

MEDIENINFORMATION

Sternenzauber und Kochkunst im Chalet RoyAlp Hôtel & Spa

Bern/Villars-sur-Ollon, 27. März 2019 - Die Sterne leuchten in Villars-sur-Ollon. Dass die nächtliche Pracht am Himmelszelt auf dem 1300 Meter hoch gelegenen Plateau ganz besonders zur Geltung kommt, ist klar. Doch im Waadtländer Ferienort glitzern die Sterne auch tagsüber und bei jeder Witterung. Zum Beispiel im Chalet RoyAlp Hôtel & Spa. Als Mitglied der Leading Hotels of the World punktet das 5-Sterne-Haus zwar mit beeindruckenden Beherbergungs- und Wellness-Dienstleistungen, Sternedekoriert ist aber auch das gastronomische Angebot.

Es ist dieser Mix aus Eleganz und Ungezwungenheit, aus währschafter Gemütlichkeit und regionaler Authentizität, die das Chalet RoyAlp Hôtel & Spa auszeichnet. Und die Tatsache, dass sich der Gast in der clever komponierten Hotelwelt gleich nach Ankunft – das warme und gemütliche Ambiente sei Dank – „zu Hause“ fühlt. Indes, ein wesentlicher Anteil zum gästlichen Wohlbefinden ist auch den lukullischen Kreationen aus der Küche zuzuschreiben.

Hochdekoriert

Küchenchef Grégory Halgand schwingt seit 2015 das Zepter über die 18-köpfige Brigade. Der 41-jährige Bretone hat seine Sporen in wohlbekannten Küchen abverdient. Bei Bernard Loiseau (3 Michelin-Sterne) zum Beispiel, bei Patrick Jeffroy (2 Sterne) und bei Jean-Luc Rabanel in Arles genauso wie bei Eric Briffard im Georges V in Paris. In Laufe seiner Karriere heimste Halgand verschiedene kulinarische Auszeichnungen ein; er belegte Spitzenpositionen bei den Kochwettbewerben „Toques d’Or“, „Prosper Montagne“ und – dies schon als RoyAlp-Küchenchef – bei „Le Taittinger“. Heute strahlen noch mehr Auszeichnungen am Toque des Küchenmeisters: Ein Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte nämlich, die er mit seinem Team für die gastronomischen Kompositionen im „Jardin des Alpes“, dem Feinschmeckerlokal des Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, auf die Tische zaubert.

Unvergessliches Erlebnis

Im Hotelprospekt wird das Lokal so beschrieben: „Gemütlichkeit und raffiniert eingesetzte Eleganz zeichnen das ‚Le Jardin des Alpes‘ aus“. Die Aussage könnte als „werberisch“ abgetan werden. Doch was damit gemeint ist, spürt, wer zum ersten Mal über das sattbraune Stabparkett geht, das fein verarbeitete, hellere Holz an Decken und Wänden sieht, unter den dekorativ eingesetzten Lichtquellen die Speisekarte liest und sich in den perfekt passenden violetten Sesseln zunehmend wohler fühlt und gespannt auf das wartet, was bald auf dem

weiss eingedeckten Tisch kredenzt wird. Das „Jardin des Alpes“ ist ein Restaurant, in dem sich der Jeansträger ebenso wohl fühlt wie die Dame im „kleinen Schwarzen“ – und das beiden das Gefühl vermittelt, keinesfalls fehl am Platze zu sein.

Kein üppiger Blumenschmuck verdeckt die Sicht aufs Wesentliche; die Tischdeko wird bewusst dezent gehalten. Es soll die spektakuläre Aussicht auf die Dents-du-Midi und das Mont-Blanc-Massiv sein, die den leiblichen Genuss vollends zu einem ganzheitlichen und unvergesslichen Erlebnis macht.

Wobei: Was Küchenchef Halgand servieren lässt, würde eigentlich ausreichen. Man spürt und sieht die französische Herkunft und Ausbildung des Meisters, der bei seinen Kreationen saisongerechte Produkte aus der Schweiz einsetzt und dabei auch lokale und regionale Produzenten berücksichtigt.

Saisonales Frühlingsangebot im Restaurant Jardin des Alpes: (ab ca. CHF 150.-, exkl. Getränke)

- Walliser Spargel, karamellierte Grapefruit und Pistazie, Osseta Kaviar
- Gebratene Languste aus Guilvinec, in Blutorange marinierte Tokio-Rüben
- Carrée vom Milchkalb, Pfifferlinge mit Tonka, Mascarpone an Vin Jaune
- Berner Käse
- Madong Schokolade, Bergamotte und Algen-Gewürz

Erleben und geniessen

Neben dem „Le Jardin des Alpes“ stehen im Chalet RoyAlp Hôtel & Spa weitere (auch öffentliche) Restaurants zur Verfügung:

Le Rochegrise. In diesem Lokal wird deutlich, mit welcher geschickter Hand innenarchitektonische Zeichen gesetzt wurden. Hohe Fenster heben die Barriere auf zwischen dem angenehm spartanisch wirkenden Innenraum, in dem Steinfliesen und Holzwände den Ton angeben und den Aussenplätzen. Eine grosszügige Terrasse macht das Essen im Freien und mit Blick auf die Berggipfel zu einem besonderen Genuss. In der Küche wird alles daran gesetzt, den Gästen mit Produkten aus der engeren Umgebung das kulinarische Erbe des regionalen Alpenraums zu vermitteln. Der Schönwetter-Geheimtipp: Das Frühstück an der frischen Luft auf der Terrasse ... einmalig.

Le Grizzly. Fondue oder Raclette am Holzfeuer – im heimeligen Carnotzet mit den wärschaften Holztischen und den gemütlichen Stabellen wird die herzhafteste, traditionelle Schweizer Küche gepflegt. Blickfang im LeGrizzly sind die imposante Balkendecke und insbesondere das riesige Kamin, in dem stets ein gemütliches Feuer lodert.



Le BeAR's Bar. In gemütlicher Lounge-Atmosphäre können Hotelgäste und Passanten hier eine Pause einlegen, ein Buch lesen oder einen Cocktail geniessen. Auch dem kleinen Hunger zwischendurch wird in diesem Lokal bestens abgeholfen. Eine riesige Fensterfront gibt den Blick von der Theke nach draussen frei, der „Kuhfell-Teppich“ und bequeme Rundsofas unterstreichen das angenehme Bar-Ambiente.

Chef's Table/Gästetisch. Mitten in der Küche des Chalet RoyAlp Hôtel & Spa wird den Gästen jeden Abend die Gelegenheit geboten, dem Alltag in einer Hotelküche beizuwohnen und dazu ein Fünf-Gänge-Gourmetmenü zu geniessen. Ein kulinarisches Erlebnis und ein optisches Highlight: Die ganz in Holz ausgestaltete Essnische, der Eckbank um den stattlichen Tisch und unmittelbar daneben die moderne, chromstahlblanke Hotelküche – unvergesslich.

Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):

Gere Gretz, Medienstelle Chalet RoyAlp Hôtel & Spa

c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern

Telefon +41 (0)31 300 30 70, Fax +41 (0)31 300 30 77, E-Mail: info@gretzcom.ch

Über das Chalet RoyAlp Hôtel & Spa: Das 5-Sterne-Hotel Chalet RoyAlp in Villars-sur-Ollon lädt zu Momenten der Entspannung in aussergewöhnlichem Rahmen ein. Als Mitglied der Leading Hotels of the World bietet das Hotel seinen Gästen 63 Zimmer und 27 Suiten, sieben Konferenzräumen sowie einen 1200m² grossen, mehrfach prämierten Spa. Eines der vielen Highlights ist das gastronomische Angebot mit vier Restaurants (1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte). Direkt an der Skipiste gelegen, ist das Chalet RoyAlp das erste Ski-in Ski-Out Hotel im Waadtland.