

A Ernen, une ancienne station de ski reprend vie

ERNERGALEN En 2008, la remontée mécanique a cessé son activité.

Depuis 2015, la station d'arrivée du télésiège a été transformée en hôtel et restaurant.

Le complexe est aujourd'hui géré par des habitants d'Ernen.

Il faut souvent un œil extérieur pour se rendre compte de la beauté d'un lieu. Le potentiel de l'ancienne gare d'arrivée de la remontée mécanique d'Ernengalen sur les hauts d'Ernen dans la vallée de Binn, Klaus Stahl l'a tout de suite saisi. Ancien cadre de la société Brezelkönig, cet homme d'affaires allemand a eu un véritable coup de cœur pour la région en 2012. Trois ans plus tard, il ouvrait le Chäserstatt, hôtel et restaurant d'altitude, redonnant vie à ce hameau perché au-dessus de la vallée du Binn.

L'emplacement de rêve

Rien ne prédestinait Klaus Stahl à investir dans le domaine du tourisme. «Je cherchais des opportunités, des entreprises ou de l'immobilier pour placer mon argent.» Quand par hasard, il tombe sur l'annonce immobilière des deux bâtiments au sommet des anciennes pistes du domaine skiable, cela sonne comme une évidence. «Avant même de savoir ce que je voulais y développer, je les ai achetés. On dit que la valeur d'un objet immobilier dépend de son emplacement et de son accès.»

Pour la situation géographique, nul besoin d'explication. Le Chäserstatt est perché à 1777 mètres d'altitude et offre une vue dégagée sur la vallée de Binn et les montagnes environnantes. Quant à l'accès hivernal, il doit se faire à pied, en raquettes, en skis ou en motoneige. Son but, faire vivre son établissement presque douze mois par an en misant sur la clientèle de séminaires entre-saison. «Pour moi, le Valais a toujours été une des plus belles destinations que je connaisse. Mais je trouve qu'en termes de tourisme, il y a encore un énorme potentiel à développer. On parle souvent de l'été et de l'hiver, mais passer l'automne à la montagne est tout aussi fantastique.» Propriétaire d'un chalet à Mühlebach, il parle par expérience. «J'y passe beaucoup de temps et adore me promener seul dans la nature. Ça fait désormais partie de mon équilibre de vie.»



LE BINÔME DE LA SEMAINE:
SOPHIE DORSAZ ET AGATHE SEPPEY
LE NOUVELLISTE



TOURISME En ce jour de juillet, la terrasse du Chäserstatt est pleine. Mais le propriétaire entend bien faire vivre l'établissement en dehors des saisons. Pour cela, il mise sur la clientèle de séminaires. LE NOUVELLISTE

Une gérance en mains locales

Pour monter son affaire, Klaus Stahl s'est rapidement entouré de personnes de la région. Son établissement est géré par quatre habitants d'Ernen. Depuis 2015, Janos Schweizer est le chef d'équipe et le cuisinier du lieu. Son engagement au Chäserstatt n'est pas uniquement professionnel. Pour lui, œuvrer à redonner un second souffle à ce hameau a une valeur émotionnelle. «J'ai appris à skier sur ces pentes à 3 ans, je trouve magnifique que cet endroit soit de nouveau fréquenté par les

CHEF Janos Schweizer dirige l'établissement. Il a à cœur de redonner vie à ce hameau où il a appris à skier enfant. LE NOUVELLISTE

gens de la région.» Sa carte reflète d'ailleurs son attachement à son village. Il y propose un maximum de produits locaux et la bière produite sur place. «Nous essayons d'avoir un circuit le plus court possible. Les déchets des céréales utilisées pour produire la bière sont donnés à nos



“Le Valais est une des plus belles destinations que je connaisse et en termes de tourisme, il y a encore un grand potentiel.”

KLAUS STAHL
ANCIEN CADRE DE BREZELKÖNIG
ET PROPRIÉTAIRE DU CHÄSERSTATT



vaches, dont nous cuisinons ensuite la viande.» Une partie des légumes viennent du potager de ses parents et les herbes aromatiques poussent sur la terrasse. Au menu, on retrouve une déclinaison de bretzels. Mais attention, les originaux de chez Brezelkönig! La signature personnelle de Klaus Stahl.



Une série à suivre sur
oberwallis.lenouvelliste.ch

Carnet de route

Mühlebach

LE DOYEN DES VILLAGES DE BOIS



Regardez bien ces bâtisses brunes. Vous avez sous vos yeux le plus ancien village de bois de Suisse. Mühlebach est toujours debout et son caractère médiéval lui confère une aura toute spéciale. La doyenne de ses maisons, et de toutes celles de la vallée de Conches, date de 1394. Par ailleurs, le bien connu Mathieu Schiner est né ici en 1465 avant de devenir prince-évêque de Sion, de Novare en Italie, et cardinal.

Chef-lieu

QUAND ERNEN AVAIT LE POUVOIR

A Ernen, c'était «là que ça se passait». Plusieurs bâtiments témoignent encore aujourd'hui de son passé de pouvoir et d'autorité. Dans ce qui a été autrefois le chef-lieu du dizain de Conches, on enfermait, on torturait et on jugeait les condamnés. Une potence est d'ailleurs toujours visible à la sortie du village. Les croyants des localités alentour venaient aussi prier dans l'étincelante église Saint-Georges. Un trésor s'y loge encore...



Suspendue

280 MÈTRES SUR LE RHÔNE

Entre Mühlebach et Fürgangen, une impressionnante passerelle de 280 mètres est suspendue dans le vide. Ce pont, le «Goms Bridge», cartonne sur Instagram. On n'y compte plus les photos qui immortalisent la vue plongeante que l'on a lorsqu'on jette un coup d'œil sur le Rhône, coulant 92 mètres plus bas. Un incontournable du parc naturel de la vallée de Binn.

On a percé les secrets du choléra de Conches

TRADITION «Ma recette? C'est de l'impro totale!» Pas de chichi pour un plat sacré. Janos Schweizer rigole à l'heure de nous livrer, sans s'en douter, toute la philosophie du choléra. Faire du goûteux, du traditionnel, du consistant, mais sans se prendre la tête avec des détails.

Pâte, patates, raclette

Ce cuisinier au Chäserstatt à Ernen pose les bases de ce plat au nom frissonnant et ultratypique du Haut-Valais, et tout spécialement de la vallée de Conches. «Il y a trois ingrédients à ne jamais supprimer», avertit-il d'emblée. La pâte, feuilletée pour lui, brisée pour d'autres, est évi-

demment le ciment du tout. Elle emprisonne des patates et du fromage à raclette, tout aussi non négociables. «Mon petit conseil, c'est de mettre la même proportion des deux.»

Des fruits de saison à tout prix

Des fruits sont ensuite coupés et ajoutés pour sucrer le mets. «Mais attention, on choisit ceux de saison et pas des exotiques.» Ces semaines, Janos Schweizer colore donc son choléra d'abricots. Ceux-ci passeront ensuite le témoin aux pommes ou aux poires pour les saisons froides. Restent les oignons, essentiels et si efficaces pour le goût. «Certains ajoutent

aussi des poireaux, ou même de la viande», note encore le cuisinier.

Tout ce qu'on avait à la cave

Dans cette vallée, il y a autant de choléras que de familles. Et faire du bon avec ce qu'on a déjà dans la cave, ça ne peut que marcher. D'ailleurs, le nom «choléra» viendrait notamment de «Keller», soit «cave» en allemand. On le consommait notamment durant les épidémies du XIXe siècle lorsqu'on craignait de sortir de chez soi. Une tradition encore vivante qui pourra sauver plus d'un moral en berne en ces temps où les fantômes du passé semblent ressurgir.



AUTHENTIQUE Nous l'avons dégusté et adoré.
LE NOUVELLISTE