GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

Communiqué de presse

LE GSTAAD PALACE ENTAME LA SAISON D'HIVER SOUS LE SIGNE DE LA MAGIE DES ANNÉES 1980

Gstaad, le 19 novembre 2026 – Le 15 décembre, glamour, élégance et une touche de nostalgie seront au rendez-vous au Gstaad Palace, qui ouvrira ses portes pour sa 114e saison hivernale. Au cœur de cette nouvelle saison, un nouveau chapitre culinaire s'écrit avec l'Executive Chef Luca Gatti, qui succède avec brio au légendaire Franz W. Faeh. Par ailleurs, d'importants investissements de plus de six millions de francs suisses ont été réalisés durant l'intersaison, notamment pour la construction de nouveaux logements pour le personnel. Autre événement marquant: l'anniversaire d'un chiffre symbolique pour sans doute la boîte de nuit la plus emblématique de la région. Le «GreenGo» fête ses 55 ans d'existence, avec une acoustique encore meilleure et un nouveau spectacle lumineux.

«The Decade That Danced»: cette année, la saison d'hiver au Gstaad Palace sera placée sous le signe des années 1980. Une époque qui revêt encore aujourd'hui une importance toute particulière pour de nombreux hôtes et pour la famille Scherz. Cette décennie a été marquée par le glamour, l'optimisme, les soirées élégantes et une légèreté sans pareille. Le point d'orgue de la saison sera la grande soirée de la Saint-Sylvestre, dont le thème sera «New Year's Eve 80's». L'élégance rencontrera la nostalgie, tandis que l'hospitalité traditionnelle du palace se mêlera à l'énergie d'une époque qui continue de fasciner. Une cuisine raffinée, une ambiance festive et des voyages dans le temps en musique permettront de passer à la nouvelle année sous le signe de la magie du palace.

Plus de six millions de francs d'investissements

Le Gstaad Palace a également été le théâtre d'une intense activité durant l'intersaison. D'importants investissements ont été consacrés à l'expérience des hôtes, à l'amélioration du confort climatique des espaces et des infrastructures essentielles, sans oublier la modernisation des logements du personnel. Parmi les principaux projets figure le réaménagement de l'ancien espace «La Veranda», désormais intégré au restaurant «Le Grand». Fischbach & Aberegg ont réaménagé l'espace dans le respect de l'architecture d'origine. La pièce maîtresse est un lustre en bronze conçu en exclusivité pour le Palace, inspiré de l'un des chefs-d'œuvre les plus célèbres de l'art décoratif français: le lustre créé par Jacques Caffieri pour Louis XV. Avec ses éléments décoratifs finement ouvragés, il reprend les motifs naturels du restaurant «Le Grand». De plus, les balcons de nombreuses chambres ont été modernisés et des systèmes de climatisation ont été installés. Des rénovations techniques ont également été réalisées dans l'ensemble du spa, y compris l'accès au «GreenGo» et au salon de coiffure, et toutes les installations électriques et spots encastrés ont été remplacés. La légendaire discothèque «GreenGo» est désormais équipée d'un nouveau système audio et d'une technologie d'éclairage moderne qui lui permettront de rester à la pointe pour les années à venir. Le palace tient également à envoyer un signal fort en

matière de logement pour son personnel: l'ensemble du septième étage, où se trouvaient déjà des logements pour le personnel, a été entièrement rénové. «Avec un investissement total d'environ 6,4 millions de francs, nous avons une nouvelle fois consacré des moyens importants à la pérennité du Gstaad Palace. Notre ambition est d'offrir à nos hôtes, saison après saison, une qualité irréprochable et un confort contemporain. Dans le même temps, nous veillons à proposer des conditions de travail et de vie attractives et modernes à nos plus de 300 collaboratrices et collaborateurs. Il n'y a pas d'hôtes heureux sans un personnel motivé et bénéficiant de bonnes conditions», souligne Andrea Scherz, General Manager et propriétaire du Gstaad Palace.

Un nouveau chapitre culinaire avec Luca Gatti

Il travaille au Gstaad Palace depuis plus de 20 ans, dont plus de 10 ans aux côtés de son fidèle compagnon de route Franz W. Faeh, qui a pris sa retraite à l'issue de la dernière saison estivale. À partir de la saison d'hiver 2026/27, Luca Gatti reprendra les rênes des cuisines de l'établissement en qualité d'Executive Chef. Ce qui le passionne encore aujourd'hui, ce sont les demandes exceptionnelles de ses hôtes et l'esprit d'équipe qui permet de les satisfaire en coulisses. «L'hôte est toujours au centre de mes préoccupations. Pour moi, il est essentiel que nos clientes et clients soient heureux après leur repas et se réjouissent déjà de leur prochaine visite, que ce soit pour découvrir un nouveau plat ou pour savourer un grand classique qu'ils apprécient. Dans mes nouvelles fonctions, je souhaite préserver ce qui a fait ses preuves tout en laissant une place à la créativité, avec subtilité et progressivement», explique Luca Gatti, Executive Chef. Pour le chef, les recettes traditionnelles du palace, faisant partie intégrante de l'identité de l'établissement depuis des décennies, sont tout aussi importantes que les ingrédients frais et de saison et les nouvelles idées culinaires. Il apprécie tout particulièrement l'identité propre à chacun des restaurants du palace, de l'atmosphère élégante du «Grand» à la joie de vivre italienne du «Gildo's Ristorante» en passant par l'ambiance traditionnelle de la fromagerie, dédiée aux classiques alpins.

Toujours au sommet de sa forme: le «GreenGo» fête ses 55 ans

Peu d'endroits sont aussi étroitement associés aux grandes nuits du palace que le «GreenGo». En 2026, le club légendaire fête ses 55 ans d'existence et démarre la saison d'hiver avec un regain d'énergie. Cette saison va s'inspirer des souvenirs d'Armin Grässl, ancien DJ du «GreenGo», qui officiait derrière les platines dans les années 1980. Pour lui, le «GreenGo» était bien plus qu'une boîte de nuit: «C'est là que les journées au palace trouvaient leur parfait épilogue.» Outre les traditionnels week-ends du «GreenGo», les célèbres Industry Nights, «The Looonnng Weekend» du 17 au 20 février 2027 ainsi que la grande soirée de réveillon du Nouvel An le 1er janvier 2027 à partir de 00h30 promettent de nombreux moments d'exception. La carte de membre numérique du «GreenGo» sera relancée en décembre 2026 afin de renforcer les liens avec la communauté du club.

GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

Les temps forts de l'hiver 2026/27 à ne pas manquer:

- **Christmas Eve Dinner:** le 24 décembre 2026, à partir de 19h00: repas de Noël festif avec musique live dans les restaurants du Gstaad Palace.
- **New Year's Eve 80's:** le 31 décembre 2026, à partir de 20h00: réveillon du Nouvel An placé sous le thème «The Decade That Danced», avec un apéritif suivi d'un dîner de gala.
- **New Year's Seafood Brunch:** le 1er janvier 2027, de 13h00 à 15h30: traditionnel brunch de fruits de mer au «Grand», au «Grill», au «Bar du Grill» et au «Gildo's».
- **Sommets Musicaux de Gstaad:** du 30 janvier au 6 février: le grand rendez-vous musical de la saison d'hiver pour tous les amateurs et amatrices de musique classique
- **MAZE/Art Gstaad:** du 18 au 21 février 2027: salon d'art réunissant des galeries internationales et présentant de l'art contemporain et moderne, du design et de la haute joaillerie.
- **Sammy's World:** «Meet the Reindeers» le 24 décembre, Noël des enfants le 25 décembre et atelier de confection de tresses au beurre le 29 décembre 2026. De nombreuses autres activités sont proposées tout au long de la saison d'hiver au Sammy's Kids Club.
- **Palace Spa:** soins du visage éclat, drainage lymphatique, soins régénérants, rituels alpins avec le Jardin des Monts et massages relaxants aux pierres chaudes.
- **GreenGo: When the Palace Dances:** «80's New Year's Eve After Party» le 1er janvier 2027 à partir de 00h30, «The Looonnng Weekend» du 17 au 20 février 2027, Industry Nights et lancement de la carte de membre numérique à partir de décembre 2026.
- **Valentine's Dinner:** le 14 février 2027, à partir de 19h00: repas festif de Saint-Valentin avec tirage au sort permettant de gagner deux créations Chopard.
- **Brunch de fruits de mer en février:** tous les dimanches de février 2027 de 12h30 à 14h30 au «Grand» ou à «La Terrasse» par beau temps.
- **Expositions exclusives dans la Salle Bridge:** présentations de bijouteries internationales renommées. Parmi elles, la maison suisse traditionnelle Gübelin (du 22 au 28 février 2027), la maison de joaillerie parisienne REZA (du 8 au 24 février 2027) et la marque de luxe londonienne David Morris (du 15 au 28 février 2027).

PALACESTRASSE 28 3780 GSTAAD +41 33 748 50 00 INFO@PALACE.CH PALACE.CH

GSTAAD PALACE
SWITZERLAND



Le Gstaad Palace investit dans des espaces de vie et des logements agréables pour son personnel.
© Gstaad Palace



À partir de la saison d'hiver 2026/27, Luca Gatti reprendra les rênes des cuisines de l'établissement en qualité d'Executive Chef. © Gstaad Palace

WINTER HIGHLIGHTS 2026/27

TÉLÉCHARGEMENT DE PHOTOS

GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

Contact médias

Stéphanie Myter, Executive Assistant Manager Sales & Marketing
Tél: +41 (0)33 748 54 01
E-Mail: pr@palace.ch

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 toute l'équipe du Gstaad Palace se réjouissent d'accueillir leurs hôtes durant la saison hivernale, du 15 décembre 2026 au 7 mars 2027, ainsi que durant la saison estivale, du 20 juin au 6 septembre 2027.