

Hôtel et auberge de campagne Kemmeriboden Bad:

*Tout au fond de la vallée,
là où le monde commence...*



Comme au temps de Gotthelf:
vue du vénérable hôtel et
auberge Kemmeriboden Bad.

Là où les filets de brume s'égaient élégamment autour des forêts qui s'étendent jusqu'aux rives des rivières, là où le soleil du soir badigeonne d'or le massif du Hohgant, là où se croisent les chemins des cerfs et des bouquetins et où la rivière Emme, juste après sa source, se présente parfois sous sa forme sauvage, parfois sous forme romantique – là, tout derrière dans l'Emmental – c'est là que se trouve l'hôtel et l'auberge de campagne Kemmeriboden Bad. Ici, les gens sont les bienvenus et invités à demeurer. Depuis 1834. Ceux qui trouvent le chemin vers cet endroit s'y voient souhaiter la bienvenue et s'y sentent immédiatement à la maison. Les aubergistes Alexandra et Reto Invernizzi et l'ensemble de leur équipe s'en chargent, en collaboration avec les partenariats éprouvés conclus avec leurs fournisseurs locaux qui font tout pour faire naître ce fameux sentiment de sérénité. Parfois, ces fournisseurs viennent également de par-delà des collines lorsque leurs produits et leurs prestations de services sont vraiment d'une qualité exceptionnelle – ce qui est par exemple le cas de la maison Franke Coffee Systems (Franke Kaffeemaschinen AG).

Texte: Belinda Juhasz | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.

La route est longue et serpente de manière très romantique à travers l'Emmental. Plus on progresse dans la vallée, plus la vitesse se réduit. En effet, il n'y a plus guère de raisons de se dépêcher. Quelques derniers virages sur la route de plus en plus étroite, un petit pont et vous voici arrivé – dans ce qui est sans doute le plus charmant cul-de-sac de Suisse! Dès le premier instant, on s'y sent accueilli comme au temps de Gotthelf. En effet, les premiers hôtes sont arrivés à l'auberge «Wirtshaus zum Bad» en 1834. C'était Lysbeth Gerber qui a rendu célèbre Kemmeriboden Bad au niveau national à partir de 1878. Grâce à son engagement, l'établissement a peu à peu acquis l'apparence et la structure qui sont encore les siennes aujourd'hui. Le corps de ferme aux imposantes dimensions, le bâtiment de cure, le «Stöckli Chässpycher» et la maisonnette Kegelhüsli, sans oublier, bien évidemment, la petite maisonnette des bains (Badhüsli). En effet, si les voyageurs venaient jadis dans ce «coin perdu», c'était avant tout pour y faire une cure balnéaire et hydrominérale: la source et son eau sulfureuse promettaient le soulagement d'un grand nombre de maux dont souffraient les gens à l'époque. Ces bonnes nouvelles se sont vite répandues auprès des célébrités de près ou de loin. Des artistes et des poètes sont venus y chercher l'inspiration. Même le fameux original de la ville de Berne, Dällenbach Kari, quittait parfois son salon de coiffure pour venir boire un verre au «stamm» de l'auberge. On pouvait également y rencontrer le général Guisan qui aura utilisé Kemmeriboden Bad, pendant la Seconde Guerre Mondiale, comme base protégée par l'armée avec nombre de réduits et de barrières antichars afin d'empêcher toute progression d'ennemis potentiels dans la région alpine.

Kemmeriboden Bad est pleine d'histoires les plus diverses, qu'elles soient réconfortantes ou dramatiques, mais aussi

de traditions. Le couple d'aubergistes Reto et Alexandra Invernizzi parviennent à conserver le tout et à les raconter avec de multiples petits détails: l'armoire de mariage des arrière-arrière-grands-parents par exemple, qui décore la chambre située dans les combles du Stöckli, ou encore sur le circuit de promenade «Kemmeriboden Secret Bancaire» qui raconte, sur huit stations, diverses anecdotes relatives à cet emplacement. Bien entendu, référence est également faite aux fameuses créations propres à la cuisine de l'établissement et plus particulièrement à la meringue dont la prononciation en dialecte bernois est la suivante: «Merängge».

Le boulanger de Stein?

1939. A l'époque, l'Emmental regorgeait de lait et de crème. Le grand-père Hans Gerber a ainsi demandé conseil à Christian Oberli, boulanger de Stein, pour faire un usage judicieux de la crème. Un délicieux dessert, peut-être? L'idée de la meringue était ainsi née. Avouons-le: il est fort probable que les deux compères n'étaient sans doute pas les vrais inventeurs de cette spécialité brune et blanche. Quoiqu'il en soit, le boulanger de Stein a réussi une meringue tellement bonne qu'elle est rapidement devenue une spécialité très demandée à Kemmeriboden Bad. Aujourd'hui encore, beaucoup de gens font tout spécialement le déplacement, de près ou de loin, pour déguster une délicieuse meringue et sa crème fraîche. Peut-être aussi parce que les meringues sont entreposées dans un Humidor spécial conçu tout spécialement pour ces produits très particuliers: une armoire qui garantit la bonne humidité de l'air et la bonne température de conservation. Elle se trouve juste à l'entrée de la réception de l'hôtel et se distingue par une apparence très classe. Les collaborateurs de la boulangerie Stein livrent les meringues quotidiennement entre

HÔTELLERIE

Un établissement aux généreuses dimensions qui constitue une véritable station de remise en forme et de plaisirs culinaires: la terrasse de l'hôtel et de l'auberge Kemmeriboden Bad avec le hotpot et sa douche, un foodtruck et une tente de glamping de luxe qui permet de passer la nuit dans le jardin.



10 et 11 heures. Il arrive assez fréquemment qu'un client propose son aide pour transporter les caisses de ces délices pâtisseries de la camionnette à l'auberge. Lorsque, plus tard, le chef de cuisine sort les meringues de l'Humidor pour préparer une petite ou une grande portion avec crème, il s'agit pour les clients présents dans le restaurant d'un petit spectacle qui ne fait qu'accroître leur plaisir de dégustation.

Quand la montagne se fait pesante

Reto Invernizzi a commencé à travailler dans l'entreprise familiale en 2008. Cuisinier et sommelier de formation, il est d'abord parti très loin de chez lui. La montagne lui semblait trop imposante, la vallée un peu trop étroite et les habitants de l'Emmental un peu trop bougons. Son père Heiner l'a soutenu: «Ce sont les collaborateurs étrangers qui font tourner le secteur de la restauration. Ce n'est que lorsque tu auras été, toi-même, un étranger, que tu sauras gérer judicieusement un établissement.»

Il est donc parti. Tout d'abord à Thoune. Peu après, aux USA et au Canada où il a eu l'occasion d'acquérir une riche expérience dans l'hôtellerie cinq étoiles. «La gastronomie t'ouvre les portes du monde» souligne Reto Invernizzi qui dirigeait, à l'âge de 28 ans déjà, une équipe de 80 collaborateurs en tant que F&B-Manager. Loin de sa patrie, il

a redécouvert la beauté de son pays avec tous ses recoins et toutes ses particularités. Après douze ans, il est revenu dans son auberge de l'Emmental, non sans clarifier préalablement quelques questions importantes. En effet, la gestion d'un établissement en sixième génération signifie également assumer beaucoup de responsabilités.

Reto Invernizzi confie ainsi à Pot-au-Feu: «Je me suis posé la question suivante: aurais-je également repris la gestion de ce établissement situé au fin fond de l'Emmental s'il n'y avait pas toute l'histoire très particulière de ma famille liée à cet endroit. J'ai ainsi mené de nombreuses conversations avec mes parents. Je voulais ainsi savoir s'ils pouvaient prendre à nouveau une certaine distance de leur établissement, comment ils voyaient leur nouveau rôle, où ils iraient habiter et surtout, s'ils allaient être en mesure d'accepter mes décisions.» Il a déjà commencé à éclairer tous ces facteurs «mous» liés à la succession à la tête de l'établissement pendant sa formation d'hôtelier et



Quelques faits relatifs à l'hôtel et auberge de campagne Kemmeriboden Bad

- 30 chambres d'hôtel
- Salle de restauration pour 24 personnes
- Salle Gotthelf pour 35 personnes
- Salle Ämmitau pour 20 personnes
- Salle Adler pour 42 personnes
- Salle Bedli pour 70 personnes
- Locaux de séminaires pour 8 à 60 personnes
- Terrasse pour 120 personnes
- Jardin avec foodtruck pour les ventes à l'emporter pour 30 personnes
- Blockhaus Schönisey pour des séminaires comptant jusqu'à 30 personnes

«Parfois, il faut se trouver très loin de chez soi pour comprendre quelle est la beauté de son propre pays.»

Reto Invernizzi, aubergiste à Kemmeriboden Bad

a même rédigé son travail de diplôme sur ce thème. Plus tard, ce travail préalable lui a facilité la décision de reprendre à partir de 2010 la gestion, en sixième génération, de l'établissement avec sa partenaire Alexandra Invernizzi-Wytenbach, une spécialiste du tourisme. On voit ainsi aujourd'hui les enfants du couple, Lynn et Anina, nées en 2013 et 2016, courir sur les près ou jouer dans le jardin de l'hôtel. Peut-être qu'elles seront, un jour, la septième génération à gérer l'établissement.

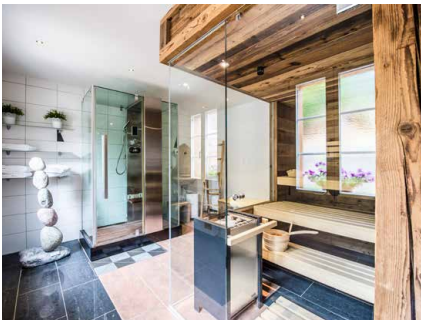
Bienvenue aux familles avec enfants

Un lieu toujours accueillant pour les enfants. Voilà l'élément central vers lequel s'orientent les valeurs de Kemmeriboden Bad et de ses environs. Les aubergistes ont choisi d'assumer entièrement leur responsabilité envers les gens et la nature. Les éléments qui en font partie? Pour Reto Invernizzi, la formation occupe une place de choix. «Nous sommes une entreprise de formation, pas seulement pour nos jeunes apprenants que nous essayons très fréquemment de placer au premier rang. Chaque membre de l'équipe participe deux fois par année à une séance de formation.» La responsabilité de l'établissement comporte également le soin porté aux traditions tout en tenant compte des tendances du moment. Et soyez assurés que l'établissement a un sens très aigu pour les nouvelles tendances! Ainsi, l'igloo romantique en hiver est un

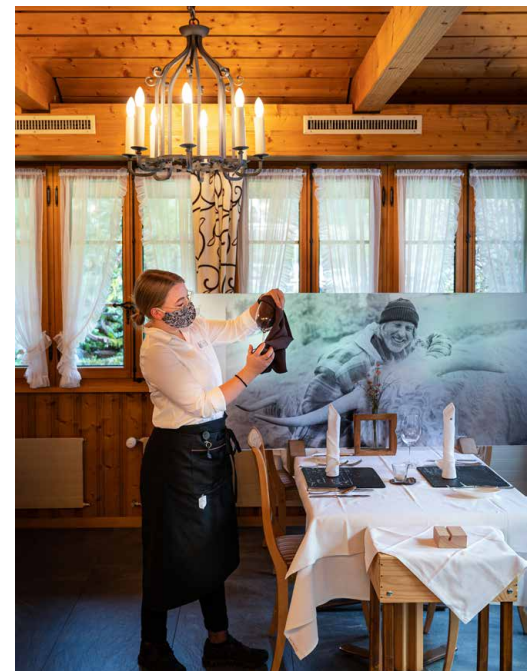
véritable bestseller depuis plusieurs années. L'expérience de «glamping dans la tente de safari» permet de répondre aux nouveaux besoins de vie à l'extérieur. Les clients qui se réjouissent de l'apéro, servi avant le délicieux repas du soir, ou d'un café avec une tranche de gâteau, lors d'une pause pendant la randonnée à vélo, se réunissent devant le «food truck» hyper moderne situé dans le jardin.

Tous les collaborateurs qui œuvrent en ces lieux portent une très grande importance à ce que les générations à venir puissent, elles aussi, profiter de cet établissement familial et de la région. De nombreux engagements de l'établissement garantissent que tout restera aussi beau et authentique que ça ne l'est actuellement tout en se développant pour rester en phase avec la modernité. Par exemple la propre petite centrale hydroélectrique, le courant écologique acheté sur le réseau public et les nombreuses mesures visant à réduire la consommation d'eau et d'électricité. Les partenariats régionaux engagés avec des artisans et des fournisseurs locaux qui livrent leurs produits de proximité sont encore plus importants. Cet engagement permet à Kemmeriboden Bad de soutenir le maintien et la prospérité de la région, de veiller à ce que les professionnels des trois boulangeries, deux fromageries et deux boucheries de Schangnau et Marbach puissent vaquer quotidiennement à leurs activités respectives et de contribuer à la survie des fermes environnantes. C'est ainsi que Fritz Stettler, de la ferme Räßloch à Schangnau, livre deux fois par semaine ses œufs bio. Il en va de même pour le pain et les bouchées à la reine du boulanger Bieri Beck. Quant aux baies d'été de toute première fraîcheur, c'est Maria Gerber qui les cueille dans les cultures de sa ferme Hoschtet à Schangnau. Le lait, le fromage, les yoghourts et la délicieuse crème double viennent de la fromagerie de montagne Marbach. Le couple Invernizzi veut être un partenaire fiable pour l'ensemble de ces producteurs, clients et autres partenaires d'affaires. Même s'ils ne sont pas de la région.

HÔTELLERIE



L'hôtel Kemmeriboden Bad dispose de 30 chambres et suites aménagées de manière individualisée et authentique qui réunissent des éléments modernes, traditionnels et historiques: chambre d'arolle, chambre pour familles dans la grange aux fromages (Chässpycher), chambre de la grange aux foins avec l'armoire de mariage des arrière-arrière-grands-parents de l'actuel aubergiste, nuitée dans le foin de luxe et sauna.



Collaborateurs très motivés et sensibles à la tradition: énormément d'engagement et d'amour pour la clientèle à qui l'on souhaite de retrouver un petit peu de patrie à Kemmeriboden Bad.

«Nous veillons à ce que Kemmeriboden Bad et ses environs puissent également accueillir à l'avenir ceux qui sont aujourd'hui nos petits-enfants.»

Alexandra Invernizzi, aubergiste à Kemmeriboden Bad

La gamme des partenariats

Un partenariat implique non seulement que l'on tire ensemble à la même corde mais également que l'on se soutienne, que l'on se fasse confiance et que l'on partage des passions. Reto et Alexandra Invernizzi aiment s'engager dans de tels partenariats, parfois même lorsqu'ils dépassent le cadre étroit de l'Emmental. C'est le cas par exemple de la maison Betten Thaler à Lucerne. Cette entreprise est une spécialiste de literies exclusives de toute première qualité et fournit tous les lits et toutes les literies visant à garantir un repos sain et bienfaisant aux clients de l'hôtel Kemmeriboden. Il en va de même pour le magasin de musique Krompholz à Berne qui a équipé trois chambres, le bar et le salon de l'établissement de pianos à queue et de pianos simples. Le concept de la chambre à piano est sans doute assez unique dans le monde de l'hôtellerie. Il s'explique par le fait que le patron et un assez grand nombre de collaborateurs de l'équipe sont des pianistes passionnés et que le courant a directement passé entre les professionnels de Kemmeriboden et du magasin de musique Krompholz, de la ville fédérale. La spécialiste des machines à café Franke Coffee Systems à Aarburg semble également jouer la même partition puisqu'elle constitue désormais le plus récent partenaire en date de l'établissement.

Un certain feeling pour la vente

Auprès de la maison Franke Coffee Systems, Thomas Dreier est le responsable des conseils, des ventes et du service technique pour la région de l'Emmental. «Je suis simplement venu ici au bon moment, il y a deux ans de cela» sourit M. Dreier, originaire de Langnau, ancien joueur de hockey professionnel et monteur de chauffages de formation. Il travaille auprès de la maison Franke Coffee Systems depuis 2001, 18 ans auprès du service à la clientèle et depuis deux ans dans la vente. Il connaît par cœur chaque machine à café Franke et s'engage quotidiennement avec enthousiasme pour la maison Franke. «Rien qu'en me parlant de hockey sur glace, Thomas m'a mis dans sa poche car nous soutenons le même club» avoue Reto Invernizzi en rigolant. «Cependant, ses compétences en matière de vente et sa compréhension des besoins de ses clients constituent un véritable talent. En effet, un bon collaborateur du service technique n'est pas forcément également un bon vendeur.»



Ils sont le cœur et l'âme de l'hôtel et auberge de campagne Kemmeriboden Bad: les époux Alexandra et Reto Invernizzi avec la spécialité de la maison qui leur est livrée quotidiennement de toute première fraîcheur: les meringues entreposées dans le propre Humidor à meringues de l'établissement.

Il est évident qu'il faut un peu plus qu'une passion partagée et les mots qui conviennent au moment qui convient pour qu'un partenariat client-fournisseur soit effectivement bien vécu. Wolfgang Popp, responsable des ventes pour la Suisse auprès de Franke Coffee Systems, ajoute: «Avec la vente de nos produits, notre travail ne fait que commencer. En effet, il s'agit de tenir nos promesses de vente.» La promesse des machines à café Franke? Créer de merveilleux moments de dégustation de café avec une qualité parfaite en tasse afin de soutenir les ventes de café du client. C'est ce que font les spécialistes de Franke Coffee Systems, non seulement grâce à leur expertise de longue date mais également avec beaucoup d'humanité, de constance et de confiance. «Ce qui est vraiment important pour nous? Que nous ayons toujours le même interlocuteur, une personne de la région qui connaît à la fois notre établissement et ses besoins et se met rapidement à notre disposition lorsque nous avons besoin d'elle» souligne Reto Invernizzi. Une exigence à laquelle la maison Franke et son collaborateur Thomas Dreier répondent très volontiers.

Véritable passion et 100 pour cent de Swissness

Voilà tout ce que recèle une machine à café Franke. Dans la salle de l'auberge de Kemmeriboden Bad se trouvent deux

HÔTELLERIE

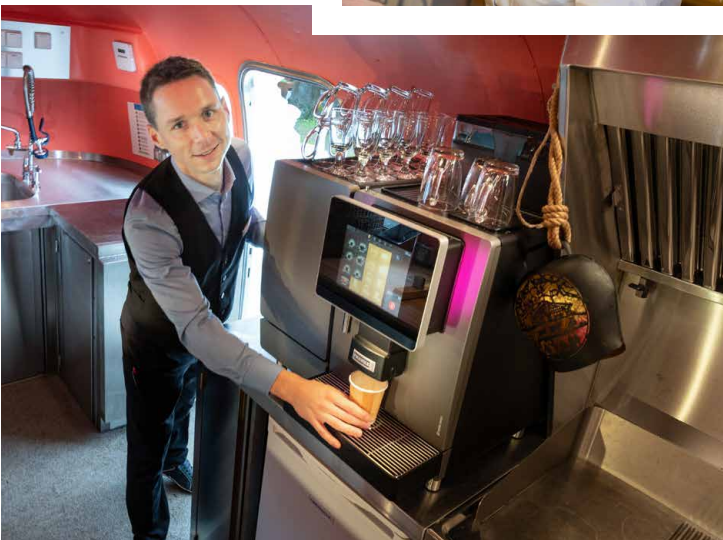
Ils sont au centre de la culture du café à l'hôtel et auberge de campagne Kemmeriboden Bad: les deux machines à café Franke A800 FoamMaster. Elles garantissent une qualité parfaite sur toute la gamme des spécialités de café et de café au lait. Le dispositif breveté FoamMaster garantit que la consistance et les diverses couches de couleur se maintiennent même lorsque le personnel de service doit parcourir de longues distances.



«Je connais Kemmeriboden Bad de mon enfance. Je suis très fier de pouvoir aujourd'hui livrer mon produit à cet établissement.»

Thomas Dreier, responsable régional des ventes auprès de Franke Coffee Systems

Pendant leurs pauses, les collaborateurs dégustent, eux aussi, un délicieux café préparé par l'une des deux machines à café Franke A800 FoamMaster qui sont complétées, en été, par une machine à café Franke supplémentaire du modèle A800 et d'un modèle A600 FoamMaster (pour le foodtruck).



Le responsable de restauration Stevens Bockor (à gauche) et le responsable régional de vente Franke Thomas Dreier devant l'une des deux machines à café Franke A800 FoamMaster.

«Maintenant, il faut tenir nos promesses de vente.»

Wolfgang Popp, responsable des ventes pour la Suisse auprès de Franke Coffee Systems

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: les époux aubergistes Alexandra et Reto Invernizzi, encadrés par le responsable de la restauration Stevens Bockor (à droite sur l'image) et Thomas Dreier, responsable régional des ventes de la maison Franke Coffee Systems.



machines à café Franke A800 FoamMaster. Elles suffisent à satisfaire une consommation de café pouvant atteindre 200 tasses par jour. En été, un modèle Franke A800 supplémentaire vient s'y ajouter. Le Foodtruck dispose d'un modèle A600. Cet équipement est nécessaire afin de casser les pointes durant les périodes de forte fréquentation. Les machines à café sont équipées des dispositifs à lait FoamMaster. Ces derniers préparent la mousse qui rend Stevens Bockor, responsable de la restauration auprès de l'auberge Kemmeriboden Bad, tellement heureux: sur le cappuccino, le café express, le café macchiato, le latte macchiato. Le dispositif à lait FoamMaster peut également préparer un rafraîchissant lait aux fraises ou une mousse de lait froide. Grâce à lui, il est possible de varier la consistance et la densité de la mousse et de réaliser des couches empilées même en période de pointes de fréquentation.

«La mousse reste telle quelle, même si notre personnel doit parcourir, en été, une longue distance entre la machine à café et le client, en passant par la terrasse. Pour nous, c'est là un véritable bonheur et c'est aussi le cas pour nos clients. Ces derniers nous adressent de nombreux compliments pour la qualité de notre mousse» insiste Reto Invernizzi pour Pot-au-Feu. L'écran tactile est clair et aisément compréhensible. La technologie brevetée iQFlow est une autre USP (caractéristique de vente unique) de Franke. Cette dernière révolutionne tout simplement la préparation traditionnelle de cafés express. En effet, elle permet d'extraire bien davantage d'arôme du marc de café tout en conservant la même durée d'infusion et la même pression. Cela permet aux clients de mettre au point leur propre profil aromatique. On notera que le dispositif iQFlow a été testé par plusieurs experts en café et par le centre de compétences sensorielles de la Haute Ecole Zurichoise des Sciences Appliquées (ZHAW).

Il faut tenir la parole donnée

«Les exigences que nous posons au café au sein de notre établissement? Au cours de ces dernières années, le café est devenu, en tant que spécialité, une véritable boisson lifestyle. Aujourd'hui, tous les clients attendent une tasse de café d'une qualité de barista» constate le responsable de la restauration Stevens Bockor. Avec les machines à café Franke, l'auberge de Kemmeriboden Bad produit non seulement un café qui répond à cette tendance mais également une valeur sûre. «L'an dernier, la maison Franke s'est préalablement engagée et a mis à notre disposition, pendant la haute saison, le modèle A600 pour notre foodtruck tout en assurant la formation correspondante du personnel. Cela m'a impressionné et j'ai senti que cette entreprise tenait effectivement parole» explique Reto Invernizzi avant d'ajouter: «Notre partenariat est encore jeune. En général, un tel partenariat n'a fait ses preuves qu'après deux ou trois ans de collaboration, de discussion et peut-être de critiques. Nous sommes cependant convaincus que les liens tissés jusqu'ici tiendront.»

Après cet entretien, tout le monde tombe d'accord qu'il est grand temps de savourer un café parfait.



Pour en savoir davantage

**Hotel Landgasthof
Kemmeriboden Bad**
6197 Schangnau
Tél. 034 493 77 77
hotel@kemmeriboden.ch
www.kemmeriboden.ch

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tél. 062 787 31 31
cs-info.ch@franke.com
coffee.franke.com