

Confidentiel

Communiqué de presse

Embargo: lundi 18 novembre 2019, 12 h

ICOMOS décerne le titre «Hôtel/Restaurant historique de l'année 2020»:

Et les gagnants sont... «Chesa Grischuna» à Klosters, «Rössli hü» à Root et «Les Wagons» à Winterthur

Le «Chesa Grischuna» de Klosters GR est l'«Hôtel historique de l'année 2020». Le «Restaurant historique de l'année 2020» est l'auberge «Rössli hü» à Root LU. La distinction spéciale pour un projet de transformation hors du commun quant à elle est attribuée à «Les Wagons», bistro et bar, à Winterthur ZH. Toutes ces distinctions ont été décernées aujourd'hui, lundi 18 novembre 2019, au salon Igeho de Bâle, dans un cadre prestigieux et en présence de nombreuses personnalités de la branche.

Les titres très convoités d'«Hôtel/restaurant historique de l'année» ont été décernés lors de la plus importante rencontre de l'hôtellerie-restauration au salon Igeho à Bâle. Des personnalités éminentes du tourisme et de l'hôtellerie-restauration, de nombreux représentants de la protection des monuments historiques ainsi que des amis des hôtels et restaurants historiques de toute la Suisse ont participé à la remise des distinctions sur le Campus Igeho powered by HotellerieSuisse.

Andreas Züllig, hôtelier-restaurateur de l'hôtel Schweizerhof à Lenzerheide et président d'HotellerieSuisse, a ouvert la manifestation. Il a souligné l'importance de la tradition et de l'histoire dans l'hébergement: d'une part comme facteur de positionnement pour une entreprise, d'autre part comme expérience unique pour le client. L'événement a été animé pour la première fois par Nicoletta Müller, conseillère en innovation et en management et ancienne hôtelière, qui a elle-même reçu l'Icomos 2008 en tant que directrice de Schatzalp. Au cours d'une table ronde passionnante avec le président du jury, Gerold Kunz, Fritz Wehrli, lauréat de l'ICOMOS 2014, et Andreas Züllig, l'importance de l'ICOMOS ainsi que les opportunités et les risques des hôtels et restaurants historiques ont été discutés, avant que les nominés de cette année soient présentés et les lauréats des distinctions 2020 annoncés.

Voici les lauréats des titres pour 2020:

Hôtel historique de l'année 2020: Chesa Grischuna, Klosters GR

Avec le «Chesa Grischuna» à Klosters, on honore un hôtel hors du commun, construit en 1938, en lui-même une œuvre d'art complète, de l'architecture aux accessoires, et à laquelle des artistes célèbres ont contribué. Construit en pleine période de transition vers la fin des années 1930, l'«Hôtel historique de l'année 2020» a délibérément été bâti en s'inspirant de la tradition, chère au Heimatstil. Le titre récompense ainsi 80 années d'efforts en matière de rénovation et d'entretien, et la gestion pleine d'attention de l'hôtel, permettant aux clients de s'immerger dans un monde à part. Le bâtiment a pris discrètement de la patine et se distingue avec bonheur du paysage environnant. Le fait que même les portes et fenêtres aient été entièrement conservées dans leur état d'origine est remarquable. Dans le «Chesa Grischuna», vous trouverez un concept d'hôtel harmonieux, qui se distingue par une excellente cuisine, qui continue aujourd'hui encore à attirer les célébrités étrangères et les clients locaux. En 2000, le «Chesa Grischuna» avait reçu d'ICOMOS une distinction spéciale.

Restaurant historique de l'année 2020: Rössli hü, Root LU

Une auberge baroque traditionnelle, qui semblait vouée à la désuétude, connaît une renaissance: c'est l'histoire de l'auberge «Rössli hü», «Restaurant historique de l'année 2020». Le Rössli a été reconstruit en 1751, en tant qu'imposante bâtisse en bois sur socle de pierre et était à l'époque l'établissement le plus important du village. Le restaurant a fermé en 1994 et la démolition n'a pu être évitée que de justesse. Ce n'est qu'au bout de 23 longues années, qu'a commencé la rénovation de cette maison chargée d'histoire. La construction marie habilement le caractère de ce qui a fait ses preuves et la modernité. L'exploitation du restaurant suit le même précepte, comme le révèlent notamment les méthodes de préparation qui, entièrement dans le respect de l'époque, s'engagent en faveur du régionalisme, de la saisonnalité et de la durabilité. Les produits régionaux de saison sont transformés et conservés ensuite selon les méthodes traditionnelles: avec du sel, du sucre, du vinaigre, de l'huile ou par ébullition, séchage, fumage ou fermentation. Ils apparaissent sous cette forme au menu et révèlent un concept gastronomique soigneusement adapté à la maison.

Distinction spéciale 2020: Les Wagons, Bistro et Bar, Winterthur ZH

La distinction spéciale de l'année 2020 récompense un projet de transformation à Winterthur, réussi à plusieurs égards. Il s'agit d'un ensemble bistro composé de l'ancien train électrique du Uetliberg de 1923, d'un nouveau quai en béton et du toit recyclé d'un ancien abri à vélo. Des automotrices et des voitures de tourisme sont utilisées pour recevoir les clients, la cuisine est aménagée dans le fourgon à bagages et une voiture en bois supplémentaire est en cours de transformation en entrepôt frigorifique. L'emplacement est également parfait: à proximité de la voie ferrée des CFF et dans un quartier qui abritait autrefois une usine de locomotives. «Les Wagons» a ouvert ses portes en novembre 2015. L'ancien train du Uetliberg est ainsi à nouveau accessible au public. Le souci du détail caractérise également l'offre gastronomique, qui repose sur un concept de courts trajets. Ainsi, les fruits et légumes proviennent du marché local, la viande des boucheries de la région, tandis que le pain est fait maison.

La distinction «Hôtel/restaurant historique de l'année», qui récompense chaque année des établissements de l'hôtellerie-restauration assurant la sauvegarde et l'entretien du patrimoine architectural historique, a déjà été décernée pour la 24^e fois consécutive. Elle est soutenue par ICOMOS Suisse, la section nationale du Conseil international des monuments et des sites, en collaboration avec GastroSuisse, HotellerieSuisse et Suisse Tourisme. Un jury composé d'experts dans les domaines de la conservation du patrimoine, de l'architecture, de l'histoire, de l'hôtellerie et de la restauration sélectionne les gagnants parmi les candidatures soumises et après avoir visité chaque endroit. La distinction est remise chaque année en automne pour l'année suivante.

Les distinctions ont été décernées lundi 18 novembre 2019, à l'Igeho, salon de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à emporter et des établissements de soins en Suisse sur le Campus Igeho powered by HotellerieSuisse, à Bâle.

En cas de questions:

Gerold Kunz, président du jury ICOMOS, Téléphone 079 810 21 82, jury@icomos.ch

Lien pour télécharger des photos et des textes:

<https://www.icomos.ch/fr/workinggroup/historische-hotels-restaurants/>

Bâle, le 18 novembre 2019