



**«Jadis,
nous partions
à la chasse aux
clients à la gare»**

Hôtel Alpenblick, Wilderswil



Richard et Yvonne Stöckli avec leur fille Riccarda et leur fils Timothy.

Courses de ski, envolées culinaires et un évanouissement fatidique; si les murs âgés de plus de quatre cents ans de l'Hôtel Alpenblick pouvaient parler, ils en auraient, des choses à nous raconter! Visite auprès de Richard et Yvonne Stöckli à Wilderswil.

Lorsque le skieur Urs Räber de Wilderswil a remporté la coupe du monde de descente au cours de la saison de ski 1983-1984, tous les ménages de son village natal n'avaient pas forcément de poste de télévision. Les gens s'étaient ainsi rassemblés en grand nombre à l'Hôtel Alpenblick pour suivre la retransmission et soutenir le sportif du lieu. Ce jour-là, les heureux présents devant l'appareil de télévision ont décidé d'appeler «Urs Räber Stübli» la petite salle située au premier étage de l'hôtel historique. Elle n'a pas changé de nom depuis.

Des souvenirs du temps passé se trouvent littéralement dans tous les recoins de cet ancien bâtiment typique de l'Oberland bernois, construit il y a environ quatre cents ans en plein centre de Wilderswil. Des trésors des temps anciens, sous forme d'antiques moulins à café, de tableaux multicolores ou de parois «vivantes» en

bois donnent même à cet hôtel un petit air de musée. Cela convient assez bien à Wilderswil car lorsqu'on se promène dans cette commune de 2700 habitants, très riche en maisons au style de construction traditionnel et située à l'entrée des vallées de la Lütschinen, on a comme l'impression que le temps s'y est arrêté. Le très nostalgique chemin de fer à crémaillère datant du XIX^e siècle qui attend à la gare en est un bon exemple. En cinquante minutes, il transporte les touristes du monde entier jusqu'à la Schynige Platte, à une altitude de 1967 mètres. Il faut savoir qu'il y a énormément de choses à découvrir à Wilderswil – même si de nombreux voyageurs ont tendance à négliger ce village en se rendant dans des stations touristiques plus grandes et plus connues. Citons, en guise d'exemple, les envolés culinaires dont il est possible de profiter dans le Gourmetstübli de l'Hôtel Alpenblick.

Swissness non seulement sur le plat mais également sur la carte des vins

16 points Gault-Millau, 3 toques et 1 étoile Michelin: les mets que l'artiste cuisinier Richard Stöckli prépare dans sa cuisine pour gourmets sont véritablement excellents et réputés bien au-delà de l'Oberland bernois. La recette de son succès? Une véritable passion pour sa profession. Et une focalisation sur l'origine locale et régionale de ses ingrédients. Beaucoup d'aliments qui sont servis sur les assiettes viennent de la région – voire du jardin ou des vaches de l'hôtel. Cet été, les perches du lac de Brienz seront servies avec des «swiss shrimps» et du cresson. Le carré de veau du Simmental avec ses champignons d'été, ses patates et ses salsifis en croûte met immédiatement l'eau à la bouche.

L'exigence «swissness» se reflète également dans le très complet livre des vins. Cet ouvrage pèse pas moins de cinq kilos et demi et de nombreuses entrées sont dédiées à des vins suisses. «C'est là mon fitness quotidien», rigole Yvonne Stöckli. En effet, elle se saisit souvent du livre car la cave à vins est clairement son refuge. «Beaucoup de gens ne savent même pas combien d'excellents vins sont produits en Suisse. C'est pourquoi je le leur fais volontiers découvrir», explique la sommelière qui a été nommée en 2015 par le guide des restaurants Gault-Millau comme la meilleure de sa profession en Suisse.

Une cuisine pour gourmets très demandée pendant le semi-confinement

C'est au plus fort de la pandémie – alors que les établissements gastronomiques étaient fermés à l'exception des hôtels – que la cuisine pour gourmets de l'Hôtel Alpenblick s'est transformée en précieux soutien publicitaire. Les gens réservaient ainsi des nuitées pour pouvoir enfin à nouveau manger au restaurant. «Durant cette période, nous avons fait l'expérience d'une très grande estime», raconte Yvonne Stöckli. «Les gens nous ont souvent fait savoir par la suite à quel point ils avaient apprécié leur séjour chez nous» et ils ont également été nombreux à revenir à plusieurs reprises. De nombreux nouveaux clients ont également découvert l'établissement de Wilderswil, son charme un peu désuet et l'emplacement idéal de ce pittoresque village. «D'ici, on est très rapidement au bord de l'eau ou dans les montagnes», expliquent les hôteliers. Seules quelques minutes de train séparent Wilderswil d'Interlaken – souvent le premier choix de nombreux touristes arabes et asiatiques. Pour se rendre dans la vallée de Lauterbrunnen, avec ses impressionnantes cascades, ou jusqu'à Grindelwald avec ses chemins de fer de montagne ultramodernes, il ne faut que quinze, respectivement quarante minutes, sans devoir changer de train. «Très souvent, nos clients ont également mentionné à quel point Wilderswil était un lieu de départ idéal pour les tours à vélo», ajoute Yvonne Stöckli.

Un été avec quelques difficultés initiales

Lorsque nous parlons de la gestion de l'hôtel au cours de l'actuelle saison d'été, Richard et Yvonne Stöckli ne nous cachent pas leurs préoccupations. «En cette période, nous devrions afficher complet», nous explique l'hôtesse avec un soupir. Comme les Anglais constituent le plus grand segment de la clientèle, il n'y a plus grand-chose qui soit comme cela devrait être le cas. En Grande-Bretagne, les autorités ont régulièrement repoussé à plus tard les assouplissements des mesures de protection annoncés et les libertés de déplacement promises. «Nous avons des habitués qui n'ont pas perdu espoir et reportent régulièrement leur séjour chez nous, pour certains déjà depuis une année», poursuit Yvonne Stöckli. À cela vient s'ajouter le fait que les réservations de clients suisses, toujours plus spontanées, se font dé-



Que ce soit à la réception...



... ou dans la salle paysanne Superior: le bois domine partout dans ce bâtiment de plus de 400 ans d'âge.

sirer. «La météo catastrophique du mois de juillet et la possibilité de faire à nouveau des vacances sur les rives de la Méditerranée ne font rien pour améliorer notre situation.»

De page d'hôtel à cuisinier de pointe

Les histoires que racontent Richard Stöckli sont plus joyeuses lorsqu'il se souvient de ses débuts à l'Hôtel Alpenblick. À l'âge de 10 ans déjà, il était clair pour lui que son activité professionnelle se déroulerait ici même. La maman Stöckli était originaire du canton d'Argovie et voulait offrir à son fils une enfance à la campagne. C'est ainsi qu'elle a fait l'acquisition de cet hôtel qui était, à l'époque, un établissement relativement important. «Enfant déjà, j'ai énormément aidé au sein de l'établissement», raconte

ce cuisinier moult fois distingué. «J'ai par exemple accueilli les clients, porté les valises.» Ou encore – n'oublions pas que nous parlons d'une époque à laquelle les réservations sur Internet n'existaient pas – «je guettais des voyageurs sur la route du village qui cherchaient manifestement encore un abri pour la nuit. Je toquais alors à la vitre de leur voiture pour les mener vers notre hôtel», rigole-t-il de cette ancienne manière de recruter de la clientèle. «C'est ainsi que nous procédions à l'époque, nous partions carrément à la chasse aux clients.» Aujourd'hui, dit Richard Stöckli, il préfère travailler en coulisse. La grande scène est occupée par son épouse. «Tu fais cela tellement mieux que moi», dit-il à son épouse. «Oui, mais sais-tu à quel point je serais perdue en cuisine?» lui répond-elle sans hésitation.



Depuis Wilderswil, on se retrouve rapidement au bord de l'eau et dans les montagnes. Entre deux excursions, le jardin de l'«Alpenblick» invite les clients à se détendre.

Un cours de cuisine déterminant

L'endroit où nous nous trouvons pour mener cet entretien est également l'endroit où le couple Stöckli s'est connu il y a plus de trente ans. En effet, c'est un cours de cuisine qui a amené cette Glaronaise d'origine avec plusieurs amies dans l'Oberland bernois et plus concrètement à l'Hôtel Alpenblick. «Je me rappelle que j'étais loin d'être enthousiaste», se souvient-elle. Au début de sa vingtaine, elle était la plus jeune du groupe et aurait préféré passer une soirée en discothèque. «Je voulais sortir en boîte à Interlaken plutôt que de me rendre dans un vieil hôtel pour écouter un vieux cuisinier bedonnant», nous raconte-t-elle cette soirée de la fin des années 1980 en souriant. Mais voilà: le cuisinier n'était ni vieux, ni bedonnant. C'est pourquoi l'ancienne stewardess de Swissair a

également participé à la suite du cours de cuisine dans la cuisine de l'hôtel plutôt qu'en discothèque. Lors d'une perte de connaissance après un vol de nuit particulièrement épuisant qui avait nécessité une surveillance attentive, l'histoire d'amour entre Richard et Yvonne Stöckli a pris son envol. «Une année plus tard, nous étions mariés», résume-t-elle en éclatant de rire.

● Anita Suter

WIRmarket.ch > Alpenblick Wilderswil
Taux d'acceptation WIR: 50% sur les nuitées (jusqu'à 100% en fonction de la saison)



La cuisine pour gourmets de Richard Stöckli répond à toutes les attentes.

Photos: màd