

Le Royal

réserve
de nombreuses
nouveautés
pour
cet été

Art de vivre

– Par Isabelle Bagnoud Loretan –



UN JARDIN AU CENTRE DE CRANS-MONTANA.

THE ROYAL HAS NUMEROUS NOVELTIES IN STORE FOR US THIS SUMMER.

Entièrement rénové et ouvert au début de l'hiver dernier, l'Hôtel Royal poursuit sa mue et profite de la saison d'été à venir pour présenter sa nouvelle terrasse: un vaste espace dégagé, également accessible depuis l'extérieur. De grands parasols protègent le restaurant et la partie lounge, de l'humidité; la piscine, légèrement cloisonnée, promet davantage d'intimité à ses utilisateurs. «Un jardin au centre-ville, sans un bruit, juste le son des oiseaux et des abeilles butineuses...», se réjouit Cyril Marcou, le directeur. Parisien d'origine, l'hôtelier connaît bien la station pour y avoir séjourné régulièrement, enfant. Son attachement est proportionnel à son engagement puisque c'est lui qui a dirigé les travaux. Pas une mince affaire, mais la métamorphose semble réussir. Pour preuve, la clientèle habituée n'a pas été déçue! «Nous aimerions que davantage de personnes encore franchissent le seuil de l'hôtel pour qu'elles se rendent compte à quel point l'établissement est animé...», ajoute le directeur.

Deux fourchettes au Michelin

Les hôtes et les habitants de Crans-Montana ont rapidement adopté le B&R, restaurant à la carte, et brasserie de luxe. Les deux fourchettes au Guide Michelin, le bon accueil et le rapport qualité-prix très intéressant n'y sont évidemment pas étrangers. Le chef, Maxime de Bosschère, auparavant cuisinier de Philippe Chevrier à Genève, a élaboré une carte estivale qui promet beaucoup de fraîcheur ainsi que des grillades légères, à déguster à l'extérieur, pour profiter pleinement de la terrasse. Enfin, le spa, lui aussi transformé, proposera les produits de l'Occitane, déjà présents et appréciés dans les chambres de l'hôtel. Une première suisse!

Completely renovated and open since the beginning of last winter, the Royal Hotel has shed its winter coat and intends taking advantage of the coming summer to present its terrace: a vast open area, also accessible from outside. Large parasols protect the restaurant and the lounge section from humidity; the swimming pool, slightly partitioned off, promises more privacy for bathers. "A garden in the centre of town, without a single noise, just the sound of the birds and the buzzing of the bees...", rejoices the director, Cyril Marcou. Originally from Paris, the hotelier knows the resort well as he stayed there regularly as a child. His fondness is in proportion to his commitment, for it was he who supervised the renovation work. No small task, but the metamorphosis seems to be a success. There is ample evidence of this, as the regular clientele has not been disappointed! "We would be happy if even more people came into the hotel so that they could realise just how lively the establishment is...", adds the director.

Two Michelin forks

Both the visitors and those who live in Crans-Montana have rapidly adopted the B & R à la carte Restaurant and the luxury Brasserie Restaurant. The two forks in the Michelin Guide, the warm welcome and good value for money are, of course, contributing factors. The Chef, Maxime de Bosschère, previously Philippe Chevrier's cook in Geneva, has elaborated a summer menu that promises a great deal of freshness and lightly grilled dishes, to be enjoyed outdoors in order to make the most of the terrace. Finally the spa, which has also undergone a transformation, is offering l'Occitane products, already present and appreciated in the hotel rooms. A first in Switzerland!