

12.03.2025 – 13:59 Uhr

Prix du «Mérite Culinaire Suisse»: la plus haute distinction pour le Culinary Director Franz W. Faeh



Prix du «Mérite Culinaire Suisse»:

la plus haute distinction pour le Culinary Director Franz W. Faeh

Franz W. Faeh, Culinary Director au Gstaad Palace, a été admis le 10 mars 2025 dans le cercle illustre du «Mérite Culinaire Suisse». Cette distinction honorifique, remise par le ministre de l'Économie Guy Parmelin au Bellevue Palace de Berne, vient une nouvelle fois couronner son travail. Elle constitue également un hommage à son talent exceptionnel grâce auquel il cultive et enrichit la gastronomie suisse. M. Faeh dirige depuis 2016 l'équipe de cuisine du Gstaad Palace, qui compte plus de 50 personnes.

Une distinction suit l'autre: Cuisinier d'hôtel de l'année 2021, Conseiller Culinaire du Bailliage national de la Chaîne des Rôtisseurs en 2022, et il y a deux ans, un 16e point au GaultMillau Suisse. Cette kyrielle de récompenses témoigne de l'excellence et du talent unique de Franz W. Faeh. Le prix du «Mérite culinaire suisse» rend hommage à cet homme de 64 ans qui, grâce à ses excellentes connaissances et à son savoir-faire, fait honneur à sa profession et entretient résolument l'héritage culinaire de la Suisse. Ce prix prestigieux est décerné chaque année à quatre chefs cuisiniers et à deux pâtisseries-confiseurs à l'issue d'un concours national.

Les candidats sont évalués par un jury national composé de 15 personnes, dont des figures emblématiques comme Irma Dütsch et Edgard Bovier, avec lesquelles Franz W. Faeh entretient des liens étroits depuis de

nombreuses années. Il y a deux ans, M. Faeh est devenu Conseiller Culinaire et a ainsi suivi les traces d'Irma Dütsch, connue en Suisse pour être la Grande Dame de la Haute Cuisine. «Je suis particulièrement honoré d'avoir été admis au «Mérite Culinaire Suisse». Cette distinction est tout à fait unique, pour ainsi dire la cerise sur le gâteau de ma carrière. Je tiens à remercier ma formidable équipe de cuisine, en particulier mon bras droit, le chef Luca Gatti», souligne avec joie le Culinary Director Franz W. Faeh. Cette distinction réputée a été remise à M. Faeh par Guy Parmelin, le ministre de l'Économie, dans le cadre d'une cérémonie qui s'est tenue à l'hôtel Bellevue Palace de Berne. À ce jour, seuls quelque 50 chefs cuisiniers et pâtissiers-confiseurs ont le privilège de porter le titre honorifique de «Mérite culinaire suisse».

Un chef créatif et honnête

Avant de prendre les rênes de la cuisine du Gstaad Palace, M. Faeh a occupé de nombreux postes prestigieux pour le groupe hôtelier Regent en Asie, de Hong Kong à Bangkok en passant par Jakarta. Ce natif du Saanenland a également travaillé plusieurs années en tant que cuisinier privé, et ce, pour rien de moins que la famille royale thaïlandaise. Toutefois, Franz W. Faeh ne s'est jamais laissé distraire par le luxe ni par les exigences de sa clientèle venue de loin. «Chez nous, au Gstaad Palace, ce qui compte, c'est le goût authentique, le plaisir de la tradition, saupoudré d'une bonne pincée de créativité, qui nous permet de constamment surprendre nos clients. En fin de compte, notre tâche est à la fois simple et exigeante: nous devons fournir un travail exceptionnel. En cuisine, nous fonctionnons grâce au travail d'équipe et à une bonne dose de motivation», explique Franz W. Faeh. Le chef Franz veut promouvoir cet esprit unique avec son «style de management résolument différent». Des hiérarchies horizontales et le plaisir d'expérimenter contribuent à pousser les professionnels de la cuisine du Palace à se surpasser.

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. La famille Scherz accueillera ses hôtes cet été du 22 juin au 4 septembre 2025, et cet hiver du 15 décembre 2025 au 8 mars 2026.

Contact Médias Gstaad Palace :

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Une distinction hors du commun: le Culinary Director Franz W. Faeh du Gstaad Palace obtient le prix «Mérite Culinaire Suisse» des mains du ministre de l'Économie Guy Parmelin. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100929564> abgerufen werden.