



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

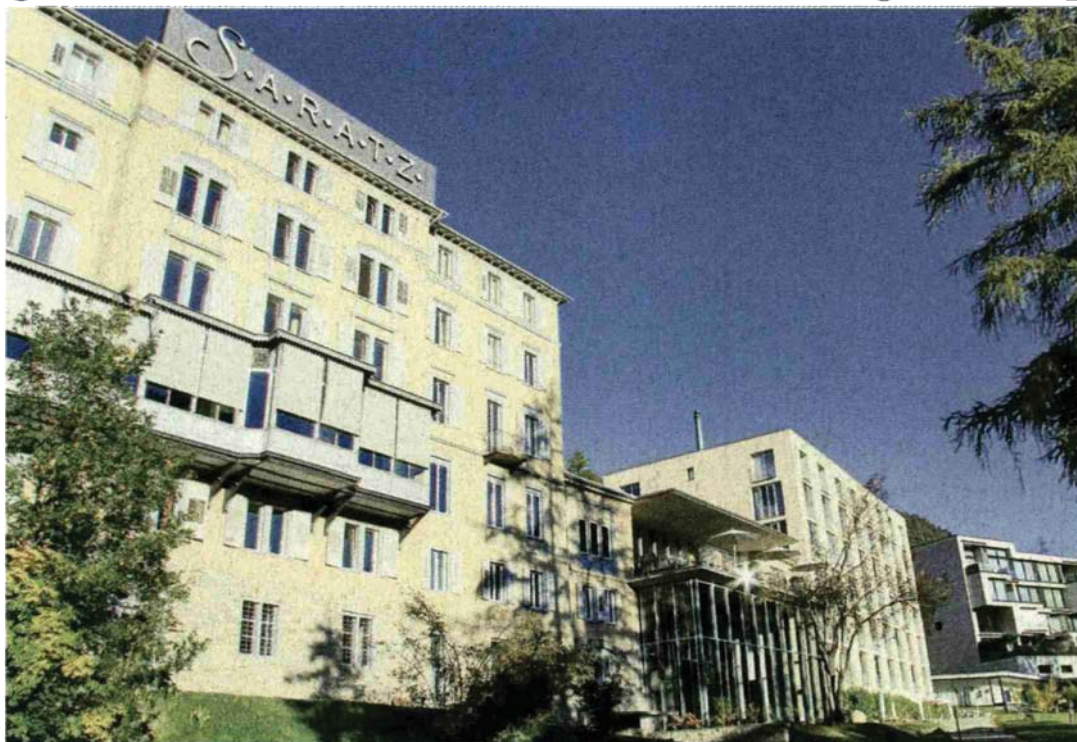
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'909
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 571.090
Abo-Nr.: 1078634
Seite: 12
Fläche: 58'917 mm²

Hotel Saratz, Pontresina

L'ambitieux projet de l'hôtel Saratz

Au terme d'une longue période de gestation parsemée d'embûches, l'hôtel grison vient de mettre en service une installation géothermique.



Au bâtiment historique de style Belle Epoque s'ajoute une aile contemporaine.

Situé à Pontresina (GR), l'hôtel Saratz est une entreprise familiale qui fêtera l'an prochain les 150 ans de sa création. La famille Saratz en est aujourd'hui encore propriétaire, et c'est à elle que revient le mérite d'avoir initié en 2006 un projet d'installation géothermique qui a connu un dénouement heureux il y a une dizaine de jours, quand les pompes à chaleur ont commencé à alimenter le chauffage l'établissement de 95 chambres. «Au cours de la première semaine, nous avons tout de suite vu l'impact de cette nouvelle installation sur notre consommation de mazout: elle s'est montée à 300 litres, alors que nous en consommions auparavant entre 300 et 450 litres par jour», lance Thierry Geiger, directeur de l'établissement de catégorie 4 étoiles supérieur.

L'économie de mazout a d'ailleurs été la première motivation de ce gigantesque chantier d'un montant de 3,2 millions de francs. En 2006, le prix du combustible connaît un renchérissement important et pousse le conseil d'administration de l'hôtel Saratz à trouver des parades pour limiter les frais fixes, et limiter dans le même temps les émissions de CO₂. La piste de la géothermie est rapidement évoquée, puis validée. L'année suivante, le chantier démarre: pour la première fois en Suisse, un forage dans le granite est effectué dans le jardin de l'hôtel jusqu'à une profondeur de 1350 mètres, là où la température centrale de la roche est de 40°C. L'eau ainsi réchauffée emprunte le circuit énergétique activé par quatre pompes à chaleur, ce qui permet ensuite de chauffer les installations à la



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'909
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 571.090
Abo-Nr.: 1078634
Seite: 12
Fläche: 58'917 mm²

Hotel Saratz, Pontresina

température souhaitée.

Voilà pour la théorie. Dans la pratique, les ennuis ont commencé lorsque le tube en PVC à travers lequel l'eau montait et descendait a montré des signes de faiblesse en raison de l'importante pression (10 à 15 bars) liée à la profondeur du forage. «Assez rapidement, l'installation a lâché. A ce moment-là, nous n'avions pas d'autre choix que de trouver une solution de remplacement. Le forage à lui seul avait nécessité un investissement de 1,6 million de francs», raconte Thierry Geiger. Le tube central en PVC est remplacé par un tube en fibre de verre, et l'ensemble de l'installation est consolidé. Et tant pis si dans l'intervalle le prix du mazout est redescendu: le conseil d'administration tient à mener le chantier à son terme, ne serait-ce que pour réduire la consommation d'énergies fossiles.

Des investissements réguliers

Aujourd'hui, ces péripéties ne sont plus qu'un mauvais souvenir. Certes, l'installation géothermique consomme de l'électricité et ne permet pas de tirer un trait sur le chauffage à mazout utilisé pour couvrir les pics de consommation, mais l'économie annuelle devrait se monter à 100'000 litres de mazout. «En tenant compte de l'amortissement et des intérêts des investissements, nous devrions pouvoir économiser entre 10'000 et 20'000 francs par an», ajoute le directeur de l'hôtel Saratz.

L'installation géothermique n'est pas l'unique projet mené par l'établissement grison ces dernières années. En 2006, parallèlement au forage, le conseil d'administration a validé la construction d'un nouveau bâtiment abritant des appartements de vacances, ainsi qu'un plan de rénovation, le tout pour un montant total de 12 millions de francs. Depuis, ce sont trois millions supplémentaires qui ont été injectés pour rénover les espaces communs, à l'instar du restaurant et du rez-de-chaussée. Mais le véritable tournant remonte en 1996, quand l'hôtel triple pratiquement sa capacité, passant de 35 à 95 chambres, en construisant une aile contemporaine qui s'ajoute au bâtiment historique de style Belle Epoque. Une manière de se donner les moyens de survivre au moment où l'hôtellerie suisse entame sa mue.

En poste depuis sept ans, Thierry Geiger n'a pas vécu de l'intérieur cette révolution en termes de capacité, mais il veille aujourd'hui à ce que les hôtes restent fidèles à l'établissement de Pontresina qui doit composer avec une situation géographique relativement éloignée des principales villes de Suisse. L'une des clés est la rénovation régulière des infrastructures, à commencer par les chambres. «En 2006, nous avons refait les chambres du bâtiment Belle Epoque, et, en prévision du 150^e anniversaire, nous allons nous atteler à la réfection de celles de l'aile contemporaine. En mai prochain, nous disposerons de trois chambres-témoins qui nous serviront de base pour affiner le style dans lequel nous referons toutes les autres, après avoir notamment consulté notre clientèle.»

Les hôtes romands en hausse

La clientèle, justement. Elle est essentiellement composée de familles (60% des nuitées totales), ce qui explique que l'hôtel affiche toujours complet durant les périodes de vacances scolaires, mais elle comprend aussi des couples (30%), le reste étant constitué par la clientèle d'affaires. Côté nationalité, si la clientèle allemande en particulier et européenne en général est non négligeable, les Suisses demeurent majoritaires (70%), avec une prédominance pour les Allemands, même si les Romands ont été nombreux à fréquenter l'hôtel Saratz dans les années 1950, une époque où les gens séjournaient volontiers trois semaines à un mois à Pontresina. «Pour les Genevois ou les Lausannois, l'accès est évidemment compliqué par la distance. Mais au cours de l'été dernier, nous avons enregistré une hausse des nuitées romandes, sans doute en lien avec les 100 ans du Parc national suisse», poursuit Thierry Geiger, pour qui ce regain d'intérêt est une bonne nouvelle à plus d'un titre. «D'une part, pour moi qui suis basé en Engadine depuis 1999 où j'ai eu la chance de diriger trois autres hôtels, c'est un plaisir de voir que les Grisons suscitent un intérêt toujours aussi vif auprès des Romands. D'autre part, né d'un père allemand et d'une mère romande, je suis ravi de pouvoir accueillir des hôtes francophones.»

Un plaisir d'autant plus vif que Thierry Geiger est «né dans un hôtel», comme il le dit lui-même. Son père avait repris la gestion d'un éta-

Datum: 30.10.2014

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



primcom

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch
Hotel Saratz, Pontresina

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'909
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 571.090
Abo-Nr.: 1078634
Seite: 12
Fläche: 58'917 mm²

blissement près de Locarno en 1975, avant de le racheter en 1982, d'où une passion précoce pour l'hôtellerie. Après une formation de cuisinier, il entame donc logiquement un apprentissage de réceptionniste avant d'intégrer l'Ecole hôtelière de Zurich. Son parcours professionnel l'emmène ensuite aux quatre coins du monde, notamment dans les Caraïbes et aux Etats-Unis, avant de revenir en Suisse. «J'ai toujours pensé que je repartirais un jour, mais je suis tombé sous le charme de l'Engadine et de son hôtellerie!»

Patrick Claudet