

sdxZurich, le 18 novembre 2024

ICOMOS RECOMPENSE :

Distinction du restaurant et de l'hôtel historique 2025

Lundi 18 novembre 2024, Hôtel Restaurant Kreuz Herzogenbuchsee

Texte du discours de Beat Imhof, président de GastroSuisse
(Seul le texte prononcé fait foi)

Chers lauréats, chers invités

Je suis heureux d'être ici à l'hôtel Kreuz à Herzogenbuchsee - dans un lieu exceptionnel. L'hôtel repose sur une histoire incroyablement mouvementée de plus de 230 ans.

En 1787 déjà, le bâtiment était utilisé comme auberge. Dans les années 1890, il est devenu la première maison communale sans alcool de Suisse et s'est développé au cours des années suivantes en un lieu de rencontre social et culturel.

Le Kreuz, qui reçoit aujourd'hui le label « Hôtel historique 2025 » et qui a été temporairement fermée en 2010, a suscité une vague de solidarité au sein de la population. Et c'est ainsi qu'après une rénovation soigneusement planifiée et réalisée, les premiers clients ont à nouveau pu être accueillis en 2017.

Nous décernons aujourd'hui le prix « Restaurant historique 2025 » au restaurant Baratella de Saint-Gall. Ce restaurant, qui se consacre entièrement à la cuisine italienne, est souvent appelé la « Kronenhalle de la Suisse orientale ». Après que la « vraie » Kronenhalle de Zurich a reçu le prix Icomos l'année dernière, je suis d'autant plus heureux de récompenser le Baratella aujourd'hui. C'est cet équilibre entre tradition et understatement qui rend le Baratella si particulier. La transformation en 1930, dont il reste encore tant de choses aujourd'hui, ou la carte, qui reste fidèle à la tradition italienne depuis près de 100 ans. Les recettes ont été reprises à l'identique au fil des générations.

C'était et c'est encore aujourd'hui un besoin fondamental des gens d'avoir des « occasions de boire et de manger ». Je tiens à préciser qu'en Suisse, près de 3 millions de personnes se rendent chaque jour dans un restaurant, un café, un bar ou un établissement comme le Baratella.

Notre secteur est d'importance systémique ! L'importance économique de l'hôtellerie-restauration est toujours massivement sous-estimée. L'hôtellerie-restauration génère une valeur ajoutée brute d'environ CHF 35 milliards de francs par an dans l'économie nationale. Cela correspond à près de 5 % de la valeur ajoutée totale de la Suisse.

Les lauréats d'aujourd'hui font partie de cette création de valeur. Ils apportent en outre une autre contribution importante : Car les hôtels et restaurants historiques ont un charme particulier, un caractère unique - ils sont uniques. Ils font revivre le sentiment des temps passés avec un grand souci du détail et de l'authenticité. De nombreux clients recherchent précisément ce voyage dans le passé qu'ils trouvent dans des établissements hors du commun - des établissements comme le vôtre : le Kreuz à Herzogenbuchsee, où les origines sont encore visibles et le Baratella à Saint-Gall, où le style des années 1930 a été préservé.

Grâce à votre travail, vous apportez une contribution importante à la conservation de la substance historique des bâtiments et servez de témoins touristiques. C'est cet engagement que nous récompensons aujourd'hui.

Et ce, pour la 29ème fois déjà. Ce qui a commencé en 1995 à Lucerne a perduré jusqu'à aujourd'hui. Ce n'est pas une évidence. Depuis, des spécialistes se rencontrent régulièrement : ils viennent du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, de la conservation des monuments historiques, des spécialistes de l'histoire de l'art et des architectes. Dans le cadre d'un dialogue intensif, ils évaluent, visitent et examinent les candidatures au prix et jouissent d'une grande reconnaissance professionnelle.

J'aimerais maintenant dire quelques mots sur les raisons pour lesquelles GastroSuisse soutient ce prix ICOMOS.

Les entreprises historiques font partie de notre patrimoine culturel. Et elles sont à la mode. Le vrai et l'authentique ont le vent en poupe. En témoigne la préférence de nombreux clients pour les hôtels chargés d'histoire et les belles auberges de campagne. Beaucoup de ces vieux bâtiments sont constitués d'une substance historique de grande valeur. Si la modernisation les a longtemps fait tomber dans l'oubli, ils sont aujourd'hui une destination d'autant plus attrayante et appréciée.

La Suisse fait partie des pays d'Europe, du monde, qui possèdent un grand nombre de témoins précoces et de qualité du tourisme. Ils constituent une part importante de l'histoire du tourisme et de son héritage culturel.

C'est pourquoi nous - les associations de l'hôtellerie et de la restauration et les organisations touristiques - soutenons l'idée de distinguer les hôtels et les restaurants historiques. Par ce biais, nous souhaitons sensibiliser et motiver la branche à reconnaître la valeur de l'historique, à la préserver et à l'orienter vers l'avenir en faisant preuve d'esprit d'entreprise dans le cadre du changement de vie constant et accéléré de notre société.

Nous sommes convaincus que les hôtels et restaurants historiques représentent une véritable chance pour le tourisme suisse d'aujourd'hui de se différencier des autres marchés.

L'hôtellerie-restauration apporte beaucoup à notre pays. Avec plus de 20'000 établissements et plus de 250'000 employés, l'hôtellerie-restauration suisse est l'un des principaux employeurs du secteur privé.

La branche est encore plus sollicitée que d'habitude pour donner le meilleur d'elle-même chaque jour. Il s'agit de convaincre les clients par la performance et la qualité - et de les enthousiasmer par une singularité incomparable.

Car celui qui réussit est celui qui est à l'œuvre avec enthousiasme et passion. Vivre et travailler dans une maison historique implique une attitude fondamentale dans la gestion de l'objet. A savoir : faire entrer la maison dans le présent sans perdre les racines du passé. Organiser ce processus de transformation est une tâche et un défi récurrents. L'hôtel Kreuz, avec sa rénovation douce, et le restaurant Baratella, de style des années 1930, sont les dignes ambassadeurs de notre secteur.

Je suis heureux que nous puissions aujourd'hui vous honorer, vous et votre établissement, en vous attribuant le titre d'« Hôtel historique 2025 » et de « Restaurant historique 2025 ».

Je félicite chaleureusement les équipes des deux lauréats pour cette distinction et vous souhaite de continuer à faire vivre ce lieu particulier pour les générations futures.

Je vous souhaite le meilleur pour l'avenir et vous remercie, vous et votre équipe, pour le précieux travail que vous accomplissez chaque jour. Merci beaucoup.

Gastrosuisse