



Le Grand Bellevue nomme Liborio Colonna en tant qu'Executive Chef

Gstaad, le 12.06.2026 – Le Grand Bellevue a le plaisir d'annoncer que le chef reconnu Liborio Colonna rejoindra la brigade en tant que Chef Executif dès août 2026. Fort de plus de vingt ans d'expérience à la tête de cuisines de renommée mondiale en Italie, à Londres, à New York et au Moyen-Orient, il s'est vu décerner des distinctions Michelin et s'est illustré par son travail pionnier dans le domaine de la gastronomie durable et circulaire. Colonna apporte un vaste éventail de connaissances et de compétences au paysage culinaire d'excellence existant du Grand Bellevue.

Fort de ses origines italiennes et d'un parcours remarquable chez Rosewood Hotels et Majlis by Pierre Hermé, Colonna se tourne désormais vers l'avenir avec le soutien de la brillante équipe en place et du sous-chef Emilio Del Villano. Il s'attachera dans un premier temps à consolider le succès des cinq restaurants réputés du Grand Bellevue, puis à lancer deux nouveaux concepts de restauration dans le cadre du développement de l'hôtel, tout en ancrant une véritable philosophie responsable au cœur de l'identité culinaire du Grand Bellevue.



À propos du Grand Bellevue

Le Grand Bellevue est l'un des hôtels de luxe les plus historiques et prestigieux de Gstaad. Il conjugue l'élégance et le raffinement d'un grand hôtel à l'atmosphère chaleureuse et intimiste d'une demeure de campagne. Dès l'arrivée, les hôtes sont accueillis par des teintes chaleureuses, des papiers peints ludiques de House of Hackney, des tissus finement travaillés signés Neisha Crosland et un canapé Chesterfield de 17 mètres de long de la maison George Smith. Entouré d'un parc privé, Le Grand Bellevue bénéficie d'un emplacement privilégié directement sur la promenade de Gstaad, offrant à la fois centralité et quiétude absolue.

Cet hôtel cinq étoiles supérieur dispose de 48 chambres et 9 suites et est reconnu pour son exigence de qualité, son atmosphère intimiste et l'excellence culinaire de son restaurant LEONARD's. Pour une immersion dans la tradition suisse, le charmant chalet à fondue Le Petit Chalet, niché dans le jardin de l'hôtel, propose une expérience alpine authentique. L'offre gastronomique est complétée par une cave à vin exclusive, un sushi bar avec service à emporter ainsi que la possibilité de dîners privés dans la cave du restaurant LEONARD's. Les hôtes peuvent également profiter d'un cinéma privé, du cocktail lounge Bouquet et du spa Le Grand Spa de 3'000 m². Le Grand Bellevue a été désigné « Hôtel de l'année » par Karl Wild en 2022 et a reçu le prix du « Luxury Alpine Resort of the Year » décerné par Carsten K. Rath dans son ouvrage « Die 101 Besten » en 2025 et 2026. Le Guide Michelin a une nouvelle fois attribué deux clés Michelin à l'hôtel cette année. Le Grand Bellevue est fier d'être membre de Swiss Deluxe Hotels et de Small Luxury Hotels of the World.

Le Grand Bellevue
Untergstaadstrasse 17
3780 Gstaad
<https://bellevue-gstaad.ch>

Tél. : +41 33 748 00 00

Informations presse et matériel iconographique :

faulhaber Marketing GmbH
Julia Faulhaber
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen

Tél.: +41 44 500 21 98

E-mail: jf@faulhaber-marketing.ch