

**Le domaine d'Isenau menacé, les Diablerets ont dû réinventer leur avenir. Des solutions guidées par l'écologie, des remontées mécaniques à une enclave hôtelière verte.**

LAETITIA BONGARD

La révolution verte est en marche dans les Alpes vaudoises. Suivant les traces de Leysin - cité de l'énergie - et Villars-sur-Ollon labellisé «Eco partenaire» (lire encadré), les Diablerets ambitionnent de devenir énergétiquement neutre en 2025, y compris les trains et les remontées mécaniques. Un argument décisif pour se positionner comme «une station de montagne internationalement reconnue pour son engagement en faveur d'un tourisme alpin durable», une option de choix visant à offrir un nouveau souffle à la station.

La menace planant sur le domaine d'Isenau a eu l'effet d'un électrochoc. Il faut dire que l'économie des Diablerets en dépend largement. Une situation d'urgence, couplée à une réflexion cantonale globale - le projet Alpes vaudoises 2020 - qui a poussé la station à se réinventer, à trouver une nouvelle légitimité. Elle a choisi l'issue du développement durable, avec son projet «Diablerets verts». «Il s'agit d'un modèle de refonte en profondeur de la société, qui passe par un changement d'état d'esprit. Il touche aux transports, à l'énergie, à l'éducation, au tourisme. Le but étant de déboucher sur une croissance verte», explique le municipal Jean-Marie Schlaubitz, en charge du projet.

#### Une source pour chauffer les bains et un hôtel écologique à Isenau

Au niveau touristique, deux projets contribueraient à redynamiser l'offre de la station. A commencer par le centre thermal du groupe romand Boas, complété d'un hôtel 4 étoiles de 60 à 80 chambres. Déjà bien avancée dans la mise en place d'une stratégie énergétique efficiente, la commune pense pouvoir bénéficier d'une source chaude à proximité de l'emplacement des futurs bains. La convention a déjà été signée entre les deux partenaires; Jean-Marie Schlaubitz espère que



Les Diablerets se sont fixé comme objectif de devenir énergétiquement neutres en 2025.

ldd

## Diablerement verts

le complexe pourra voir le jour en 2018.

Le deuxième projet, encore au stade d'idée, serait à même de promouvoir le tourisme quatre saisons: il s'agit de la création d'une «enclave hôtelière verte» à Isenau, à 1760 mètres d'altitude à l'emplacement de l'actuel restaurant. «Cette enclave est un moyen de justifier le remplacement de la télécabine, note

Jean-Marie Schlaubitz. Nous l'imaginons avec un nouvel hôtel conçu selon les standards du développement durable, un lieu propice au tourisme spirituel - un segment que nous voulons également développer. Ces deux projets hôteliers contri-

bueraient à consoler la station qui a perdu plusieurs hôtels ces dernières années - dont le Grand Hôtel, un établissement historique 4 étoiles qui a été transformé en résidences secondaires. Notons que la station peut accueillir jusqu'à 10000 personnes en haute saison, mais dispose de moins de 250 chambres d'hôtels.

Le volet tourisme du concept «Diablerets verts» s'étend de projets de valorisation du patrimoine existant, de l'agriculture aux réserves naturelles. La création de sentiers didactiques autour des pâturages communaux en fait notamment partie. Au chapitre transports, la volonté d'améliorer la

cadence et le temps de déplacement de la plaine à la montagne, de se munir de véhicules électriques.

#### Bénéficiaire des contacts d'autrui lors de la conférence eco.villages

Emblématique de cette réflexion en profondeur, la station a accueilli la semaine dernière la deuxième édition du forum eco.villages. Une journée d'échanges d'expériences autour du développement durable, des podiums de discussions visant à rétablir le dialogue entre la ville et la montagne. «Poser une réflexion globale pour donner une impulsion locale», résume Corinne Feuz, cheffe de projet pour eco.villages. Une conférence faisant des Diablerets une sorte de laboratoire, leur offrant un carnet d'adresses au niveau national et international pour parvenir à ses objectifs. Une conférence qui a le mérite aussi d'associer les Diablerets à une destination verte. La révolution est en marche.

#### Un hôtelier et l'Office du tourisme l'origine du label «eco» de Villars

À Villars, la démarche en faveur du développement durable a vu le jour grâce au rapprochement entre un hôtelier, Sébastien Angelini, co-directeur de l'Hôtel du Golf & Spa (4 étoiles) et l'Office du tourisme. Un programme de développement durable qui a débouché sur la création d'une table verte en 2009 puis d'un label autoproclamé «eco-partenaire». «Elle réunit autant les prestataires de la région que ses fournisseurs, nous comptons à ce jour 13 membres labellisés», explique l'hôtelier. Parmi eux, l'Office du tourisme, la commune, quatre hôtels, quatre écoles, une crèche et des entreprises.

Ce label gratuit se veut évolutif. Chaque année, l'acteur labellisé doit ajouter deux nouvelles mesures à son catalogue de prestations, des mesures envi-

ronnementales, sociales aussi. En phase d'atteindre sa maturité, la station envisage maintenant de renforcer ses efforts marketing autour de son engagement vert.

Une visibilité qui devrait bénéficier aux Diablerets. Dans le cadre de la future fusion avec Villars et Gryon souhaitée par le canton (axe 1), la station pourra bénéficier du label mis en place, de son réseau et sa notoriété. L'inverse est aussi vrai: «L'impulsion donnée par la commune d'Ormont-Dessus pour Villars, notamment au niveau de l'économie d'énergie, doit nous servir d'exemple», estime Sébastien Angelini.

Un échange de bons procédés pour tendre à un objectif économique et écologique commun. Pour l'hôtelier, «un rapprochement prometteur». lb

### Les gens

#### Le Comptoir Suisse se sépare de son directeur

**Christophe Leyvraz**, directeur du Comptoir Suisse depuis deux ans et seul membre romand de la direction MCH Beaulieu SA, quitte



ldd

son poste. L'annonce est tombée à deux semaines du début de la 94e édition, qui se déroulera du 13 au 22 septembre. Il évoque au quotidien «24 heures» «de profondes divergences d'opinions en matière de management d'entreprise».

**René Zürcher** (photo), responsable Foires et salons au sein de la direction, a été désigné pour le remplacer durant la manifestation. Il avait déjà repris la direction opérationnelle du Comptoir en juin.

#### Retour à la vigne après 20 ans au Terminus



ldd

**Laurent Gofre**, directeur de la restauration au Terminus de Sierre, quittera ce lieu en décembre après vingt années passées aux côtés du chef **Didier de Courten** (19 Gault Millau, deux étoiles Michelin). Le Français, spécialiste de la restauration et sommelier, reviendra aux activités de la vigne où il puise ses racines familiales, relate «Le Nouvelliste». Il rejoindra la cave de Bernunes pour se charger de la commercialisation des vins de **Nicolas Zufferey**. Durant sa carrière, Laurent Gofre a officié auprès de chefs tels que **Gérard Rabaey** et **Bernard Ravet**. lb

#### Les nouvelles figures des Bordeaux

**Hervé Grandeau** devient le nouveau président du syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Ce viticulteur et producteur du



ldd

Château Laduc (sur la rive droite, à Tresses) était déjà secrétaire général de ce syndicat et présidait l'organisme d'inspection Quali-Bordeaux depuis 2008. Il a repris en 1994 la commercialisation des vins du domaine familial, afin d'accroître sa notoriété et son réseau de distribution. Son frère Régis prend soin de la vinification. Il vient de nommer une vice-présidente: **Véronique Barthe**, viticultrice au Château La Freynelle.

### Breton de Neuchâtel: il vole

**Eric Mazéas**, chef exécutif de l'Hôtel Beau-Rivage, concocte les repas supérieurs de Swiss. Une offre proposée jusqu'en novembre.



Eric Mazéas dans sa cuisine du Beau-Rivage, Neuchâtel.

ldd

L'ensemble du canton de Neuchâtel profitera de la participation d'Eric Mazéas, chef de cuisine de l'Hôtel Beau-Rivage, à l'action Swiss Taste of Switzerland. De septembre à octobre, les passagers long-courrier de Business et First Class découvriront la sélection de menus de la brigade du restaurant O'terroirs. Un spot promotionnel en anglais de 35 secondes a été réalisé. On y voit les gestes de l'horloger, les forces de la microtechnique, le mouvement du golfeur et les rives du lac où les plus perspicaces devineront des sites archéologiques lacustres. Une vidéo peu portée sur les aspects culturels, même la musique n'appartient pas à un groupe régional. La promotion

économique du canton de Neuchâtel estime qu'il pourrait être visionné 810 000 fois.

Ce Français, chef exécutif de l'hôtel depuis trois ans, mettra en avant les produits du terroir neuchâtelois, suisse ainsi que ceux de sa Bretagne natale. Ce chef gratifié de 15 points au Gault Millau met aussi en avant son équipe multiculturelle. Auparavant, il a notamment été pendant sept

ans, le chef de cuisine au restaurant Rosalp de l'emblématique Roland Pierroz.

Membre de Relais & Châteaux, l'Hôtel Beau-Rivage peut s'enorgueillir de sa situation au bord du plus grand lac entièrement suisse et de sa proximité avec le centre historique de la ville. Ce cinq étoiles a été construit en 1862, Thomas Maechler le dirige avec élégance. aca