

Hôtel Weissshorn, îlot de plénitude

A 2337 mètres, l'Hôtel Weissshorn veille sur le Val d'Anniviers depuis 133 ans. Oliver Stadelmann évoque les défis liés à l'exploitation d'un établissement historique en altitude.

LAETITIA BONGARD

La façade extérieure s'écaille par endroits, ses planchers crépitent, charmes qui rappellent ses plus de 130 ans d'existence. Les touristes anglais des origines ont été remplacés par les randonneurs, majoritairement suisses. Est-ce l'altitude ou le poids des années? L'Hôtel Weissshorn en impose. A 2337 mètres, la bâtisse historique de 1882 surplombe le village de St-Luc, majestueux face au cirque montagneux qui l'entoure, la Dent Blanche en ligne de mire. Son jardin alpin vient d'être restauré s'inspirant du projet d'origine, il était à l'époque le premier d'Europe (lire ci-dessous).

«Nos hôtes viennent chercher la vue, la tranquillité, l'authenticité et une bonne cuisine», résume Oliver Stadelmann, chef de cuisine depuis 2010. Pour le troisième été, le cuisinier assure également l'exploitation de l'hôtel, ouvert huit mois par an. D'origine zurichoise, il a été marqué par ses passages auprès de chefs étoilés comme Roland Schmid à Zermatt, Anton Mosimann à Londres, avant de prendre le large



«J'en avais assez du luxe. J'apprécie ici la nature et le sentiment de liberté.»

Oliver Stadelmann
Chef de cuisine et exploitant

pour les Seychelles, le Cambodge. «J'en avais assez du luxe. J'apprécie ici la nature et le sentiment de liberté. Je ne connaissais pas le Val d'Anniviers avant.»

Son épouse Sophea se charge depuis Sierre des réservations et du bureau. En haute saison, il ne redescend qu'une fois par mois en moyenne. Les journées sont longues, environ 14 heures de travail par jour. Sa brigade est composée de 13 personnes en été, neuf en hiver. Des saisonniers qui logent dans la dépendance de l'hôtel et dont il exige «beaucoup de polyvalence».

Inspirant pour les illustrateurs

L'hôtel de 30 chambres (Swiss Lodge) dégage quelque chose de mythique, mystique, voire fantastique. Hergé y aurait griffonné certaines scènes de «Tintin au Tibet», il devient le «Repaire du loup» dans la BD de Jacques Martin ou encore une étape clé de la course Sierre-Zinal, jour durant lequel son image circule sur les écrans du monde entier. Une bâtisse hors du temps, peut-être parce que l'on y accède à pied en été; en rattrak,

scènes de «Tintin au Tibet», il devient le «Repaire du loup» dans la BD de Jacques Martin ou encore une étape clé de la course Sierre-Zinal, jour durant lequel son image circule sur les écrans du monde entier. Une bâtisse hors du temps, peut-être parce que l'on y accède à pied en été; en rattrak,



L'Hôtel Weissshorn, 30 chambres, est exploité huit mois par année. La saison estivale draine 3000 à 3500 nuitées.

Laetitia Bongard

peau de phoque ou raquettes en hiver. Pour les besoins de l'exploitation, une route carrossable est toutefois accessible. «Nous sommes livrés chaque jour en marchandises et redescendons une fois par semaine pour les grosses courses.» Loin des légendes, la réalité. L'incontournable tarte aux myrtilles exige l'importation d'une tonne de fruits du Canada pour la saison. Le soir, Oliver Stadelmann laisse davantage parler sa créativité: rack d'agneau avec gratin de pommes-de-terre et pommes, risotto aux épinards et tomates séchées, soupe au fendant.

Durant les belles journées d'été, la terrasse vit des excursionnistes, sans interruption de 10h à 15h. La gestion est délicate et intimement liée à la météo. «Treize personnes viennent d'annuler pour demain soir, déplore-t-il. La planification en montagne constitue un vrai défi.» Dans l'air, ses bras dessinent ce qu'il nomme «une profession en dents de scie.» Ici, l'été se veut plus rentable que l'hiver: 3000 à 3500 nuitées pour un taux d'occupation de 70-80%, alors qu'en hiver, il se tasse à 55-60%, l'équivalent d'environ 1800 nuitées.

«Nous avons la chance d'avoir un propriétaire très généreux, qui a beaucoup investi dans ce bâtiment difficile à entretenir, cela s'apparente à du mécénat. Les marges sont serrées. Heureuse-

ment qu'il y a l'hôtel.» L'établissement fonctionne de manière autonome: une centrale hydro-électrique l'alimente en électricité. Un traitement aux UV permet d'utiliser l'eau pompée comme eau potable. Les investissements se portent en priorité sur les aspects utilitaires, et si les moyens le permettent, le décor: les portes ont été restaurées, les fresques à

l'intérieur repeintes aux pigments naturels. La façade fait aussi partie des intentions de Werner Fischer, le propriétaire, un industriel lucernois établi en Valais. Offrir un confort de 2015 dans une bâtisse de 1882, exposée à la rudesse du climat d'altitude: un défi de tous les instants.

Durant les premières années d'exploitation de l'hôtel, l'une des

épreuves avait été d'y monter un piano. On raconte que six hommes et deux jours avaient été nécessaires à son acheminement. Dans le petit salon au mobilier d'époque, le clavier intact nous ramène à un autre temps: celui où la toilette de soirée était obligatoire pour le dîner.

www.weissshorn.ch

ANNONCE

Jardin alpin Echantillon de la richesse florale et argument touristique

L'Hôtel Weissshorn a retrouvé son jardin alpin. Tout un symbole pour celui qui, lors de sa première expérience en 1885, se profilait comme le premier jardin alpin d'Europe. Inauguré il y a quelques semaines, il recense 200 espèces, représentatives de l'environnement naturel qui encadre l'hôtel: rhododendron, bois-gentil, épilobe, arnica, calune, edelweiss... Il comprend également un jardin potager qui fournit légumes et herbes aromatiques à la cuisine de l'hôtel.

«Lorsque j'ai commencé en 2011, le jardin était voué à une complète désuétude», explique Sonia Martin, paysagiste à l'origine de sa restauration sur demande du propriétaire de l'hôtel. Elle y a consacré 150 heures, à crapahuter pour trouver les espèces, recréer un biotope. Il lui reste encore 100 plantes à placer, notamment des herbes médicinales. «Suite à l'inauguration, la couverture médiatique a attiré de nombreux visiteurs, note-t-elle. Ce jardin constitue un bon argument touristique.» lb

