

## Un hôtel qui parle des vins suisses



Le Swiss Wine Hotel, dont le bar est ouvert à la population lausannoise, multiplie les clins d'oeil au vin suisse. Jeronimo Vilaplana / HotelFotograf.ch

Entièrement rénové, l'Hôtel City de Lausanne devient le Swiss Wine Hotel. La thématique du vin suisse y est déclinée de façon originale du bar aux chambres, en passant par le fitness.

LAETITIA BONGARD

Dès l'entrée, la porte vitrée puisant dans des tons jaunes troubles annonce la couleur. Refait à neuf, le Swiss Wine Hotel & Bar, anciennement Hôtel City, à Lausanne puise son inspiration dans les vins suisses. Les bouteilles habilement suspendues au-dessus de nos têtes ont trouvé une seconde vie en qualité d'éclairage, les sièges du bar à vins – que l'on atteint avant même la réception – rappellent le liège des bouchons. A ce décor branché, s'ajoute une carte d'une vingtaine de références, toutes helvétiques. En chambre, les terrasses de Lavaux s'étirent jusqu'au plafond.

«J'ai voulu continuer à développer des hôtels qui racontent des histoires», expose Eric Fassbind, directeur et propriétaire de Hotels By Fassbind qui comprend six hôtels à Lausanne et à Zurich. Inauguré avant les fêtes, le Swiss Wine Hotel (3 étoiles, 62 chambres) représente un investissement d'environ 8 millions de francs. Le projet de rénovation a nécessité un an de travaux, durée durant laquelle l'hôtel est resté ouvert. Il a fait appel à l'architecte d'intérieur Marc Hertrich à Paris et à l'architecte Patrick Devanthery à Genève. La réception a été déplacée, un sauna et une salle de sport ont été intégrés au sous-sol.

Le succès de l'Agora Swiss Night de Lausanne, rénové en 2013, semble avoir ouvert la porte à une série d'hôtels à l'identité marquée et assumée. Acquis l'an dernier, le Swiss Night am Kunsthaus de Zurich (ancien Hôtel Claridge) suit ainsi les traces de son grand frère lausannois.

**Planter des vignes pour parler de Lavaux**

Eric Fassbind avoue aimer le côté ludique que suppose la conception d'un hôtel thématique. Dans le cas du Swiss Wine, l'idée de le dédier entièrement aux vins suisses répondait au constat suivant: «Les touristes repartent souvent de Lausanne en ayant entendu parler de Lavaux, mais sans l'avoir vu. Nous voulions amener le vignoble à l'hôtel.» Des paroles qui se concrétisent ainsi: devant la salle du petit-déjeuner, vis-à-vis de la cathédrale, des vignes ont été plantées en guise de premier plan.

Eric Fassbind semble suivre davantage son instinct qu'un business plan. «Je suis convaincu qu'un hôtel thématique est une bonne idée, mais je ne vais pas le

démontrer avec un power point!» Pour lui, il s'agit avant tout d'un moyen de dynamiser son établissement et idéalement, d'attirer une nouvelle clientèle.

Il tente le pari de personnaliser son lobby et son bar d'hôtel en l'ouvrant à la population lausannoise, tous les jours dès 16 heures. «Le lobby n'est pas qu'un lieu de passage, il devient un espace vivant, coloré», confirme l'architecte Patrick Devanthery. Avec les transformations, l'hôtel bénéficie désormais d'un accès direct de la rue Caroline. Une visibilité non négligeable lorsqu'il s'agit d'attirer une clientèle externe dans ce bar à vins.

**Le sommelier Ivan Podin partage ses coups de cœur**

On s'en doute, le concept ne se limite pas à la décoration. Le sommelier français Ivan Podin, qui officiait auparavant au Yatus de Lausanne, partage l'enthousiasme du directeur à l'encontre des vins suisses: «Tout est à faire. Les vins suisses connaissent un vrai essor, un dynamisme qui puise dans le patrimoine.» Il propose de couvrir l'ensemble des territoires viticoles

du pays, du Vully aux Grisons. Il fonctionne aux coups de cœur, aime raconter les histoires qui accompagnent et valorisent les vins qu'il a choisis. Parmi eux, les premiers millésimes «prometteurs» de la Cave du Châtillon de Maurice Dussex, à Saillon, avec son Humagne blanche et sa Syrah; le talent de la jeune vigneronne Noémie Graff du domaine Le Satyre à Begnins, avec son assemblage de Diolinoir et Garanoir.

Eric Fassbind le concède volontiers: ne proposer que des vins suisses à la carte représente un pari risqué. «Ce concept ne répond pas à une réflexion économique. Nous verrons comment la clientèle réagit. Il s'agit davantage d'une sorte de don à la viticulture suisse», estime le directeur. Il imagine mettre ces lieux à disposition des vigneronnes pour qu'ils puissent y présenter leurs vins, organiser des cours de dégustations.

**Des miroirs en forme de grappes et un cep de vigne métallique**

A l'étage inférieur, le bar prend des allures de caveau. «Il fallait donner l'impression de volume dans un endroit assez confiné», explique l'architecte. Une carte de la Suisse recouvre l'un des murs, les territoires viticoles y sont dessinés à la craie. Le souci du détail se poursuit au fil des étages: des miroirs en forme de grappes de raisin dans la salle du petit-déjeuner,

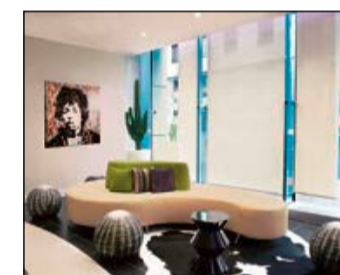
des sols aux allures de planchers, un mur tapissé de fonds de bouteilles dans le coin repos du sauna, la branche d'un cep de vigne métallique en guise de tête de lit ou encore la reproduction de murs de pierre. «L'idée a mis trois semaines à germer, raconte Eric Fassbind. Je voulais aller vite. Car parfois, plus l'on réfléchit, plus on coupe et finit par perdre en substance.»

**Un concept décoratif à la durée de vie limitée**

Un hôtel thématique présente certains avantages aux yeux d'Eric Fassbind: «Il justifie par exemple que nous ayons opté pour des banquettes en bois dans la salle du petit-déjeuner. A ceux qui trouveraient cela peu confortable, je leur répondrai qu'il s'agit de rappeler l'esprit du caveau.» Il assume ses choix et se réfugie derrière le caractère urbain de son établissement: «Notre clientèle séjourne en moyenne 1,2 nuit. Elle n'a donc pas le temps de se lasser.»

Jouer avec un univers peut toutefois présenter des limites, notamment temporelles: «Ce type de concept décoratif a une durée de vie limitée, estime Patrick Devanthery. Ces identités très contemporaines ne durent pas cinquante ans, mais plutôt une dizaine d'années.» Si cette observation devait se confirmer, Eric Fassbind n'aura certainement aucune peine à trouver de nouvelles idées.

## Hôtels à thèmes Esprit boho-chic au N'vY et hommage au Jazz au Tralala



Le N'vY à Genève s'adresse à la génération Y.



Le Tralala à Vevey rend hommage au Montreux Jazz.

La rénovation d'hôtel semble être l'occasion idéale pour redéfinir son identité. Ainsi à Genève, l'hôtel N'vY (153 chambres) du groupe Manotel est né du repositionnement de l'Epsom, fin 2012. Il défend un esprit de liberté «boho-chic», fresques murales d'artistes, graffitis et collection de guitares électriques à l'appui. «Dès 2015, la génération Y composera 40% de la population active», justifiait au moment de son inauguration le président-directeur général du groupe Paul E. Muller. Quelque 15 millions de francs ont été investis dans cette opération.

A Montreux, le Tralala Hôtel (3 étoiles), rénové en 2008, s'inspire de l'univers du Jazz Festival et du monde de la musique. «Il n'y avait à ce moment-là aucun lieu à Montreux qui rende hommage au Jazz», indique sa directrice Estelle Mayer. Chacune des 35 chambres est dédiée à un artiste qui s'est produit à Montreux, tels que David Bowie, Aretha Franklin, Miles Davis, ZZ Top, Santana, Freddie Mercury. «Lorsque la clientèle découvre cette thématique, elle se montre agréablement surprise. Il arrive que des aficionados du Jazz demandent une chambre d'un artiste en particulier.»

ANNONCE



**LE RENDEZ-VOUS  
DES CHEFS ET DECIDEURS  
HOTELLERIE  
RESTAURATION  
METIERS DE BOUCHE  
EN SUISSE ROMANDE**



**GENÈVE PALEXPO  
24 | 26 JANVIER 2016**

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR  
[www.sirha-geneve.com](http://www.sirha-geneve.com)

AVEC LE CODE INVITATION **PPHRV**

