

30.09.2025 - 13:49 Uhr

## «Le Grand»: Le Gstaad Palace inaugure son tout nouveau restaurant



### «Le Grand»:

#### Le Gstaad Palace inaugure son tout nouveau restaurant

Le Gstaad Palace inaugure son restaurant, entièrement remis à neuf et baptisé «Le Grand». Ce nom, qui allie simplicité et sobriété, est un hommage aux racines du restaurant, qui remontent à l'année 1913. Avec une carte soigneusement élaborée, qui propose 75 plats, le nouveau restaurant séduit par son concept sensationnel: un service à table traditionnel, que seuls quelques rares établissements mettent un point d'honneur à conserver, associé à des menus du jour innovants, avec des idées originales proposées par les jeunes chefs de la brigade sous la houlette du directeur culinaire Franz W. Faeh.

Le plus grand des quatre restaurants du Gstaad Palace, qui a connu une rénovation complète pendant la saison estivale 2025, change de nom et s'appelle désormais: «Le Grand». Sobre, simple et plein de personnalité – tout à fait dans le style de la maison. Fidèle à son nom, le plus grand restaurant du Gstaad Palace accueille jusqu'à 90 convives et propose une impressionnante carte comportant 75 plats. «Nous avons impliqué toute l'équipe dans le choix du nom. De très nombreuses idées ont été proposées et nous avons trouvé que "Le Grand" correspondait parfaitement à l'identité du Gstaad Palace et au concept de ce nouveau restaurant. Ce nom reflète notre ambition de proposer une gastronomie et une hospitalité haut de gamme», souligne le directeur général Andrea Scherz.

#### «Le Grand»: entre tradition et innovation

Dans son restaurant «Le Grand», le Gstaad Palace proposera pendant la saison hivernale 2025/2026, qui débutera le 15 décembre 2025, deux cartes entièrement remaniées. En accord avec l'esthétique du restaurant, les cartes du petit-déjeuner ainsi que celles du dîner et du souper sont imprimées sur un papier de grande qualité, aux couleurs rafraîchissantes et au toucher agréable. Les intitulés des plats sont soigneusement classés par langue. Les plats préparés directement à table sont particulièrement mis en avant. Il s'agit d'un art peu commun dans le monde de la gastronomie. «Au restaurant "Le Grand", c'est en toute conscience que nous proposons ce service à table, qui est très chronophage et qui mobilise beaucoup de ressources. D'une part, c'est un hommage à l'histoire de notre maison. D'autre part, la préparation à table est une expérience culinaire complète, très appréciée par les convives de tous âges», affirme Andrea Scherz avec conviction.

## L'école de l'excellence: expérience et connaissance des produits indispensables

L'impressionnant savoir-faire que représente la préparation minute à table nécessite de la pratique. C'est pourquoi diverses formations sont organisées avant chaque ouverture de saison. Tous les plats sont cuisinés à titre d'essai et présentés à l'équipe de salle ainsi qu'à l'équipe de cuisine. De plus, le maître d'hôtel donne des instructions sur le déroulement du service. Honorer des plats devant une assemblée réunie avec passion et enthousiasme nécessite en effet beaucoup de savoir-faire et une bonne dose d'expérience.

## Un spectacle également pour la relève

Le directeur culinaire Franz W. Faeh et le premier maître d'hôtel Andrea Buschini sont responsables de la formation du personnel de salle et de cuisine avant chaque saison. En parallèle, ils s'occupent avec dévouement de la relève dans les cuisines du Gstaad Palace. Ils encouragent et stimulent la jeune brigade. Celle-ci peut ainsi participer activement à l'élaboration des menus du jour. «Parfois, il en ressort quelque chose, parfois non – il n'y a rien d'obligatoire. En tout cas, cela crée une formidable dynamique: le partage des connaissances est un pilier important de notre esprit d'équipe», explique Franz W. Faeh. Avec son sous-chef, Luca Gatti, ils donnent des conseils concrets pour sublimer les menus du jour et donnent leur approbation finale avant qu'ils ne soient servis au restaurant «Le Grand» et ne conquièrent le cœur des convives.

## 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 et l'équipe du Gstaad Palace accueillent leurs hôtes à partir du 15 décembre 2025 et jusqu'au 8 mars 2026 pour la saison d'hiver, et cet été du 19 juin au 6 septembre 2026.

## Contact Médias Gstaad Palace :

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

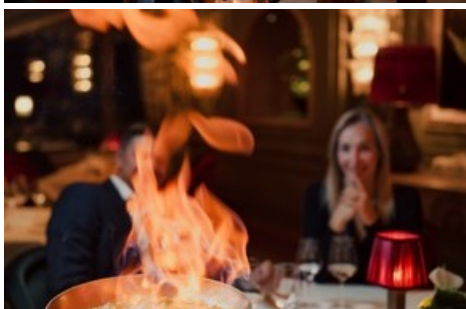
Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch

## Medieninhalte



© Gstaad Palace



Tout feu tout flamme pour le grand classique des desserts: les crêpes Suzette. © Gstaad Palace



Les «Spaghetti Gildo», préparés par le maître d'hôtel en personne. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100935607> abgerufen werden.