

8 SIERRE RÉGION

HÔTELLERIE L'hôtel Weisshorn est aussi ouvert en hiver. Nous avons testé la montée à raquettes et visité cet établissement hors du temps, niché dans la blancheur envoiante.

Grimpez, grimpez, bonnes gens!

PHOTOS: LOUIS DASSELBORNE
TEXTE: SONIA BELLEMARE

Il est un lieu en montagne où poussent des bananiers. À 2337 mètres d'altitude, avouez qu'il y a de quoi surprendre. En hiver, vous pouvez y monter à raquettes ou à peaux de phoque. Ce lieu magique, ouvert en hiver, est l'hôtel Weisshorn. Un établissement improbable, loin des remontées mécaniques, qu'on gagne à la force du mollet, et qui accueille nombre de touristes les jours de beau temps.

monde, effectuant son apprentissage au Buffet de la gare de Zurich, puis viendront des adresses prestigieuses à Zermatt, encore à Zurich, à Londres (où il a cuisiné pour Claudia Schiffer ou Rod Stewart), Winterthour, les Seychelles et puis le Cambodge. C'est là qu'il rencontre Sophea, son épouse, qui travaille à ses côtés à l'hôtel Weisshorn.

L'établissement offre 30 chambres, pour un total de 60 lits. Les toilettes et les douches sont à l'étage. L'hôtel est ouvert



« La haute saison de l'hôtel, c'est en été, contrairement au reste du val d'Anniviers »

OLIVER STADELMANN GÉRANT DE L'HÔTEL WEISSHORN

Pour y accéder, nous avons choisi de prendre le funiculaire depuis Saint-Luc jusqu'à Tignousa. Compter ensuite deux heures pour atteindre l'hôtel par le Chemin des planètes. La dernière montée, d'une durée d'un peu moins d'une heure, est plus éprouvante, mais sera motivée par la perspective d'un repas cuisiné par le patron, Oliver Stadelmann.

Goûts d'ici et d'ailleurs

Ce Zurichois de 39 ans est venu pour la première fois à l'hôtel haut perché en 2008, pour donner un coup de main au beau-fils du propriétaire. Il n'en est jamais reparti, devenant responsable de la cuisine en 2010 et officiellement gérant depuis le début de cette année. Sa carte est à l'image de l'hôtel: rustique, goûteuse et roborative. On trouve sur la carte de midi des fondues, des soupes, des croûtes au fromage. Et la célèbre tarte aux myrtilles, qui est confectionnée à base de fruits importés du Canada. « Il n'y en aurait jamais assez dans la région pour fournir toute ma clientèle », remarque le chef de cuisine. Le soir, le chef se fait plaisir et sert un repas un peu plus raffiné, fait de quatre plats à base de produits locaux.

Le chef a roulé sa bosse

Oliver Stadelmann a appris son métier aux quatre coins du

depuis le 20 décembre et fermera ses portes à la mi-avril, pour les rouvrir à la mi-juin. Elles resteront ouvertes jusqu'à la mi-octobre. « Au contraire du val d'Anniviers qui fait sa saison en hiver, nous travaillons plus en été », relève Oliver Stadelmann. Pendant l'hiver, l'hôtel compte 9 employés, contre 13 en été. Tout le personnel loge dans la dépendance toute proche. « Durant les quatre mois de fermeture, au printemps, on monte juste pour arroser les plantes », explique le gérant. Dont les bananiers, bien entendu.

Hôtel connu des Belges

Sur place, la semaine dernière, nous taillions le bout de gras avec Isabelle et Thomas Morelle, un couple de Belges. « En Belgique, on sait très bien que l'hôtel Weisshorn est ouvert en hiver », rit Thomas. Ce qui n'est pas le cas de tous les Valaisans. Le couple vient en Valais depuis une quinzaine d'années. Thomas a même participé à deux éditions de la course Sierre-Zinal.

Pour la descente, nous avons choisi la ligne presque droite jusqu'au Prilet, au village de Saint-Luc. Pour varier un peu les plaisirs, et aussi parce qu'à force de flâner sur la terrasse, nous avons manqué la dernière descente du funiculaire, à 16 h 30. Compter une heure de descente puis une dizaine de minutes avec la na-



Deux heures de montée à raquettes, une heure de descente, voilà ce qu'il faut pour arriver à l'hôtel Weisshorn. Ou alors les clients peuvent se faire conduire à motoneige ou en ratrak, sur demande.



Le salon de l'hôtel, entre parfum surannée et confort « à l'anglaise », le tout à 2337 mètres d'altitude.



Isabelle et Thomas Morelle sont des habitués de l'hôtel Weisshorn, comme beaucoup de Belges.

vette gratuite jusqu'à la station inférieure du funiculaire.

Infos: www.weisshorn.ch

GALERIE PHOTOS

Retrouvez notre complément d'images
www.lenouvelliste.ch + iPad + ePaper

SON HISTOIRE INSPIRANTE

En 1883, un hôtel est inauguré au lieu-dit « Tête Fayaz », loin du village, pour éviter toute concurrence avec l'hôtel qui est déjà en activité. Le Weisshorn était bâti en pierre et en bois. Six ans plus tard, un incendie ravage les lieux sans faire de victime. L'hôtel est reconstruit et

inauguré en 1891. A ce jour, le bâtiment est resté à l'identique, même si le confort est parvenu jusque-là. On y trouve un beau fumoir et le fameux salon aux bananiers. Dans les années 1970, deux auteurs de bande dessinée, Bob de Moor et Jacques Martin ont choisi



l'hôtel Weisshorn comme décor pour leur album « Le repaire du Loup ». Un polar dont la clé se trouve dans le bâtiment « posé comme un morceau de sucre sur une montagne ». SB

PUBLICITÉ

www.visilab.ch

23%
Xenia Tchoumitcheva

65%
Bernhard Russi

VOTRE ÂGE = VOTRE % de réduction sur votre monture*

* à l'achat d'une paire de lunettes optiques (monture et verres correcteurs) à choisir parmi une sélection de marques. Valable jusqu'au 27 avril 2014. Non cumulable avec d'autres avantages. Voir conditions en magasin.

VISILAB

VOS LUNETTES EN UNE HEURE

VISILAB LABEL DE QUALITÉ SUISSE

Les magasins d'optique Visilab dans votre région > Aigle : MMM Chablais Centre • Monthey : Centre commercial Manor • Sierre : Centre commercial Manor • Sion : Galeries Sédunoises