



Un nouveau Executive Chef multirécompensé à l'ERMITAGE Wellness- & Spa-Hôtel pose des accents de fraîcheur

ERMITAGE goes Italia: Une cuisine locale, passionnée, fraîche et linéaire

Giuseppe Colella, le nouveau Executive Chef à l'ERMITAGE Wellness- & Spa-Hôtel de Gstaad n'est pas un inconnu. Né à Ischia, il a choisi ce village de luxe au cœur de l'Oberland bernois pour en faire son pays d'adoption. Ce sympathique père de trois filles vit ici depuis 15 ans – et a déjà laissé plusieurs empreintes culinaires. D'abord au Grand Hotel Park Gstaad, puis à l'hôtel HUUS («La Vue») avec plusieurs distinctions. Depuis novembre 2022, il œuvre comme Executive Chef à l'ERMITAGE Wellness- & Spa-Hôtel. Aux côtés d'une brigade de cuisine de 20 personnes, dirigée par le Piémontais Andrea Gaia. Une rencontre au sommet italienne exaltante: Le monde de la polenta, des bolets et des truffes rencontre le maître de la pasta et de la cuisine ultra légère du poisson, la cuisine de Colella. Deux personnalités pleines d'humour et encore plus de passion italienne se sont trouvées. Important pour Giuseppe Colella: utiliser des produits locaux chaque fois que possible et traiter les aliments avec respect dans un esprit de durabilité. Son style est frais, linéaire et très axé sur les herbes aromatiques. Son credo: «Cinq ingrédients dans une assiette suffisent!» Son objectif: «Que les hôtes reviennent à l'ERMITAGE pour sa cuisine!» que ce soit en tant qu'hôte de l'hôtel ou à la carte.

Lorsque deux Italiens de régions différentes tombent amoureux de Gstaad et du Saanenland, il en résulte une cuisine méditerranéenne étonnante qui n'en n'est pas moins fermement ancrée dans l'Oberland bernois – préparée à base de produits locaux. En effet, personne ne sait mieux que Giuseppe Colella et Andrea Gaia, le nouveau tandem de rêve de l'ERMITAGE, où se les procurer. Tous deux entretiennent des relations étroites avec les producteurs de la région. Andrea apporte son amour de la polenta, des ravioli et des bolets, Giuseppe celui de la cuisine insulaire d'Ischia: forte et robuste, elle associe mer et terre, poisson et viande, pasta et légumes. Ils se retrouvent tous les deux dans le Piémont natal d'Andrea en dégustant un verre de leur Barolo préféré.

15 ans à Gstaad, 16 points GaultMillau au Grand Park Hôtel

Colella est un chef italien pur-sang – plusieurs fois récompensé et très expérimenté. Durant ces dernières années, il s'est illustré au Grand Hotel Park Gstaad où il a récolté 16 points GaultMillau pour ses fabuleuses créations de pâtes et sa délicate cuisine de poisson qui lui ont valu les mentions «qualité supérieure» et «élégance et légèreté parfaites». Il est ensuite devenu chef de cuisine à l'hôtel HUUS (Restaurant «La Vue») de Gstaad. Né en 1974 sur l'île d'Ischia, il a fait ses premiers pas culinaires sur son île natale, puis au Four Seasons à Milan, au Kempinski Adlon à Berlin et à l'hôtel 5 étoiles Amigo à Bruxelles. Il y a travaillé en tant qu'Executive Chef de Cuisine avant de choisir Gstaad pour s'y installer en 2007. Professionnellement et personnellement. C'est ici qu'il trouve son inspiration culinaire – et aime randonner dans les montagnes avec ses trois filles.

Une cuisine limpide, linéaire – à savourer avec un menu surprise à la «table des chefs»

Il aime déjà «l'atmosphère traditionnelle et chaleureuse» de l'ERMITAGE Wellness- & Spa-Hôtel, dans lequel il œuvre depuis novembre 2022 en tant qu'Executive Chef. Une étroite amitié de 15 ans et des échanges stimulants le lient à Romuald Bour, directeur de l'hôtel. Davantage que les étoiles, les toques et les points, ce qui lui importe avant tout, c'est que les «hôtes reviennent à l'ERMITAGE pour sa cuisine – les hôtes de l'hôtel comme les habitants de Gstaad!» et, «que tout possède la même qualité irréprochable». Ce qui signifie: pour lui, un simple sandwich doit être aussi savoureux qu'un morceau de filet de première qualité. Sa cuisine s'articule autour de produits durables et régionaux. Toutefois, cinq ingrédients principaux suffisent sur une assiette car dans la cuisine claire et linéaire de Colella, les nuances gustatives ne doivent pas se masquer les unes les autres. Si nécessaire, des accents sont donnés par les herbes aromatiques orchestrées avec raffinement.

Le conseil: le menu surprise à la «table des chefs» dans la cuisine de l'ERMITAGE – préparé individuellement, dans une ambiance décontractée et épicurienne et avec de nombreux trucs et astuces de Giuseppe Colella. Adapté bien entendu aux allergies et aux habitudes alimentaires (végétarien ou autres). Le rêve de Giuseppe? Barbecue en public sur la terrasse de l'ERMITAGE en été – parce que l'ambiance entre biotope et vue sur les montagnes est inégalable.

La cuisine de l'ERMITAGE est ouverte dans le cadre de la demi-pension comme à la carte aux résidents de l'hôtel et aux hôtes externes – dans les ERMITAGE Stuben et l'élégante salle de l'hôtel «Bärgblick».

Informations: ERMITAGE Wellness- & Spa-Hôtel, CH-3778 Gstaad-Schönried, tél. +41/ (0)33/ 7480430, welcome@ermitage.ch, www.ermitage.ch

Matériel de presse à télécharger sur www.pressegroup.com (publication contre envoi d'un exemplaire justificatif)



Barbara Angerer-Winterstetter | [pressegroup](http://pressegroup.com) | Tél. +49/89/418 518-91 | dialog@pressegroup.com | www.pressegroup.com