

08.12.2025 - 13:21 Uhr

## Miilo The Mansard Gstaad: un délice pour les yeux dans une ambiance festive avec de la fondue et une vue panoramique



### Miilo The Mansard Gstaad:

#### un véritable plaisir pour les yeux — une ambiance festive et une fondue gourmande avec vue panoramique

Gstaad, le 8 décembre 2025: Miilo [The Mansard](#) a lancé sa saison d'hiver et propose un savoureux mélange de cuisine créative, d'ambiance festive et de plaisirs gourmands. À partir du 28 novembre, l'établissement se pare de ses plus beaux atours, tandis que le chef Tom Walter présente sa toute première carte hivernale. L'adresse devient le lieu incontournable après une journée de ski pour savourer une fondue gourmande, sur les toits enneigés de Gstaad. La saison d'hiver s'étendra jusqu'au 7 avril 2026.

Le Miilo The Mansard a officiellement démarré sa saison d'hiver le lundi 24 novembre. Au fil des dernières semaines, l'hôtel 4 étoiles a ajusté ses services, son décor et son ambiance pour embrasser pleinement la période froide. Habillé de ses guirlandes de lumières et décorations festives, il brille à l'entrée de la promenade de Gstaad. À l'intérieur, la magie se prolonge : une atmosphère chaleureuse, des touches alpines contemporaines, une oie de Noël traditionnelle et célébration du Nouvel An dans un esprit années 80.

#### **La saveur de l'hiver chez Tom Walter**

Chef Tom Walter, véritable talent en pleine ascension, dévoile sa nouvelle carte d'hiver. Sa cuisine, moderne et ancrée dans les produits du terroir, revisite les classiques avec finesse et créativité. Il décrit son concept comme une « cuisine d'hiver qui redonne éclat à des saveurs familières, tout en restant profondément ancrée dans la saison et en offrant quelques surprises ». L'une de ses créations, le « bœuf dans la neige », qui est un tartare de bœuf revisité à la crème aigre et au fromage Belper Knolle, illustre parfaitement son approche.

Quant au plat principal, lui se compose de manière flexible. Les clients peuvent choisir entre un plat de poisson, de viande ou un steak végétal et l'associer à différents accompagnements et sauces pour créer un plat entièrement personnalisé. Cela offre à notre clientèle beaucoup de flexibilité pour composer le menu et créer le plat principal », explique le chef. Les 24 et 25 décembre, une oie de Noël traditionnelle viendra enrichir l'offre.

Chef Tom Walter souhaite réintroduire un grand classique des fêtes, sublimé par sa touche contemporaine.

### **Un Nouvel An sous le signe des années 80**

Pour la Saint-Sylvestre, l'hôtel-boutique invite sa clientèle à un voyage dans le temps : en effet, le passage à la nouvelle année sera résolument placé sous le signe des années 80. Le restaurant proposera un menu en 6 services accompagné des notes d'un saxophoniste, puis une DJ Party spéciale années 80 commencera à 22 heures au Rooftop Bar. Les deux événements peuvent être réservés séparément, offrant la possibilité de marier gastronomie et nostalgie pour un passage à la nouvelle année stylé, groovy et inoubliable.

### **Une fondue panoramique**

De plus, la terrasse sur le toit se transforme en espace spécial fondue où ce plat sera proposé sous différentes formes. Entre la fondue classique « 100% fromage » et la fondue aux tomates, sans oublier la fondue à la truffe pour les personnes qui aiment les saveurs relevées, toutes celles et ceux qui aiment le fromage trouveront leur bonheur. Cette saison, la terrasse deviendra un point de rendez-vous incontournable pour se retrouver et se détendre après le ski. L'unique bar sur le toit de Gstaad offre une vue panoramique sur la vallée enneigée et donne envie de s'y reposer même quand les températures se font froides. Le Rooftop Bar reste donc une partie intégrante de l'offre du Mansard même pendant l'hiver.

### **The Mansard Gstaad**

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, cet établissement 4 étoiles propose 29 chambres et suites, un restaurant charmant et le seul bar rooftop 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 Miiro**

Miiro est une jeune marque d'hôtels lifestyle qui propose une gamme de lieux de caractère, chacun imaginé sur mesure et situé au cœur des quartiers les plus vibrants d'Europe. Chaque adresse s'inspire de son environnement, des habitants qui y vivent et des histoires qu'ils partagent. Le nom Miiro vient du latin *miro* («je m'émerveille»). La double voyelle, symbole de réflexion, traduit l'invitation faite aux hôtes à ralentir, à lever les yeux et à savourer chaque instant. Pour en savoir plus: [www.miirohotels.com/fr](http://www.miirohotels.com/fr).

Miiro est une société d'InterGlobe Enterprises, premier groupe indien dans les domaines de l'aviation et de l'hôtellerie. Leader dans l'aérien, l'hôtellerie et les services liés au voyage, InterGlobe emploie, dans ses différentes divisions, plus de 65 000 collaborateurs à travers le monde.

### **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](http://www.interglobe.com).

### **Contact presse:**

Miiro The Mansard, Gstaad

Stefan Ludwig

General Manager

Miiro – InterGlobe Enterprises (Gstaad) SA

[s.ludwig@the-mansard.ch](mailto:s.ludwig@the-mansard.ch)

+41 33 748 40 00



*Miirō The Mansard a démarré la saison d'hiver le 24 novembre ©The Mansard*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100102372/100937119> abgerufen werden.