

Zurich, le 10 février 2026

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Depuis 1996, ICOMOS Suisse attribue un prix à des hôtels et des restaurants en Suisse qui préservent et font vivre des bâtiments historiques dans le respect des principes de la conservation du patrimoine. Il renouvelle désormais son activité.

*Le Prix-ICOMOS a 30 ans*

# Nouvelle orientation: le prix ICOMOS renforce le lien entre «Culture du bâti et hospitalité»

Depuis 1996, ICOMOS Suisse attribue un prix à des hôtels et des restaurants en Suisse qui préservent et font vivre des bâtiments historiques dans le respect des principes de la conservation du patrimoine. Par cette démarche, le groupe de travail ICOMOS Hôtels et restaurants historiques», en collaboration avec ses partenaires GastroSuisse, HotellerieSuisse, Patrimoine suisse et Suisse Tourisme, apporte depuis trois décennies une contribution essentielle au rapprochement entre la culture du bâti, la protection du patrimoine ainsi que l'hôtellerie et la restauration. Il renouvelle désormais son activité et envisage son avenir sous un nouveau nom: « Culture du bâti et hospitalité».

En 2025, le groupe de travail ICOMOS «Hôtels et restaurants historiques» a dressé un bilan et porté un regard rétrospectif sur son activité. La co-présidence du groupe de travail s'exprime à ce sujet en ces termes: «Le prix est établi et reconnu depuis longtemps dans les milieux spécialisés; il s'agit désormais d'en étendre l'impact au-delà de ces cercles.» Outre l'importance traditionnellement accordée à la qualité architecturale, des aspects tels que l'expérience client authentique, le développement durable, le service à la clientèle, l'ancrage régional et la capacité d'innovation devraient occuper une place toujours plus importante.

L'évolution prévue et le nouveau nom «**Culture du bâti et hospitalité**» reposent sur un concept élaboré en collaboration avec la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW). À ce sujet, le professeur Stefan Forster, qui a étroitement accompagné les travaux de réflexion et de conception déclare: «Le nouveau nom «Culture du bâti et hospitalité» donne une meilleure visibilité à la culture du bâti vécue dans les hôtels et les restaurants. Il s'agit d'une culture du bâti vivante qui associe authenticité historique et hospitalité, reliant ainsi le passé et le présent. Cette réorientation ouvre de nouvelles perspectives et augmentant encore la pertinence de la distinction ICOMOS pour l'avenir».

Désormais, le jury entend désigner lui-même les établissements, afin d'accroître la qualité et la diversité de la sélection. Il est en outre prévu de définir des axes thématiques qui aborderont des questions actuelles sur la conservation du patrimoine, le tourisme, la restauration et l'hôtellerie. Des hôtels et/ou des restaurants seront distingués tous les deux ans afin de regrouper les ressources et d'augmenter l'impact sur le public. Le concept prévoit également un programme d'accompagnement pour chaque thème retenu comprenant des manifestations, des publications ainsi qu'un suivi simple, destiné à documenter les effets et l'évolution de cette démarche.

Selon Sabine Nemec-Piguet, présidente d'ICOMOS Suisse, l'objectif de cette réorientation est clair: «Culture du bâti et hospitalité doit continuer à s'affirmer comme la distinction de référence dans les

secteurs de la conservation du patrimoine, de la restauration et de l'hôtellerie en Suisse. À l'avenir, les établissements seront également honorés pour leur gestion respectueuse et durable de leur héritage historique».

Sont également mises en valeur les activités qui renforcent la visibilité, sensibilisent les visiteurs à l'authenticité et à l'identité régionale et favorisent la collaboration entre les organes de la conservation du patrimoine, les organisations touristiques et les milieux économiques, créant ainsi des passerelles entre les différents secteurs.

La prochaine étape du processus de réorientation consiste à soumettre un projet Innoutour au SECO (Innovation dans le tourisme). Cette démarche est initiée par ICOMOS Suisse et ses partenaires (GastroSuisse, HotellerieSuisse, Patrimoine suisse et Suisse Tourisme) simultanément à la publication de cette annonce.

### Faits

Le prix de l'hôtel ou du restaurant historique de l'année est décerné depuis 1996. Il récompense les établissements suisses qui préservent, entretiennent et développent leurs bâtiments et leur exploitation selon les principes de la conservation du patrimoine. Des prix spéciaux peuvent également être attribués (par exemple pour des détails, des espaces spécifiques, l'aménagement intérieur, etc.).

### Quelques exemples des années passées

- 2025: Hôtel Restaurant Kreuz, Herzogenbuchsee (Hôtel), Restaurant Baratella, St. Gallen (Restaurant)
- 2024: Hotel Chasa Chelvina, Müstair (Hôtel), Kronenhalle Zürich (Restaurant), Spanische Weinhalle Berthoud (Prix spécial)
- 2023: Ortsstockhaus, Braunwald (Hôtel), Le Tonnelier, Bulle (Restaurant)

Vous trouverez de plus d'informations sur le site web de l'ICOMOS ainsi que tous les gagnants et gagnantes des dernières années.

### Interlocuteur

- René Koelliker, co-président: +41 79 854 82 77, **demandes en français**  
Par tél. mardi 10 février 2026, de 10h à 11h, ou par courriel à l'adresse [jury@icomos.ch](mailto:jury@icomos.ch)
- Kerstin Camenisch, co-présidente: +41 78 614 20 55, **demandes en allemand et italien**  
Par tél. le mardi 10 février 2026, de 14h à 15h, ou par courriel à l'adresse [jury@icomos.ch](mailto:jury@icomos.ch)

### Annexe

- Extrait de la description du projet