

Du luxe de poche à 1934 mètres



Une chambre deluxe avec balcon orientée sud du Chandolin Boutique Hotel. Ainsi qu'une vue extérieure de l'établissement entièrement rénové. Philippe Hahn, ldd

Le Chandolin Boutique Hotel propose ses innovations dans un village touristiquement peu développé. Un projet dirigé par un couple d'hôteliers expérimentés.

ALEXANDRE CALDARA

Des chemises à carreaux sur des visages qui anticipent les désirs: «Evelina vous a préparé un deuxième œuf à la coque», s'amuse Alban au nouveau Boutique Hotel. Une chapelle protégée par Sainte-Barbe. Le Chasselas du Domaine des Muses servi en magnum. Un croisement qui se nomme Corjuat en patois. Bienvenue à Chandolin dans le Val d'Anniviers un des villages habités les plus hauts d'Europe, à 1934 mètres d'altitude, 67 personnes s'y côtoient à l'année, on n'y accède que depuis 1961 par une route carrossable, aujourd'hui encore on ne dispose pas de distributeur bancaire, mais on peut y contempler cinq 4000 mètres sous les ardoles. «J'ai connu l'extrême fin du nomadisme dans les années 1960, une vie sociale forte sur la place de Blanche-neige, mais aussi de longues années sans hôtellerie», explique Christiane Crettaz, fille du coin qui nous guide à travers le vieux village de chalets et de mazots. Elle se réjouit de l'ouverture depuis février du Chandolin Boutique Hotel.

«J'ai connu de longues années sans hôtellerie à Chandolin. Ce projet est vital.»

Christiane Crettaz
Fille du village et guide

lin Boutique Hotel: «Vital pour redonner l'envie à nos enfants de vivre ici.»

Un quatre étoiles supérieur, chalet contemporain de bois et de pierre à l'extérieur conçu par les architectes Kittel de Vissoie; cocon design d'ampoules en virgules et peaux de bêtes à l'intérieur imaginé par Extreme Artdesign Studio.

Au total 29 chambres, dont trois suites et quatre appartements dans un bâtiment annexe, un spa de 50 mètres carrés et bientôt un grand jacuzzi extérieur. Après trois ans de travaux, ce nouvel îlot discret et ambitieux sera ouvert 250 jours par année de début décembre à mi-avril, puis de début juin à mi-octobre.

«Loin du chaos urbain, une énergie majestueuse»

L'hôtel Plampraz (jadis deux étoiles) vient de renaître grâce au premier investissement hôtelier d'Esteban Garcia, promoteur immobilier avec le groupe Realstone, passionné de ski, fatigué par l'opulence de Crans-Montana ou Verbier. Il tombe amoureux du village, de son ensoleillement grâce à une exposition plein sud. Il parle d'un coup de cœur personnel, se refuse à articuler un montant et se contente de dire:

«Nous voulons revitaliser ce village alpin, en faire une destination pour les amoureux de la nature. Loin du chaos urbain, l'énergie majestueuse des sommets inspire et invite à la sérénité.» Pourtant un nuage d'inédit souffle sur le village, certains des employés de l'hôtel arrivent directement de Dubaï, cette Ferrari grise parquée juste devant un o coupé en diagonale en guise de logo. On a beau vous expliquer



Jean-Marc et Charlotte Boutilly, directeurs de l'hôtel. Philippe Hahn

tière sur une carte de vins à créer avec 400 références», raconte Jean-Marc Boutilly. Il tenait à travailler avec la famille: son sommelier Thomas Scheidt et son barman Nuno Pacheco. Le premier invente un parcours de vins de l'arc alpin fait de cépages rares, la Rèze du Valais, la Mondeuse blanche de Haute-Savoie, le Completer des Grisons. Le second vous tend dans son bar de nuit élégant, devant sa bibliothèque à bouteilles colorées à l'ampoule douce, un Ferdinand's Saar Dry Gin à humer, avant de boire avec une tranche de pomme. Tant pis si les mecs du village préfèrent descendre des Suze limonade.

La cuisine de Stéphane Coco: moderne et archaïque

Depuis un cube moelleux dans le local à skis, on écoute Jean-Marc Boutilly évoquer ses modèles dans l'industrie: «Le chef Guy Savoy et l'hôtelier Jean-Jacques Gauer.» Plus tard sur la terrasse, il confie parfois se lever à 5h30 juste pour humer l'air, prendre un café ou raconte comment en se promenant il se retrouva face à un cerf. Il sait raconter des histoires, remettre ses équipes en question en commençant par sa fonction.

On lui reproche gentiment à lui qui fut un grand directeur F&B, élevé dans une auberge d'Alsace, de servir du homard et des Saint-Jacques à 2000 mètres. Il en parle avec le chef Stéphane Coco, phénomène de technique et d'inventivité, ayant travaillé pendant huit ans aux côtés de Joël Robuchon, à l'Hôtel Métropole, à Monaco.

Le lendemain, le chef nous propose des poireaux à la vinaigrette de tout fin calibre, enveloppés dans un beignet et poursuit par un os à moelle canaille. Une cuisine moderne et archaïque qui fouette les sens.

Jean-Marc Boutilly sait aussi plaisanter autour de la pureté de l'eau comme produit local idéal et n'hésite pas à retrousser les manches pour affiner lui-même un fromage d'alpage produit par la vache Titeuf, mascotte de l'hôtel. Il fait confiance à des employés atypiques, une jeune fille originaire du Laos comme numéro deux en cuisine, une masseuse qui ne sait pas si elle pratique le massage sportif ou bien-être, mais qui invente un langage qui propulse loin. Des réceptionnistes qui savent le sourire juste, la question délicate. Et cette indicible impression de chaleur qui se dégage du tout.



«Nous voulons revitaliser ce village alpin, en faire une nouvelle destination.»

Esteban Garcia
Propriétaire de l'hôtel

L'aventurière et l'élégant

Chandolin séduit par ces personnalités atypiques. Exploratrice, écrivaine, photographe, Ella Maillart trouva à Chandolin un frisson des hauteurs qui lui faisait penser au Tibet: «J'ai passé les six mois d'été à 2000 mètres d'altitude dans un village valaisan, inondé de soleil et de silence, au sommet d'une épaule de montagne encadrée de mélèzes.» Un séjour qu'elle répéta pendant 40 ans, elle fut aussi une des fondatrices de la société de développement. Aujourd'hui sa mémoire se perpétue à travers un espace qui regroupe livres et documents. Christiane Crettaz vous guide à travers les coins d'Ella Maillart, comme au panorama du calvaire ou elle ressentait des ondes vibratoires et



Ella Maillart, une aventurière qui aimait Chandolin. ldd

griffonnait: «Enfin à l'aise, le cœur se dilate, aimante tout ce qu'il voit.» Le Chandolin Boutique Hotel perpétue la légende dans chaque chambre avec «Au pays des Sherpas», son dernier livre.

A l'école de ski, on rencontre un des personnages les plus attachants de la station, Christophe Hagin, son directeur depuis 17 ans. Ce Vaudois d'origine, amoureux du vignoble de Villette, y trouve son bonheur six mois par année puis repart vers des lieux plus obscurs, comme mécanicien de machine, notamment au tunnel du Gothard. Il croit à une école de ski humaniste, reçoit ses clients dans son bureau, les écoute, avant de trouver le professeur qui leur conviendra le mieux. Son élégance sur les lattes, il la doit à son mentor François Moser: «Il m'a appris ma responsabilité, ne pas être destructeur du manteau neigeux.»

qu'il s'agit du soleil qui se couche derrière les montagnes... Le temps du secret d'initiés pour athlètes de sports extrêmes semble révolu. «On doit s'adapter, prendre l'énergie de ce nouvel acteur de la région», confie un habitant. Au magasin de sports, le monsieur charmant serre un peu trop les chaussures de ski, mais se félicite de connaître personnellement «la dame de l'hôtel».

Pour mener à bien ce défi, il fallait pour Esteban Garcia trouver des hôteliers de premier plan: Charlotte et Jean-Marc Boutilly, dont on se souvenait de la qualité de l'accueil au Mirador au Mont-Pèlerin. Ils ont fini par accepter. «Nos amis de Lausanne nous disaient, quand même c'est Chandolin. Mais l'enthousiasme d'Esteban Garcia nous a convaincus, par exemple pas beaucoup de propriétaires entreraient en ma-

Un prix d'excellence de l'EHL pour l'étude de marché du Boutique Hôtel

Le propriétaire du Chandolin Boutique Hotel Esteban Garcia a commandé une étude de marché à des étudiants de Bachelor de l'EHL afin de créer une stratégie commerciale et marketing pour un hôtel de montagne quatre étoiles supérieur. Le projet a été distingué parmi 50 autres dossiers et a reçu le prix d'excellence de l'institution récompensant la relation étudiant-client; l'implication du groupe d'élèves; la qualité du travail, sa créativité.

Kristina Kosutova y a participé: «Notre travail a porté sur l'identité de l'établissement et son positionnement en tant que Boutique Hotel pour des sportifs et amoureux de la nature, l'implémentation des réseaux de distribution tel que le label Design Hotel et les nombreux partenariats locaux développés répondant au principe de Shared Value.» Kristina Kosutova a été depuis engagée comme responsable marketing de l'hôtel. aca