

# Dévoilement de l'Espace Weisshorn



**Dossier de presse**

11 octobre 2023

## L'ESPACE WEISSHORN PAR DIDIER DE COURTEN

L'Espace Weisshorn est né d'un projet commun entre la société Espace Weisshorn SA, le consortage de l'Alpage de Sorebois et les remontées mécaniques de Grimentz-Zinal. C'est une réalisation collective qui incarne la passion et le savoir-faire au service d'une région et de ses caractéristiques fortes, de ses traditions et de ses saveurs, de ses saisons et de sa culture.

Dès 2021, en collaboration avec les bureaux JBC Architectes SIA et Kevin Epiney Architecte EPFL et avec le soutien et l'expertise de Didier de Courten par sa société de consulting DdC Consulting, l'Espace Weisshorn a pris forme. DdC Consulting a également pensé toute la conceptualisation, l'étude puis la réalisation du projet de restauration. En cours de réalisation, pour harmoniser et agencer l'ensemble du projet, Madame Alexa Holzer, par son agence Designosophy, a été mandatée pour le concept du design intérieur.

Deux éléments ont porté le projet tout au long des réflexions : la philosophie et l'éthique de l'établissement complétées par trois exigences : intelligence, élégance et innovation.

La philosophie du projet repose sur des préoccupations d'aujourd'hui, celle de l'avenir de notre terre et du bien-être de chacun : préserver le patrimoine, proposer des espaces et un aménagement en cohérence avec l'environnement et soumettre aux visiteurs une cuisine gourmande, mais aussi consciente et responsable. Une montagne que l'on contemple, source de partage et de rencontres.

L'éthique du projet a été notre fil conducteur : la durabilité et la montagne comme une ressource. Des choix architecturaux qui équilibrent les dimensions esthétiques et fonctionnelles où chaque élément a été soigneusement choisi pour offrir un écrin de modernité durable et intemporel. Le service se veut sans bouteille, hormis le vin. Une cuisine de proximité qui s'inscrit dans une démarche écoresponsable où la carte évolue selon la saisonnalité. Le terroir dans lequel il s'inscrit est également mis en valeur : les circuits courts sont valorisés et les producteurs et artisans locaux sont privilégiés. Les produits ultra-transformés sont évités afin de privilégier des denrées certifiées par des labels. L'approche se veut responsable par la réduction du gaspillage alimentaire, la limitation de l'utilisation du plastique, l'adoption d'un système de tri des déchets et la favorisation du recyclage des huiles alimentaires.

Aujourd'hui en qualité de responsable HORECA, Didier de Courten affirme que le Restaurant de l'Espace Weisshorn est en de très bonnes mains. Pour un si grand navire, il fallait deux capitaines expérimentés, un duo capable d'en assurer le succès : Florence Cauvel et Antony Tempesta. Couple à la vie, ils ont une solide expérience dans le domaine de l'hôtellerie et la restauration, ils jouissent déjà d'une grande notoriété, occupant par le passé des postes dans l'hôtellerie de luxe et ayant obtenu une étoile au Guide Michelin dans leur restaurant la Becca à Val d'Isère. Tous deux ont un parcours professionnel riche d'expériences, de traditions culinaires et viticoles de notre pays. C'est dans cet esprit que les fournisseurs de l'Espace Weisshorn ont été sélectionnés, cela dans la mesure du possible.

## L'ESPACE WEISSHORN, DE LA PREMIÈRE PENSÉE À LA RÉALISATION

Grimentz-Zinal est une station touristique du Val d'Anniviers qui connaît une croissance constante depuis la fusion des deux domaines en 2012. L'attrait pour la station a également accru grâce à son entrée dans le Magic Pass en 2017.

Ces éléments font que l'entreprise se tourne vers l'avenir et a mis sur pieds un programme de développement sur 15 ans. Ce plan inclut notamment l'amélioration et l'accueil client à travers la restauration d'altitude.

C'est de cette réflexion qu'est né l'Espace Weisshorn : une clientèle grandissante et un besoin d'espaces de restauration supplémentaires.

C'est en 2020 que les premiers échanges commencent entre les Remontées Mécaniques et le Consortage de Sorebois. Puis la création de la société de l'Espace Weisshorn et l'intégration au projet de la société de Consulting de Didier de Courten, DdC Consulting, ont ensuite permis de rendre ce projet concret.

Le premier coup de pelle a été donné au début de l'été 2022. Après plusieurs mois de travaux qui ont nécessité notamment la fermeture du téléphérique de liaison Grimentz-Espace Weisshorn durant la saison estivale 2022, le restaurant ouvrira ses portes au public le 14 octobre 2023.

## L'ESPACE WEISSHORN, LES POINTS CLÉS

### ▴▴ **Implantation du restaurant**

L'Espace Weisshorn a été construit sur un site déjà exploité et a permis la suppression d'autres bâtiments. Le bâtiment a été pensé pour se fondre dans le paysage. Malgré l'importance des volumes, il s'intègre en douceur au sommet de nos montagnes, comme une prolongation de la crête et par un subtil jeu d'inclinaison des façades.

### ▴▴ **Une construction responsable**

Le restaurant a été construit avec une isolation thermique exemplaire : Valeur U de 0.1 W/ (m<sup>2</sup>K), ce qui correspond à une valeur cible de Minergie P [ la valeur cible la plus exigeante actuellement]. La chaleur dégagée par les moteurs du téléphérique et le froid central sont récupérés pour permettre de chauffer le bâtiment. Un réseau d'énergie a été mis en place afin de permettre la récupération et la mutualisation des énergies dites « perdues » [rejets thermiques, chaleur fatale, énergie solaire, etc.]. La distribution se fait au travers d'un réseau basse température et permet la production de chaud et de froid.

Les façades sont entièrement bardées de panneaux solaires, ce qui fait de l'Espace Weisshorn le bâtiment avec la plus grande surface de panneaux solaires en façade de Suisse.

L'eau de la Source de Sorebois est récupérée par un système de pompage et au travers d'une cuve. Le restaurant sera ainsi un restaurant sans bouteille, hormis pour le vin.

### △△ **Agencement intérieur**

Un dialogue dans le temps, la tâche de conception des espaces intérieurs se situe dans le champ de vision entre hier et aujourd'hui. Matérialité et fonctionnalité. Durabilité et longévité. La conception vise une modernité durable, des matériaux propres et soigneusement sélectionnés et qui reflètent à l'intérieur la nature environnante, la région et ses caractéristiques fortes.

### △△ **Expérience culinaire**

Le projet de restauration s'inscrit dans cette volonté, de rendre les plaisirs de la table accessible au plus grand nombre sur un marché de la gastronomie, de plus en plus décontracté, inventif et libéré de contraintes. Nous allons proposer une cuisine « responsable » avec des produits frais, de type brasserie gourmande. La carte variera au fil des saisons, dictée par les arrivages quotidiens.

Réservations en ligne : [www.espaceweisshorn.ch](http://www.espaceweisshorn.ch)

### △△ **Accessibilité**

Grâce à sa situation au sommet du téléphérique de Grimentz-Espace Weisshorn et à deux pas de l'arrivée de la télécabine Zinal-Sorebois-Espace Weisshorn, l'Espace Weisshorn est facilement accessible aussi bien aux piétons qu'aux skieurs. Ses équipements permettent également d'accueillir avec une grande facilité des personnes à mobilité réduite.

### △△ **Mandataires**

JBC Architectes SIA, Kevin Epiney Architecte, Crettaz et Partenaires SA, DdC Consulting, TECSA , Geoval, Orsiva engineering, Patrick Epiney Sàrl, Steen SA, ECOfire SA, Smartsuna, Designosophy.

## **L'ESPACE WEISSHORN EN CHIFFRES**

△△ Altitude : 2700 m

△△ Ouverture : dès le 14 octobre 2023

△△ Horaires : de 08h30 à 16h30

△△ Couverts : 175 places de restauration

△△ Équipe :

Basse saison : 11 collaborateurs (cuisine : 7 personnes, service : 4 personnes), 2 gérants

Haute saison : 26 collaborateurs (cuisine : 14 personnes, service : 12 personnes), 2 gérants

△△ 220 jours d'ouverture par année

## L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

### Carte automnale

#### △△ Entrées

Ravioles de gibier et son consommé à l'hydromel  
Châtaignes grillées, cornes d'abondance

Œuf poché et son sabayon aux cèpes  
Crèmeux champignons, poêlée forestière, et légèreté de persil

Marbré faisán et foie gras  
Pain d'épices, coulis d'airelles, compotée de red love

Variation de salades de saison  
Vinaigrette maison aux vinaigres de framboise et miel

#### △△ Plats

Chasseur Bredouille

Sandre des Alpes  
Saupoudré à la saucisse au piment de Zinal, boulangère de courge  
butternut et patate douce, oeufs de truite et verjus

Civet de Chevreuil  
Chou rouge, spätzli aux herbes maison et garniture grand-mère

Noisette de Jeune Cerf  
Jus au sureau noir, bonbon de polenta et déclinaison de betteraves

#### △△ Broches, pâtes et plats enfants

La Broche du jour et ses garnitures

Demi-coquelet farci rôti à la broche  
Accompagné de frites et fricot de légumes

Ravioles de la Mère Maury IGP  
Sauce vol au vent, viande séchée de l'Anniviers et fromage Anniviers  
corsé

Pour les petits jusqu'à 12 ans  
Pâtes sauce napolitaine  
Pâtes sauce boulettes de bœuf  
Aiguillettes de poulet panées maison  
Menu : Sirop 2dl & pâtes napolitaines ou sauce boulettes et glace push  
up Haribo

## 🍷 **Pizzas**

Chasseur

Crème, mozzarella fior di Latte, crème de cèpes, parmesan, jambon de gibier

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, Parmesan, basilic

Reine

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, olives

Romaine

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, jambon blanc

Automne

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, champignons et légumes de saison

Anniviarde

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, fromage de l'Anniviers, Viande séchée Anniviers, Roquette

## 🍰 **Desserts**

Macaron Genièvre, mousse au fromage blanc et gel de cassis

Myrtille/ noisette

Tarte châtaigne et sorbet poire

Sorbet framboise arrosé liqueur de Framboise Morand

Sorbet chocolat arrosé liqueur artisanale d'Aspérule odorante

## 🍷 **Les provenances**

Des produits de qualité supérieure, provenant de producteurs soigneusement sélectionnés sur des critères de haute exigence. Zone de production idéale, suivi optimal des cultures, utilisation de procédés naturels, méthodes de récolte et de transformation préservant la qualité du produit, ou encore stockage conforme à la nature des produits assurent aux vinaigres/huiles une saveur incomparable.

Sandre des Alpes; Porc de St Gall; Viande séchée et jambon : Anniviers; Fromage raclette : Anniviers; Reblochon : Moudon; Fromages variés : Luisier affineur; Vinaigres : Vom Fass – Luzern; Liqueurs AOP : Morand- Martigny

## PRÉSENTATION DE LA STATION

De novembre à avril, Grimentz-Zinal garantit à sa clientèle un enneigement et des pistes d'une grande qualité, permettant de skier de 1570 à 2900m, au pied de la couronne impériale. Que ce soit à ski, à snowboard ou en télémark, débutants ou experts, les nombreuses pistes permettent à tous les niveaux de se rencontrer sur un seul et même domaine skiable.

Ce n'est pas tout : Grimentz-Zinal possède plusieurs animations hivernales en altitude : randoparc, snowpark, sorties en raquette, chronorace, zone freeride, skicross, family park, piste de luge, speed check, jardins des neiges, Avalanche training center de quoi ravir les personnes avides de découvertes et de sensations fortes.

Durant la saison estivale, Grimentz-Zinal se transforme en paradis des familles : Du côté de Sorebois, les plus téméraires pourront rallier l'espace Weisshorn au restaurant de Sorebois grâce à des mountain carts ou des trottinettes tout terrain. Des itinéraires à vélo [e-bike, VTT, enduro] permettent de découvrir de magnifiques paysages tout en empruntant, ou non, les remontées mécaniques.

À Bendolla, un parc d'activité en plein air, Bendolla Bouge, propose un espace ludique pour petits et grands avec notamment : un parcours aérien, un château gonflable, un Big Air Bag ainsi qu'un kids Bike Park. Des cours sont également proposés via la Kids Bike League.

Sans oublier les km de sentier de randonnées reliant les villages aux sommets du magnifique Val d'Anniviers, dont les Cinq 4000 de la Couronne Impériale.

Grimentz-Zinal propose aussi tout un calendrier d'événements été comme hiver dont un waterslide, des repas suspendus en télécabine ou encore des fondues-lune.

Grimentz-Zinal est également le terrain d'entraînement et de courses de nombreuses équipes de ski.

## L'ESPACE WEISSHORN, SES POINTS FORTS

### ⚡ **Une vue imprenable sur la couronne impériale**

L'Espace Weisshorn tient son nom du sommet situé face au restaurant. Depuis les différents espaces de l'établissement, les visiteurs pourront profiter d'une des plus belles vues sur la couronne impériale.

### ⚡ **3 concepts dans un seul et même lieu**

Dès la saison d'hiver 23-24, deux espaces viendront compléter le Restaurant et son service à table : une terrasse panoramique en Rooftop, avec son bar, sa carte de petite restauration et son ambiance festive grâce à sa programmation musicale. Le Schuss bar, au niveau de la piste de ski, viendra compléter l'offre de restauration avec un concept de slopefood, en vente à l'emporter ou sur sa petite terrasse.

### ⚡ **Des soirées privées et un programme d'événement sur mesure**

Que ce soit pour un mariage, une soirée privée ou une sortie d'entreprise, l'établissement pourra être privatisé en soirée. Des événements gastronomiques et des animations seront également mis sur pied au fil des saisons.

## IMAGES EN TÉLÉCHARGEMENT

Retrouvez toutes les images de l'Espace Weisshorn en téléchargement :

<https://bit.ly/3rGbmQJ>



Crédit photo : Grimentz-Zinal

## CONTACTS

Espace Weisshorn  
3961 Zinal  
[espace.weisshorn@grimentz-zinal.ch](mailto:espace.weisshorn@grimentz-zinal.ch)  
+41 27 476 20 66

Pascal Bourquin  
Directeur des Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal  
[direction@grimentz-zinal.ch](mailto:direction@grimentz-zinal.ch)  
+41 27 476 20 01

Didier de Courten  
Responsable HORECA  
[Didier.decourten@grimentz-zinal.ch](mailto:Didier.decourten@grimentz-zinal.ch)  
+41 27 476 20 62

Laetitia Salamin  
Responsable Marketing  
[marketing@grimentz-zinal.ch](mailto:marketing@grimentz-zinal.ch)  
+ 41 27 476 20 11