

Débit d'eau potable au «CERVO Mountain Resort», Zermatt:

Culture de l'eau au pied du Cervin

L'environnement alpin valaisan à Zermatt se présente sous forme anguleuse, clivée et incroyablement fascinante. Les chalets de la station ont depuis longtemps essaimé sur les pentes entourant le village. Parmi eux se trouvent également ceux du «CERVO Mountain Resort» qui accueille ses hôtes avec beaucoup de décontraction et célèbre le luxe de manière très attentive et durable. Ainsi, le CERVO ne sert pas à ses hôtes de l'eau minérale venue de très loin mais de l'eau de montagne locale que les installations de filtrage et de réfrigération de BWT transforment en délicieuse eau de table – avec ou sans gaz carbonique! Au CERVO, on abandonne également d'autres habitudes et on explique aux hôtes du Bazaar le rapport qu'il y a entre l'Afrique et le Cervin.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.



De grandioses perspectives: la Premium-Lodge du «CERVO Mountain Resort» porte le nom de Huntsman. Elle peut accueillir jusqu'à douze personnes et peut se réserver, sur demande, de manière entièrement privée, avec chef-cuisinier.

HÔTELLERIE

Le «CERVO Mountain Resort» accueille ses clients avec beaucoup plus de simplicité qu'on ne pourrait l'attendre d'un établissement cinq étoiles, son concierge et l'accueil à la réception, son bar et un ascenseur qui mène aux chambres. Ici, les salutations se font sans cérémonial; on se dit «hello» et c'est parti pour le Bazaar – inspiré des marchés très vivants bordant la route de la soie – où se trouvent pots, vases et masques sur un grand nombre de rayonnages servant simultanément de séparateurs d'espaces. Dans un magasin, il est possible d'acheter une grande variété de produits artisanaux – alors qu'un peu plus à l'arrière, il est possible de déguster, confortablement assis, des mets asiatiques, libanais, maghrébins. La large baie vitrée offre la vue sur le Cervin et le panorama alpin voisin – on se trouve désormais au centre du CERVO, un établissement qui laisse de côté l'hôtellerie classique avec une légèreté correspondant à l'air du temps tout en donnant de la place à une nouvelle génération de «General Managers». Par exemple à Benjamin Dietsche, «Resort Manager» au CERVO: chic, sympathique, avec des chaussettes rouges dans des souliers parfaitement polis et une remarquable carrière dans le sac à dos: apprentissage classique en



Le CERVO est non seulement un hôtel mais également un symbole de «lifestyle» et un «melting pot» qui conjugue culture alpine et influences modernes afin d'inaugurer un nouveau chapitre de l'histoire de l'hôtellerie de luxe.

hôtellerie sur les rives du lac des Quatre-Cantons, Haute Ecole Hôtelière à Lucerne, puis séjours à Paris, dans le Sud de la France et finalement à Genève. Ici, Benjamin Dietsche aura travaillé pendant trois ans en tant que directeur suisse du groupe d'hôtels Relais & Châteaux avant d'être le responsable de l'ensemble de la zone DACH avec son portefeuille de 53 établissements.

Un Cervin légèrement africanisé

Il a rejoint le CERVO à l'âge de 30 ans. «Gérer un hôtel a toujours été un de mes rêves. Pourquoi le CERVO? Parce qu'il lance de nouvelles tendances



Le cœur du CERVO bat au Bazaar, un restaurant inspiré des marchés orientaux qui est le point de rencontre de nomades, de découvreurs, des indigènes et des voyageurs les plus divers.



Un peu de vent nouveau pour la cuisine valaisanne: le Ferdinand ne sert que des produits suisses essentiellement originaires du Valais.

Le Madre Nostra porte la cuisine italienne dans les cœurs et sur les assiettes: l'assortiment va des pâtes faites maison jusqu'à diverses interprétations des plats de viande et de poissons grillés.

«Le Bazaar est presque végétarien à 100 pour cent. Il lui arrive toutefois également de servir des brochettes de boulettes de viande et des «fried chicken» aux incorrigibles.»

Benjamin Dietsche, directeur du «CERVO Mountain Resort».

tant au niveau suisse qu'au niveau international.» Il n'est pas surprenant qu'il ait également gravi le Cervin dont le sommet est constitué, d'un point de vue géologique, de roches et de dépôts sous-marins africains, raconte-t-il afin de ramener élégamment la conversation à l'Afrique et au Bazaar qui joue un véritable rôle de «melting-pot» au CERVO: un restaurant «lifestyle» avec une cuisine ouverte et une véritable culture des cocktails. Ici, il est possible de déguster son repas de midi et du soir ainsi que le petit déjeuner, sur demande avec du shakshuka, des momos ou des crêpes marocaines.

«Le Bazaar est à 100 pour cent végétarien. Il lui arrive toutefois également de servir des brochettes de boulettes de viande et des «fried chicken» aux incorrigibles» explique Benjamin Dietsche. Cette courageuse déclaration a du caractère, comme tant d'autres choses au CERVO où la restauration représente avec 50 pour cent une importante part de l'expérience vécue par les clients. C'est là qu'intervient Markus Kössler, un homme détendu originaire d'Autriche, celui qui aura travaillé le plus longtemps jusqu'ici au CERVO (à savoir neuf ans), la bonne âme du lieu, un cuisinier

de formation et diplômé de l'école de tourisme autrichienne qui a également travaillé au Portugal et à Londres. Il aura passé deux ans au Hangar 7 à Salzbourg avant d'être accueilli au CERVO, tout d'abord en tant que chef-pâtissier, puis en tant que sous-chef, chef de cuisine et depuis deux ans en tant que F&B-Manager qui guide avec bonheur et l'aide de son équipe de collaborateurs (70 en hiver, 35 en été) les clients à travers la grande variété culinaire du CERVO. L'établissement compte trois restaurants au total: outre le Bazaar, le Ferdinand convaincu par ses spécialités suisses telles que la fondue, la raclette et le gril de table, des mets simples et néanmoins très appréciés grâce au setting de pointe. Le Madre Nostra propose du «fine dining» de tout premier plan avec une cuisine italienne moderne distinguée par 14 points GM.

Très large assortiment de prestations hôtelières

Le Madre Nostra se situe dans le bâtiment principal qui était encore le seul loin à la ronde en cet endroit il n'y a même pas 15 ans. C'est à ce moment-là que les propriétaires Daniel et Seraina Lauber ont décidé de réaliser leur rêve d'un Boutique-Hôtel au pied du Cervin, là où se réunit le monde entier. Cinq chalets et un restaurant y ont alors été réalisés en deux phases de construction. L'inauguration du «CERVO Mountain Boutique Resort», le nouveau bijou de Zermatt, a eu lieu fin 2009. Dix ans plus tard, c'était au tour du nouveau projet «CERVO Mountain Resort» comportant un nouveau concept et un assortiment de prestations élargi.



Ils gèrent le CERVO avec une étonnante légèreté qui se base sur un engagement de tous les instants: les propriétaires Daniel et Seraina Lauber avec le directeur Benjamin Dietsche (au milieu).



Avec ses quatre étoiles, elle sort du lot: la Nomad-Lodge avec des lits Hästens pour les familles et les groupes restreints.



Détente stylée: les refuges que sont les Alpinist-Lodges sont orientés au sud et offrent des vues grandioses sur l'environnement alpin mystique de Zermatt.

Aujourd'hui, 54 chambres et 120 lits se répartissent sur sept «lodges» – le Nomad et ses quatre étoiles accueille les familles ou des groupes de plus petite taille qui peuvent se passer de suites avec spa. Le reste se trouve dans le secteur cinq étoiles: les «Alpinist-Lodges» avec 37 chambres et suites dans diverses catégories et le produit de pointe, la Huntsman Lodge, pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Il est possible de privatiser cette dernière et de réserver tout spécialement un chef de cuisine. Puis, environ 300 mètres au-dessous du CERVO, l'Overlook Lodge comporte encore quatre appartements supplémentaires.

Impossible de manquer le CERVO

Cependant, le CERVO reçoit non seulement des clients de l'hôtel mais également un très grand nombre de skieurs et de snowboardeurs qui terminent leurs descentes directement devant les portes de l'établissement. Les sportifs qui déboulent ici leur snowboard ou leurs skis prennent l'ascenseur pour descendre au village ou restent au CERVO pour l'après-ski afin de déguster un verre en écoutant de la musique sélectionnée par des DJ ou interprétée par des groupes de musiciens. «Ce type de lifestyle, qui comprend également des manifestations de cuisine, des ateliers et des visites, remplit au CERVO

«You can't stop the waves but you can learn to surf.» – Jon Kabat-Zinn, fondateur de la méthode MBSR (mindfulness based stress reduction), définit précisément son enseignement de la pleine conscience alors que les yourtes d'origine installées dans le CERVO fournissent l'environnement et l'ambiance correspondantes.



un calendrier des manifestations intitulé Beyond Culture, l'un des trois crédos qui témoignent du fait que le CERVO aime à se surpasser» déclare Benjamin Dietsche à Pot-au-Feu.

Beyond Exploring est le deuxième crédo. On comprend aisément le terme «Exploring»: Zermatt invite à pratiquer les sports de neige, l'alpinisme, le parapente, le VTT et à entreprendre des randonnées pédestres ou encore à l'introspection dans les murs du CERVO. Le spa Mountain Ashram propose de la méditation, du yoga et du Pilates alors que dans les suites, la vue porte sur la générosité de la nature qui se présente aux clients devant les fenêtres en d'innombrables formes, couleurs et ambiances. «Qui a besoin ici d'une télévision?» s'est-on dit au CERVO. Un appareil de télévision n'est ainsi fourni que sur demande. Cela est également lié aux principes de développement durable qu'incarne le troisième crédo: Beyond Sustainability.

Respect des principes du développement durable sur toute la ligne

Dans ce domaine également, le CERVO se distingue par une très grande variété: de l'estime témoignée quotidiennement à l'équipe de collaborateurs, jusqu'au respect des principes de dé-



**L'eau de montagne locale
- traitée avec goût par BWT -
transforme les boissons
pétillantes en de délicieux
produits durables.**



veloppement durable dans les secteurs de la technique, des achats et des processus. Grâce à des pompes géothermiques, le CERVO bénéficie d'une autarcie à 100 % pour la production d'eau chaude. Des modules solaires soutiennent la production d'électricité. L'aménagement, la décoration et les uniformes sont produits par des ateliers protégés au Maroc. 70 pour cent des produits utilisés en cuisine proviennent de fournisseurs situés dans un rayon de maximum 150 kilomètres autour de Zermatt. Ce qui vient de contrées plus éloignées a été produit par des coopératives respectueuses des principes de développement durable en production. Le CERVO perçoit une «Meat-Tax» sur les menus comportant de la viande qui est versée à MyClimate alors que dix pour cent du chiffre d'affaires lié à l'eau sont versés à l'association «Water is right» de Rolf Stahlhofen, le chanteur du groupe Söhne Mannheims, qui soutient des projets d'irrigation durables au Kenya. «L'an passé, il s'agissait d'un montant à cinq chiffres» précise le directeur F&B Markus Kössler. Depuis les travaux de transformation, le CERVO renonce par ailleurs à servir de l'eau minérale de provenance trop éloignée et mise au contraire sur de l'eau de montagne de toute première fraîcheur qui coule de toute façon dans l'établissement et que la technologie de traitement de l'eau potable BWT transforme en eau de

HÔTELLERIE

table optimale. Globalement, le CERVO comporte trois bars à eau BWT pour le service et un tel bar dans la cantine réservée au personnel.

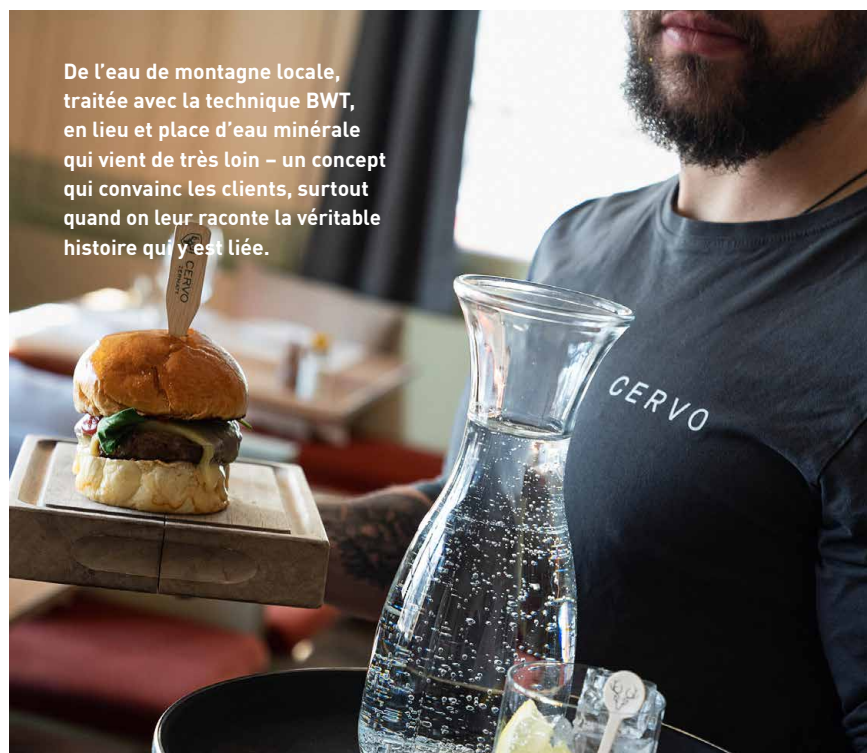
«A l'époque, nous avons examiné différents produits. La maison BWT s'était distinguée avec son offre en matière de logistique, de soutien technique et de technique. D'éventuels problèmes se règlent dans l'intervalle d'une demi-journée.



L'offre d'eau est aussi une affaire de confiance: «L'équipe BWT s'intègre parfaitement à la nôtre, en particulier au niveau humain» précise le directeur F&B Markus Kössler (à dr.) en pleine discussion avec Laszlo Ceh et Cyril Salzmann qui sillonnent l'ensemble de la Suisse pour les bar à eau BWT.

«Le CERVO aura été le tout premier client auprès duquel nous avons installé un bar à eau qui est intégré aux distributeurs existants.»

Laszlo Ceh, responsable des ventes des bars à eau BWT auprès de la maison BWT AQUA AG.



De l'eau de montagne locale, traitée avec la technique BWT, en lieu et place d'eau minérale qui vient de très loin – un concept qui convainc les clients, surtout quand on leur raconte la véritable histoire qui y est liée.



Tout ce qu'il faut pour faire fonctionner un bar à eau BWT: une unité de réfrigération et une bonbonne de CO₂ placée dans la partie inférieure du comptoir ainsi qu'un raccordement à l'électricité et à l'eau et voilà que jaillit des robinets une merveilleuse eau filtrée et enrichie de magnésium – avec ou sans gaz carbonique.

Tous les deux mois environ, BWT livre de nouvelles bouteilles à gaz et organise trois fois par année service et entretien techniques, échange les filtres et certifie les appareils. Pour le dire autrement: on peut se fier à BWT à 100 pour cent» affirme Markus Kössler face à Pot-au-Feu et souligne également l'aspect humain: «Laszlo et Cyril font tout simplement partie de notre équipe.»

Cinq étoiles pour l'eau BWT

«Le CERVO aura été le tout premier client auprès duquel nous avons installé un bar à eau qui est, disons-le en passant, intégré à des distributeurs existants» explique Laszlo Ceh, responsable des ventes de bars à eau BWT auprès de la maison BWT AQUA AG. C'est en effet également possible. «L'unité de réfrigération et la bonbonne de CO₂ se trouvent dans la partie inférieure du comptoir. Dans un tel cas, il ne faut plus qu'un raccordement à l'électricité et à l'eau potable. L'eau passe alors à travers le filtre BWT qui est en mesure d'extraire d'éventuelles substances polluantes avant d'y intégrer du magnésium en tant que vecteur de goût qui rend l'eau plus douce et plus agréable.»

«Les appareils BWT se passent de fioritures techniques et garantissent de ce fait une exploitation sans panne» ajoute Cyril Salzmann qui se déplace avec Laszlo Ceh dans toute la Suisse pour les bar à

eau BWT. Une équipe sympa qui dispose d'un grand nombre d'arguments convaincants: sans parler des économies en frais de transport, cette solution permet de libérer des capacités de stockage dans la cave. En outre, plus de caisses pleines de bouteilles vides qui prennent toute la place et tant les fournisseurs que les collaborateurs peuvent désormais se passer de les transporter.

Ambiance de plage à Zermatt

La maison BWT AQUA AG a mis en place il y a trois ans le service commercialisant le bar à eau, ce qui lui a permis d'obtenir un accès privilégié à la restauration et à des hôtels réputés tels que le CERVO qui servent désormais en tout temps une délicieuse eau potable traitée. Dans un hôtel cinq étoiles, tout cela nécessite une bonne dose de courage et d'esprit de pionnier. «Nos clients apprécient énormément l'eau BWT, en particulier lorsque nous leur expliquons les raisons pour lesquelles nous avons opté pour cette solution» précise Markus Kössler à ce sujet.

Une solution tout à fait élégante, donc, avec ou sans gaz carbonique, qui prend encore une autre dimension à Zermatt. «Nous sommes très proches des glaciers et les voyons donc fondre sous nos yeux. Nous voyons souffrir le permafrost, les crevasses des glaciers s'ouvrir et les pierres tomber dans les parois abruptes» souligne le directeur de l'hôtel Benjamin Dietsche. «L'an dernier, le Cervin

«Les appareils BWT se passent de gadgets techniques et garantissent ainsi une exploitation libre de pannes.»

Cyril Salzmann de la maison BWT AQUA AG.

était fermé pendant quelques jours pour les alpinistes et même le ski d'été n'aura été possible que de manière limitée. Nous voulons fournir notre contribution à la protection climatique en proposant de l'eau locale qui convainc par son excellent goût et n'a depuis longtemps plus rien à envier à l'eau minérale.»

L'eau est d'ailleurs servie dans de très élégantes bouteilles en verre recyclé – qui n'appartiennent pas à l'assortiment de BWT. Néanmoins, cela serait possible car il arrive également à Laszlo Ceh et à Cyril Salzmann de proposer de paquets globaux qui incluent des carafes, gravées sur demande avec des logos particuliers. Puisqu'il faut maintenant conclure cette histoire portant sur de l'eau durable, faisons-le avec ce petit conseil: le CERVO exploite également un skilift à eau sur les rives d'un petit lac de montagne à Täsch – avec ambiance de plage, des sons et des basses d'été et une merveilleuse petite cantine – tout cela en plein milieu de l'environnement alpin de Zermatt. Une excellente idée!

Le CERVO: un emplacement rêvé pour le cinéma



Les bons collaborateurs tout comme les partenariats couronnés de succès demandent à être soignés. C'est ce qui tient tout particulièrement à cœur des propriétaires Daniel et Seraina Lauber (au milieu), ici avec le directeur Benjamin Dietsche (2ème dep. la dr.) et le directeur F&B Markus Kössler (à dr.) ainsi qu'avec l'équipe BWT composée de Cyril Salzmann (à g.) et de Laszlo Ceh (2ème dep. la g.).



Pour en savoir davantage

CERVO

Mountain Resort
Riedweg 156
3920 Zermatt
Tél. 027 968 12 12
beyond@cervo.swiss
www.cervo.swiss

BWT AQUA AG

Hauptstrasse 192
4147 Aesch
Tél. 061 755 88 99
wasserbar@bwt-aqua.ch
www.bwt.com



Pour en savoir davantage