

Berne, le 13 novembre 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Embargo: 13 novembre 2023, 14 h 00

ICOMOS a décerné le prix «Hôtel et restaurant historique de l'année 2024»:

Histoire et tradition sous les feux de la rampe

L'hôtel Chasa Chalavaina de Müstair (GR), l'une des plus anciennes auberges du pays, a reçu la distinction «Hôtel historique de l'année 2024». L'établissement centenaire Kronenhalle de Zurich (ZH) a été élu «Restaurant historique de l'année 2024». Enfin, le restaurant Spanische Weinhalle de Berthoud (BE) a reçu le prix spécial 2024. Les trois distinctions ont été remises aujourd'hui, lundi 13 novembre 2023, par des membres du jury d'ICOMOS.

«Le tourisme suisse a besoin d'histoire(s) intense(s) et passionnante(s) afin d'être paré pour l'avenir», a déclaré Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme, dans son allocution prononcée à Zurich. «Nos hôtels et restaurants historiques, implantés dans tout le pays, y contribuent dans une mesure importante». Cette année encore, le jury d'ICOMOS a récompensé de tels établissements d'exception. «En Suisse, nous pouvons nous estimer très heureux, car non seulement les mets sont préparés avec beaucoup d'amour et un grand souci de la qualité, mais la gestion consciencieuse de notre patrimoine architectural y repose également sur une longue tradition et bénéficie de beaucoup d'estime», a déclaré Niklaus Ledergerber, président d'ICOMOS Suisse. Lors de la cérémonie de remise des prix qui s'est tenue à Zurich en présence des lauréats, les coprésident·e·s du jury, Kerstin Camenisch et René Koelliker, les représentant·e·s d'HotellerieSuisse, de GastroSuisse et de Suisse Tourisme ainsi que d'autres invité·e·s étaient présent·e·s pour attribuer les distinctions, remercier les trois établissements lauréats de leur engagement et les féliciter pour ce beau résultat.

La Chasa Chalavaina: un hôtel authentique

La dénomination «Hôtel historique de l'année 2024», décernée par ICOMOS Suisse, rend hommage à l'une des plus anciennes auberges du pays, la Chasa Chalavaina, citée pour la première fois dans des documents de 1254. L'auberge de col, située à Müstair, en Suisse orientale, a connu une histoire mouvementée. C'est dans ce lieu chargé d'histoire que Benedikt Fontana, bailli et ministre grison, jura en 1499 de mener ses troupes à la bataille de Calven (Battaglia da Chalavaina), d'où le nom de l'auberge. Depuis la réouverture de l'hôtel dans les années 1960 et la reprise en 2022 par la fondation Chasa Chalavaina, l'histoire et la gastronomie y sont devenues une expérience relaxante. La substance historique de cet édifice de caractère a été rénovée soigneusement lorsque cela s'est avéré nécessaire et mise en valeur avec beaucoup d'amour et des moyens modestes. Le concept d'exploitation séduit par son fort ancrage régional, son hospitalité sans pareil et son intégration respectueuse des éléments historiques. C'est pourquoi l'hôtel Chasa Chalavaina s'est également vu décerner le label de partenaire de la Biosfera Val Müstair, connu pour son caractère très sélectif.

Le Kronenhalle: une institution zurichoise

Le Kronenhalle est une institution zurichoise qui est devenue un lieu unique grâce à l'œuvre de toute une vie de la patronne Hulda Zumsteg et de son fils Gustav. L'ambiance, la collection d'art, la restauration et le service sont toujours au plus haut niveau. Les trois salles à manger du restaurant, «Brasserie», «Chagall-Saal» et «Schweizergalerie», le bar du Kronenhalle et la façade sont classés monuments historiques depuis une importante transformation du bâtiment en 1984. Aujourd'hui, la Fondation Hulda & Gustav Zumsteg continue de diriger le restaurant, qui fêtera ses 100 ans d'existence en 2024, tout en préservant avec le plus grand soin l'hospitalité, les traditions et l'héritage de la famille Zumsteg. Le Kronenhalle, véritable

œuvre d'art, est une institution zurichoise dynamique et un lieu unique qui séduit par sa continuité et sa cohérence.

Le Spanische Weinhalle: une revitalisation exemplaire

Le restaurant Spanische Weinhalle de Berthoud a été fondé vers la fin du XIXe siècle par une famille de marchands de vins espagnols, d'où son nom. Le concept d'exploitation original actuel séduit car il conjugue de façon exemplaire engagement social, engagement écologique et engagement culturel au service d'un établissement historique. Le bâtiment a fait l'objet d'une rénovation de qualité qui a permis, entre autres, de restaurer des décorations et d'intégrer des éléments contemporains afin d'assurer le bon fonctionnement du restaurant et la pérennité des locaux. Le développement durable et l'intégration sont des piliers centraux de l'entreprise et ils reflètent l'engagement interculturel et social ainsi que le bon goût du couple d'exploitants.

Hôtel/restaurant historique de l'année

La distinction «Hôtel/restaurant historique de l'année», qui récompense les établissements d'hôtellerie et de restauration s'engageant pour la préservation et l'entretien du patrimoine historique, est décernée cette année pour la 28e fois consécutive. Elle repose sur la collaboration entre les services des monuments historiques, l'hôtellerie et la restauration et le tourisme et est soutenue par les associations faitières GastroSuisse, HotellerieSuisse, Suisse Tourisme et ICOMOS Suisse, la section nationale suisse du Conseil international des monuments et des sites. Constitué d'expertes et experts en conservation de monuments historiques, en architecture, en histoire, en hôtellerie et en restauration, le jury sélectionne les lauréats sur la base des candidatures soumises et après une visite des lieux. Le prix est ensuite décerné à l'automne pour l'année suivante.

L'appel à candidatures pour les prix «Hôtel/restaurant historique de l'année 2025» sera publié sur www.icomos.ch dans les semaines à venir. Les candidatures peuvent être déposées jusqu'à fin février 2024.

En cas de questions:

René Koelliker, coprésident du jury, +41 79 854 82 77, koelliker@protonmail.ch
joignable par téléphone le lundi 13 novembre 2023 de 15 h 00 à 17 h 00.

Lien pour télécharger les photos et les textes:

- Lien vers les documents