



18.11.2024 – 12:19 Uhr

ICOMOS Suisse révèle le nom des gagnants du prix "hôtel et restaurant historiques de l'année 2025". / Un vainqueur de presque 250 ans



Zurich (ots) -

L'hôtel-restaurant *Kreuz* à Herzogenbuchsee (BE) existe depuis 1787 et reçoit la distinction "Hôtel historique de l'année 2025" pour son authenticité. Le restaurant *Baratella* de Saint-Gall (SG) a quant à lui été élu "Restaurant historique de l'année 2025". Les deux distinctions ont été remises aujourd'hui lundi 18 novembre 2024 par les membres du jury ICOMOS.

"L'hôtellerie-restauration suisse est appelée à donner le meilleur d'elle-même au quotidien. Les clients doivent être convaincus des performances et de la qualité fournies, et nous devons en plus leur apporter quelque chose d'exceptionnel", a déclaré le président de GastroSuisse Beat Imhof dans son discours à Herzogenbuchsee. "Les hôtels et restaurants historiques ont un charme particulier et un caractère unique. Ils sont extraordinaires. Ils nous permettent de remonter le temps avec un grand souci du détail et de l'authenticité." Cette année encore, le jury ICOMOS a désigné des bâtiments et des établissements qui sortent de l'ordinaire. "C'est un grand défi pour les propriétaires de préserver les hôtels et restaurants historiques, et c'est une grande chance pour celles et ceux qui peuvent ainsi vivre le présent, le quotidien, dans des lieux qui racontent une histoire", a déclaré Sabine Nemeč-Piguet, la présidente d'ICOMOS Suisse. Lors de la remise des prix à Herzogenbuchsee, les lauréats, deux intervenants, la coprésidence du jury Kerstin Camenisch et René Koelliker ainsi que des représentants d'HotellerieSuisse, de GastroSuisse et de Suisse Tourisme et d'autres invités se sont réunis pour remettre les prix, remercier les deux établissements gagnants pour leur engagement et les féliciter.

L'hôtel-restaurant *Kreuz*, un établissement au passé mouvementé

ICOMOS Suisse décerne la distinction d'"Hôtel historique de l'année 2025" à l'hôtel-restaurant *Kreuz* sis à Herzogenbuchsee. Le jury récompense ainsi les efforts et le professionnalisme qui ont été déployés pour restaurer et entretenir ce vénérable établissement. Construit en 1787 en tant qu'auberge, le *Kreuz* a une histoire prospère, mais aussi assez mouvementée. En 1890, une association féminine achète l'auberge aux enchères. En 1891, l'établissement devient la première maison communale sans alcool de Suisse, mais aussi un centre socioculturel. En 2010, la fermeture du *Kreuz* déclenche une vague de solidarité au sein de la population pour faire revivre le bâtiment. En 2013, la commune refuse une réfection coûteuse, mais soutient ensuite la vente de l'établissement et le concept de l'équipe de projet "*Kreuz*". Les rénovations effectuées à partir de 2016 ont préservé des éléments historiques comme le toit. Le vaste grenier avec son impressionnante structure en bois a été entièrement restauré. Il est désormais ouvert au public. Les rénovations ont permis de mettre le bâtiment aux normes de confort du XXI^e siècle, en étroite concertation avec les autorités cantonales de protection des monuments historiques. L'intérieur combine des détails historiques avec des meubles de fabrication locale. L'histoire du lieu est retracée partout dans l'établissement, des chambres portant le nom de personnages historiques aux peintures dans les couloirs.

Le Baratella, une histoire à l'italienne

Le restaurant *Baratella* sur l'Unterer Graben de Saint-Gall est une institution depuis fort longtemps. On le compare souvent à la célèbre *Kronenhalle* de Zurich. Le jeune immigrant italien Salvatore Baratella arrive à Saint-Gall en 1905. Il s'intègre rapidement dans la région et transforme un bar à bière suisse classique en un haut lieu de la gastronomie italienne. L'établissement porte encore son nom aujourd'hui. Les transformations effectuées dans les années 1930 restent déterminantes pour l'aspect historique du lieu. La salle à manger se distingue par ses boiseries peintes en vert tilleul, ses tables avec des nappes blanches et ses chaises Thonet classiques. Elle comporte également des éléments encastrés comme des bancs d'angle de conception moderne ou encore un buffet avec sa vitrine qui date des années 30. En 1963, le cuisinier de la maison Benjamino Marchesoni reprend l'établissement de la famille Baratella. Il le transmettra par la suite à son fils Franco, qui perpétue encore la tradition à tous les niveaux dans le vénérable restaurant. Plus d'un siècle après ses débuts, l'établissement propose toujours une carte italienne traditionnelle, et l'offre reste la même. Les recettes originales ont été reprises telles quelles au fil des générations. L'art est aussi omniprésent au Baratella: sur les murs, mais aussi sur la carte des mets décorée par un artiste sélectionné et imprimée à grands frais tous les deux ans.

Hôtel et restaurant historiques de l'année

Le prix "hôtel et restaurant historiques de l'année" a été décerné pour la 29e fois en 2025. Il récompense chaque année des établissements de l'hôtellerie-restauration qui ont su préserver et entretenir des bâtiments historiques. Cette distinction repose sur la collaboration entre les instances de conservation du patrimoine, l'hôtellerie et le tourisme. Elle est soutenue par les associations professionnelles GastroSuisse, HotellerieSuisse, Suisse Tourisme et ICOMOS Suisse, la section nationale suisse du Conseil international des monuments et des sites. Un jury composé d'experts en protection des monuments historiques, en architecture, en histoire, en hôtellerie et en restauration désigne les lauréats sur la base des candidatures reçues et après plusieurs visites sur place. Le prix est décerné à l'automne pour l'année suivante.

En novembre 2025, le jury ICOMOS aurait dû décerner le prix "Hôtel/Restaurant historique" pour la 30e fois. Toutefois, à l'occasion de cet anniversaire, le jury souhaite évaluer l'impact du prix et son orientation future plus précisément. Il ne lance donc pas d'appel à candidatures pour 2025. Le résultat du processus d'examen devrait être communiqué en novembre 2025.

Contact:

Votre interlocuteur

René Koelliker, co-président du jury, +41 79 854 82 77, koelliker@protonmail.ch

Joignable par téléphone le lundi 18 novembre 2024, de 15h à 18h.

Medieninhalte



ICOMOS Suisse révèle le nom des gagnants du prix "hôtel et restaurant historiques de l'année 2025". / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100060497 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



L'hôtel-restaurant Kreuz à Herzogenbuchsee (BE) existe depuis 1787 et reçoit la distinction "Hôtel historique de l'année 2025" pour son authenticité. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100060497 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



L'hôtel-restaurant Kreuz à Herzogenbuchsee (BE) existe depuis 1787 et reçoit la distinction "Hôtel historique de l'année 2025" pour son authenticité. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100060497 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



Le restaurant Baratella de Saint-Gall (SG) a quant à lui été élu "Restaurant historique de l'année 2025". / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100060497 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



Le restaurant Baratella de Saint-Gall (SG) a quant à lui été élu "Restaurant historique de l'année 2025". / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100060497 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100060497/100925879> abgerufen werden.