

30.07.2025 - 09:01 Uhr

Un nouveau chapitre pour Le Grand Restaurant du Gstaad Palace



Un nouveau chapitre pour Le Grand Restaurant du Gstaad Palace

Gstaad, le 30 juillet 2025 – Le cœur culinaire du Gstaad Palace connaît une renaissance fulgurante: après une transformation complète entre mars et juin 2025, Le Grand Restaurant affiche un nouveau design. Celui-ci porte la marque du duo d'architectes renommé Fischbach & Abereg, de Zoug, qui a su donner à ce restaurant de tradition une ambiance chaleureuse et moderne avec une grande sensibilité pour l'histoire et l'esprit du temps. Une conception dans la continuité du renouveau de la Grande Terrasse du Gstaad Palace, initié par les deux designers il y a deux ans.

Pour cette saison estivale, le Gstaad Palace a conféré une nouvelle orientation stylistique à son cœur culinaire, le Grand Restaurant. Quelque 3,4 millions de francs ont été investis dans cette importante transformation. Ce restaurant de tradition a été repensé à la fois sur le plan architectural et au niveau de l'atmosphère. Il continue de porter méthodiquement les valeurs de la maison et fait le lien de manière exemplaire entre la tradition et l'innovation.

Un design suisse pour un hôtel de luxe suisse

L'élégant design est l'œuvre du duo d'architectes renommé Fischbach & Abereg, qui avait déjà, en 2023, instauré une ambiance pleine de fraîcheur sur la Grande Terrasse grâce à sa créativité subtile. C'est de nouveau avec beaucoup de tact qu'il a conféré au Grand Restaurant un design classique d'une élégance intemporelle. Des matériaux chauds, des meubles raffinés et des détails historiques intégrés avec soin y créent une ambiance accueillante. «Ce nouvel habit nous permet d'ouvrir un nouveau chapitre de notre restaurant principal. Fischbach & Abereg ont montré une fois de plus qu'ils connaissent leur métier. Leur réponse à nos besoins et à notre histoire convient à la perfection. Nous voulons évoluer avec notre époque tout en préservant nos valeurs. Cela ne concerne pas seulement le design, mais aussi notre offre culinaire», explique Andrea Scherz, General Manager et propriétaire en troisième génération.

Une offre culinaire claire: des classiques et un service à table

Le Grand Restaurant reste également fidèle à la philosophie de sa cuisine sous la houlette du Culinary Director Franz W. Faeh. Les valeurs telles que la tradition, l'authenticité et la constance demeurent centrales. M. Faeh et

son équipe de 55 personnes continuent de préserver l'art des classiques et des plats signature qui ont fait leurs preuves et sont particulièrement appréciés et demandés par leurs hôtes. Le nouveau Grand Restaurant propose une sélection de 75 plats différents, une variété culinaire impressionnante. Les plats préparés directement à table tels que le bœuf à la Chateaubriand, les spaghetti Gildo ou les crêpes Suzette sont particulièrement mis en valeur. Le service à table, devenu très rare de nos jours, figure en point de mire de l'offre culinaire.

Un lieu ouvert en tout temps aux habitants

Le Gstaad Palace est très ancré dans la région et les portes de son Grand Restaurant sont ouvertes depuis toujours à la population locale. «Les restaurants de l'hôtel ont toujours été accessibles aux clients externes. Les habitantes et les habitants de Gstaad fêtent ici des confirmations et des anniversaires de mariage ou d'entreprise. Les locataires de chalets de la région aiment aussi nous rendre visite et varier les plaisirs en goûtant à la haute gastronomie. Notre nouveau Grand Restaurant continuera de favoriser cette ouverture en créant une ambiance encore plus chaleureuse invitant à passer un moment agréable et plein de style sur le plan culinaire», souligne Andrea Scherz, qui est lui-même né à Gstaad et y a passé sa jeunesse.

Fischbach & Aberegg: le style au service de l'hôtellerie

Depuis sa création en 1994, le bureau d'architecture s'est forgé une réputation tant au niveau national qu'international. Spécialisé dans l'architecture d'intérieur, l'architecture et le design pour les hôtels, les restaurants, la vente de détail, les institutions et les particuliers, il a mené à bien plus de 200 projets au cours des dernières années pour des clients de renom. Au cours des dernières années, plus de 200 projets ont été menés à bien pour des clients de renom. On peut notamment citer l'hôtel Grischa à Davos, les Lakeview Villas sur le Bürgenstock, le restaurant Club Sonnenberg de la FIFA à Zurich, le club de golf Rheinblick à Lottstetten, ainsi que diverses boutiques de joaillerie telles que Kurz by Bucherer. La signature de Tanja Fischbach et de Christoph Aberegg incarne une esthétique cosmopolite, une élégance fonctionnelle et une décoration intérieure pleine d'émotion.

À propos du Gstaad Palace

Le Gstaad Palace, un «Superior Hotel» cinq étoiles de renom qui a ouvert pour la première fois en décembre 1913, est la propriété de la famille Scherz depuis trois générations. Il demeure ainsi aujourd'hui l'un des derniers hôtels familiaux d'Europe à incarner une culture de l'accueil de premier ordre. Ses 90 chambres et suites, avec une vue spectaculaire sur les montagnes de Gstaad, marient subtilement confort alpin et élégance contemporaine. Dans ses cinq restaurants, l'établissement emblématique de Gstaad propose des spécialités suisses, italiennes et internationales, ainsi qu'une cuisine gastronomique récompensée de 16 points au Gault&Millau. Sa boîte de nuit, le GreenGo, est réputée pour ses soirées légendaires et sa clientèle prestigieuse. Le Palace Spa, quant à lui, déploie 1800 m² dédiés au bien-être. En été, les hôtes ont accès à la «PISCINE» aux dimensions olympiques, ainsi qu'aux quatre courts de tennis. Avec le Walig Hut, une cabane d'alpage datant de 1783 perché à 1700 mètres d'altitude, le Gstaad Palace offre une parenthèse unique où les hôtes peuvent découvrir ce que le Saanenland a de plus précieux: le calme, la sérénité et l'authenticité. La famille Scherz et l'équipe du Gstaad Palace accueillent leurs hôtes cet été jusqu'au 4 septembre 2025, puis à nouveau du 15 décembre 2025 au 8 mars 2026 pour la saison d'hiver.

Contact Médias Gstaad Palace :

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Le Grand Restaurant du Gstaad Palace brille avec style et élégance dans son nouvel habit. © Gstaad Palace



Une marque venue de Zoug: le duo d'architectes Fischbach & Abegg redessine le Grand Restaurant du Gstaad Palace dans la continuité de la Grande Terrasse. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100933758> abgerufen werden.