

26.05.2025 – 09:44 Uhr

Une distinction suit l'autre: Franz W. Faeh est nommé «Cuisinier de l'année»



Une distinction suit l'autre:

Franz W. Faeh est nommé «Cuisinier de l'année»

Franz W. Faeh, Culinary Director du Gstaad Palace, est nommé «Cuisinier de l'année» par le Karl Wild Hotelrating 2025/2026 de la NZZ am Sonntag. Cette distinction honorifique récompense à la fois la création gastronomique de l'un des derniers grands chefs de Suisse et son style de leadership incomparable, son profond attachement à la région et sa manière discrète mais puissante de marquer durablement la branche.

Le titre de «Cuisinier de l'année» qui sera décerné à Franz W. Faeh dans le cadre du Karl Wild Hotelrating publié dans la NZZ am Sonntag honorerà à la fois son talent culinaire et sa capacité de convaincre par son attitude, sa profondeur et sa discrétion. Franz W. Faeh incarne l'hospitalité comme on la vit au Gstaad Palace depuis plus de 110 ans et un art culinaire qui enthousiasme en toute discrétion et laisse un souvenir durable. Andrea Scherz, le directeur de l'hôtel et son ami de longue date, le décrit ainsi: «Franz est un leader discret et quelqu'un qui a l'œil sur toute la maison. Il est pour moi un partenaire inestimable. Il est rare qu'un chef de cuisine soit aussi à l'aise à la fois dans le domaine de la restauration fine et dans celui des banquets.»

Le titre de «Cuisinier de l'année» vient s'ajouter à la l'impressionnante liste de distinctions de Franz W. Faeh. Le magazine économique suisse «BILANZ» a désigné notre Culinary Director cuisinier d'hôtel de l'année en 2021. En septembre 2022 a suivi sa nomination de nouveau Conseiller Culinaire du Bailliage national de la Chaîne des Rôtisseurs comme successeur d'Irma Dütsch, la grande dame de la haute cuisine. Enfin, Franz W. Faeh a reçu la plus haute distinction en étant admis en mars 2025 dans le cercle illustre du «Mérite Culinaire Suisse».

Une fraîcheur sans compromis à toute heure

Ce natif du Saanenland dirige son équipe comptant environ 55 personnes en tant que Culinary Director depuis 2016. Il se considère comme un coach, pas comme un Chef de Cuisine. «Commander n'a jamais été mon style. Pour amener les gens à l'excellence, il faut les aimer, les responsabiliser et les inspirer», estime ainsi M. Faeh. En proposant plus de 140 plats sur sa carte, il mise sur une fraîcheur, une diversité et un goût sans compromis. Dans sa cuisine, on prépare des plats frais 24 heures sur 24, l'éventail proposé allant du club sandwich aux sushis. Sa cuisine est pleine de clarté, de créativité et d'authenticité. Pour lui, bien manger au Palace est synonyme de

délices, de bien-être et de plaisir de la tradition.

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 :

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



«Cuisinier de l'année» du Karl Wild Hotelrating 2025/2026 de la NZZ am Sonntag; une distinction honorifique supplémentaire pour le Culinary Director Franz W. Faeh. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100931971> abgerufen werden.