

B

News

Hiver 2024





NEWS DE L'HIVER 2024

EDITORIAL

Chers hôtes du Belvedere,

Lorsque vous recevrez ces news, l'hôtel Belvedere est à nouveau entièrement ouvert. Pendant les travaux de rénovation à l'automne 2023, seule la moitié des chambres était disponible. Vous saurez pourquoi en lisant l'article sur la page 5. Une étape bien plus importante pour la famille Hauser et pour l'hôtel a été franchie le 13 novembre 2023 avec sa transmission à la quatrième génération. Nous y reviendrons plus en détail. Quelques changements importants sont aussi intervenus au sein de nos équipes.

La famille et toute l'équipe ont la fierté d'avoir décroché une étoile au guide Michelin et 15 points au Gault&Millau pour son restaurant gastronomique «1910 · Gourmet by Hausers».

L'année 2023 a été excellente pour Grindelwald. Même l'année record 2019 qui avait battu tous les records antérieurs avant le coronavirus a été largement surpassée. D'autres localités en Suisse ont aussi eu de bons résultats mais aucune n'a atteint le niveau d'occupation des lits de Grindelwald, pas même Zermatt. Nous sommes plus que satisfaits au Belvedere et remercions de tout cœur les hôtes qui nous ont honorés de leur visite cette année. Nous remercions aussi nos collaboratrices et collaborateurs pour leur dévouement extraordinaire. Sans eux l'établissement n'aurait pas pu fonctionner et donner autant de satisfaction à la grande majorité de nos hôtes.

Grindelwald est en pleine transformation et les nouvelles télécabines de l'Eiger Express et du Männlichen ont assurément contribué à la popularité du lieu. La rénovation de la télécabine du First est prévue prochainement.

L'hôtel Regina, acquis aux enchères par la société suisse Fortimo AG, sera bientôt rénové. Environ 280 nouvelles chambres y seront aménagées, certaines dans la catégorie 5 étoiles et d'autres dans la catégorie 4 étoiles. Si tout se passe bien, le nouvel hôtel ouvrira en 2028. Comme nous l'indiquions déjà, nous continuons aussi à beaucoup investir au Belvedere. Nous nous ferons un plaisir de vous en informer sous l'intitulé «Travaux de rénovation à l'automne 2023 et en 2024».

L'hiver dernier a démontré qu'il était possible de maintenir les pistes dans un excellent état malgré le peu de neige grâce à de la neige artificielle. Nous espérons que l'hiver prochain sera de nouveau riche en neige et en soleil. Ne manquez pas de consulter régulièrement notre site Internet où figurent toujours nos offres spéciales mais aussi pour notre webcam qui vous permet de voir comment est notre vallée.

Nous nous réjouissons de bientôt pouvoir vous retrouver au Belvedere et vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année ainsi qu'une excellente nouvelle année 2024.

Urs-B. Hauser, la famille
et toute l'équipe du Belvedere

L'histoire de la famille Hauser et de l'hôtel Belvedere continue

Transmission de l'hôtel à la 4e génération

Carole et Philip Hauser prennent les commandes du Belvedere

La construction de l'hôtel a débuté en 1904 et l'établissement a ouvert ses portes en juin 1907. Johann et Rosa Hauser-Marti se sont lancés dans cette grande aventure que Fritz et Elsi Hauser-Inäbnit ont poursuivie à partir de 1956. Urs-Beat et Sylvia Hauser-Gertsch ont repris le flambeau en 1986 et le transmettent maintenant à leurs enfants Carole et Philip Hauser en novembre 2023. Susanne Hauser, sœur d'Urs restera à leurs côtés pour les épauler.

Bâtir un hôtel tel que le Belvedere, comme l'a fait un pauvre fils de paysans au début du 20e siècle tiendrait presque du miracle de nos jours. La réussite a pourtant immédiatement été au rendez-vous. La taille de l'hôtel a doublé dès les années 1909/1910 et, sans la première guerre mondiale en 1914, elle aurait encore doublé rapidement. C'est à partir de là que les choses se sont compliquées.

La première guerre mondiale, puis les années de crise et la deuxième guerre mondiale ont plus ou moins réduit l'hôtel à l'état de ruine en trente ans, faute de clients et d'investissements. Une expertise réalisée par des services officiels en 1946 avait estimé son sauvetage impossible mais Johann Hauser, puis la deuxième génération, ont refusé de baisser les bras. Grâce à l'aide de plusieurs membres de la famille qui ont travaillé en se contentant pratiquement du gîte et du couvert, l'hôtel s'est relevé.

Lorsque Urs et Sylvia Hauser-Gertsch, représentant la troisième génération, ont repris l'affaire en 1986, de nombreuses chambres n'étaient pas encore équipées d'une douche ou d'un bain mais juste d'une petite salle d'eau avec toilettes. A quelques exceptions près, les chambres étaient aussi minuscules. La piscine construite en 1969 a en revanche séduit les clients et contribué ainsi au succès de l'hôtel. C'est en prenant quelques risques et en investissant près de vingt millions que la troisième génération a porté l'hôtel à son niveau actuel.

Sylvia et Urs Hauser sont très heureux de voir leurs enfants Carole et Philip, la quatrième génération, reprendre le flambeau à la tête de l'hôtel. Leurs meilleurs vœux de réussite les accompagnent.



Ils ont l'une et l'autre suivi d'excellentes formations: études et bachelor à l'université de St-Gall (HSG), master à l'école hôtelière de Lausanne (EHL) et quatre ans d'expérience professionnelle à Londres pour Carole, bachelor et master à l'université de St-Gall (HSG), expérience dans des hôtels prestigieux en Norvège et en Suisse puis collaboration au Belvedere depuis cinq ans pour Philip. Susanne qui appartient à la troisième génération et travaille depuis de nombreuses années à la direction de l'hôtel continuera d'œuvrer au sein de l'établissement.

Sylvia et Urs se retireront de l'activité opérationnelle dès fin novembre et viendront encore prêter main-forte sur demande. Ce n'est pas pour autant que nos hôtes ne les croiseront plus au Belvedere.

L'équipe du restaurant gastronomique «1910 · Gourmet by Hausers» récompensée

Une étoile au Guide MICHELIN et 15 points Gault&Millau

La brigade de cuisine sous la direction de Dávid Rózsa et le service d'Erica Abrantes

Dávid Rózsa, le nouveau chef, et son équipe ont réussi à décrocher 15 points Gault&Millau et, mieux encore, une étoile au guide Michelin. La famille Hauser en félicite toutes les parties prenantes, aussi bien la brigade de cuisine que l'équipe de service.

La brigade de cuisine a changé à la fin de l'automne dernier parce que Jonas Messer s'est mis à son compte et que Thomas Wenger a eu des soucis de santé. Les quatorze points obtenus au Gault&Millau ont ainsi été perdus. Très vite, le Belvedere a engagé deux nouveaux cuisiniers de grand talent, Dávid Rózsa et José Eduardo Cunha. Nous en avons fait part au guide gastronomique et sommes particulièrement heureux des 15 points Gault&Millau obtenus par cette nouvelle équipe cette année, soit même un point de plus qu'avant. Cinq établissements de la station, dont le Belvedere, sont désormais notés au Gault&Millau.

L'obtention d'une étoile au Michelin représente bien davantage encore. C'est en effet la première fois



qu'une étoile est décernée à un restaurant à Grindelwald. La fierté des responsables est plus que légitime.

De nouveau ouvert à partir du 5 janvier 2024

Le «1910 · Gourmet by Hausers» ouvrira le 5 janvier pour la saison d'hiver et accueillera les clients du restaurant quatre jours par semaine, à savoir du mercredi au samedi dès 18h30. Un menu végétarien et un menu à la viande / au poisson sont proposés au choix. Ces menus seront renouvelés à la mi-février afin que nos hôtes puissent plusieurs fois profiter des plaisirs gastronomiques durant la saison d'hiver. Tout un éventail de vins, de bières et de boissons non alcoolisées est proposé pour accompagner ces plats créatifs. Comme il n'y a que six tables au Gourmet, il est judicieux de réserver au plus tôt.

www.gourmet-1910.ch



Il y a toujours beaucoup à faire au Belvedere

Travaux de rénovation à l'automne 2023 et en 2024

Un hôtel de 116 ans demande beaucoup de soins

En novembre 2022, nous avons été contraints de fermer l'hôtel pendant un mois entier du jour au lendemain parce qu'une conduite avait éclaté au-dessus de la «Stuba», le hall de l'hôtel. Après un examen approfondi avec un ingénieur, nous avons décidé de remplacer si possible toutes les conduites, pas seulement à cet endroit-là mais dans tout le bâtiment. Beaucoup d'autres travaux sont encore prévus parallèlement à ce projet ambitieux jusqu'à Noël 2023 puis en 2024.

Il s'est avéré que de nombreuses conduites anciennes se cachaient encore dans les murs et les plafonds des neuf étages de l'hôtel malgré les nombreux travaux de transformation. Pour éviter les mauvaises surprises comme celle de novembre 2022, elles sont remplacées au fur et à mesure. Il faut toutefois ouvrir tous les murs dans les couloirs de l'hôtel pour cela et sans doute aussi beaucoup de plafonds. Avant de commencer les travaux, personne ne savait à quoi s'attendre. Remplacer toutes les conduites en même temps prendrait plusieurs mois, peut-être même la moitié d'une année. Or il est impossible de fermer l'hôtel aussi longtemps, notamment pour ne pas perdre notre personnel.

C'est la raison pour laquelle nous avons d'abord remplacé toutes les conduites dans l'aile Ouest de l'hôtel de tout en haut jusqu'au niveau du restaurant à l'automne 2023. L'hôtel a fermé deux semaines début octobre pour localiser les conduites concernées et les déconnecter du réseau de canalisations de l'hôtel. L'aile Est de l'hôtel a été rouverte à la mi-octobre mais l'aile Ouest restera fermée jusqu'à Noël.

En plus du remplacement de toutes ces conduites, quatorze chambres et six salles de bains seront rénovées avec un nouveau design. Les fenêtres de ces 14 chambres seront aussi remplacées par du triple vitrage en 2024. De nouvelles chambres et salles de bains seront rénovées au printemps et automne 2024.



Retour d'un orchestre cette année

St-Sylvestre sur le thème du «Country Style»

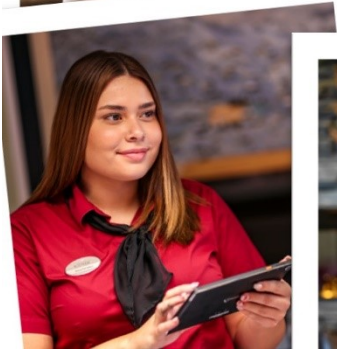
Finissez l'année en beauté avec la famille Hauser

La dernière St-Sylvestre était placée sous le thème de la «Disco». Cette année, ce sera le «Country Style»! Comme les années précédentes, l'organisation de la soirée sera confiée aux apprenti-e-s en collaboration avec Marianne Stoldt.

La soirée débutera par un apéritif servi dans la «Stuba» reconvertie en saloon pour la circonstance. Les hôtes seront ensuite invités à passer à table. Selon la tradition, les hôtes seront servis tous en même temps, d'où la nécessité de rejoindre le restaurant à l'heure. Dávid Rózsa, notre chef cuisinier, a de nouveau concocté un savoureux menu à six plats que notre chef de service Felix Baumgartl et son équipe auront le plaisir de vous servir.

Le groupe «Wolf-Music» assurera une authentique ambiance musicale country et de nombreuses activités amusantes vous seront proposées. La famille Hauser se réjouit de trinquer à l'année 2024 avec les personnes présentes.

www.belvedere-grindelwald.ch/fr/sylvestre



Divers changements au sein des équipes

Nouvelles nominations à d'importants postes cadres

Changements à tous les niveaux

D'importants postes ont été renouvelés, soit par la promotion de collaborateurs, soit à cause du départ en retraite ou de l'absence pour maladie des anciens cadres. La famille Hauser se réjouit de poursuivre le plus longtemps possible une collaboration fructueuse.

Les collaborateurs suivants occupent désormais les fonctions de chef et d'adjoints.

Cuisine

Dávid Rózsa, maintenant chef exécutif. Il était déjà second. D'origine hongroise, il amène une large expérience, acquise dans des restaurants distingués au Gault et Millau et étoilés au Michelin. Il aime s'entraîner en salle de sport pour contrebalancer le travail.

José Eduardo Cunha, nouveau chef de partie. Originaire du Portugal, il amène lui aussi de l'expérience acquise dans des restaurants étoilés. José aime le ski.

Restaurants

Felix Baumgartl, Chef de Service. Originaire d'Allemagne et diplômé en gestion hôtelière, il était l'adjoint de Sonya avant son départ à la retraite et lui a désormais succédé. Il s'est découvert une passion pour le golf, aime le ski, la nature et la montagne et passionné de gastronomie depuis 10 ans.

Alina Sebastian, nouvelle Chef de Service adjointe. Alina est d'origine espagnole. Tous les hôtes qui ont déjà séjourné au Belvedere la connaissent sans doute. Elle travaille déjà à l'hôtel depuis de nombreuses années, d'abord au bar puis au restaurant dont elle avait été promue responsable grâce à son excellent travail. Devenue maman, elle avait choisi de travailler à temps partiel il y a quelques années afin de consacrer du temps à ses deux filles. Elle est maintenant de retour aux côtés de Felix.

Erica Abrantes, nouvelle responsable de l'équipe du «Gourmet». De parents portugais, Erica a grandi en Suisse et a suivi avec succès sa formation de spécialiste en hôtellerie CFC au Belvedere. Elle s'est prise de passion pour le «1910 · Gourmet by Hausers» dont elle prend la responsabilité à partir de cet hiver.

Réception/administration

Christine Mayer, responsable réservations et Front Office. Elle est Suisse, vit avec sa famille à Wilderswil et est fidèle à l'hôtel depuis plusieurs années. De temps en temps, sa fille Anja vient l'épauler à la réception. Christine aime les voyages, la nature et le bon vin.

Roxanne Otti, nouvelle responsable du front-office. Roxanne a été formée au métier de spécialiste en communication hôtelière au Belvedere et a réussi son examen avec brio comme deuxième de sa promotion. Elle est originaire d'Oberwil bei Büren, dans le canton de Berne, aime la nature et tout particulièrement les sports d'hiver.

Katja Hostettler, nouvelle responsable de l'équipe réservations et MICE. Katja est venue au Belvedere comme stagiaire avant d'aller travailler en Allemagne. Toute l'équipe se réjouit de son retour. Katja est maman de deux enfants.

Nous profitons aussi de l'occasion de vous présenter nos nouveaux apprentis:

Yanna Reese Torres, qui suit une formation de spécialiste en communication hôtelière CFC. Elle vit à Steffisburg, près de Thoune, mais elle est originaire des Philippines. Le chant, le patinage et le karaté sont ses grandes passions. En saison d'hiver, elle prête main-forte au service.

Vanessa Puccio, qui suit une formation de spécialiste en hôtellerie CFC. Elle vient de Wileroltingen, situé sur le Plateau central entre Berne et Bienne. Elle aime consacrer son temps libre au dessin et à son chien. En saison d'hiver, elle prête main-forte au service de chambre.

Engagement au service de la protection du climat

Partenariat avec myclimate

Près d'un tiers de la clientèle joue déjà le jeu

La protection du climat est une priorité pour l'hôtel Belvedere. Le partenariat avec myclimate, organisation majeure d'utilité publique dans le domaine de la protection du climat, s'inscrit dans cette démarche. L'admirable engagement de nos hôtes et les résultats obtenus l'année écoulée en témoignent.

34% des clients de l'hôtel ont déjà participé à la compensation carbone de l'hôtel en donnant en tout 21'208 CHF. 10'604 CHF du total des dons ont été investis dans un projet de myclimate en faveur de la fourniture d'eau potable propre en Ouganda. Le projet impacte directement la vie des communes ougandaises en leur donnant accès à une eau potable propre. L'opération a permis d'économiser ou de compenser le chiffre imposant de 371 tonnes d'émissions de CO2 en évitant à la population locale d'avoir à recourir au bois de chauffage ou au charbon de bois pour stériliser l'eau.



Les 10'604 CHF restants ont été consacrés, avec la contribution de l'hôtel d'un montant de 21'208 CHF également, à des projets climatiques internes dans l'hôtel. Le Belvedere a ainsi pris des mesures d'économie d'énergie en installant de nouvelles fenêtres à triple vitrage dans le Chalet Belvedere et le bâtiment principal. En plus de contribuer à l'efficacité énergétique de l'hôtel, ces mesures augmentent aussi le confort et le bien-être des hôtes.

L'équipe du Belvedere est résolue à poursuivre son engagement au service de la protection du climat. Elle compte toujours sur le soutien des hôtes et croit fermement que tout le monde peut contribuer à la protection de l'environnement. Ses décisions éclairées et son engagement sont inestimables pour préserver la beauté des Alpes Suisses pour les générations futures.

Manifestations de l'hiver 2024

Voici une sélection des manifestations de l'hiver à Grindelwald et dans la région:

JANVIER

94e course internationale du Lauberhorn du 12 au 14 janvier

Martinsloch le 15 janvier, le soleil brille sur l'église à travers du Martinsloch sur l'Eiger

Bull Trophy: le 36e championnat international de curling de Grindelwald du 18 au 21 janvier

World Snow Festival: l'édition du 40e anniversaire du 15 au 20 janvier 2024

FÉVRIER

Audi Snowboard Series et Swiss Freeski Tour du 2 au 4 février au First

Jeux d'hiver Bussalp pour jeunes et moins jeunes le 3 février à la Bussalp

Championnat du monde de Velogemel le dimanche, 4 février à la Bussalp

MARS

King of the First Hill La descente populaire le 16 mars 2024 dans le domaine skiable du First

25e SnowpenAir les 23 et 24 mars 2024 au Männlichen

La chasse au trésor hivernale de Lily le samedi, 30 mars au First. Fa fête de la fin de la saison d'hiver





Les clients fidèles sont précieux

Offres spéciales pour les habitués

Séjourner souvent au Belvedere, c'est payant

Il y a eu beaucoup de changements ces quarante dernières années, même les prix sont fixés autrement. Aujourd'hui, les prix des hôtels sont devenus aussi volatils que ceux des compagnies aériennes. C'est la demande qui détermine le prix, bien plus que la taille et la situation des chambres. Il est de plus en plus compliqué de fixer des prix, même pour nos habitués. Il a donc fallu s'adapter.

Plusieurs réunions prolongées avec la direction et des cadres ont été consacrées à la question de savoir comment faire profiter les habitués d'avantages à l'avenir. Ces réflexions ont abouti la création du «Club Family Member». Toute personne ayant séjourné cinq fois et plus au Belvedere y est admise comme membre. Ce club offre divers avantages:

- ✓ 20% de réduction pour les inscriptions anticipées jusqu'à 180 jours avant l'arrivée
- ✓ Ensuite 10 % de réduction jusqu'à trois jours avant l'arrivée, toujours sans arrhes et annulable normalement conformément aux CGV
- ✓ Bon «bonus» d'une valeur de 1'000 CHF dès un total facturé de 10'000 CHF sur cinq ans
- ✓ Location gratuite de vélos électrique et de luges
- ✓ Semaine exclusive Family Club chaque année
- ✓ Interlocuteur personnel

Découvrez tous vos avantages:

belvedere-grindelwald.ch/fr/family-member-club



La pandémie est finie et des projets sont de nouveau possibles

Juste après Pâques

La famille Hauser compte sur une belle affluence

Après plusieurs années d'interruption, nous organiserons du 1er au 7 avril 2024 de nouveau une semaine des habitués qui s'appellera désormais «Semaine Family Club». La famille Hauser et toute l'équipe se réjouissent d'y retrouver beaucoup de visages connus.

La semaine Family Club de l'année 2024 aura lieu à la fin de l'hiver, juste après Pâques. En 2024, les fêtes de Pâques auront déjà lieu fin mars, ce qui est très tôt. Voici ce que nous proposons aux participant-e-s de cette semaine :

- ♥ Artisanat traditionnel: Fabrication de Velogemel ou de cors des Alpes (selon le nombre de participants)
- ♥ Plongée dans les 117 ans d'histoire du Belvedere
- ♥ «1910 · Gourmet by Hausers» en exclusivité (nouvellement récompensé par une étoile dans le Guide MICHELIN 2023 et 15 points Gault&Millau)
- ♥ Derrière les coulisses: Un aperçu du monde de sauvetage alpin à la garde aérienne de sauvetage Rega
- ♥ Dîner suisse avec Annlo Reber et Sonya Martinelli de l'autre côté de la vallée

Voici le programme complet et l'inscription:

belvedere-grindelwald.ch/fr/semaine-family-club


HOTEL SINCE 1907
BELVEDERE
GRINDELWALD SWITZERLAND

Hotel Belvedere Grindelwald
Famille Hauser et son équipe
Dorfstrasse 53, CH- 3818 Grindelwald
Tel +41 33 888 99 99
Email: hotel@belvedere-grindelwald.ch

