

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Lausanne, le 24 mai 2017

N° 14

CXXXII^e année

Édition romande

www.hotelierie.gastronomie.ch

Caves ouvertes

Rouvinez se met à la bière en Valais

Page 3

Fréquentation en hausse dans les campings l'an dernier en Suisse

Page 2

Insolite

Un whisky aux saveurs des Andes

Page 6

Gastronomie



Délices vénitiens
Passée par l'École hôtelière de Lausanne et accessoirement comtesse, Erica Rocca vient d'adapter en français son magnifique ouvrage consacré à la cuisine vénitienne.

Page 5

Nouvel élan pour le secrétariat romand de Hotel & Gastro Union

Page 7



Dirigé par Jean-Marc et Charlotte Boutilly, le Chandolin Boutique Hotel entend contribuer à dynamiser le tourisme d'été et d'hiver dans la station valaisanne, dont l'essor est notamment lié à l'action d'Élla Maillart en son temps.

SUR LES TRACES D'ELLA MAILLART

En 1946, quand elle se rend pour la première fois à Chandolin à l'invitation du peintre Edmond Bille, Élla Maillart arrive dans le petit village du val d'Anniviers à dos de mulet. Deux ans plus tard, séduite par les paysages qui lui rappellent le Tibet et les contreforts de l'Himalaya qu'elle a souvent arpentés, l'écrivaine et photographe se construit un chalet dans la

station où elle passera désormais tous ses étés, «de la dernière à la première neige» comme elle le dit elle-même, et ce jusqu'à sa mort en 1997. Figure emblématique de la littérature et de la photographie romande, souvent associée au Genevois Nicolas Bouvier au côté duquel elle a parfois animé des conférences, Élla Maillart ne s'est pas contentée d'honorer la station valai-

sanne de sa présence; elle a contribué à son essor. En 1966, elle participe en effet à la création d'une société de développement qui jouera un rôle actif dans la construction des infrastructures touristiques. Parallèlement à la route qui la relie à Saint-Luc, Chandolin inaugure ainsi en 1961 l'hôtel de Plamparas et un télésiège qui restera jusqu'en 1965 le seul du val d'Anni-

vières. En l'espace de quelques années, l'activité villageoise bascule de l'agriculture au tourisme, évitant toutefois de dénaturer ses paysages dont Élla Maillart voudra autant que possible préserver la beauté. La preuve lorsqu'elle cède un terrain à la Bourgeoisie de Chandolin à la condition qu'il ne soit pas bâti, ce qui résume sa prise de conscience écologique, elle qui disait

que les voyageurs dont elle a été l'une des plus célèbres avaient été les premiers pollueurs. Vingt ans après la disparition de cette figure charismatique, Chandolin ouvre un nouveau chapitre avec l'inauguration du Chandolin Boutique Hotel qui entend se montrer digne de son héritage.

Suite en page 6 →

Chandolin, ou l'histoire d'un miracle

Sous l'impulsion de son propriétaire Esteban Garcia, le Chandolin Boutique Hotel réunit une équipe chevronnée pour qui cet hôtel 4 étoiles représente une belle aventure humaine et professionnelle.

C'est dans une semaine, plus précisément le 1^{er} juin, que le Chandolin Boutique Hotel entamera sa saison estivale après la fermeture annuelle qui a suivi sa première saison d'hiver. Inauguré le 1^{er} février 2017, l'établissement de 29 chambres (dont trois suites et quatre appartements) aura le plaisir de voir revenir l'ensemble de l'équipe ayant participé à son ouverture. À cette occasion, le village qui compte d'ordinaire 66 habitants on accueillera de nouveau une vingtaine de plus, autant de professionnels dont la présence en ce lieu magique a plus d'un titre tient du miracle si l'on en croit le propriétaire Esteban Garcia.

Au moment de l'élaboration du projet, alors qu'il cherchait à pourvoir le poste de directeur, ce dernier avait pris contact avec Jean-Marc et Charlotte Boutilly sans trop y croire. «Je connais- sals leur parcours, et, lorsque je les ai rencontrés, j'ai pris mille précautions en leur expliquant que l'hôtel, situé à 2000 m d'altitude, n'avait rien à voir avec les grandes maisons qu'ils avaient dirigées. Mais ils m'ont tout de suite dit oui», explique ce juriste de formation qui gère un fonds de placement immobilier.

Sur les traces d'Élla Maillart

Le coup de cœur pour Chandolin, Esteban Garcia l'a eu pour sa part en 2007. Cette année-là, séjournant pour la première fois



L'établissement compte un restaurant dirigé par le chef Stéphane Coco, ancien disciple de Joël Robuchon, et trois bars, dont le Sunset (photo) qui accueille les skieurs dès leur retour des pistes.

dans la station, il tombe instantanément amoureux du panorama grandiose, comme Élla Maillart six décennies avant lui. Le rapprochement avec la grande voyageuse est d'autant plus pertinent que le Lausannois partage avec elle la même passion pour la montagne et la navigation, lui qui pratique la voile en compétition depuis de nombreuses années (il a même créé l'équipe professionnelle Italcami). Sans parler du fait que le projet hôtelier né ce jour-là dans son esprit s'inscrit dans la même philosophie que celle prônée sa vie durant par Élla Maillart. «Élle voulait contribuer aussi bien au développement touristique et

à la création d'emplois qu'à la préservation de l'authenticité du lieu. C'est ce que nous avons modestement tenté avec notre hôtel.»



Après avoir dirigé l'hôtel des Trois Couronnes et le Masoia Kempinski, Jean-Marc et Charlotte Boutilly se sont installés à Chandolin.

de Plamparas ouvert en 1961, Esteban Garcia doit attendre 2013 pour finaliser la transaction. Dans l'intervalle, il construit 12 appartements répartis dans deux chalets qui permettent d'attirer une nouvelle clientèle à Chandolin, avant de démarrer en 2014 d'importants travaux de rénovation à l'hôtel de Plamparas, dont il démonte tout l'intérieur et auquel il ajoute deux étages. Le défi porte à la fois sur l'acheminement des matériaux de construction, la limitation du temps de travail en raison du climat et le respect des normes de construction Minergie que l'entrepreneur choisit d'adopter. Mais le projet est placé sous

une bonne étoile, la collaboration lancée en 2016 avec l'École hôtelière de Lausanne débouchant sur un Prix d'excellence qui récompense le projet de stratégie commerciale et marketing développé par un groupe d'étudiants dans le cadre de leur Bachelor.

«Nous avons voulu à la fois créer des emplois et préserver la beauté des lieux»

ESTEBAN GARCIA, PROPRIÉTAIRE

Au niveau plus intime, le miracle de Chandolin a aussi opéré chez Jean-Marc et Charlotte Boutilly. Pour eux qui ont rejoint l'aventure dès l'été 2016, participant notamment à l'agencement de la cuisine et des trois bars et à la mise en place d'outils technologiques favorisant l'option payrière, le projet représente une forme de retour aux sources. «Il s'agit autant d'un défi professionnel que d'un choix de vie qui nous permet de renouer avec les fondamentaux du métier. Dans le même esprit que celui de notre mentor Jean-Jacques Gauer, nous avons toujours privilégié la relation avec nos hôtes. À Chandolin, nous les accueillons à leur arrivée à l'hôtel ou en salle, et cette proximité contribue à la création d'un esprit familial et bienveillant», expliquent-ils.

À les observer dans leur nouvel environnement, force est de constater qu'ils prennent un plaisir sincère, presque enfantin, à choyer leur clientèle, à qui ils proposent une offre gastronomique de qualité et abordable (lire ci-dessous) et une vaste sélection de livres en lien avec la montagne et l'histoire de l'art dans les chambres et le Salon des étologies. D'où le grand nombre d'habitants qu'ils ont su fidéliser, et qui attendent avec impatience la réouverture de l'hôtel la semaine prochaine.

BARBEC LAURENT

Haute gastronomie et vins articulés autour d'une thématique alpine

Recrutés par Jean-Marc et Charlotte Boutilly, le chef Stéphane Coco et le chef sommelier Thomas Scheidt ont tous les deux travaillé pour de grands noms avant de s'installer à Chandolin.

Dans l'univers du sport et sous l'angle du mercato, on parlerait de transferts prestigieux. Doté de trois bars (Sunset, Moonclub, Wine Bar) et d'un restaurant (Le Restaurant), le Chandolin Boutique Hotel offre non seulement un cadre convivial à l'architecture d'intérieur élégante combinant le bois, la pierre et le métal, mais il affiche aussi d'ambitieuses gastronomiques. C'est en effet Stéphane Coco qui occupe le poste de chef, lui qui offi-



Stéphane Coco est passé de Monaco, où il était chef des cuisines du Hotel Miraparis, au Valais, où il a ouvert le restaurant Chandolin.

contact avec Stéphane Coco qu'ils connaissaient. «On m'a mis en garde contre le côté relativement isolé de Chandolin, explique le chef, mais la perspective de changer d'horizon a tout de suite plu à ma famille et moi (il est marié et a un fils de six ans, ndr). Pour moi qui ai pris goût au métier en pêchant les écrevisses avec mon grand-père en Charente, ma venue en Valais est en quelque sorte un retour aux sources.»

L'élégance avant la puissance

Arrivé à Chandolin le 10 janvier dernier, soit quelques jours avant l'ouverture début février de l'établissement, Stéphane Coco a profité de la fermeture annuelle pour continuer son exploration du terroir valaisan. «Nous offrons certes une grande variété de produits de la mer (bar de ligne, homard, etc.), très appréciés par la clientèle indi-



Thomas Scheidt, le sommelier qui a notamment travaillé pour Alain Ducasse, a effectué 400 décollages pour sa carte des vins.

gène, mais nous misons aussi sur les spécialités du terroir, à l'instar du bœuf du val d'Hérens et des fromages d'alpage du val d'Anniviers. De plus, nous disposons de notre propre vache laitière, Titeuf, dont la production sert à fabriquer

vaillé une dizaine d'années au sein du Groupe Alain Ducasse. Du célèbre chef, il a notamment hérité la philosophie en vertu de laquelle on valorise le plat avant le vin. «Aujourd'hui encore, je suis davantage intéressé par l'élégance que la puissance et je m'inscris plus au message du sol qu'à celui du vigneron», explique cet amoureux de la montagne aussi à l'aise à Chandolin que lorsqu'il grimpe au camp de base de l'Everest ou fait le tour du Mont-Blanc.

Fort de son parcours qui l'a également conduit en Corée du Sud, à Singapour et au Mirador Kempinski, Thomas Scheidt a sélectionné quelque 400 références, dont beaucoup sont issues de l'arc alpin (Valais, Grisons, Autriche, val d'Aoste, etc.), et qu'il aime faire déguster en binôme positionnant l'impact du terroir et des conditions climatiques sur un complément de sommelier à tra-

BARBEC LAURENT