

## **PRESSEMITTEILUNG**

Rougemont, 7. November 2024. Das Hôtel Restaurant Valrose freut sich, die Ernennung von Ermes Elsener zum neuen Generaldirektor des Hauses bekannt zu geben. In enger Zusammenarbeit mit Chefkoch Benoît Carcenat und dessen Ehefrau Sabine wird Ermes die Führung übernehmen. Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Hotelbranche, unter anderem als Direktor des Hotels Olden in Gstaad und als Mitwirkender bei der Eröffnung des Luxushotels Grosvenor House in Dubai, bringt er umfangreiche Kompetenzen mit. Seine Expertise, basierend auf schweizerischer Exzellenz und internationaler Erfahrung, macht ihn zur idealen Besetzung, um den Erfolg des Valrose fortzuführen und zukünftige Projekte umzusetzen.

### **Eine beeindruckende Karriere**

Ermes Elsener, Absolvent der Hotelfachschule von 2002, hat eine solide Karriere in anerkannten Hotels aufgebaut. Sein Führungsstil, geprägt von hoher Professionalität und einem guten Gespür für die Wünsche der Gäste, brachte ihm während seiner 19-jährigen Tätigkeit im Hôtel Olden Anerkennung ein. Zudem war er an der Eröffnung des Grosvenor House in Dubai und seiner Restaurants im Jahr 2005 beteiligt und entwickelte dort einen praxisnahen Managementansatz, der in einem wettbewerbsintensiven Markt erfolgreich umgesetzt wurde.

### **Neue Projekte für das Valrose**

Unter der Leitung von Ermes wird das Valrose wichtige Entwicklungen anstossen, die sowohl auf den Empfang und die Zufriedenheit der Gäste als auch auf die touristische und kulturelle Attraktivität des Saanenlands und des Pays-d'Enhaut abzielen. Gleichzeitig strebt das Valrose an, seine Position im Hotelgewerbe in Rougemont weiter zu festigen.

„Es ist mir eine grosse Ehre, zum Valrose zu stossen und gemeinsam mit Benoît und Sabine Carcenat sowie einem jungen, leidenschaftlichen und hochqualifizierten Team den Erfolg dieser ikonischen Institution in Rougemont weiterzuführen. Unser Ziel ist es, die Zukunft des Valrose durch grosse Projekte zu gestalten und dabei die Werte von Exzellenz und Raffinesse zu bewahren, die seit 1904 seinen Ruf und seine Geschichte prägen“, erklärte Herr Elsener.

### **La Table du Valrose, ein Juwel der Schweizer Gastronomie**

Das Valrose ist stolz auf sein gastronomisches Restaurant, das vom talentierten Chefkoch Benoît Carcenat geleitet wird, einem „Meilleur Ouvrier de France“ und zweifach mit Michelin-Sternen ausgezeichnet. Benoît's Küche, der zum „Koch des Jahres 2023“ mit einer Bewertung von 18/20 im Gault&Millau ernannt wurde, bietet ein herausragendes kulinarisches Erlebnis, das französische Tradition und aussergewöhnliche Kreativität vereint. Jedes Gericht ist ein Kunstwerk, das Präzision und Sensibilität kombiniert und ein unvergessliches Erlebnis bietet.

### **Kontakt**

Hôtel Restaurant Valrose  
+41 26 923 77 77  
communication@valrose.ch  
valrose.ch(Valrose - Communiqué Pr...)4o