

## Chetzeron : Plus près des étoiles



par Isabelle Bagnoud Loretan

### **Chetzeron, du nom de l'ancienne télécabine convertie en hôtel, est perché à 2112 mètres d'altitude.**

Il faut monter là-haut, rien que pour le coup d'œil ! S'il fallait trouver quelques adjectifs pour décrire brièvement le quatre étoiles, on dirait : authentique, surprenant, innovant, monumental, écoresponsable.

Chetzeron, c'est d'abord un acte architectural, de bois, de pierre et de béton. La taille des volumes a été conservée, les arcades en béton de l'ancienne gare où arrivaient et sortaient les télécabines, s'intègrent désormais aux monumentales baies vitrées sur la vallée, hommage à la splendeur industrielle des origines. Cette entrée – le lobby – impressionne par la taille mais aussi par les mélanges des matériaux et le confort des meubles. On a ajouté aux volumes d'origine une aile abritant la plupart des 16 chambres qui, toutes, possèdent de belles grandes baies vitrées, avec vue sur la vallée du Rhône ou les montagnes. En vrac, un fumoir, une cave à vin, un espace salon cosy, une salle de séminaire, un restaurant et cette splendide terrasse surplombant la vallée ; un sauna, un hammam et la piscine extérieure sur le toit, chauffée à 29 degrés toute l'année.

« Chetzeron est un acte architectural de bois, de pierre et de béton. »

### **Chetzeron, from the name of the old cable car station converted into a hotel, is perched at an altitude of 2,112 metres.**

It is well worth going up there, just for the view ! Should you be in need of finding a few adjectives to describe the four star hotel, you could say: authentic, surprising, innovative, monumental, eco-friendly.

Chetzeron is, first of all, an architectural creation, made of wood, stone and concrete. The size of the volumes has been conserved, the concrete arcades of the old station, where the cable-cars arrived and left, have now been integrated into the monumental picture windows looking over the valley, a homage to its original industrial splendour. The entrance – the lobby – is not only impressive by its size but also

by the mixtures of materials and the comfort of the furniture. To the original volumes, a wing housing most of the 16 rooms, all of which have large picture windows with a view over the Rhône valley and the mountains, has been added. Then the bulk of the hotel, a smoking room, a wine cellar, a cosy sitting room, a seminar room, a restaurant and that splendid terrace overlooking the valley, a sauna, a hammam and the outdoor swimming pool on the roof, heated at 29 degrees throughout the year.

### **Local produce for the internationals**

As for the cuisine, it is Lucia Cordonier who defines the tastes at the Chetzeron. A cuisine based on fresh produce, a refined Alpine cuisine offered by the young chef, of Argen-



### Du local pour des internationaux

Côté cuisine, c'est Lucia Cordonier qui définit le goût du Chetzeron. Une cuisine à base de produits frais, une cuisine alpine raffinée que propose la jeune cheffe, argentine d'origine, dont la grand-mère était valaisanne! Poissons du Léman, esturgeons du Lötschberg ou bœuf d'Hérens, à l'hôtel ou au restaurant: «Du local pour une clientèle internationale», dit-elle. Passionnée de slow food, de plantes alpines, c'est en surf, l'hiver, que Lucia Cordonier rejoint la station la nuit... Une carte qui change au gré des saisons, en fonction des producteurs régionaux. Et l'été, des viandes au feu de bois en terrasse. Le restaurant est entré dans le guide Michelin et Gault&Millau en 2015.

### Un lieu de séminaire...

Des entreprises choisissent désormais Chetzeron pour leurs séminaires. Car à 2112 mètres d'altitude, loin de toute agitation, le travail s'avère très efficace en vase clos. Et pour ceux qui cherchent de l'animation, Chetzeron collabore notamment avec Adrenatur qui organise des programmes d'activités sportives, ludiques ou culturelles indoor ou outdoor. •

tinean origin, whose grandmother came from Valais! Fish from Lake Geneva, sturgeon from Lötschberg and beef from Hérens, in both the hotel and the restaurant: "local produce for an international clientele, she says. Passionate about slow food and Alpine plants, in the winter, Lucia Cordonier surfs back down to the resort at night... A menu that changes according to the seasons, depending on the regional producers. And in the summer, meats cooked over a wood fire on the terrace. The restaurant entered the Michelin Guide and Gault&Millau in 2015.

### A seminar venue

Firms now choose the Chetzeron for their seminars. Because at an altitude of 2,112 metres, far from the hustle and bustle, working in isolation proves to be very effi-

cient. And for those in search of something more lively, Chetzeron collaborates in particular with Adrenatur, who organise indoor and outdoor sports, games and cultural activity programmes. •

### Practical information

The Chetzeron Hotel and restaurant can be reached on skis in the winter from the upper parts of the Crans-Montana skiing domain; on foot, from the arrival station of the Cry d'Err cable car, allow for about a fifteen minute walk; Chetzeron has a snow vehicle shuttle service at its clients' disposal in the winter or a four-wheel drive vehicle in the summer.

### Pratique

L'Hôtel et restaurant Chetzeron est atteignable à ski l'hiver depuis le haut des pistes du domaine skiable de Crans-Montana; à pied, depuis l'arrivée de la télécabine de Cry d'Err, comptez une quinzaine de minutes de marche; Chetzeron met à disposition de ses clients un service de navettes en auto-neige l'hiver ou en 4x4 l'été.

[www.chetzeron.ch](http://www.chetzeron.ch)

