

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 20 juillet 2011

N° 24

CXXVI^e année

Édition romande

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

RÊVES D'HISTOIRE À SAINT-LUC



BELLA TOLA & ST-LUC

Le Grand Hôtel Bella Tola & St-Luc tel qu'il apparaissait aux voyageurs d'il y a plus d'un siècle.

Dans l'air vif, loin de la chaleur étouffante de la plaine du Rhône, le Grand Hôtel Bella Tola & St-Luc vit le mitan de sa 153^e saison estivale. A vrai dire, le bâtiment original, construit par le guide annivard Pierre Pont en 1859 – sur la suggestion du curé du village, fatigué d'accueillir des touristes de plus en plus nombreux – n'existe plus. Devenu rapidement trop exigu pour sa vocation, il a été remplacé en 1882 par un nouvel hôtel, également bâti par Pierre Pont et

géré par quatre générations successives de descendants de l'aïeul. Cent trente ans plus tard, la haute silhouette de l'établissement reste clairement reconnaissable et intègre parfaitement les nombreuses transformations opérées depuis le rachat du «Bella Tola» par ses propriétaires et directeurs actuels, Anne-Françoise et Claude Buchs. Car si ce quatre-étoiles de 31 chambres a été nommé en 2001 Hôtel historique de l'année par l'organisme ICOMOS, ce n'est pas en vertu

d'un respect pataud des toiles d'araignées tissées dans ses combles depuis le 19^e siècle. Par-tout, l'air embaume les bouquets de senteur composés par la maîtresse des lieux, fragrances délicates qui se mêlent à l'odeur des boiseries amoureusement entretenues et de la peinture fraîche des quatre chambres tout juste refaites, inaugurées fin juin. Souligné avec subtilité, fantaisie et un humour qui n'empêche pas le respect, l'ancrage historique de l'hôtel aurait pu consti-

tuer une sorte d'extrait de naissance vénéré sans imagination. Les Buchs, au contraire, en ont fait la trame d'un rêve à vivre tout éveillé entre baignoires à pied, robinetterie en zinc, mobilier d'époque de fabrication locale et réceptionnistes en costume annivard. L'exemple d'une parfaite synergie entre un lieu, le dévouement de ses propriétaires, et les prestations qu'un hôtel de montagne peut offrir pour faire venir ses hôtes.

Suite en page V

FORUM

COUP D'ŒIL SUR LA SESSION D'ÉTÉ

Page IV

ÉCLAIRAGE



TALENT, PRALINÉS ET AMBITION
Confiseur-chocolatier passionné, Michaël Randin se lance à la conquête du Nord vaudois... de son laboratoire en sous-sol.

Page VII

MOSAÏQUE

PHILIPPE AUDONNET, PEINTRE DE SAVEURS
Petit, ses instituteurs le voyaient se lancer dans les beaux-arts. Son amour de la cuisine l'a emporté. Le chef du Windows, le renommé restaurant de l'Hôtel d'Angleterre à Genève, évoque son parcours et sa vision de la cuisine.

Page X

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Annonces 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Rédaction 021 616 27 07



Avenue des Acacias 16
1006 Lausanne

E-mail
edition@hotellerie-et-gastronomie.ch

Paraît
chaque mercredi

Alles, was für Gastronomen zum Dessert gehört

Fordern Sie noch heute unseren Produktkatalog an.

Tout pour le dessert pour des gastronomes

Demandez notre catalogue dès aujourd'hui.

AGRANO Agrano AG, CH-4123 Allschwil
☎ 061 487 72 00, www.agrano.ch



Nous vous conseillerons avec plaisir:
Tel. 071 844 85 30

Promotion
Profitez de notre offre
attrayante de gâteaux!

