GastroSuisse

18.09.2014 – 14:00 Uhr

Embargo 18.9. 14 h 00 - Chesa Salis à Bever élu «Hôtel historique de l'année 2015» (IMAGE)

Zurich (ots) -

La distinction «Hôtel / restaurant historique de l'année 2015» est décernée à l'hôtel-restaurant Chesa Salis à Bever (GR). Le restaurant Zum Wilden Mann à Ferrenberg BE reçoit le prix spécial. La remise des prix s'est déroulée aujourd'hui à Bever.

L'hôtel-restaurant Chesa Salis à Bever séduit, car il a su conserver le cachet historique de ses chambres. Cela n'est pas évident pour un bâtiment qui a d'abord été construit comme ferme vers 1590, puis transformé en maison patricienne en 1884 et réaménagé en hôtel en 1981. Ceci fut un critère décisif qui a amené le jury à élire Chesa Sablis «Hôtel historique de l'année 2015», récompensé pour avoir su «transformer avec finesse une maison d'habitation en hôtel tout en conservant les principales chambres historiques telles qu'elles nous ont été transmises par l'histoire de la maison et qui marquent chaque séjour de leur empreinte».

Ce qui a été conservé du bâtiment d'origine, ce sont les plafonds aux poutres apparentes dans les pièces ainsi que les panneaux muraux du 17e siècle, la cuisine d'antan et la voûte d'arête dans la cage d'escalier. Datant de l'époque de la maison patricienne, des sgraffites ornent la bâtisse et lui confèrent le caractère d'un palais. La transformation en hôtel a été accomplie en douceur: les chambres historiques et les pièces des deux étages ont été conservées. Les légères modifications entreprises en 2003 témoignent de la gestion respectueuse de l'édifice.

Prix spécial attribué au restaurant Zum Wilden Mann

Le restaurant Zum Wilden Mann à Ferrenberg (BE) est lui aussi un extraordinaire témoin historique. Il est situé au rez-de-chaussée d'une ferme qui a été construite en 1838 en face d'une fromagerie, et qui servait d'auberge et de lieu de rencontre aux paysans. Un bistrot avec comptoir, un poêle en grès, des panneaux muraux et du mobilier en bois naturel caractérisent les lieux; ce restaurant dispose en outre d'une salle à manger spacieuse donnant sur une terrasse abritée et un jardin.

L'étage mansardé du restaurant a d'abord servi de salle de danse et de scène pour le théâtre paysan. Lorsque la danse folklorique n'a plus été populaire, l'exploitant de l'établissement Zum Wilden Mann a cherché de nouveaux utilisateurs. Depuis, la scène musicale alternative s'est établie ici.

Aux yeux du jury, «l'authenticité parfaitement préservée de ce témoin architectural particulièrement représentatif» a été un facteur important pour la remise du prix spécial. De plus, le jury souligne l'accueil chaleureux et la philosophie de la maison qui «reste fidèle à la tradition des lieux tout en comblant une niche dans le secteur du tourisme doux et des scènes de musique alternative».

Distinction annuelle

La distinction «Hôtel/restaurant historique de l'année» est décernée chaque année à des établissements de l'hôtellerie-restauration assurant la sauvegarde et l'entretien du patrimoine bâti historique. Elle est financée par ICOMOS Suisse, la section nationale du Conseil international des monuments et des sites, en collaboration avec GastroSuisse, hotelleriesuisse et Suisse Tourisme. Un jury réunissant des spécialistes engagés dans la conservation du patrimoine, l'architecture, l'histoire, l'hôtellerie et la restauration désigne les gagnants parmi les candidatures présentées.

Contact:

Gerold Kunz
Président du jury ICOMOS "Das Historische Hotel / Restaurant des Jahres"
c/o Kantonale Denkmalpflege Nidwalden
Mürgstrasse 12
6371 Stans
Tel. 041 618 73 49
Fax 041 618 73 42
gerold.kunz@nw.ch

Medieninhalte

Chesa Salis, Bever: Hôtel historique 2015. Photo Chesa Salis Texte complémentaire par OTS et sur www.presseportal.ch/fr/pm/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/GastroSuisse"

Le restaurant Zum Wilden Mann à Ferrenberg a reçu le prix spécial. Photo Zum Wilden Mann Texte complémentaire par OTS et sur www.presseportal.ch/fr/pm/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/GastroSuisse"

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100761613 abgerufen werden.