



TESTÉ POUR VOUS

Hôtel Royal Savoy (Lausanne)

# UN CHÂTEAU *royal*

*Lausanne* attendait avec impatience la réouverture de son palace. Dans toute la splendeur de ses habits *Art Nouveau*, mais avec un nouvel esprit, ce royal château s'est refait une beauté. Il devient ainsi le premier hôtel cinq étoiles de la *capitale vaudoise*.

Par Michèle Lasseur







C'est l'histoire d'un palace médiéval qui a vu le jour en 1909 entre Ouchy et la gare de Lausanne. Visite guidée d'un établissement au patrimoine architectural rare qui lui a valu d'être classé aux monuments historiques. Un édifice gothico-baroque de conte de Perrault orné d'une façade sertie d'une sorte de donjon avec tourelles en échauguette. Et un portail d'entrée qui annonce le style Art Nouveau. La chance lui sourit quand il rejoint le Groupe Katara Hospitality en 2009 qui appartient au gouvernement qatari dont le siège Suisse est à Zoug. Il entre dans la Bürgenstock Sélection. Et fait une cure de jouvence : rénovation complète du bâtiment historique, création d'une nouvelle « aile » entourée d'un parc de 5 000 m<sup>2</sup> et reclassification en 5 étoiles. Un projet ambitieux dont le coût total est estimé à 100 millions de CHF. Depuis le lac, on voit les enseignes du cinq-étoiles qui trônent au sommet de la tour emblématique de l'hôtel. Ce lieu faste hors du temps prend un nouvel envol avec à sa tête un directeur inspiré, Alain Kropf.

#### **Sky Terrace, aile Jardin et vaste spa**

De très longs mois pour renaître identique mais si différent, avec la collaboration du Patrimoine suisse. Une frise en mosaïque fut retrouvée sous le crépi lors du nettoyage de la façade. Rénovée, elle s'expose sur la façade côté lac. L'hôtel comprend aujourd'hui 196 chambres et suites, un restaurant avec terrasse, un lobby lounge, une Sky Terrace en toiture avec vue panoramique et un espace de bien-être de 1 500 m<sup>2</sup>. La plus vaste suite (130 m<sup>2</sup>) fait un appel du





pied aux propriétaires : elle a pour nom « suite Katara ».

Autre révolution : les chambres de bonnes dans les combles du sixième étage sont devenues des suites. Le parquet en chêne massif est présent dans l'ensemble de la structure et des tapis de laine ornent les sols. Les suites dans le bâtiment historique ont une surface de 70 m<sup>2</sup> et proposent une vue sur la ville ou sur le lac. Elles offrent un espace bureau, un salon, un dressing, une salle de bain et une petite cuisine équipée.

Dans le parc aux cèdres bicentennaires, l'annexe contemporaine, baptisée « aile Jardin », a adopté une approche plus moderne. Elle est reliée au bâtiment historique par un couloir de verre. Sous la houlette de Maria Vafiadis, le bureau MKV design, qui a reçu en 2014 le prix européen Luxury Lifestyle dans la catégorie Design d'intérieur, a mené de bout en bout la reconstruction. Un grand chambardement qui reprend la plupart des matériaux nobles du bâtiment historique, travaillés de façon plus contemporaine. Des suites toutes différentes avec des salles de bain en marbre noir et beige. Cette nouvelle construction affiche 95 chambres et suites. Et, en toiture, une suite royale ou Penthouse de 347 m<sup>2</sup>, aérienne, très lumineuse et moderne avec du bois et de la pierre. Une construction iconoclaste qui comprend une pièce principale avec cheminée, une salle à manger, une cuisine, une terrasse tout autour et deux autres chambres qui peuvent être louées séparément. Avec vue sur le lac, la ville et les Alpes.

Au rez-de-chaussée de ce vaisseau-amiral a été implanté un spa d'une grande beauté : 1 500 m<sup>2</sup> avec une piscine de 16 mètres de long et





un passage sur le bassin extérieur sans quitter l'eau, un hammam, des salles de relaxation, 8 salles de traitement et un espace réservé aux femmes. L'éclairage a été très étudié : tamisé dans les couloirs et les espaces communs, violet dans les bassins et modulable dans les cabines. Et les partenaires triés sur le volet : La Clinic Lémanic, La Vallée, Biologique Recherche ou Aromatherapy Associates. Un lieu attractif qui ouvre sur le jardin...

#### La noble cuisine à l'honneur

Depuis l'inauguration, buzz et notoriété obligent, le bar lounge est un lieu de rendez-vous idéal pour se retrouver entre amis autour d'un cocktail maison. 60 places dont une vingtaine sur la terrasse. Il exhibe un immense luminaire- sculpture en verre de couleurs variables, et un corridor des sens, où vins et fromages aiguissent l'appétit des hôtes de la Brasserie du Royal. Charcuteries, fromages locaux et pièces de viande y sont exposés. Au sol, les mosaïques des huit AOC du Canton de Vaud chantent la culture vinicole de la région.

La brasserie du Royal, d'une capacité de 120 places à l'intérieur et 40 en terrasse, ne désemplit pas depuis que l'alsacien Marc Haeberlin, triplement étoilé, a été nommé chef signature. Le propriétaire de l'Auberge de l'III (magnifique institution alsacienne à Illhaeusern) et de la Brasserie des Haras à Strasbourg a appelé Julien Krauss, son ancien disciple de l'Auberge de l'III, en qualité de chef exécutif. Ici, la noble cuisine est à l'honneur, soulignée par des crus au verre qui se marient aux mets de chaque convive. Fort de son talent, Marc Haeberlin s'est associé aux artisans du label « Terres Vaudoises ». Il impose l'amour du bon produit et l'authenticité du goût. À l'honneur : la fêra, l'omble-chevalier du lac, la perche du Lötschberg, les escargots de Vallorbe... Cet homme-là vit de beaux jours et il donne beaucoup.

Il y a de quoi marquer un jeune... Adoubé par Marc Haeberlin qui lui a appris à travailler les produits nobles et de saison, cet alsacien pur jus né à Benfeld (entre Strasbourg et Célestin) assume. Marc Haeberlin est bien son pygmalion ! Après quelques escapades (belle expérience à La Table du Gourmet en 2006 à Riquewihr, et à l'Inter Continental Thalasso & Spa de Bora Bora), Julien Krauss arrive en Suisse. Et débute une aventure au Mövenpick de Genève où il est nommé chef exécutif de l'établissement en 2010. Aujourd'hui, il retrouve son mentor et supervise une brigade de 36 cuisiniers. Julien Krauss met le produit au centre de sa cuisine, même s'il avoue en riant avoir un faible le dimanche soir pour les coquillettes au beurre. « Elles me rappellent mon enfance »...