

21.10.2022 - 13:25 Uhr

Victoire pour le retour de la Belle Époque



Berne (ots) -

Avec l'établissement "Ortstockhaus" de Braunwald (GL), une auberge de montagne devient "Hôtel historique de l'année 2023". Quant au titre de "Restaurant historique de l'année 2023", il revient au "Tonnelier" à Bulle (FR). Les deux distinctions ont été remises aujourd'hui, vendredi 21 octobre 2022, par les membres du jury d'ICOMOS.

"Les hôtels et les restaurants historiques ont un charme particulier. Avec leur grand amour du détail et de l'authenticité, ils font revivre l'esprit des époques révolues", a déclaré Casimir Platzer, président de GastroSuisse, lors de son discours à Bulle. "Beaucoup d'hôtes sont précisément en quête de ce voyage dans le temps, qu'ils ne trouvent que dans ces établissements exceptionnels", a-t-il poursuivi. Cette année encore, le jury d'ICOMOS a récompensé ces établissements d'exception. La distinction convoitée d'"Hôtel historique de l'année" a été décernée au Ortstockhaus de Braunwald, dans le canton de Glaris, et celle de "Restaurant historique de l'année" à l'établissement Le Tonnelier de Bulle, dans le canton de Fribourg. Lors de la remise des prix au coeur des montagnes glaronnaises, le président d'ICOMOS Suisse, Niklaus Ledergerber, et le président du jury, Moritz Flury-Rova, se sont retrouvés pour remettre le prix, remercier les deux établissements gagnants pour leur engagement et les féliciter pour cette distinction.

"La pandémie de la Covid a fait vivre une période difficile aux entreprises de restauration. Nous sommes plus que jamais conscients du besoin de convivialité, mais aussi de mémoire", a déclaré Ledergerber avant d'ajouter : "Aujourd'hui, nous récompensons deux établissements qui s'engagent tout particulièrement pour la préservation de la vie conviviale et du patrimoine bâti, apportant ainsi une contribution importante pour nous et pour l'image d'une Suisse diversifiée".

Une diffusion en direct a permis de retransmettre les discours à Bulle, où Casimir Platzer, les représentantes et représentants d'ICOMOS Suisse, HotellerieSuisse et Suisse Tourisme ont remis simultanément la distinction.

L'Ortstockhaus: un bijou du modernisme classique

L'Ortstockhaus, réalisé en 1931 par l'architecte glaronnais Hans Leuzinger, est une construction pionnière du modernisme dans la région des montagnes suisses de la période de l'entre-deux-guerres. Installé à 1772 mètres d'altitude, sur l'alpage Braunwald au-dessus de la commune éponyme, l'établissement est une destination d'excursion largement connue dans le Glaris. L'Ortstockhaus se distingue par sa substance historique, qui a été préservée au cours des neuf dernières décennies - un bijou du modernisme. En 2016, les nouveaux propriétaires ont procédé à la restauration intégrale du bâtiment, avec des interventions soignées sur la structure existante. La singularité de l'établissement se reflète dans les décorations murales, faites des plans de la construction,

de photos, ainsi que d'une magnifique aquarelle publicitaire aux couleurs éclatantes, peinte par le mandant et propriétaire originel Dr. Peter Tschudi en 1933.

Le Tonnelier: le retour de la Belle Époque

"Le Tonnelier" doit son nom à l'atelier de fabrication de tonneaux à fromages qui occupait le bâtiment dans les années 1780, avant d'être transformé en auberge suite à l'incendie de Bulle en 1805. Le "Restaurant historique 2023" bénéficie d'un emplacement central sur la Grand-Rue et a été racheté par ses propriétaires actuels en 2018. Ces derniers ont lancé un assainissement et une restauration complète du bâtiment, en collaboration avec le service cantonal des monuments historiques, générant ainsi une revalorisation élégante et marquante du bâtiment et de la localité. La restauration des fresques murales datant de 1900, qui étaient recouvertes, fait tout particulièrement revivre la Belle Époque à Bulle. L'offre gastronomique propose aux hôtes un menu de bistro traditionnel et propulse l'offre locale à un niveau inédit.

La distinction "Hôtel/restaurant historique de l'année", qui récompense les établissements d'hôtellerie et de restauration s'engageant pour la préservation et l'entretien de bâtiments historiques, est décernée cette année pour la 27^e fois consécutive. Elle repose sur la collaboration entre les services des monuments historiques, l'hôtellerie et la restauration et le tourisme et elle est soutenue par les associations faitières GastroSuisse, HotellerieSuisse, Suisse Tourisme et ICOMOS Suisse, la section nationale suisse du Conseil international des monuments et des sites. Constitué d'expertes et experts en conservation de monuments historiques, en architecture, en histoire, en hôtellerie et en restauration, le jury sélectionne les lauréats sur la base des candidatures soumises et après une visite des lieux. Le prix est ensuite décerné à l'automne pour l'année suivante.

L'appel à candidatures pour les prix "Hôtel/restaurant historique de l'année 2024" sera publié sur www.icomos.ch dans les semaines à venir. Les candidatures peuvent être déposées jusqu'à fin février 2023.

Lien pour télécharger les photos et les textes:

[Lien vers les documents.](#)

Contact:

Moritz Flury-Rova, président du jury d'ICOMOS, téléphone +41 58 229 48 96, moritz.flury@sg.ch, joignable par téléphone le vendredi 21 octobre 2022 de 14 h à 17 h.

Medieninhalte



L'Ortstockhaus, réalisé en 1931 par l'architecte glaronnais Hans Leuzinger, est une construction pionnière du modernisme dans la région des montagnes suisses de la période de l'entre-deux-guerres. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/zvg."



"Le Tonnelier" doit son nom à l'atelier de fabrication de tonneaux à fromages qui occupait le bâtiment dans les années 1780. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/zvg."



Von links: Vinzenz Van Den Berg (Communications Manager Hotelleriesuisse), Franz Graf (Jurymitglied Icomos), Carlos Tenera (Küchenchef und Direktor Le Tonnelier), George Prost (associé Le Tonnelier), Olivier Perler (associé Le Tonnelier), Annika Grünig (responsable Marketing pour gastronomie et hébergement Suisse Tourisme) und Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Caroline Goldschmid"



Von links: David Burkhard & Marion Steiger (Eigentümer); Sabrina Herger-Ronner & Gaby Hofmann-Ronner (Betreiberinnen), Moritz Flury-Rova (Jurypräsident), Niklaus Ledergerber (Präsident ICOMOS). / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Fridolin Walcher"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100896952> abgerufen werden.