

# Saveurs nouvelles sur le Grand



Patrice Favre

Située à 2472 mètres, juste sur la frontière, l'Auberge du Grand-Saint-Bernard a été reprise par un jeune couple, Annick et Stéphane Boisseaux-Monod.

Elle contribue à l'accueil offert par le célèbre hospice. Le confort en plus.

Le chanoine José Mittaz, Annick et Stéphane Boisseaux-Monod dans l'auberge de l'hospice.

«**Q**uand il y a de la place dans le cœur, il y en a dans la maison», dit un proverbe danois calligraphié à même la peinture au-dessus du lit. C'est une des chambres rénovées de l'Auberge du l'Hospice, ouverte de juin à octobre. Bois brut, lampes en zinc, teintes mauves ou vertes: la dé-

coration est simple avec un petit quelque chose qui attire l'œil. Comme la patronne des lieux, Annick Boisseaux-Monod, une journaliste qui vient de reprendre l'établissement avec son mari Stéphane.

A première vue, rien ne destinait cette Fribourgeoise de 38 ans à poser sa famille – car il y a aussi le petit Elie, juste un an – au milieu des choucas et des motards qui pétaradent sur la route du col. Les curés n'étaient pas sa tasse de thé. Mais c'était avant de monter au Grand-Saint-Bernard skis aux pieds. Avant qu'un coup de sève ne réveille l'hospice vieux de mille ans.

«Si on ne faisait rien, on était morts», dit le jeune prieur José Mittaz pour justifier les très gros travaux entrepris: 4,7 millions au budget (dont 1,7 déjà trouvés) pour rénover et repenser les bâtiments. «Une énorme prise de risque» – José Mittaz dixit – pour

vivre davantage la mission première de sa communauté: l'hospitalité.

## UN TROUPEAU DE PORTE-MONNAIE

Le temps est révolu où les chanoines et leurs chiens sauvaient les voyageurs perdus dans la neige. Le tunnel sous le col est ouvert toute l'année. En hiver montent les randonneurs en peaux de phoque: ils sont six mille à dormir dans les dortoirs de l'hospice. L'été, ce sont les touristes qui descendent vers le Sud. Certains ne font qu'une pause, d'autres passent la nuit. «C'est quoi, un touriste? C'est moi à l'étranger», poursuit José Mittaz. Et qu'est-ce que je désire quand je suis ailleurs? Voir du beau, vivre du beau, prendre de la distance avec le stress quotidien pour me retrouver. Et donc être traité comme une personne, pas comme un troupeau de

# -Saint-Bernard

porte-monnaie. Le touriste veut un sourire, un accueil.»

En réalité les touristes cherchent d'abord les toilettes, confessa plus tard un des collègues du prier. Et leur deuxième question n'est pas moins rituelle: «Où sont les chiens?». Une fois ces besoins primaires satisfaits, d'autres rencontres sont possibles: une visite à l'église ou à la crypte, une pause dans la superbe salle du trésor qui vient d'ouvrir (voir encadré), un café ou une bière belge dans l'auberge désormais tenue par Annick Monod et son mari.

Car la réflexion menée par les chanoines les a conduits à récupérer l'hôtel construit en 1899. Il avait été loué à des exploitants de la vallée. Pour qu'ils puissent tourner, une clé de répartition était prévue: à l'hospice dormaient les visiteurs montés à pied, à vélo ou désireux de vivre une expérience spirituelle. Les autres étaient envoyés à l'auberge dans des chambres plus confortables mais banales. «Les visiteurs en voiture qui

voulaient vivre quelque chose avec nous se retrouvaient exilés dans l'anonymat de l'autre côté de la route. C'était un autogoal», commente José Mittaz.

## SUR LA PASSERELLE

D'où la reprise de l'auberge-hôtel, confiée à une nouvelle équipe, et la rénovation du magasin de souvenirs et des chambres. En commençant par la passerelle qui relie les deux bâtiments et

qui servait de débaras. «Une fois restaurée, elle sera ouverte en permanence. Nos hôtes pourront passer chez les chanoines et vice-versa, ce sera notre trait

d'union», dit Annick Monod. Détail important: elle et son mari ne travaillent pas comme gérants indépendants, ils sont salariés de l'hospice et participent à l'équipe d'accueil au même titre que les bénévoles à l'année, les jeunes en réinsertion professionnelle et les chanoines prêts à passer derrière le bar si nécessaire. Tous ont le même désir: offrir une présence «où passe quelque chose qui nous dépasse».

**L'abricot dans l'assiette valaisanne, par exemple, est son idée.**



Andrea Alborno



Patrice Favre

De h. en b. La statue de saint Bernard regarde vers l'hospice (bâtiment de droite) et l'auberge hôtel (au centre) qui est restaurée peu à peu. | Annick Monod devant le panneau du col et le magasin de souvenirs.

## A saute-frontière



L'intérêt d'Annick Monod pour les cols et les frontières ne date pas d'aujourd'hui. En 2007, elle publiait *Randonnées à saute-frontière* (Editions La Liberté, 108 pages). Ce guide présente 25 balades à pied entre la Suisse et la France (12 itinéraires), la Suisse et l'Italie (9 itinéraires), l'Autriche (1), le Liechtenstein (1) et l'Allemagne (2). Des courses réalisables en un ou deux jours avec les indispensables renseignements techniques et des textes courts et vivants sur la région traversée.

Le col du Grand-Saint-Bernard y figure, avec un départ au tunnel côté valaisan et l'arrivée à Saint-Léonard-en-Bosses, côté italien, où un bus ramène au point de départ. Soit un peu plus de 5 heures de marche. Mais ça, c'était avant la pause gourmande à l'Auberge de l'Hospice! Annick Monod a l'art de l'anecdote et de la formule, elle qui dit combien il importe de découvrir que le pas conduisant de l'autre côté de la frontière «n'est ni plus grand ni plus difficile que tous les autres». ■ PF



© Bernard Plader





## Forteresse historique de Saint-Maurice

Découvrez les mystères des ouvrages militaires longtemps cachés dans la montagne.

Visitez les forts de **Scex, Cindey** et depuis cette année le fort de **Dailly**

+41 (0) 24 485 40 40

[www.forteresse-st-maurice.ch](http://www.forteresse-st-maurice.ch)

# Renoir



Fondation Pierre Gianadda  
Martigny Suisse

Jusqu'au 23 novembre 2014  
Tous les jours de 9 h à 19 h



**Forfait rando-culture  
Ferret - Grand-St-Bernard**

CHF 16.- au lieu de  
CHF 25.-

### A la découverte du Pays du St-Bernard

Partez à la découverte d'une terre de caractère et rejoignez les chiens, le musée et le col du Grand-St-Bernard depuis Ferret avant de revenir en bus. Informations détaillées sur notre site internet.

TIMIR

ST-BERNARD  
EXPRESS

[www.saint-bernard.ch](http://www.saint-bernard.ch)



Pays du  
St-Bernard  
[www.saint-bernard.ch](http://www.saint-bernard.ch)





DR

Le déclic, pour Annick Monod, date de l'hiver 2010. Son journal l'envoie en reportage au Grand-Saint-Bernard, car l'Etat du Valais songe à instaurer une interdiction de circulation pour cause d'avalanches. Au grand dam des chanoines et des milliers de randonneurs qui montent à skis. «Je

me souviens d'un jour de tempête et d'une belle rencontre avec les chanoines. Eux qui étaient coincés là-haut tout l'hiver me semblaient plus libres que moi!»

Elle y remonte à plusieurs reprises et finit par y célébrer son mariage. Et le baptême de leur enfant. «Avec Sté-

phane, qui partage mon goût pour la montagne, c'était devenu notre maison.»

Les nouveaux tenanciers de l'auberge avec le plus jeune habitant du col, leur fils Elie.

### «C'ÉTAIT UN AMOUR DÉÇU»

Le choix étonne dans la mesure où, de son propre aveu, l'Eglise et les curés la rebutaient. «Ils me foutaient même en colère! Mais c'était un amour déçu, car j'attendais plus qu'une coquille vide qui fait tout de travers. Ici, j'ai rencontré les bonnes personnes au bon endroit. Et quand José nous a proposé de vivre cette expérience d'hospitalité, cela correspondait à ce que j'attendais.»

Le coup de chance – à moins que ce soit autre chose – est que son mari était justement à un tournant de sa vie professionnelle. Âgé de 43 ans, ce Savoyard d'origine a été le «Monsieur AOC» de la Suisse. Chercheur à l'Université de Lausanne, il a dirigé l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse, recensant 400 produits typiques

(suite page 15)

GRAND CONCOURS DE L'ÉTÉ

# Mon bistrot sur la frontière

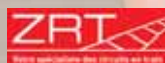
130 PRIX À GAGNER D'UNE VALEUR GLOBALE DE FR. 14'351.-!

1<sup>er</sup> prix Fr. 1'300.-  
A valoir sur un voyage

2<sup>e</sup> prix Fr. 1'200.-  
Bon à valoir sur une croisière



3<sup>e</sup> prix Fr. 1'026.-  
Un voyage en train pour deux personnes



4<sup>e</sup> au 6<sup>e</sup> prix Fr. 762.- Forfait 6 nuits Thermalp

Question n°1 sur 6

Quand a été construit le bâtiment qui abrite l'Auberge de l'Hospice?

Conservez soigneusement les numéros 29 à 34 d'ECHO Magazine où sont publiées les six questions du concours d'été. Les réponses contenues dans les articles sont à reporter sur le bulletin de participation qui paraîtra dans l'édition n° 35 du 28 août 2014.



[www.swisstopo.ch](http://www.swisstopo.ch)



Bonne chance à tous!

## Le trésor, les chiens et l'histoire

Pour une pause de deux heures ou de deux jours, le col du Grand-Saint-Bernard offre une profusion de possibilités, de la balade d'une demi-heure autour du lac aux chiens en peluche, chocolats et autres souvenirs. «Il en faut pour tous les goûts, mais nous avons essayé d'offrir autre chose que de la verroterie et du kitsch», dit le prieur José Mittaz.

Ne pas manquer la visite du trésor, une salle située dans le bâtiment principal, juste avant l'église (entrée gratuite). Buste de saint Bernard du 13<sup>e</sup> siècle, croix, calices et reliquaires, chauffe-mains très utiles avant la pose du chauffage central – une boule en fonte brûlante était déposée dans une coque en cuivre ouvragé percée de trous –, la béquille d'un infirme: le trésor des chanoines est à la fois modeste dans ses dimensions et remarquable par les pièces exposées et l'ambiance créée par le jeu des lumières et les vitraux du peintre sud-coréen Kim en Joong. Intéressant est aussi le fait que ces objets plusieurs fois séculaires sont encore utilisés par les chanoines.

### LES CHIENS SOMMEILLENT

La visite du musée et du chenil où sommeillent les célèbres chiens du Saint-Bernard est payante (10 francs pour le billet combiné) et instructive. Installé derrière l'auberge, le musée raconte plusieurs millénaires de vie sur le col: lames de l'âge du bronze, monnaies et sta-

tuettes de l'époque romaine, objets de la vie quotidienne à l'hospice, animaux empaillés et collections de papillons des chanoines. L'hospice a reçu des visiteurs célèbres, dont Napoléon et ses canons, mais les chanoines n'étaient pas que des secouristes ou des aubergistes: dans la grande tradition des moines savants, ils ont été des pionniers en archéologie et en sciences naturelles.

Les inévitables Barry I, II ou III font partie de la légende des Saint-Bernard: à partir du 18<sup>e</sup> siècle, ces chiens lourds et robustes étaient utilisés pour tracer le chemin dans la neige. Les tonnelets alcoolisés dont on les a affublés sont une invention, par contre ils ont réellement sauvé des voyageurs égarés ou épuisés. Leurs descendants en chair et en os sont visibles dans des enclos et il est possible de faire une promenade (payante) avec eux. Enfin, des expositions temporaires permettent d'admirer des œuvres d'artistes locaux ou étrangers. ■ PF

Le buste reliquaire de saint Bernard, fondateur de l'hospice, daté du 13<sup>e</sup> siècle et un calice de 1507 en style gothique.



dont le fromage d'alpage de L'Etivaz, premier AOC du pays. Quand José Mittaz lui suggère de faire du Grand-Saint-Bernard «un lieu savoureux», Stéphane y voit un appel. «J'avais déjà songé à un hôtel. L'associer à la découverte des produits du terroir suisse était plus intéressant encore.»

### SAUCISSE ET DOUBLE CRÈME

En ce début de saison, la carte propose de la saucisse de Saint-Gall avec des röstis maison, du poulet à l'ail des ours, des pâtes fraîches, un tartare de bœuf du val d'Hérens, le chèvre chaud en pot de fleurs et la double crème de Gruyère. La touche aromatique et fleurie est donnée par le chef Francis Lord, un passionné de botanique. L'abricot dans l'assiette valaisanne, par exemple, est son idée. «On propose une carte réduite, mais qui joue sur le

plaisir des yeux et du goût. A la fois simple et pas trop chère», dit Stéphane Boisseaux-Monod. Il rêve à des spécialités d'Aoste ou de la Savoie, mais les formalités douanières freinent encore ce bel élan. Il compte bien cependant faire du col une halte gourmande.

Dans l'immédiat, le couple a dû jouer aux pompiers. Déneigement tardif, machines en panne, personnel manquant, hospice en chantier: les débuts ont été chahutés. «Les premières semaines, nous avons partagé la table des chanoines avec toute notre équipe. Ce fut excellent pour forger l'ambiance. Tu comprends que tu ne peux pas tout maîtriser, que l'accueil est d'abord une manière d'être», dit Annick. De fait, malgré la neige qui tombe dru en ce début d'été, il y a quelque chose dans l'air, dans l'assiette et dans les

sourires. Un col n'est qu'un passage, mais là on a envie de rester. Et de revenir. Peut-être à cause de La Boétie, le poète dont la phrase peinte sur le mur déclare: «Si la vie n'est qu'un passage, sur ce passage au moins semez des fleurs». ■ Patrice Favre

## Infos pratiques

Ouverte de début juin à mi-octobre, l'Auberge de l'Hospice offre 27 chambres à 2 ou 3 lits pour un total de 60 personnes. Prix de la chambre double: 116 francs (sans déjeuner), tarifs spéciaux pour les familles et les séjours prolongés. En comparaison, la nuit à l'Hospice en dortoir coûte 30 francs déjeuner compris. Les groupes sont les bienvenus, l'auberge pouvant mettre à disposition deux salles de 60 places. Plat du jour et menus de 19 à 25 francs. Belle carte de vins du Valais. ■