

NEWS de printemps 2024

Entretien avec M. Gabriel Claude, nouveau directeur du site du Cervin



Vous venez de reprendre, à la volée, la direction du site du Cervin, dites-nous en plus sur vous.

Français d'origine et cuisinier de métier, j'ai suivi mon **école hôtelière** à **Contrexéville** dans les *Vosges*. En *Suisse* depuis près de trente ans, j'ai travaillé, essentiellement comme restaurateur à **Crans-Montana**, **Nendaz** et aux **Ormonts**, avec une parenthèse en **Nouvelle Calédonie** et en **Irlande**.

Qu'est-ce qui vous a fait vous présenter à ce poste ?

Reprendre un hôtel historique, nouvellement restauré, m'a particulièrement motivé. Je désire, aussi, me fixer dans une station à une altitude élevée avec un enneigement plus sûr et stabiliser ainsi mon avenir professionnel.

Comment allez-vous organiser l'hôtel ?

Pour faire la **connaissance des lieux**, je suis descendu au Cervin en décembre dernier avec ma famille. Je ne savais pas que c'était une auberge de jeunesse, je m'attendais à un hôtel traditionnel et j'ai été surpris. Lors de mon séjour, les chambres bien rénovées m'ont plu, mais le petit-déjeuner était décevant et je n'ai pas bien compris les principes de rénovation du lieu.

Les « Amis » ont installé des panneaux au bas des escaliers avec des QR codes liés au site renvoyant, entre autres, à la démarche architecturale de restauration. Peut-être pourrait-on en informer les clients à la réception ?

Oui certainement, dans la mesure du possible.

Des « Amis » ont loué des chambres à deux bien situées, mais avec des prestations décevantes par rapport au prix.

Que pensez-vous faire pour les contenter lors d'une prochaine visite ?

Nous y avons déjà remédié. Dans ce type de chambres les lits sont faits et les petits-déjeuners bien améliorés. Les dortoirs aux lits partagés restent gérés selon les règles des Auberges de Jeunesse suisses.

Les « Amis » ont sponsorisé la restauration des meubles historiques choisis par l'architecte et les propriétaires financé l'achat de tout le mobilier neuf. Mais, l'aménagement n'est pas abouti, en particulier au bel étage.

Que pensez-vous faire pour finaliser la décoration dans l'esprit du lieu ?

Personnellement, j'aimerais aller de l'avant dans ce sens. Nous en avons discuté lors de séances du conseil d'exploitation qui en est conscient et réfléchit à son financement. Cet hiver, pour donner une atmosphère douce au salon, nous y avons régulièrement allumé des feux de cheminée. Je voudrais, cependant, relever que les belles peintures des murs de tout le bâtiment sont très fragiles et difficiles à ravoïr.

Comment voulez-vous dynamiser le Grand Hôtel du Cervin ?

Je suis en train de repenser le marketing en **ciblant notre clientèle potentielle** : les familles, les sportifs, les jeunes et les groupes avec guide. Nous allons, désormais, utiliser les réseaux sociaux de façon professionnelle.

Comment allez-vous organiser la Brasserie du Cervin et aménager la belle terrasse cet été ?

Nous avons choisi un thème, la déclinaison de recettes de röstis avec, bien sûr, d'autres suggestions de saison pour accueillir les clients sur la terrasse qui sera **fleurie dès les beaux jours**.

Plus de trois cents « Amis du Cervin » sont de fervents soutiens de ce lieu. Pensez-vous en tenir compte et tisser un lien avec l'association ?

Oui bien sûr c'est important, mais je n'y ai pas encore réfléchi car je connaissais mal votre association.

À la fin juillet, nous nous retrouverons pour notre AG, vous aurez, ainsi, l'occasion de rencontrer nos membres et d'en discuter directement avec eux.

Je le ferai avec plaisir et intérêt.

FÊTE DE L'ÉTÉ

21 juin, dès 17h

Découvrez
notre
nouvelle
spécialité:
le Röstli!

Anya
Louise
en live

Bar sur la
terrasse
Crêpes
Barbe à
papa
Jeux pour
enfants

GRAND HÔTEL DU CERVIN, ST-LUC

St-Luc, juin 2024