



## Hôtel de Rougemont & Spa (Alpes suisses) Chalet d'antan revisité

Dans cette région du Pays-d'Enhaut, on est accueilli par le son des cloches des vaches. On arrive à la petite gare depuis Genève via Montreux. La mode rétro remontant le temps, on se dit qu'il est bien normal qu'elle remonte aussi à la montagne. Erreur ! On ne fait pas plus moderne dans la conception de l'hôtel. Les 19 chambres et 14 suites, dont 4 penthouses, toutes avec balcon ou terrasse, offrent une vue panoramique orientée Sud sur un environnement préservé. Au vrai bois patiné de l'extérieur répond la même surabondance rustique à l'intérieur. Les bûcherons et les menuisiers n'ont pas chômé. Beaucoup de murs et de plafonds ont été recouverts de bois de récupération d'anciens chalets suisses, mais leur cadre a été réinventé. Le projet a été réalisé par PlusDesign, un cabinet d'architecture et de décoration intérieure installé dans la région de Gstaad, créé par Claudia Sigismondi et Andrea Proto di Santa Dorotea. Ils ont conçu sur-mesure luminaires, meubles et objets de décoration en ajoutant quelques pièces de design italien. On arrive dans un vaste lobby lumineux où se trouve la réception. Le bâtiment se sépare en deux zones portant le nom des deux montagnes voisines : à gauche, Videmanette et à droite, Rubli. Une dominante de bois, de pierre et d'ardoise donne à l'ensemble une atmosphère douce et élégante, renforcée par de belles pièces de mobilier comme les chaises de Maxalto ainsi que les luminaires élégants de Cattellani & Smith et Bocci. Lignes épurées et matériaux

naturels se conjuguent aux surfaces vitrées, tandis qu'une harmonie de matières brutes, de laine, lin, cuir et fourrure, apporte une palette de tons et de textures inspirées de la nature. Mais on n'en est pas à la vache dans le salon comme jadis dans la salle commune des fermes savoyardes ! Ici, l'animal totem est le cerf que l'on retrouve dans le logo de l'hôtel et en guise de patères de salle de bains. Les lampes en bois flotté ajoutent la petite touche rustique. À la table gastronomique « Le Roc By Edgard », Edgard Bovier, ancien chef étoilé du Lausanne Palace, intervient comme consultant culinaire auprès du chef italien Vania Cebula, 42 ans. Le restaurant a été élu en 2021 « Grande Table », récompense décernée par l'association des meilleurs restaurants suisses. On retrouve parmi les plats-signatures : le rouget de roche à la niçoise, la volaille fermière du pays en croûte d'herbes, le porcelet d'Ormingen et sa mousseline à l'huile nouvelle ou encore l'entrecôte au beurre « Paris Rougemont ». Pour se relaxer, direction le spa, un espace de 150m<sup>2</sup> situé en sous-sol. La marque Nuxe est censée éveiller les sens, joli programme... Parmi les soins exclusifs, le Nuxe Massage® Signature Energ'essence : pratiqué à l'aide de pierres alpines suisses, ce rituel de 1h30 composé d'un soin du visage et d'un massage est idéal pour se reconnecter et bénéficier de l'énergie du quartz fumé. Aucune horloge en vue, oh temps suspens ton vol... »

Michèle Lasseur



Situé à 10 km de Gstaad, l'hôtel de Rougemont se fond dans le décor d'un village historique de 900 âmes fondé par les moines de Cluny en 1080. Atmosphère cosy et bien-être sont au rendez-vous.

