhom succède à Ravi Bajaj qui, jusqu'à la fin de la saison d'été 2024, a régalié les hôtes du Gstaad Palace de ses excellents plats indiens pendant onze ans.

Des envolées culinaires dès l'hiver 2024/25

- Seafood Brunch: en hiver, le Seafood Brunch crée une ambiance méditerranéenne tous les dimanches de février 2025 dans Le Grand Restaurant ou sur La Grande Terrasse, avec de la musique live du duo de musique locale du Saanenland et The Dixieland Bulls Band.
- «Vongole» Wednesday: les légendaires «spaghetti vongole» seront désormais servis tous les mercredis pendant toute la saison d'hiver au Gildo's Ristorante.
- Live Cooking: dans les restaurants du Gstaad Palace, des plats sélectionnés sont préparés directement à table: saumon écossais, spaghettis, chateaubriand, crêpe Suzette et bien d'autres spécialités sont proposées, incluant un show culinaire en direct des serveuses et des serveurs.
- Souper de la Saint-Valentin: le jour de l'amour, un souper de gala extravagant est à l'ordre du jour dans Le Grand Restaurant.

À propos du Gstaad Palace

Le Gstaad Palace, hôtel de luxe cinq étoiles qui a ouvert ses portes pour la première fois 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 du monde entier viennent y chercher une convivialité d'une qualité inégalée. Les 90 chambres et suites de l'hôtel saisonnier, offrant une vue imprenable sur l'Oberland bernois, incarnent une alliance parfaite entre glamour intemporel et bien-être alpin. Les cinq restaurants du Gstaad Palace servent des spécialités suisses, italiennes et internationales sans parler d'une cuisine gastronomique, récompensée par 16 points au Gault&Millau. Le GreenGo, la boîte de nuit de l'hôtel, est réputé pour ses soirées inoubliables et ses invités prestigieux. Le Palace Spa et ses 1800 mètres carrés se chargent de stimuler les sens des hôtes. L'été, l'hôtel met à disposition la « PISCINE » olympique extérieure ainsi que quatre courts de tennis. Avec la cabane du «Walig», un chalet d'alpage construit en 1783 et trônant à 1700 mètres d'altitude, le Gstaad Palace dispose d'un refuge unique où les hôtes pourront pleinement apprécier le luxe véritable du Saanenland, le calme, la tranquillité et l'authenticité de ce lieu. Cet hiver, la famille Scherz accueillera ses clients du 13 décembre 2024 au 2 mars 2025.

Contact Médias Gstaad Palace:

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Un duo de choc qui connaît la cuisine thaïlandaise sur le bout des doigts: dès la prochaine saison d'hiver au Gstaad Palace, le chef Yothin Chookanhom servira des plats thaïlandais et des sushis en étroite collaboration avec le Culinary Director Franz W. Faeh. (Photo: Gstaad Palace)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100925422> abgerufen werden.