



Chambre avec vue sur le Cervin,  
à l'Hôtel Beausite de Zermatt  
qui porte bien son nom.

# 10

## NIDS CHICS EN ALTITUDE

LES NOUVELLES ADRESSES  
INVITENT À UNE EXPÉRIENCE  
GOURMANDE ET INTIME  
DE LA MONTAGNE.

TEXTE *TINA BREMER ET ESTELLE LUCIEN*



## 1 Zermatt (VS) Chambres avec vue

**L'hôtel** Son nom tient ses promesses. **Le Beausite** à Zermatt, transformé à grands frais, peut se prévaloir d'avoir une des plus belles – si ce n'est la plus belle – vue sur le Cervin. Le bâtiment Belle Epoque de 1907 est le témoin de l'âge d'or de l'alpinisme, celui de la conquête des sommets alpins, surtout menée à l'époque par les Anglais. Symbole de cette aventure, la corde d'escalade sert de fil conducteur à la décoration conçue par Claudia Silberschmidt de l'Atelier Zurich avec une attention particulière portée aux textiles signés Mulberry ou Christopher Farr.

**La différence** Les portes sont soulignées par un papier peint reprenant le motif de la corde avec un effet 3D, alors que l'installation *The Symposium* de l'artiste suisse Daniel Cherubin indique le chemin vers le spa.

**La gourmandise** Circuit court est le maître-mot d'une des tables du Beausite, Le Grill, dont près de 75% des denrées, viandes, produits laitiers et légumes sont d'origine locale, et c'est un régal!

**Beausite**, dès 300 fr. la chambre double, [www.beausite-zermatt.ch](http://www.beausite-zermatt.ch)

## 2 Dolomites (IT) Cimes et forêts en majesté

**L'hôtel** Comment dit-on forêts en latin? **Foresti** est aussi le nom d'un hôtel 5 étoiles ouvert il y a un an, à Bressanone, dans le Trentin-Haut-Adige, dans ce qui aurait dû être un sanatorium, avant que la Première Guerre mondiale mette fin au projet. Les raisons qui ont motivé le choix de cet emplacement pour soigner les tuberculeux en 1912 – pureté de l'air, eau de source, ensoleillement... – sont les mêmes qui ont poussé à le rénover pour en faire un havre de paix, de luxe ultime et de reconnexion à la nature. La forêt y inspire, en maîtresse, les soins du spa. Le décor résonne en permanence avec le paysage, diluant la frontière entre dedans et dehors, comme une cabane dans les arbres.

**La différence** La vue sur les cimes acérées des Dolomites est imbattable depuis les baies vitrées, du sol au plafond, des suites réparties dans trois tours.

**La gourmandise** Plaisir des yeux et plaisir des papilles sont unis au restaurant construit en gradins pour que chacun savoure tant la vue que son plat: le chef Roland Lamprecht y sert une «cuisine forestière» régionale.

**Foresti**, dès 600 euros la suite, [www.forestis.it](http://www.forestis.it)

## 3 Bad Gastein (AUT) Le meilleur de la ville à la montagne

**L'hôtel** Ancienne clinique transformée en un hôtel imprégné d'un esprit ultradesign à la gloire des années 1960 et 1970, **le Cōmodo** à Bad Gastein propose un intérieur très civilisé. La nature sauvage du dehors, visible comme un tableau au travers des baies vitrées, sublime encore le lieu. Il faut dire que la station thermale autrichienne, à 1000 m d'altitude, dans le Land de Salzbourg, tient plus de la ville que du village, avec ses bâtiments Belle Epoque, témoins d'un glorieux passé qui lui a valu le surnom de Monaco des Alpes.

**La différence** L'établissement collabore avec des artistes et designers de la scène berlinoise notamment. Ceux-ci créent des objets et œuvres d'art exclusifs pour l'hôtel, surtout inspirés par la montagne.

**La gourmandise** Couteaux aiguisés, tatouages assumés, le chef berlinois Max Jensen est aux fourneaux du Cōmodo avec une cuisine colorée, locale et une attention particulière portée aux légumes, cueillis dans les fermes du coin.

**The Cōmodo**, dès 330 euros la chambre double (minimum de deux ou trois nuits), [www.thecomodo.com](http://www.thecomodo.com)



## 4 Crans-Montana (VS) Tous les sens en éveil

**L'hôtel** Il faudra patienter jusqu'au 23 février pour franchir les portes du nouvel hôtel **Six Senses** à Crans-Montana. Intégré à un complexe comprenant aussi des résidences privées, l'établissement comptera 78 chambres et suites. Le groupe Six Senses transpose à 2000 mètres d'altitude, comme partout dans le monde depuis 1995, une hospitalité écolo-chic, un accueil holistique et des principes de durabilité solides: sols, menuiseries et tissus ont été créés, autant que possible, à partir de matériaux recyclés et renouvelables.

**La différence** Le spa de 2000 m<sup>2</sup> est le lieu privilégié pour éveiller ses sens et se ressourcer. Le Biohack Recovery Lounge, équipé des outils technologiques les plus pointus, permet une récupération ciblée pour enchaîner les journées de ski sans faiblir.

**La gourmandise** Le Byakko – du nom d'un tigre blanc mythique – mixe les produits locaux et la tradition culinaire nipponne, alors que la brasserie Wild Cabin célèbre les mets suisses et la «sauvagerie» alpine.

**Six Senses**, dès 1400 fr. la chambre double, [www.sixsenses.com/en/resorts/crans-montana](http://www.sixsenses.com/en/resorts/crans-montana)

## 5 Villars-sur-Ollon (VD) Au palace comme chez soi

**L'hôtel** Erigé en 1913 au cœur de la station vaudoise de Villars, sa silhouette imposante lui vaut le surnom de paquebot des Alpes. **Le Villars Palace**, propriété du Club Med de 1968 à 2018, a été racheté en 2019 par deux entrepreneurs décidés à en faire «un palace de montagne sans prétention, où chacun se sent chez soi, comme à la maison». Rénové, l'hôtel dévoile un décor raffiné et sans pompe – même si les 8 mètres de hauteur de plafond du lobby restent impressionnants. Le palace s'inscrit dans un projet de resort avec un volet éducation, la Villars Palace Academy, en partenariat avec l'École hôtelière de Lausanne.

**La différence** Les galeries accueillent des expositions permanentes dédiées à deux monstres de la BD: Hugo Pratt et Hergé. Un autre accrochage montre les images de Jimmy Nelson, connu pour ses portraits de tribus.

**La gourmandise** Avant de se régaler à la Rôtisserie, qui sublime les produits du terroir, une halte au bar s'impose, pour y découvrir le minimusée sur l'histoire de la station vaudoise.

**Villars Palace**, dès 620 fr. la chambre double, [www.villarspalace.ch](http://www.villarspalace.ch)

## 6 Savoie (F) Pleine nature au cœur des Bauges

**L'hôtel** Entre les lacs du Bourget et d'Annecy s'élève le massif des Bauges. Sur ces monts tendres et sauvages vient d'ouvrir **l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs**. Tout y est comme une invitation à se reconnecter à la nature au travers d'activités douces, raquettes et ski de randonnée en tête. Les 14 chambres sont ouvertes sur les sommets et les alpages, alors que leur décor évoque les traditions locales, le travail de la laine, les clarines.

**La différence** L'espace bien-être, avec sa piscine chauffée, ses bains nordiques dans le jardin et son spa, propose des soins inspirés de l'ayurveda. Mais le plus «exotique» de l'offre est le bain de petit-lait, très en vogue aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles – aux vertus ultra-hydratantes – à prendre dans une baignoire en cuivre.

**La gourmandise** Veau de la Chartreuse, poissons du Léman, safran des Bauges... le terroir a tant à offrir. Le chef, Marc Guy et sa compagne spécialiste des herbes sauvages s'appuient sur les producteurs locaux pour concocter une cuisine aussi élégante qu'essentielle, selon les principes du Slow Food.

**Auberge d'Aillon et d'Ailleurs**, dès 108 euros la chambre double, [www.aillon-ailleurs.com](http://www.aillon-ailleurs.com)



## 7 St. Anton (AUT) L'esprit nordique au Tyrol

**L'hôtel** Ouvert en 2020 au cœur de St. Anton am Arlberg, dans les Alpes tyroliennes, par un couple natif de la station, l'**Ullrhaus** tire son nom de la divinité nordique Ullr, dieu de l'hiver et du ski. L'aménagement intérieur est ramené à l'essentiel. Bois, laine et pierre composent un décor brut, à la patte très scandinave dominée par une palette de verts et de gris, en écho à la nature environnante. En sous-sol, le spa, sa piscine de 17 m et son sauna bio finlandais offrent tout le réconfort souhaité après une journée à ski sur les pentes mythiques de la station autrichienne, telle la célèbre piste Kandahar.

**La différence** La suite Ullr Rooftop avec ses 145 m<sup>2</sup>, son spa privé et sa terrasse sur le toit, est celle qu'il faut choisir pour profiter de la vue sur ces montagnes considérées comme le berceau du ski alpin.

**La gourmandise** Le restaurant gastronomique, tenu par le propriétaire Michael Gfall, joue des influences de la cuisine nordique, dont la simplicité apparente cache un raffinement extrême.

Ullrhaus, dès 332 fr. la chambre double, [www.ullrhaus.at](http://www.ullrhaus.at)

## 8 Saint-Luc (VS) Historique et authentique

**L'hôtel** Il domine le village de Saint-Luc dans le val d'Anniviers. Erigé en 1893, le **Grand Hôtel du Cervin** s'est offert trois ans d'un lifting à la hauteur de son rang de monument historique d'importance cantonale. Boiseries, véranda panoramique, escaliers, parquets... tout a été restauré dans le respect du bâti original.

Rouvert en octobre, l'hôtel fait partie des auberges de jeunesse suisses et propose des chambres de 2 à 6 lits avec, pour certaines, vue sur l'éblouissante couronne impériale (Cervin, Dent-Blanche & Co.). La rénovation a permis la réalisation de bains, pour un après-ski les pieds dans l'eau et le regard tourné vers le haut.

**La différence** Les connaisseurs reconnaîtront ici ou là du mobilier hôtelier historique – fauteuils Morris dans le hall – qui, à défaut d'être de l'hôtel, sont d'époque.

**La gourmandise** A la Brasserie du Cervin officie le chef Karim Tulli dont la carte colle au terroir et aux saisons. Le bar au style détonnant a été réalisé pour l'hôtel dans les années 1960 et restauré par le fils de son auteur.

Grand Hôtel du Cervin, dès 65 fr. en dortoir, dès 192 fr. en chambre double, [www.grandhotelducervin.ch](http://www.grandhotelducervin.ch)

## 9 Davos (GR) Le chic de la simplicité

**L'hôtel** Fermé pendant plus d'un an, l'ancien Continental s'élevant au 116, rue de la Promenade à Davos, renommé **Alpine Inn**, a rouvert ses portes juste à temps pour la saison de ski. Il abrite 49 chambres et suites entièrement rénovées et des combles réaménagés pour y séjourner. La façade du bâtiment, classé monument historique, a été conservée, tandis que l'intérieur a été remodelé dans un esprit réconfortant, «une hospitalité simple et chaleureuse», selon les vœux de l'exploitant Samuel Kappeler.

**La différence** L'historien de l'art et de l'architecture Michael Hanak est l'auteur d'un ouvrage retraçant les grandes heures de cet établissement ouvert en 1908 et de ses hôtes. Il devrait paraître juste avant Noël.

**La gourmandise** David Svarcs est aux fourneaux du 1908 Restaurant & Bar, proposant chaque soir un menu dégustation *yummie* à six plats. Un exemple? Des cèpes aux pruneaux et pop-corn ou un filet de bison aux dattes... c'est yummie, c'est miam!

Alpine Inn, dès 139 fr. la chambre double, [www.huettENZAUBER.ch/de/hotels-unterkuenfte/alpine-inn](http://www.huettENZAUBER.ch/de/hotels-unterkuenfte/alpine-inn)



Le partage d'expériences et l'échange  
humain: summum **du luxe au sommet.**



Les hôtels de montagne (ici l'assiette du Villars Palace) valorisent souvent le terroir dans une offre gastronomique exclusive.

## 10 Val-d'Illiez (VS) Des monts pour des cacahuètes

**L'hôtel** Ambiance décontractée et décomplexée garantie au **Peanut Mountain Lodge**. Ouvert en 2021 à Val-d'Illiez, station des Portes-du-Soleil, l'établissement de 14 chambres cultive l'esprit montagnard avec une vision un brin décalée et ludique. Les couloirs sont balisés comme des chemins de randonnée et les chambres truffées de références tirées de la vie en refuge ou en van, mais le confort est assuré par une literie de qualité. Au sous-sol, le bar croise le camotzet et devient un Barnotzet avec piste de pétanque et fresques très «underground».

**La différence** Pas de pause intersaison pour le Peanut, qui accueille tous les publics, toute l'année – le lounge est ouvert 24/24 – proposant des espaces pour «bosser» ou «fêter» et les deux si entente.

**La gourmandise** Au resto Winstub (contraction de Vin et Stube) on fait la fête à la viande de bœuf séchée de Val-d'Illiez, mais sous forme de Flammenkueche. On précise que tous les plats peuvent être élaborés sans cacahuètes, enfin... sans peanuts.

Peanut Mountain Lodge, chambre double dès 99 fr. [www.peanutlodge.com/nos-destinations/mountain-lodge](http://www.peanutlodge.com/nos-destinations/mountain-lodge)

## Le haut de gamme gagne la montagne



**Nicolas Délétroz**  
Professeur à l'Institut du tourisme de la HES-SO Valais -Wallis et chef de projet à l'Observatoire valaisan du tourisme

Depuis une dizaine d'années on observe une montée en gamme de l'offre hôtelière dans toutes les régions alpines. Selon l'Observatoire valaisan du tourisme (Touros) entre 2005 et 2021, les nuitées dans les hôtels 4-5 étoiles ont progressé d'environ 20% alors qu'elles ont diminué de la même proportion dans les établissements des catégories inférieures. L'arrivée de grands acteurs internationaux de l'hôtellerie de luxe, aux capacités d'investissement conséquentes, explique, en partie, cette requalification de l'hébergement en altitude. **Quelles sont les tendances du luxe en montagne?** **N.D.** Elles se traduisent par une offre ciblée sur des expériences authentiques, une approche plus détendue, informelle et inclusive loin du bling bling mais plus

proche de pratiques durables. On relève aussi une attention portée aux relations humaines, que ce soit avec les habitants ou le personnel hôtelier.

**La tradition joue-t-elle encore un rôle?**

**N.D.** Elle est au centre de cette nouvelle conception du luxe, car elle permet à chaque région de se différencier, là encore, au travers de l'échange humain, en lui donnant un caractère plus unique et chaleureux. Cela participe à l'expérience d'authenticité dans une démarche visant à donner davantage de sens au séjour touristique.

**L'offre gastronomique semble aussi gagner en importance et en qualité.**

**N.D.** En effet, les établissements jouent là-dessus pour prôner les valeurs de la destination en s'associant avec des producteurs garants du territoire, qui partagent leur passion. Pour certains hôtes, c'est le summum du luxe.

**Le changement climatique rebat-il les cartes?**

**N.D.** Oui, de façon surprenante. Depuis 5 ans, en Valais, on voit un équilibrage de la fréquentation sur toute l'année. Le volume de nuitées en hiver ne compte plus que pour 42% contre 58% en été et automne réunis.