

RENCONTRE
AVEC CHRISTIAN
GALLIMARD

LE BRISEUR
DE VERRE
SIMON BERGER

L'EXPÉRIENCE
D'UN SAFARI
EN TANZANIE

+ NOTRE CAHIER IMMOBILIER

LES PLUS BELLES
ANNONCES DE
SUISSE ROMANDE

PRESTIGE



DE L'AUDACE
ET DU STYLE

L'ENGADINE

UNE PÉPITE À DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR

TEXTE [///] Serge Guertchakoff

Que ce soit pour ces petits villages pittoresques où l'on peut admirer des habitations avec leurs façades décorées remontant parfois jusqu'au XVII^e siècle, pour la beauté préservée de la flore et de la faune ou encore pour sa gastronomie et son sens de l'accueil, *la vallée la plus orientale* de Suisse vaut résolument le détour.

On peut découvrir l'Engadine de multiples manières. Nous avons opté pour des séjours dans des quatre étoiles de qualité, tous deux affiliés à la chaîne Relais & Châteaux. Notre périple de quatre jours débute en Basse-Engadine au Schlosshotel Chastè dans le petit village de Tarasp. Chastè qui signifie château, comme celui qui se trouve sur la colline en face. Le château en question ne manque pas de cachet. Bien qu'il appartienne à un privé, des visites guidées sont organisées, mais uniquement en allemand ou en anglais. Racheté début 2016 par le sculpteur et peintre engadinois Not Vital pour 7,9 millions de francs, c'est devenu un véritable lieu de culture. Disposant d'ateliers à Pékin, Rio et Sent en Engadine, il y expose quelques-unes de ses œuvres, ainsi que d'autres artistes. L'origine du château remonte aux environs de 1040. Longtemps en mains des seigneurs du Tyrol, Tarasp est devenu un comté autrichien après avoir appartenu une première fois à la famille von Planta. Ce qui fut la dernière enclave autrichienne en Suisse repassa en mains suisses sous Napoléon 1^{er}. L'homme qui va sauver ce lieu et y englober une partie de sa fortune n'est autre que l'industriel allemand Karl August Lingner, l'inventeur du bain de bouche Odol. De 1907 à 1916, il le fera entièrement restaurer sans pouvoir assister à son inauguration puisqu'il décède 10 jours avant... www.schloss-tarasp.ch, www.notvital.com

LES BIENFAITS DE L'AROLE

Parlons de l'hôtel idéalement situé. Il appartient à la famille Pazeller et a ouvert ses portes en 1910. Ces derniers ont construit et amélioré chaque année cette bâtisse typique qui ne comporte que 18 chambres de belles tailles. Les parois intérieures de l'hôtel sont couvertes d'arole, un



L'imposant château de Tarasp se situe en face du petit village où se niche le Schlosshotel de la famille Pazeller.





Situé à la sortie de Pontresina, l'hôtel Walther est un 4 étoiles détenu et exploité par la famille du même nom.

DR

bois dont le parfum ferait baisser le rythme cardiaque d'environ 3500 battements par jour! Cela étant, vu le calme exceptionnel qui règne dans ce petit village, on peut y dormir la fenêtre ouverte et n'y entendre que le bruit de la fontaine en bois et le chant des oiseaux.

Il y eu d'abord Anton, l'arrière-grand-père de Gian-Andrea qui nous a accueilli. C'est en 1910 qu'il quitte Florence où il exploitait une grande épicerie pour reprendre la ferme familiale et y créer un restaurant, une petite épicerie et quelques petites chambres. Il aura la bonne idée de loger gratuitement les artisans venus rénover le château et en échange ces derniers ont sculpté les différentes pièces en bois de la première salle à manger. «J'ai eu la chance de fabriquer pendant toute ma vie cet hôtel. J'avais des idées et je demandais ensuite aux artisans de les concrétiser», nous confie Rudolf, le père de Gian-Andrea, lequel est encore actif dans l'entreprise familiale. C'est lui qui œuvre notamment à la confection des succulentes tartes aux noix qu'ils vendent jusqu'à Zurich, mais aussi des soupes des Grisons qui s'exportent un peu partout. Vous l'aurez compris, Rudolf c'est un sacré cuisinier. Ce n'est pas un hasard s'il fut l'un des chefs invités à venir cuisiner à Persepolis pour le Shah d'Iran à l'occasion des 2500 ans de la Perse. D'ailleurs, le menu du soir dégusté sur place est un régal (trois entrées puis deux plats principaux à choix). Autre bonne surprise: le buffet du petit-déjeuner où les confitures ont toutes été confectionnées par Rudolf Pazeller et où le thé est présenté dans de vraies théières en fonte (avec un sablier pour ne pas louper son infusion). www.schlosshoteltarasp.ch

PÂTISSERIES ET MUSIQUE EN FORÊT

Notre séjour se poursuit à quelques kilomètres de là, autour de Pontresina en Haute-Engadine. Une fois avoir pris nos quartiers à l'Hotel Walther, de style

Belle-Epoque, construit en 1904 et en mains de la famille Walther depuis 1948, nous nous dépêchons d'aller dans la forêt en face pour y écouter un concert en plein air. L'Office du tourisme organise chaque été (de la mi-juin jusqu'à fin septembre) des concerts gratuits de musique classique qui se tiennent soit en forêt, soit dans l'église Sta. Maria si la météo est mauvaise. La musique nous la retrouvons à l'hôtel où officie un pianiste-chanteur. Il est possible de déguster gratuitement différentes pâtisseries en l'écoutant jouer *My way* dans le grand lobby ou plus tard au bar. A noter que la décoration de toutes les parties communes a été refaite en 2017 par Virginia Maissen qui s'est chargée également du petit hôtel adjacent, le Steinbock. Outre une excursion au Muottas Muragl via un funiculaire centenaire qui offre un magnifique panorama sur toute la Haute-Engadine, citons aussi la possibilité d'aller visiter le val Roseg en traîneau à cheval durant la période hivernale. www.hotelwalther.ch



DR

DES PALMIERS AUX GLACIERS EN ENGADINE

TEXTE [[[Serge Guertchakoff

Voici un chiffre qui résume bien le Valposchiavo: 80% de ses surfaces agricoles sont biologiques. On produit l'équivalent de 20 litres d'huiles d'olive dans cette vallée où on parle l'italien.

Cette vallée s'étend sur 25 km, du col Bernina jusqu'à la frontière italienne. Dans la petite cité de Poschiavo, on peut admirer les maisons construites par les confiseurs qui ont fait fortune après avoir émigrés avant de revenir finir leurs jours ici, Via dei Palazzi. Face à ces petits palais orientés sud, des jardins exploités par une herboristerie bio : Raselli (www.bioraselli.ch). Il est conseillé de dormir dans l'ancien monastère des Augustiennes, transformé en annexe de l'hôtel de la Croix-Blanche. Notre périple se poursuit directement au bord du glacier de Morterasch. Pour

y accéder, rien de mieux que de prendre le train qui relie Pontresina à Poschiavo. On descend à la station de base de la Diavolezza où on visite le Centre de réalité virtuelle. Réalisé avec l'Université de Fribourg et avec le financement de la Banque Cantonale des Grisons, ce centre montre clairement les conséquences du réchauffement : avec 4 à 6° de plus, il n'y aura plus de glacier. Pour juger sur place, nous montons en télécabine à l'Auberge de montagne de la Diavolezza. On peut dormir sur place, même en chambre individuelle, avec à la clé, la possibilité de se détendre, après une randonnée près du glacier, dans un jacuzzi à 2973 mètres d'altitude. L'auberge vous aide aussi à organiser un barbecue au sommet. Pas évident à faire fonctionner avec le vent, mais l'expérience est très amusante. Le lendemain, retour en plaine où nous

La vue depuis l'Auberge de montagne de la Diavolezza, ce qu'il reste du glacier.

La Camera Obscura se situe dans cette tour en béton. Une expérience très particulière.



Romano Sulis



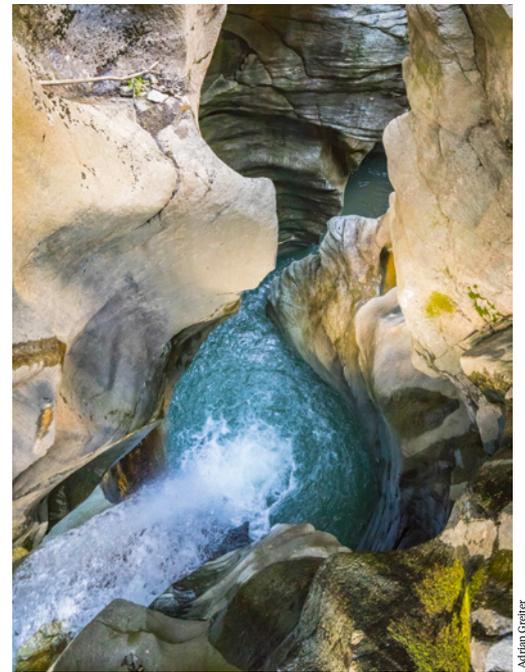
DR

Méconnu, *le Valposchiavo* intéressera les personnes concernées par le problème du recul des glaciers. Nous y avons rencontré le glaciologue Felix Keller qui œuvre à une solution.

rencontrons le glaciologue Felix Keller pour cheminer le long du sentier didactique qui débute près de la fromagerie d'alpage de Morteratsch. Plusieurs haltes indiquent où arrivait encore la langue de glace en 1850. Mais, un petit espoir existe, comme nous l'explique le scientifique. Il a œuvré à une possible solution partielle: Si les masses d'eau de fonte du glacier étaient collectées aussi haut que possible, recyclées sous forme de neige et donc retournées au glacier, la fonte des glaciers pourrait être retardée – le terme «recyclage de l'eau de fonte» a été inventé. Si l'on parvient à recouvrir 10% de la superficie du glacier avec de la neige toute l'année, on pourrait non seulement stopper le recul d'un glacier, voire permettre qu'il puisse à nouveau se développer progressivement. A suivre.

Le jardin des moulins glaciaires à Cavaglia.

L'agriculture du Valposchiavo se veut quasiment 100% bio.



Adrian Greiter



DK

Une vue du joli village de Poschiavo.



DK

VOICI QUELQUES SITES À VISITER

La Camera obscura inaugurée en octobre 2019 à l'Ospizio Bernina : www.camera-obscura.ch

Le jardin des moulins glaciaires de Cavaglia et ses nombreuses « marmites » www.ggc.swiss

Le Centre de réalité virtuelle du glacier Morteratsch : www.glacierexperience.com

Pour découvrir un peu mieux le Valposchiavo : www.valposchiavo.ch