

Prix spécial du hôtel/restaurant historique de l'année 2020

Les Wagons, bistrot et bar, Winterthur

Le Prix spécial 2020 récompense Un projet de reconversion triplement réussi d'une composition ferroviaire en un restaurant urbain, tant du point de vue de la préservation des valeurs matérielles qui en font un témoin significatif de la civilisation industrielle, que du point de vue de l'originalité de l'offre gastronomique, conviviale et touristique, et eu égard à la stratégie particulièrement innovante mise en place pour obtenir le financement et les autorisations nécessaires.

Les maîtres de l'ouvrage et exploitants de l'établissement Les Wagons, Florian Moser et Anja Holenstein, ont fait preuve d'une audace et d'un courage dignes d'admiration en se lançant en 2014 dans l'acquisition et le transfert à Winterthur d'une ancienne composition du chemin de fer de l'Uetliberg datant de 1923. L'idée de l'installer sur la Lagerplatz, en bordure des voies CFF, était particulièrement judicieuse dans la mesure où cette friche industrielle conserve son ancien réseau de desserte ferroviaire et que le quartier abritait une fabrique de locomotives.

Un bail de longue durée a été conclu avec la Fondation Abendrot, dont l'engagement en faveur d'initiatives originales dans les domaines du renouvellement urbain et de la création d'entreprises innovantes mérite d'être inclus dans nos félicitations. Une opération de crowd funding a été engagée avec succès. Grâce au soutien des autorités communales, le processus de légalisation de cet objet intermédiaire entre le mobilier et l'immobilier a également pu être patiemment mené à terme.

La composition ferroviaire a été soigneusement rénovée en veillant à préserver autant que possible les matériaux d'origine et en réalisant les compléments nécessaires avec une parfaite maîtrise des techniques anciennes. Un auvent simulant un quai de gare a été réalisé en collaboration avec le bureau d'architectes Rohrbach-Wehrli-Pellegrino et le bureau d'ingénieur Oberli, en recyclant un abri à vélos existants. Cette toiture protectrice était nécessaire pour parer à la fragilité de la substance historique du train, constitué pour l'enveloppe extérieure de bois vernis et de carton bitumé.

L'offre gastronomique proposée exprime l'engagement de Florian Moser et de Anja Holenstein en faveur d'une économie des trajets courts : approvisionnement sur le marché des fruits et légumes locaux, auprès de charcutiers de la région, fabrication de leur propre pain. L'offre respecte les critères du label bio et propose aussi des plats végétariens de qualité.

Au-delà de leur investissement dans leur propre entreprise, Florian Moser et Anja Holenstein sont actifs dans les associations qui se préoccupent de métamorphoser la Lagerplatz en un espace public accueillant et animé.

Le Prix spécial qui leur est décerné récompense ces multiples compétences dans les domaines entrepreneurial, techniques, sociétaux, gastronomiques et écologiques.

Auteur: Sylvain Malfroy, Neuchâtel – jury@icomos.ch