

26.06.2025 – 10:45 Uhr

Un esprit créatif aux fourneaux de The Mansard à Gstaad: Tom Walter devient le nouveau chef cuisinier



Un esprit créatif aux fourneaux de The Mansard à Gstaad:

Tom Walter devient le nouveau chef cuisinier

Gstaad, le 26 juin 2025 – Un vent de renouveau souffle sur l'univers culinaire de [The Mansard](#), à Gstaad. À compter du 1er juillet 2025, Tom Walter prendra les rênes de la cuisine en tant que chef cuisinier. C'est notamment Tanja Grandits, à Bâle, qui a formé cette étoile montante. Sacré Meilleur commis de Suisse en 2021 lors du concours «Cuisinier d'Or», Tom Walter fera rayonner le restaurant ainsi que l'unique rooftop de Gstaad avec des créations suisses à la fois surprenantes et authentiques.

The Mansard, à Gstaad, explore de nouveaux horizons avec Tom Walter en tant que chef cuisinier. «Tom est une véritable aubaine pour notre maison. C'est la personne qu'il nous fallait, au moment parfait. Avec notre MANSARD Rooftop, nous avons un lieu emblématique que nous souhaitons repenser entièrement. Notre objectif est d'en faire le hotspot de Gstaad, où nous servirons une *comfort food* internationale, assortie à une carte de cocktails exquis, avec en prime, une vue à couper le souffle», explique Stefan Ludwig, General Manager de The Mansard, à Gstaad. Dans l'enceinte du restaurant, l'ambiance reste à la fois résolument suisse et teintée de modernité. Dès le matin, les convives sont accueillis avec un déjeuner à la fois original et raffiné. Puis, place au dîner et au souper, où Tom Walter et son équipe proposent une cuisine fraîche et authentique, servie dans une atmosphère chaleureuse. Bien sûr, le jeune chef prend aussi le temps d'aller à la rencontre des hôtes. Il souhaite être un chef accessible, avec qui l'on peut échanger sur les plaisirs de la table et sur le monde.

À tout juste 25 ans, Tom Walter, originaire d'Aarau, s'est déjà forgé une solide expérience dans les plus grandes cuisines. La dernière en date, et non des moindres: quatre années passées auprès de Tanja Grandits au Stucki à Bâle (2 étoiles Michelin, 19 points GaultMillau), où il a évolué à différentes postes, affinant son art d'une haute cuisine ancrée dans l'authenticité des saveurs. Il a également affûté son talent lors de stages de haut niveau, notamment chez Nils Henkel au Schwarzenstein (2 étoiles Michelin, 18 points GaultMillau) à Geisenheim, ou

encore au Grand Hyatt de Hong Kong.

Tom Walter a été sacré «Meilleur commis de Suisse» en 2021 lors du concours national «Cuisinier d'Or». Il a également acquis une précieuse expérience au sein de l'équipe nationale suisse de cuisine entre 2020 et 2021, et s'est illustré lors de plusieurs compétitions, comme les Swiss Skills 2020 (demi-finaliste) ou encore le «Gusto 2019», le championnat suisse des apprentis cuisiniers, où il a atteint la finale. Il a obtenu la médaille d'or du meilleur apprenti de sa promotion en Argovie en 2018, où il a été salué pour son talent en pâtisserie. Il a fait son apprentissage au restaurant Kettenbrücke à Aarau. Tom Walter compte parmi les talents les plus prometteurs de notre pays.

Il franchit maintenant tout naturellement une nouvelle étape: pour la première fois, il prend la tête d'une brigade de sept personnes. Parallèlement, il suit des études d'économiste d'entreprise diplômé à Zurich. Pour ses débuts à The Mansard à Gstaad, le jeune chef, qui est également un conseiller très demandé pour d'autres établissements, a imaginé une cuisine à son image. *«Nous démarrons en force dès le 1er juillet avec une saison d'été pleine de croustillant, et apportons d'emblée beaucoup de nouveautés. À l'automne, je présenterai ma première carte complète. Elle devra avant tout créer des moments de bonheur. Les gens partagent le plaisir de manger ensemble; une cuisine fine et authentique rassemble. Au cœur des nouveaux plats: le goût vrai, les produits naturels locaux et un équilibre entre tradition et innovation. Le tout relevé d'une bonne dose d'amour, de passion et de créativité.»*

La dynamique de renouveau s'étend aussi en salle: l'équipe de service, dirigée par Yasmin Gerber, originaire du Saanenland, se compose de sept collaboratrices et collaborateurs. The Mansard est situé en plein centre de Gstaad, sur la Promenade – un lieu de rencontre convivial où se croisent habitants, résidents secondaires et voyageurs du monde entier. Ouvert toute l'année, l'établissement propose 29 chambres et suites, un restaurant charmant et le seul rooftop bar de Gstaad. Son décor intérieur marie l'architecture alpine traditionnelle et le design contemporain de chalet. Les tarifs débutent à 230 francs suisses par nuit. De plus amples informations sont disponibles [ici](#).

À Propos de Miio

Miio est une nouvelle marque hôtelière lifestyle qui lance une collection d'hôtels uniques et authentiques, situés au cœur des quartiers les plus vibrants d'Europe. Chaque hôtel puise son inspiration dans son environnement, des habitants aux histoires qui s'y racontent. Issu du latin «miro», signifiant «je m'émerveille», et avec sa double voyelle symbolisant la réflexion, Miio encourage ses clients à faire une pause, à observer et à savourer chaque instant.

Pour plus d'informations, visitez www.miiohotels.com.

Miio est une initiative d'InterGlobe Enterprises, le premier conglomérat indien dans l'aviation et l'hôtellerie, leader dans ces domaines et employant plus de 65 000 professionnels dans le monde entier.

À Propos d'InterGlobe Enterprises

InterGlobe Enterprises est l'un des leaders mondiaux dans les domaines de l'aviation (IndiGo), de l'hôtellerie, de la logistique, de la gestion de compagnies aériennes, de la commercialisation de voyages, de la formation de pilotes et de l'ingénierie de la maintenance des avions et la logistique. InterGlobe, à travers ses différentes activités, emploie plus de 65 000 professionnels dans plus de 135 villes à travers le monde. Depuis 1989, le groupe construit des entreprises et collabore avec des marques internationales pour offrir qualité et valeur, tout en comblant le fossé entre les populations et les marchés grâce à l'innovation et au leadership en matière de services. Au fil des trois dernières décennies, InterGlobe a continué d'élargir sa vision et son empreinte, devenant l'un des conglomérats les plus influents de l'Inde.

Pour plus d'informations, visitez www.interglobe.com.

Contact presse:

Miio The Mansard, Gstaad

Stefan Ludwig

General Manager

Miio – InterGlobe Enterprises (Gstaad) SA

s.ludwig@the-mansard.ch

+41 33 748 40 00

s.ludwig@the-mansard.ch

+41 33 748 40 00

Medieninhalte



Un homme talentueux prend les commandes de la cuisine de The Mansard à Gstaad. À 25 ans, Tom Walter est l'un des plus jeunes chefs cuisiniers de Suisse. © Melanie Uhkötter



Un homme talentueux prend les commandes de la cuisine de The Mansard à Gstaad. À 25 ans, Tom Walter est l'un des plus jeunes chefs cuisiniers de Suisse. © Melanie Uhkötter

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100102372/100932916> abgerufen werden.