

htr.ch

Valais

Simon Schenk de retour au Guarda Golf

Il reprend la tête des opérations de l'hôtel et résidences de Crans-Montana sur la base d'un mandat à sa société Silsile Advisory. Le Bâlois avait dirigé la maison de 2014 à 2018.



Simon Schenk

Bild: Fabrice Rambert

Simon Schenk fait son retour à la tête des opérations du Guarda Golf hôtel et résidences, à Crans-Montana, qu'il avait déjà dirigé de 2014 à 2018. Contacté par la propriétaire Nati Felli ce printemps, ils conviennent. Après mûre réflexion, ils conviennent d'une collaboration sur la base d'un mandat de sa société Silsile Advisory, active dans le tourisme et l'hôtellerie. Il continuera de s'occuper de ses autres mandats en parallèle, principalement pendant les entre-saisons. «Je suis très heureux de cette collaboration renouvelée, qui sera certainement intense, mais qui me donnera aussi le grand plaisir de continuer à contribuer au succès de cette belle maison», déclare-t-il. Il succède à Caroline Ogi restée seulement quelques mois en début de cette année.

Nati Felli, la propriétaire du Guarda Golf, a contacté Simon Schenk ce printemps et lui a demandé de reprendre la gestion de son établissement. Après mûre réflexion, nous avons convenu d'une collaboration sur la base d'un mandat de ma société Silsile Advisory. Il sera présent au Guarda Golf pendant les saisons, notamment celle de l'hiver prochain qui va démarrer le 17 décembre et se terminera le 27 mars 2021.

Pour cette nouvelle saison le Gurada Golf lancera Five un nouveau restaurant dans l'esprit d'une cuisine de partage inspirée de l'héritage culinaire du Levant et du sud de l'Italie. Ce restaurant remplacera le restaurant japonais Mizuki by Kakinuma géré pendant quatre ans en collaboration avec la famille Kakinuma, qui concentre désormais ses activités à Genève pour l'ouverture de nouvelles filiales.

Le concept de Five s'inspire de cinq sources : l'accueil généreux, le partage convivial, le respect des produits offerts par la nature ainsi que les héritages culinaires des cuisines du Levant et du sud de l'Italie. Dans l'esprit d'une cuisine de partage, un éventail de mezze égéens et levantins mettra l'eau à la bouche aux convives qui poursuivront le repas avec des grillades méditerranéennes, des pâtes fraîches et des risotti, avant de terminer avec de belles créations douces.

Pour ce nouveau projet, Félicien Christe, fidèle chef de cuisine à la tête de la brigade depuis plusieurs années, s'entoure de cuisiniers spécialisés pour garantir l'authenticité de la cuisine levantine et de l'offre culinaire italienne. Irina Kupenska reste cheffe pâtissière. (htr/aca)

Publiziert am Freitag, 04. September 2020