



*Un chef deux étoiles pour l'établissement cinq étoiles de Gstaad*

## **Marcus G. Lindner devient le nouveau chef cuisinier du Grand Bellevue**

***Gstaad, le 19 juillet 2018 – C'est au Grand Bellevue, à Gstaad, que le renommé Marcus G. Lindner exercera désormais son art. L'autrichien récompensé de deux étoiles au Guide Michelin proposera ses créations originales au LEONARD's dès le début de la saison d'hiver, en décembre 2018. L'impressionnant parcours de Lindner laisse présager un retour au pays synonyme d'inoubliables moments gastronomiques.***

Après avoir repris l'activité de Robert Speth dans le Pays de la Sarine en décembre 2017, Le Grand Bellevue accueille donc une nouvelle sommité dans son équipe, en la personne du chef de 57 ans Marcus. G. Lindner. Le luxueux hôtel de Gstaad continue d'enrichir son offre gastronomique déjà généreuse qui comprend entre autres les restaurants étoilés LEONARD's et Chesery, Le Petit Chalet, The Sushi Bar et le nouveau service de catering Le Grand Catering. L'hôtel cinq étoiles Le Grand Bellevue salue l'arrivée en son sein d'un nouveau grand chef primé, qui va renforcer l'attrait de Gstaad comme une destination incontournable pour les épicuriens et diversifier le paysage gastronomique de la ville. « Le Grand Bellevue offre déjà une exceptionnelle palette de plaisirs gastronomiques. Avec Marcus G. Lindner à bord, c'est un autre chef de renommée mondiale qui nous fait l'honneur de nous rejoindre pour porter l'expérience gastronomique à son plus haut niveau », se réjouit Daniel Koetscher, directeur et propriétaire.

### **Symbiose entre tradition et innovation**

Marcus G. Lindner est enthousiaste à l'idée d'œuvrer bientôt au Grand Bellevue: « C'est pour moi une joie de pouvoir travailler aux côtés de Robert Speth et de l'équipe de professionnels en place; nous allons accomplir de grandes choses ensemble dès l'hiver prochain. » Comme il l'a montré dans les précédents lieux où il a officié, Lindner est fasciné avant tout par le mariage entre les traditions les plus anciennes et la nouveauté, l'exceptionnel. Jour après jour, ses créations célèbrent un mariage subtil entre tradition et innovation. Ainsi, les classiques prisés des restaurants du Grand Bellevue seront préservés et associés de manière harmonieuse aux réalisations du nouveau chef.

Le créateur renommé appliquera également cette philosophie importante à ses yeux dans le cadre d'une étroite collaboration avec Francesco De Bartolomeis, l'actuel chef cuisinier du Gstaad Yacht Club et cuisinier du nouveau service Le Grand Catering, et Robert Speth. Celui-ci opère au Chesery, institution emblématique de Gstaad, dont les saveurs régaleront des amateurs dans toute la Suisse à travers Le Grand Catering. Réunis dans les cuisines du Grand Bellevue, les membres de l'éminent trio mettront en commun un savoir-faire, une classe et une créativité immenses pour de succulents moments de gastronomie étoilée.



## De l'Autriche à l'Oberland bernois

La brillante carrière du nouveau chef de cuisine a commencé très tôt. A 24 ans à peine, il devient chef cuisinier de l'hôtel Gasthof Post à Lech. Durant plusieurs années, il enchaîne les expériences réussies en Allemagne, en Suisse et en Autriche, puis à nouveau en Suisse – à Gstaad précisément.

Son attachement profond au village de l'Oberland bernois naît à l'occasion de cette deuxième période suisse, en 2000. Trois ans plus tard, sa passion pour la découverte de traditions étrangères l'amène à franchir de nouvelles étapes. Il œuvre entre autres dans les cuisines de l'Interalpen-Hotel au Tyrol, avant de découvrir en 2006 le restaurant mesa à Zurich et d'y exprimer son inspiration nourrie par les années. En tant que directeur et cuisinier, il fait du restaurant une table extraordinaire, récompensée par deux étoiles au Guide Michelin et 18 points Gault&Millau.

Après six années dans la ville sur la Limmat, il repasse par Gstaad, avant de prendre la direction du Sonnenberg à Zurich, en 2017. Aujourd'hui, son amour de la diversité, à moins que ce ne soit, finalement, le mal du pays, le ramène encore dans la station de montagne très chic de l'Oberland bernois.

Le 17 août, Marcus G. Lindner prend les rênes de la destinée gastronomique du Grand Bellevue, assurant la clôture de la saison estivale. Dès le mois de décembre 2018, il présentera ses créations au LEONARD's.

Un dîner de gala se tiendra le lundi 27 août 2018 au LEONARD's en l'honneur d'Urs Gschwend. Pour l'occasion, Marcus G. Lindner, Robert Speth et Urs Gschwend uniront leur savoir-faire aux fourneaux. Les hôtes goûteront au plaisir exclusif d'un menu concocté par trois talents étoilés au Michelin. L'hôtel attend avec plaisir vos réservations par e-mail à l'adresse [fb@bellevue-gstaad.ch](mailto:fb@bellevue-gstaad.ch) ou par téléphone au 0041 33 748 01 47. CHF 165.– par personne, menu à 5 plats, eau et café compris.



Décoré, géré et possédé en famille, Le Grand Bellevue a été acquis l'année de son centenaire par un jeune couple visionnaire, Daniel et Davia Koetscher. Après un an de rénovation, ses portes se sont ouvertes en Décembre 2013. Idéalement situé au cœur de Gstaad directement sur la Promenade, cet hôtel de 57 chambres insufflé un esprit de convivialité de quartier et dégage une atmosphère chaleureuse de maison de campagne accueillant les clients de toute génération. LEONARD's, restaurant signature de l'hôtel, propose une cuisine exceptionnelle dans un environnement sophistiqué mais décontracté : cuisine Michelin dans un style bistrot raffiné. Dans le parc de l'hôtel, Le Petit Chalet, un restaurant de style chalet traditionnel sert les plus traditionnels plats suisses tandis que le Cigar Lounge, le Cocktail Lounge *bouquet* ou le cinéma privé de 18 places sont à disposition pour divertir les clients le soir. Le Grand Spa est un havre de paix de 3'000 mètres carrés parmi les plus uniques au monde et rénové en 2017, collaborant avec la marque biologique britannique Bamford et la marque suisse révolutionnaire Cellcosmet. Le Grand Bellevue a été inclus dans la Condé Nast Traveller Gold List pour l'année 2018.

#### **Le Grand Bellevue**

Cynthia Kummer  
Untergstaadstrasse 17  
3780 Gstaad

Tél.: 0041 33 748 00 00

E-mail: [cynthia.kummer@bellevue-gstaad.ch](mailto:cynthia.kummer@bellevue-gstaad.ch)

#### **Pour les communiqués de presse et les images :**

Faulhaber Marketing Services  
Julia Faulhaber  
Landstrasse 43a  
8450 Andelfingen

Tél.: 0041 44 500 21 98

E-mail: [presse@faulhaber-marketing.ch](mailto:presse@faulhaber-marketing.ch)