

Hôtel de montagne Mettmen, Alpage de Mettmen / GL

Une oasis hôtelière au cœur de la plus ancienne réserve naturelle d'Europe

C'est sur les fondations d'une ancienne cantine, au cœur de la plus ancienne réserve naturelle d'Europe, que se trouve aujourd'hui l'hôtel de montagne de Mettmen. Il y a huit ans, Romano et Sara Frei-Elmer ont réalisé leur rêve sur l'alpage glaronnais de Mettmen. Ils ont créé 22 emplois, ainsi qu'un lieu de rencontre pour tous ceux qui aiment la montagne.

«Chaque fois que nous passions devant l'ancienne auberge, nous nous disions que nous pourrions concevoir quelque chose de génial ici», raconte Sara Frei-Elmer, propriétaire et hôtesse de l'hôtel de montagne de Mettmen. Puis, avec son mari Romano, elle a réalisé son projet sur cet alpage du canton de Glaris. Avant cela, le couple a exploité pendant 13 ans la cabane Leglerhütte, à 2,5 heures de marche de l'actuel l'hôtel. «A un moment, nous avons eu envie de fonder une famille et d'essayer quelque chose de nouveau. Nous avons alors su que le moment était venu», explique Romano. A l'endroit où se trouve aujourd'hui l'hôtel de montagne, il y avait auparavant une auberge. Elle avait été construite en 1930, pour servir de cantine aux ouvriers qui ont travaillé à la construction du barrage de Garichti, situé un peu plus haut. Sara et Romano ont pu acheter le bâtiment en 2014 et ont rapidement passé à la concrétisation de leur projet.

Anciennes fondations et nouveau bâtiment

Le bâtiment de l'ancienne auberge étant dans un état de délabrement, il n'était pas question de le rénover. «Nous voulions néanmoins en conserver une partie», explique Romano, qui ajoute : «Les anciennes fondations sont d'ailleurs toujours présentes». C'est ainsi qu'un bâtiment contemporain et durable a été réalisé sur la même surface. Il comprend désormais 17 chambres, une salle de séminaire, un petit espace bien-être, ainsi qu'un restaurant avec terrasse, qui offre une vue imprenable sur la région et la plaine de la Linth. La conseillère d'État glaronaise Marianne Lienhard estime que ce projet est exemplaire pour le tourisme local : «Cet hôtel n'est pas un banal projet hôtelier. Il tient compte des besoins des autochtones et offre quelque chose à toutes les personnes appréciant se rendre sur l'alpage de Mettmen. Le tourisme de la région en profite, le téléphérique peut transporter davantage de clients et les producteurs locaux peuvent compter sur un acheteur reconnaissant». C'est notamment le cas de l'alpage de Mettmen, qui se trouve à seulement 300 mètres de l'hôtel. C'est là que Franz Freuler produit en été son fromage d'alpage. Franz n'a désormais plus besoin de le transporter péniblement dans la vallée. «Avec ce nouvel hôtel, je dispose d'un partenaire fiable à qui je peux vendre une partie de mes fromages d'alpage. C'est un énorme avantage pour moi ; je ne dois plus transporter ces fromages sur de longues distances. De plus, la valeur ajoutée reste sur place».

Le personnel est aussi important que ses hôtes

Romano et Sara, accompagnés de leurs deux enfants Nik et Nora, s'efforcent de faire en sorte que tous leurs hôtes se sentent bien chez eux. «Qu'il s'agisse d'un séminaire, de vacances en famille, d'un week-end de yoga ou simplement d'un repas avec vue sur la vallée, notre offre doit être la plus large possible», explique Sara. A midi, le restaurant

propose une savoureuse cuisine régionale. Le soir, le chef concocte un menu surprise composé de quatre plats, exclusivement pour les clients de l'hôtel ou pour ceux qui ont réservé à l'avance. Mais la famille Frei n'accorde pas seulement de l'importance à ses clients, mais aussi à son personnel. «Une équipe satisfaite est l'alpha et l'oméga d'un établissement hôtelier», explique Romano. Durant la haute saison d'été, l'hôtel de montagne de Mettmen emploie au total 22 personnes, dont 15 travailleurs saisonniers et 7 employés à l'année. Et pour le bien-être de leurs employés, Romano et Sara ont actuellement un autre projet en tête. «Nous souhaitons prochainement transformer l'ancien entrepôt, qui se trouve à 100 mètres de l'hôtel, en une maison du personnel, afin d'offrir à nos collaborateurs un logement confortable, même s'il n'est que temporaire», explique Romano. Une chose est ainsi claire : que l'on soit hôte ou collaborateur, le bien-être est assuré à l'hôtel de Mettmen.

Beatrice Zanella, membre du jury : «Sara et Romano ont réussi à faire en sorte que chacun et chacune se sente le bienvenu à l'hôtel de Mettmen ; notamment en raison de leur cordialité et d'une offre unique qui est en adéquation avec ce lieu de montagne. De plus, grâce à leur établissement, ils renforcent la création de valeur dans la région, ce qui profite finalement à l'ensemble du tourisme et aux producteurs locaux».

Fiche signalétique

Nom du projet :	Hôtel montagne Mettmen
Lieu :	Alpage de Mettmen / GL
Responsable :	Romano et Sara Frei-Elmer
Lancement du projet :	2015
Places de travail :	22 places de travail, dont 12 à temps plein
Offre :	Etablissement hôtelier et restaurant
Site Internet :	www.berghotel-mettmen.ch