



Un jour, une idée

Goûter la tomme de la reine à Chandolin

ÉMILIE VEILLON



Quand elle n'était pas en train d'explorer l'Inde, l'Iran ou l'Afghanistan, la célèbre écrivaine genevoise Ella Maillart résidait six mois par année à Chandolin, son «Tibet valaisan», où elle avait fait construire son premier chalet en 1948. Au Chandolin Boutique Hotel, inauguré l'an dernier, chaque chambre contient un livre qui lui est consacré. Car comme elle, le propriétaire, Esteban Garcia, ainsi que le couple d'hôteliers Charlotte et Jean-Marc Boutilly ont eu un coup de foudre pour ce village accroché à la pente qui culmine à 2000 mètres, loin des ruches de touristes.

«Nous voulions retrouver du sens dans notre métier. Travailler avec des gens de cœur et nous ancrer dans un terroir où la contemplation et la sérénité sont une évidence», explique Jean-Marc Boutilly, anciennement à la tête du Mirador et de l'Hôtel des Trois Couronnes sur la Riviera vaudoise.

Achevée l'an dernier, la rénovation du bâtiment a suivi une approche écologique et cherché à préserver l'authenticité du style chalet suisse avec, en fil conducteur, la pierre et le bois de cèdre. L'hôtel possède 22 chambres, trois suites

et cinq appartements, un restaurant gastronomique tenu par le chef Stéphane Coco, qui a œuvré douze ans pour Joël Robuchon à l'Hôtel Métropole de Monaco, et le chef sommelier Thomas Scheidt, auparavant chez Alain Ducasse. «La carte s'inspire du val d'Anniviers et met en avant les produits valaisans. Nous servons même notre propre tomme, affinée par Charlotte et moi, grâce à notre vache, *Titeuf*, sacrée reine laitière de Chandolin avec 25 litres par jour», détaille le directeur.

Le petit spa comprend une cabine de soins et quatre chaises longues. Reste à trouver le bon créneau pour tester le sauna en bois noir vitré sur le paysage ou le hammam, à moins de réserver l'un des deux jacuzzis extérieurs, à louer pour une demi-heure ou une heure. Et pour pousser leurs hôtes vers une expérience authentique, le couple a encore mis en place une initiation aux herbes d'alpage ou la pêche à la truite au lac Noir, que le chef du restaurant se charge ensuite de cuisiner. ■

Chandolin Boutique Hotel, Les Plampras 10, Chandolin (VS), tél. 027 564 44 44, www.chandolinboutiquehotel.ch