

Hôtellerie montreuusienne



Le Righi vaudois fut le premier hôtel construit sur un promontoire en Suisse romande, offrant un large panorama sur le lac. Ci-contre, une gravure du bâtiment construit en 1866 datant d'avant sa reconstruction en 1895. CHANTAL DERVEY ET DR

Fermé 25 ans, le prestigieux Righi vaudois va renaître

Le nouveau propriétaire investit 25 millions pour réhabiliter l'hôtel classé, qui sera doté d'un spa. L'ouverture est prévue en 2025.

Claude Béda

«Ce projet permet de réexploiter un édifice qui risquait de partir en ruine», se réjouit Lorraine Waseem, cheffe du Service de l'Urbanisme de Montreux. Un quart de siècle après, l'emblématique Righi vaudois à Glion retrouvera sa vocation hôtelière.

Son nouveau propriétaire investit 25 millions de francs pour la réfection du bâtiment (classé en note 2), la création de chambres et d'un SPA. Le projet est mis à l'enquête. Le quatre-étoiles, fermé depuis 1998, a été racheté par la société vaudoise Saba Partners en 2020, alors qu'il avait été mis en vente pour 25 millions.

«L'établissement sera classé en quatre étoiles». Car il fournira un service cinq étoiles en haute saison», explique Christophe Lombardo, l'architecte. Son projet prévoit le rafraîchissement des 52 chambres existantes (dont certaines atteignent 80 m²), la création de neuf nouvelles dans les combles, la réfection des salons, la mise aux normes de l'escalier de secours ou encore la création d'espaces dédiés au personnel de l'hôtel.

Au sous-sol, secteur le plus impacté par les travaux, le spa comprendra salles de soins, solarium, bassin de nage, jacuzzi, sauna et hammam. À l'extérieur, la restauration de la toiture et la rénovation de l'entrée principale constitueront les travaux les plus importants. «Nous ne démontons rien, précise Christophe Lombardo. Le volume et la substance de l'édifice seront préservés.»

Une clinique à l'étude

Autre bonne nouvelle: le jardin, où sera créé un petit bassin, restera accessible. Mais un portail rappellera aux promeneurs qu'ils se trouvent sur une propriété privée. De plus, la construction

d'une clinique orthopédique est à l'étude dans l'ancien Hôtel du Parc qui se trouve également sur la parcelle du Righi vaudois.

En 1854, le premier Hôtel Righi vaudois, qui a conduit à l'expansion du village de Glion, avait été construit sous la forme d'un chalet par Jacques-Marie-Jean Mirabaud, un banquier genevois. Sa situation en altitude est exceptionnelle: ce fut le premier hôtel sur un promontoire en Suisse romande. Mais l'emplacement en hauteur a soulevé des questions logistiques pour l'accès et l'approvisionnement en eau. En 1866, un deuxième Hôtel Righi vaudois a été édifié à côté.

Le nom de l'Hôtel Righi vaudois fait référence à l'hôtel éponyme érigé sur le lac des Quatre-Cantons en 1816. Car la vue époustouflante sur le Léman n'est pas sans ressembler à la perspective depuis le Rigi lucernois. À l'époque, Mirabaud et consorts voulaient ainsi attirer les touristes des bords du lac des Quatre-Cantons. Le chalet et l'hôtel ont disparu en 1895, lors de la reconstruction menée par l'architecte Louis Maillard. L'état actuel de l'édifice résulte de ces travaux.

L'impératrice Sissi a fréquenté l'établissement vers 1898. Elle n'a juste pas croisé l'industriel Henri Nestlé, décédé en 1890, qui a construit en 1880 sa villa en contrebas sur le site comprenant l'actuel Primavera et l'Hôtel du Parc, deux établissements intégrés au complexe du Righi vaudois. L'hôtel a aussi accueilli la reine Emma de Hollande, le prince d'Anhalt-Dessau, la famille d'Oscar Wilde, l'actrice française Edwige Feuillère et une conférence pour la paix à Chypre.

Pour 2025

Ancien propriétaire, la Société de vacances évangéliques l'avait revendu à un groupe ukrainien dans les années 90, le jugeant trop luxueux pour sa clientèle de prédilection. Cette dernière décente, il avait été envisagé de transformer le Righi en extension de l'École hôtelière de Glion voisine ou en EMS. Des projets qui n'ont jamais vu le jour. Les travaux seront entamés ce printemps, pour s'achever à fin 2024. L'ouverture est prévue en 2025.

Présentation publique du projet sur place le sa 11 fév à 10 h.

Le Cercle d'Yverdon fête son quart de millénaire

Témoignage historique

Depuis sa fondation le 2 février 1773, les valeurs de ce lieu de rencontre n'ont pas changé. En fin d'année, un ouvrage fouillé lèvera le voile sur ses 250 ans d'histoire.

Il y a exactement deux cent cinquante ans, le 2 février 1773, naissait le Cercle d'Yverdon. Une date que ses 147 membres veulent commémorer pour rendre hommage à l'un des cercles plus âgés du pays, qui est aussi la deuxième plus ancienne institution du chef-lieu nord-vaudois. Le titre de «doyen local» lui échappe à quelques heures près. «Nous avons été créés un jour après la bibliothèque publique», sourit son secrétaire, Patric Duruz.

Scission puis retrouvailles

L'histoire retient que l'association était baptisée Grand Cercle jusqu'en 1859. Une assemblée générale tourne alors au vinaigre. L'institution devient Cercle de lecture. Fâchés, des membres dissidents forment alors le Cercle d'Yverdon. Le nom survivra aux retrouvailles de 1889. Le second nommé amène ses nombreux membres, alors que le premier, dont les effectifs s'appauvrissent comme les finances, apporte sa belle propriété de la rue du Lac 10, rénovée en 1777 avec des pierres d'Hauterive par Beat de Hennezel, l'architecte qui vient

d'achever la construction de l'Hôtel de Ville voisin.

Les raisons de la discorde sont floues. Elles pourraient être clarifiées par Rossella Baldi. C'est à cette historienne que le Cercle a confié la réalisation d'un ouvrage - à paraître en fin d'année - revenant sur ses origines et les événements qui ont marqué sa longue vie. «C'est une grande connaissance du XVIII^e siècle et d'Yverdon, notamment pour avoir coécrit en 2018 un livre sur l'histoire du Musée d'Yverdon et région», relève le président Rémy Jaquier.

L'historienne devrait souligner les valeurs de convivialité et d'amitié originelles qui animent encore les membres de cette association surtout masculine, qui se réunissent librement chaque semaine ou lors de manifestations mensuelles. À l'origine, le Cercle était aussi un lieu où se divertir - on y trouvait des jeux de cartes et des chandelles pour les parties qui s'éternisaient - ou se tenir au courant de l'actualité avec la lecture de la presse. «Des années plus tard, le petit salon a été équipé d'un poste de télévision, à une époque où peu de foyers en disposaient», souligne Philippe Pavid, membre du comité.

Un repas de gala, le 24 juin, célébrera cet anniversaire. «On lui donnera des «teintes» XVIII^e», souligne Thierry de Heller, qui précise que les festivités renouent avec un rallye familial que le Cercle n'avait plus mis sur pied depuis 1974. **Frédéric Ravussin**

Grandson met de sa poche pour sauver sa supérette

Commerce

La Municipalité va verser une aide financière à Volg pour que le principal magasin du village reste un an de plus, le temps de trouver une solution.

C'est la fin d'un mois d'incertitude pour les Grandsonnois. Le magasin Volg de la rue Haute voit son exploitation assurée durant au moins une année, par le biais de la prolongation de son bail. Une issue positive, alors que l'enseigne menaçait de fermer boutique fin février en raison d'une hausse de loyer d'environ 15'000 francs sur 2023. La Municipalité s'est résolue à apporter un soutien financier «exceptionnel et limité dans le temps» à l'exploitant, indique un communiqué.

Grandson a accepté de verser 12'000 francs. «C'est absorbable pour les finances communales en regard du bénéfice pour les commerces. Les Grandsonnois avaient plus à y gagner», précise le syndic PLR Antonio Vialatte. La Municipalité souligne toutefois «s'être interrogée sur le bien-fondé et l'équité d'une intervention communale dans des relations commerciales d'ordre privé».

Le maintien du principal commerce de détail du bourg médiéval - visité chaque semaine par près d'un millier de clients - a primé. Les autorités craignent une baisse de fréquentation en cascade pour les autres commerces en cas de disparition de la supérette, face à la concurrence des grandes surfaces d'Yverdon et environs.

Un sursis

Mais ceci n'est qu'un sursis, faute d'accord sur le fond entre le bailleur et Volg, qui emploie six personnes à Grandson et dont le responsable romand était injoignable jeudi. Le magasin refusait de payer plus cher pour un local qui n'a pas bénéficié de travaux, entraînant la résiliation du contrat de la part du propriétaire. La Commune avait pourtant entamé des négociations dès août et une pétition signée par plus de 250 personnes s'est opposée à la fermeture.

La Municipalité espère que ce nouveau délai permettra de déboucher sur une solution pérenne, «que ce soit avec Volg ou une autre enseigne intéressée par le local», espère le syndic, d'autant qu'aucun autre lieu ne semble convenir dans l'immédiat. Le dialogue reprendra au printemps. **Fabien Lapierre**

Une cantine scolaire critiquée pour sa sauce «façon Ikea»

La Tour-de-Peilz
L'intitulé d'un plat de boulettes servi aux écoliers passe mal auprès de certains parents, pour qui les marques n'ont pas leur place à l'école.

Le menu de mardi donnait plutôt envie. Crème de tomate en entrée, puis des boulettes de bœuf (ou végétariennes), avec couscous et carottes, ainsi qu'une poire en dessert. Des parents ont par contre moins goûté la sauce qui accompagnait le plat servi dans les cantines scolaires de La Tour-de-Peilz, «façon Ikea».

On connaît tous. À l'enseigne d'Aubonne ou de Lyssach, c'est la

version industrielle d'un traditionnel de la cuisine suédoise. La sauce se basant sur un roux, mouillée avec un bouillon de légumes et de bœuf, avec crème épaisse, sauce soja et moutarde.

Mais elle est peu digeste, pour une mère de famille de la région. «Les marques n'ont pas leur place à l'école, et je ne suis pas la seule à le penser. Même pour qualifier une sauce. On parle d'un plat qui est clairement affilié à Ikea et pas à la gastronomie.»

Version locale

«Une formulation maladroite plus qu'un placement de produit», tempère le municipal chargé des Écoles, le Vert Vincent Bonvin. «L'entre-

prise qui gère ces établissements depuis des années est dotée de très hauts critères de qualité. Il faut entendre «fait à la façon de», non fait des produits de ce type, mais cuisiné à partir de produits régionaux et de saison, c'est le plus important. Il est évident que la santé des enfants passe par leur alimentation, et c'est un enjeu sérieux. Ma fille aussi fréquente des cantines et je comprends ces préoccupations.» Un message de sensibilisation sera adressé à la société gérant le réfectoire en question.

«C'est évidemment «inspiré de». Nous avons simplement utilisé le nom «sauce Ikea» parce que tout le monde la connaissait. Mais la recette n'est pas la même et aucun produit n'en vient», rassure la société gérant

ladite cantine, établie dans le canton de Fribourg et labellisée «Cuisinons notre région». Aucune plainte n'avait jusqu'ici émergé concernant le nom d'une marque dans un de ses établissements.

On est loin de la malbouffe, réagit le chef de service boéland, Daniele Gambazza. Renseignements pris, il s'agit en effet d'un «clin d'œil» à la marque suédoise. «Le gérant a l'habitude de passer dans les cantines et s'amuse à savoir si ses boulettes sont meilleures que celles de la concurrence. Beaucoup est fait pour sensibiliser les élèves à une nourriture saine et durable. Montrer une déclinaison régionale de ce plat s'inscrit dans cette idée.»

Erwan Le Bec



Sur un an, la hausse de loyer demandée par le propriétaire du local du Volg correspond à environ 15'000 francs.