

11.03.2026 – 15:03 Uhr

Une carrière exemplaire s'achève: le Culinary Director Franz W. Faeh prend sa retraite



Une carrière exemplaire s'achève: le Culinary Director Franz W. Faeh prend sa retraite

Franz W. Faeh, Culinary Director au Gstaad Palace et l'un des derniers grands chefs emblématiques de Suisse, tirera sa révérence après près de cinquante ans de carrière à la fin de la saison d'été 2026. Distingué notamment par le prix du Mérite Culinaire Suisse, nommé Conseiller Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs Suisse et plusieurs fois élu cuisinier de l'année, Franz Faeh s'est imposé comme l'un des meilleurs chefs du pays. À compter de la saison d'hiver 2026/27, c'est Luca Gatti, son fidèle bras droit, qui reprendra la tête de la brigade du Gstaad Palace, composée de 55 personnes. Cela fait déjà 20 ans que Luca Gatti fait partie de la famille du palace.

Franz W. Faeh, dit FWF, peut se targuer d'avoir mené une carrière exceptionnelle. Originaire de la région de Saanen, il va clore son parcours à l'endroit même où il l'a débuté: au Gstaad Palace. En effet, c'est là qu'il a effectué son apprentissage entre 1978 et 1981, à Oberbort, à Gstaad, où il a grandi. Son ambition de revenir un jour au palace en tant que chef remonte à sa plus tendre enfance. Avant de concrétiser ce rêve il y a dix ans, il a parcouru le monde. Pendant près de vingt ans, il a occupé des postes prestigieux pour le groupe hôtelier Regent en Asie, de Hong Kong à Singapour, de Jakarta à Bangkok. Durant cette période, il a également officié plusieurs années en tant que chef privé de la famille royale thaïlandaise. Pourtant, l'enfant du pays est toujours resté profondément attaché à ses racines. Il est également resté fidèle à sa philosophie culinaire, sans jamais se laisser étourdir par les tendances éphémères. «Je propose une cuisine sincère et directe, où le goût est au premier plan. Pas de chichis, pas de décorations superflues, et certainement pas de cuisine «fusion», qui relève davantage de la confusion que de la gastronomie», résume FWF. C'est également dans cet esprit qu'il exerce les fonctions de coach, de leader et de modèle au sein de la cuisine du palace. Lorsqu'il faut servir plus de 700 plats en une soirée tout en offrant une qualité irréprochable, il est au cœur de l'action, épaulant son équipe et se faisant l'ambassadeur de sa brigade de 55 personnes auprès des convives. «Ces dix dernières années ont été un véritable retour aux sources; c'est l'apogée de ma carrière. Être Culinary Director au Gstaad Palace est à la fois un honneur et un sport de haut niveau. Je dois cette opportunité à mon cher ami Andrea Scherz, propriétaire et directeur général du palace, qui est un ami d'enfance», confie Franz Faeh.

La fin d'une époque

Au cours de sa carrière, Franz W. Faeh n'a jamais couru après les titres ni les distinctions. Pourtant, ceux-ci n'ont pas manqué. En 2021, le magazine économique BILANZ l'a nommé chef d'hôtel de l'année. En septembre 2022, il a été désigné Conseiller Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs Suisse avant d'obtenir quelque mois plus tard son 16e point au GaultMillau Suisse. En mars 2025, il a reçu l'une des plus hautes distinctions gastronomiques du pays en rejoignant le cercle prestigieux du Mérite Culinaire Suisse, une reconnaissance décernée par le Conseil fédéral. Enfin, il a été élu chef de l'année 2025/26 dans le classement hôtelier d'Andrin Willi publié dans le journal Neue Zürcher Zeitung am Sonntag. Ces distinctions illustrent parfaitement l'empreinte laissée par Franz W. Faeh: celle d'un chef qui incarne l'art de l'hospitalité tel qu'il est pratiqué au Gstaad Palace depuis plus de 113 ans, d'une façon de diriger bien à lui et d'un profond attachement au patrimoine culinaire suisse. «Avec Franz, nous avons eu un grand maître dans nos cuisines ces dix dernières années. Son expertise remarquable, la précision de son savoir-faire, sa proximité chaleureuse avec nos convives et l'optimisme qu'il transmet chaque jour à toute la brigade sont uniques», a déclaré Andrea Scherz, General Manager. «Au nom de toute la famille du palace, je remercie Franz pour son inlassable engagement. Je lui souhaite plein de bonnes choses pour l'avenir. Connaissant son énergie, je suis sûr qu'il ne restera pas inactif longtemps! Et il sera toujours le bienvenu dans sa deuxième maison, au Gstaad Palace.»

Luca Gatti reprend les rênes

La succession de Franz W. Faeh sera confiée à Luca Gatti, lui aussi une figure emblématique de l'établissement. Originaire d'une petite ville située entre Varèse et Milan, ce chef italien travaille au Gstaad Palace depuis 20 ans. Il a commencé comme commis de cuisine avant de découvrir peu à peu chaque poste de la brigade et d'exercer pendant six ans en tant que chef de nuit. C'est alors qu'il a commencé à gravir les échelons: d'abord Junior Sous-Chef, il est ensuite devenu Sous-Chef, assumant notamment la responsabilité du grill, du service du midi et, le soir, de la cuisine principale aux côtés du Culinary Director de l'époque, Peter Wyss. C'est en 2006 que Luca Gatti, alors âgé de 18 ans, a découvert le Gstaad Palace, où il a travaillé plusieurs saisons avant d'entamer un cursus de cinq ans dans une école hôtelière près de Milan.

Il a fait connaissance avec Franz Faeh au palace au cours de la saison d'été 2007. Lorsque ce dernier a repris les rênes des cuisines en 2016, succédant à Peter Wyss et Hugo Weibel, il a choisi Luca Gatti comme bras droit. «Franz m'a appris comment tourner vers l'avenir la cuisine d'un établissement aussi riche en traditions et comment diriger une brigade aussi diversifiée avec humanité et équité. Je suis infiniment honoré de sa confiance et j'ai toujours beaucoup apprécié son ouverture d'esprit et notre collaboration; nous n'avions pas besoin de parler pour nous comprendre.» Luca Gatti prendra officiellement ses fonctions d'Executive Chef en septembre 2026.

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 accueilleront leurs hôtes du 19 juin au 6 septembre 2026 pour la saison d'été.

Contact Médias Gstaad Palace :

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tél: +41 33 748 54 01

E-mail: pr@palace.ch



© Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100018582/100938912> abgerufen werden.