

POURQUOI  
INVESTIR DANS UN  
DOMAINE VITICOLE

RENCONTRE  
AVEC FRANÇOIS-  
LOUIS VUITTON

VOYAGE  
AYURVÉDIQUE  
AU SRI LANKA

+ NOTRE CAHIER IMMOBILIER

LES PLUS BELLES  
ANNONCES DE  
SUISSE ROMANDE

# PRESTIGE



INTERVIEW  
EXCLUSIVE

FRANCIS KÉRÉ

PRIX PRITZKER  
D'ARCHITECTURE 2022

PRESTIGE

N°03 | MAI 22 | CHF 8.50.-



PRESTIGE IMMOBILIER

N°03 MAI 22

*LE BRASSUS*

# AUDEMARS PIGUET INAUGURE L'HÔTEL DES HORLOGERS





DR

Le tout nouvel *Hôtel des Horlogers* ouvre officiellement ses portes le 2 juin au Brassus. Conçu par Bjarke Ingels Group et réalisé par le bureau suisse CCHE, il s'intègre parfaitement à cette Vallée de Joux, si bien préservée.

TEXTE [ ] Serge Guertchakoff

**S**itué juste à côté du site principal de la marque horlogère Audemars Piguet, le tout nouvel Hôtel des Horlogers se veut discret dans son intégration au site. Pour découvrir les subtils détails apportés à ce lieu magnifique, il faut y pénétrer. Prenez le hall de la réception (route de France 8), son plafond est habillé par d'imposants arbres blancs donnant l'impression que la forêt se reflète à la surface du lac de Joux. L'architecte d'intérieur Pierre Minassian (agence d'architectes AUM) a notamment dessiné l'impressionnant meuble design en châtaignier de la réception. Avant de partir à la découverte de cet hôtel, une boisson fraîche vous est offerte à la réception. Intitulée « Souvenir de Vaultion », elle se compose de mélisse citronnée, menthe, agastache, monarde, tilleul, basilic, camomille et coquelicot. Elle a été confectionnée à Vaultion (1130 m d'altitude) où la famille Grünenfelder ramasse les herbes de la Vallée pour les tisanes.

Pour construire et aménager les 8715 m<sup>2</sup> de surface habitable, les architectes danois du bureau Bjarke Ingels Group (BIG) ont pu compter sur l'expertise du groupe romand CCHE qui œuvre sur ce projet en tant qu'architecte local et direction des travaux. Rappelons qu'ils étaient déjà associés pour la construction du Musée Atelier Audemars Piguet, inauguré durant l'été 2020 et lauréat de nombreux prix. L'agence AUM a été en charge des espaces intérieurs. Le concept développé par cette

dernière plonge le visiteur au cœur de l'environnement naturel de la vallée de Joux. Les aménagements font la part belle aux matériaux locaux tels que le bois et la pierre.

#### CUISINE SIMPLE ET RAFFINÉE

Avant d'aller découvrir les chambres, commençons notre visite par le restaurant principal, le Gogant (un mot du patois comblin désignant un sapin blanc, souvent isolé et dont la large base sert d'abri aux animaux). Sa carte a été signée par le chef français aux trois étoiles Michelin, Emmanuel Renaut (Flocons de sel à Megève). Une excellente surprise. Ouvert 365 jours par année, il propose une carte raffinée composée de plats généreux à des prix accessibles servis toute la semaine. Quant aux luminaires, ils sont inspirés de certaines fleurs locales. Juste derrière le Gogant, un espace intimiste abrite la Table des Horlogers qui propose une cuisine gastronomique servie autour d'une seule table pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes.

L'ambiance des chambres se veut chaleureuse et raffinée, alliant revêtements en épice local, larges baies vitrées et béton lisse pour une touche plus contemporaine. Chaque chambre est dotée d'un coffret personnalisé où sont réunis des goodies pour les hôtes attendus. Dans le cadre d'un travail effectué par des étudiants de l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), six grands profils ont été déterminés. Citons-en deux : « watch lovers »



DR

## QUELQUES DATES

### 1857

Inauguration de l'Écu de France, qui prendra le nom d'Hôtel de France, par la suite

### 1984

Ravagé par les flammes en 1982, l'Hôtel de France est entièrement reconstruit, il propose 27 chambres. Audemars Piguet prend une partie minoritaire du capital

### 2002

Après avoir fermé ses portes en 2000, une nouvelle structure est mise en place pour œuvrer à sa réouverture. Le groupe Audemars Piguet entre au capital. Il sera exploité du printemps 2005 au printemps 2012 par le pâtissier Philippe Guignard

### Été 2016

Du fait qu'il était trop énergivore, l'hôtel est fermé en vue de sa démolition/reconstruction

### 4 juin 2018

Pose de la première pierre en présence des autorités

### 1er avril 2022

Ouverture du tout nouveau Hôtel des Horlogers, doté de 50 chambres dans la catégorie 4 étoiles supérieur.



DR



DR

et « food lovers ». Les premiers recevront notamment un petit coussin destiné à y déposer sa montre, tandis que les seconds auront droit à du sel de sapin et à une tisane Grünenfelder. Le contenu de chaque minibar sera aussi personnalisé. « Nous avons la volonté de révolutionner la façon de faire de l'hôtellerie, histoire de s'inspirer de l'état d'esprit des horlogers », comme nous le résume très justement le directeur général André Cheminade (précédemment à la tête du cinq-étoiles Le Richemond). A cette fin, un système a été développé afin de soulever facilement le lit pour permettre aux femmes de ménage de refaire le lit sans s'abîmer la santé.

## EN OSMOSE AVEC SON ENVIRONNEMENT

Le maître d'ouvrage a voulu que l'hôtel intègre au mieux le principe d'écoresponsabilité, tout d'abord grâce au choix des matériaux, à une stricte protection du sol et à une faible énergie grise. Ces choix ont permis à l'Hôtel d'obtenir la certification Minergie-ECO d'efficacité énergétique et de construction écoresponsable.

Le chauffage et l'eau chaude sont alimentés par le réseau à distance Le Brassus Bois SA, offrant une solution 100% locale et renouvelable, alors que 126 panneaux photovoltaïques assurent une partie de l'apport en énergie nécessaire à l'établissement. Un système de mise en bouteille de l'eau du Brassus permet aussi d'éviter le transport de milliers de bouteilles de verre par an et de réduire drastiquement son empreinte carbone tandis que les déchets organiques seront transformés en biomasse grâce au système Meiko Green Waste Solutions avant d'être valorisés en électricité et en chaleur.

A côté de cela, l'Hôtel a décidé de bannir complètement le plastique. Tous les cosmétiques en chambre sont traçables et conditionnés dans des distributeurs en plastique 100% recyclé qui garantissent 67 fois moins de gaspillage. Relevons encore que les chaussons sont 100% biodégradables. Au Spa, les produits utilisés sont ceux de la marque suisse Alpeor, composés de plantes et fleurs poussant directement dans la vallée. Que demander de plus!