

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Schönried, le 9 mars 2015

## Nouveau chef de cuisine à l'Ermitage

C'est le Bâlois Marc André Dietrich qui, à partir du demain, 10 mars 2015, s'occupera du confort culinaire des clients de l'Hôtel Wellness & Spa Ermitage à Schönried sur Gstaad. Agé de 33 ans, le nouveau chef s'enorgueillit de nombreuses années d'expérience dans la haute gastronomie. Il a travaillé, entre autres, pour le restaurant étoilé Les Quatre Saisons, à Bâle ainsi qu'au Chesa Pirani, à La Punt. Ces quatre dernières années, il fut chef exécutif dans le Grand Hôtel Les Trois Rois à Bâle ainsi qu'à l'école hôtelière Belvoirpark à Zurich.

A l'Hôtel Ermitage, le mot plaisir s'écrit en lettres majuscules. Les clients qui ont réservé la «pension  $\frac{3}{4}$  pour connaisseurs» peuvent se sustenter dans l'une des sept salles de restaurant, toutes différentes. Dans le restaurant «à la carte», le menu demi-pension est complété par les «Spécialités de Marc Dietrich» et les «Spécialités de saison», qui peuvent aussi être commandées par les clients en demi-pension (en partie avec un supplément de prix). Par ailleurs, les clients de l'Ermitage peuvent se faire choyer au «Fondue Spycher» avec des spécialités de fromage suisse traditionnelles.

Le directeur de l'Ermitage, Stefan Walliser, est convaincu que le jeune grand chef Marc André Dietrich va perpétuer la longue tradition culinaire de l'établissement ouvert toute l'année et contribuer à la renommée générale du Saanenland, que pratiquement aucune autre région de Suisse ne peut concurrencer quant au nombre de restaurants gastronomiques. Outre la qualité de sa restauration, l'Ermitage est également réputé, en sa qualité de pionnier dans le domaine du bien-être, pour ses installations de wellness réparties sur 3500 mètres carrés avec des bains salins en plein air et couverts ainsi qu'une offre des plus raffinées en matière de sauna et de spa.

Construit en 1955, l'**Hôtel Ermitage** à Schönried au-dessus de Gstaad combine de manière exceptionnelle le style chalet traditionnel et le confort hôtelier le plus moderne. Après une rénovation complète en 2011, les clients peuvent bénéficier d'un secteur wellness de 3500 mètres carrés au total, de sept salles de restaurant avec une cuisine créative avant-gardiste, de suites Senior et d'une magnifique salle panoramique offrant une vue sur le Saanenland. Au restaurant «Ermitage-Stube» (15 points GaultMillau), le grand chef Marc André Dietrich régale les clients. 96 chambres au total sont à disposition. [www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch)

### Pour plus d'informations:

Primus Communications  
Sabine Biedermann, Vice-Directrice  
Tél.: +41 44 421 41 24  
[s.biedermann@primcom.com](mailto:s.biedermann@primcom.com)  
[www.primcom.com](http://www.primcom.com)

Wellness- & Spa-Hotel Ermitage  
Stefan Walliser, Directeur  
Tél.: +41 33 748 04 30  
[stefan.walliser@ermitage.ch](mailto:stefan.walliser@ermitage.ch)  
[www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch)