



Hôtel Suvretta House, St. Moritz:

Vieille tradition mais technique moderne

Il est évident que la propreté et l'hygiène ont une priorité absolue pour un hôtel. Pour cela, le bon dosage des détergents employés est aussi important que le principe de durabilité et l'objectif de ménager

les textiles. Le Suvretta House à St. Moritz a dès lors fait le choix d'un système de dosage de détergents de la société Chemie AG à Worblaufen – pour obtenir un résultat d'une netteté en tout point sans appel.

Texte: Maya Höneisen, photos: Rolf Canal

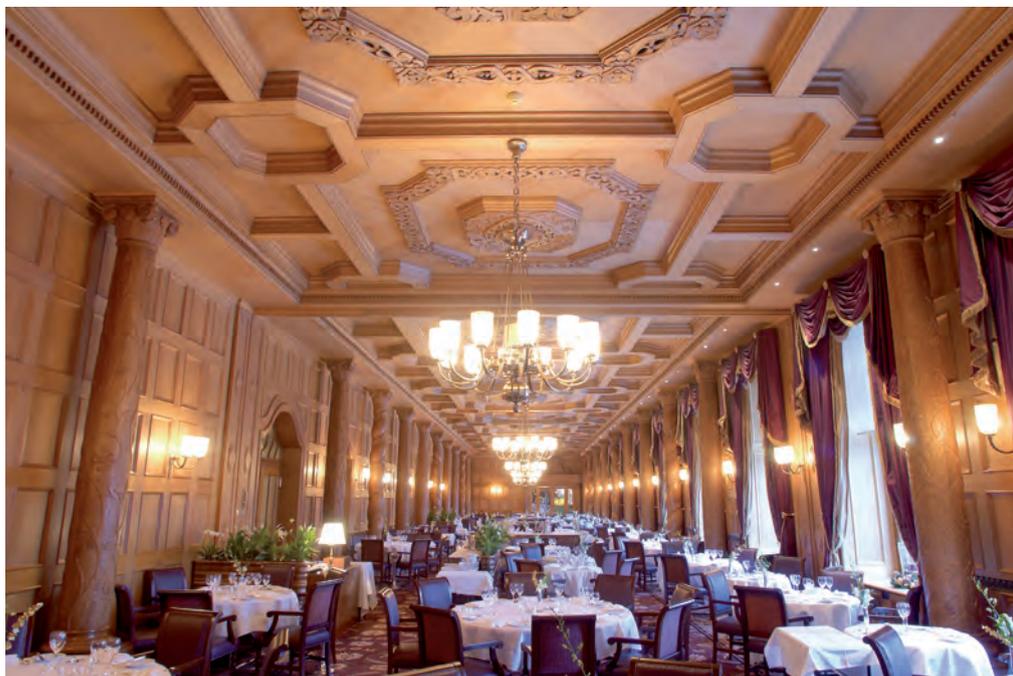
Peter Egli, General Manager du Suvretta House à St. Moritz, le confirme volontiers: «Oui, nous sommes très satisfaits de ce nouveau système». Le couple de directeurs d'hôtel Esther et Peter Egli a choisi l'an dernier un système de dosage de détergents de la maison Chemie AG Worblaufen. En effet, avec presque 200 tonnes de linge en une seule saison d'hiver, il n'y a pas que les merveilleuses maisons de l'Engadine qui sont au programme mais

également d'énormes montagnes de linge dans la blanchisserie. Il s'agissait donc de bien réfléchir à la façon de gérer un nettoyage et un entretien irréprochables du linge de manière aussi écologique et aussi économique que possible.

Les nouveaux hôtes du Suvretta House

Esther et Peter Egli dirigent le Suvretta House depuis mai 2014. Ils se disent

heureux d'avoir été accueillis si cordialement dans la vallée et par les indigènes. Avant leur engagement en Engadine, ils ont dirigé pendant dix ans le réputé Whatley Manor Hotel & Spa dans le Sud-Ouest de l'Angleterre. Ils ont visité le Suvretta House pour la première fois en 1996. Avec leur fils aîné, ils ont pu passer une nuit dans cet hôtel traditionnel. Plus tard, ils y sont revenus à deux reprises. Peter Egli se souvient que l'établissement leur



Quelques impressions de l'Hôtel Suvretta House des nouvelles chambres et suites ainsi que des lit, frotté et du secteur wellness sont nettoyés et à l'environnement grâce à l'ingénieux système de Chemie AG Worblaufen.

avait fait une première impression marquante dès leur première visite – surtout sur son fils désormais adulte qui n'a jamais oublié cet hôtel. «Cela montre bien la force d'attraction durable qu'exerce cet établissement» souligne Peter Egli. «Les clients qui sont venus ici lorsqu'ils étaient enfants reviennent souvent une fois qu'ils ont atteint l'âge adulte.»

En 2011, Esther et Peter Egli se sont demandé la première fois depuis leur émigration s'ils ne voulaient pas revenir en Suisse. La famille – un deuxième fils étant né entre-temps – a discuté de ce pas et a décidé de revenir. Lorsqu'une opportunité s'est présentée trois ans plus

tard pour reprendre la direction du Suvretta House, la décision a été prise très rapidement: «Voilà exactement ce qu'il nous fallait!» L'Hôtel Suvretta House à St. Moritz a ainsi donné très précisément à la famille la chance qu'elle attendait.

Les premiers clients à St. Moritz

Lorsque l'on entend parler aujourd'hui de St. Moritz, on pense à une station de sports d'hiver mondaine regorgeant de paillettes. Il était un temps où il ne s'agissait que d'un petit village de paysans de montagne. Les premiers visiteurs sont venus en Engadine en raison du tourisme thermal. C'est ainsi que la station a vécu sa

première période de prospérité à la fin du 17^{ème} siècle. Le véritable décollage n'a cependant eu lieu que plus tard. En 1878, les premières ampoules électriques ont commencé à briller. Désormais, les hôtels poussaient comme des champignons. C'est avant tout le tourisme d'été qui prospérait. Avec son fameux pari (sur le soleil d'hiver) qu'il concluait avant tout avec ses clients anglais, Johannes Badrutt avait inventé le tourisme d'hiver. Les Anglais sont restés fidèles à St. Moritz, même en hiver. Voici ce qui aura constitué la base du développement de la station.

Grands bals et fêtes grandioses

C'est alors qu'est intervenu Anton Bon. Avec son partenaire d'affaires anglais Charles Sidney Goldman, il a fondé en 1911 la société anonyme Suvretta Haus. En effet, ces deux compères pensaient que les hôtes aisés voulaient non seulement faire des cures thermales et du ski mais également habiter dans un cadre «royal». Les coûts de l'ambitieux projet hôtelier étaient devisés à 7,5 millions de francs. Goldman et Bon ont alors mandaté l'architecte Karl Koller d'exécuter les travaux. Fin décembre 1912, le bâtiment, réalisé dans le style de la Belle Epoque et dont la silhouette rappelle un château, était inauguré au merveilleux emplacement qui est encore le sien aujourd'hui. Anton Bon s'était ainsi réalisé son rêve et se mit à organiser de grands bals et des fêtes somptueuses.

Cependant, le Suvretta House a également subi des revers. Au cours de la Première Guerre Mondiale, le tourisme s'est effondré et pendant la Seconde

Le nouveau couple de directeurs d'hôtel Esther et Peter Egli voue une très grande importance à l'écologie et au principe de durabilité dans l'hôtellerie de luxe.





à St. Moritz: vue du légendaire Grand Restaurant, nouveaux univers de bains. Le linge de table, de soignés de manière particulièrement favorable dosage de détergents liquides de la maison



Guerre Mondiale, l'établissement est même resté fermé avant de renaître en 1946. Après la guerre, l'établissement a osé un come-back et a rouvert ses portes en été. Après le décès de Hans Bon, le fils d'Anton Bon, c'est tout d'abord Rudolf Candrian-Bon qui a repris la direction de l'établissement. Son frère Albert Candrian lui a succédé et a dirigé le Suvretta House au cours des 14 années qui suivirent. A partir de 1968, la direction était aux mains de Rudolf F. et Dorli Müller et à partir de 1989 aux mains de Helen et de Vic Jakob. L'an dernier, la direction a donc été confiée à Esther et à Peter Egli.

Porter la cravate au Grand Restaurant correspond au style de la maison

Mais revenons à la force d'attraction dont parle Peter Egli. Le flair unique en son genre et le caractère irrésistible de cet établissement sont demeurés identiques au fil des décennies. Désormais, il est prévu que rien ne change. Le nouveau couple de directeurs voue dès lors une grande importance à accueillir des clients de toutes les catégories d'âge. Du nourrisson jusqu'aux personnes âgées, tout le monde est le bienvenu, tout le monde est accueilli personnellement et les directeurs prennent également personnellement congé des clients après leur séjour. Esther et Peter Egli attachent énormément d'importance à une grande proximité à leurs clients mais respectent tout aussi scrupuleusement la tradition de l'établissement. Ainsi, aujourd'hui encore, le complet et la cravate expriment style et élégance lors du dîner au Grand Restau-

rant. Même si un style d'habillement plus décontracté a également trouvé sa place au château sur la colline de Suvretta, il est vivement souhaité que la culture de ce grand établissement soit maintenue. Les nouveaux directeurs font cependant également souffler une nouvelle brise dans les locaux dignes et confortables de cet établissement de tout premier rang. Voilà qui tombe à pic: en référence à l'histoire du tourisme anglais en Engadine et à leur propre séjour en Angleterre, il est prévu de donner également une place aux traditions anglaises à l'Hôtel Suvretta House. Ainsi, l'établissement célèbre désormais le Full English Suvretta House

Afternoon Tea – avec une sélection de sandwiches, de scones avec de la «clotted cream», de la marmelade aux fraises et du «lemon curd» et l'encadrement sonore adéquat au piano. Au bar, il est aussi prévu de compléter l'assortiment de gin de 20 sortes supplémentaires. «Nous voulons relier la qualité des meilleurs hôtels de Londres à la plus belle des vues panoramiques tout en nous démarquant très nettement» résume Peter Egli pour expliquer son affinité avec l'Angleterre.

Proximité de la nature et développement durable

Esther et Peter Egli se donnent corps et

L'écologie et le principe de durabilité dans la pratique hôtelière: les clients sont transportés à bord d'une voiture électrique de première catégorie vers St. Moritz ou en direction de l'Hôtel Suvretta House.



Photo: Andy Mettler, swiss-image.ch



L'équipe de la maison Chemie AG de Worblaufen a dosage de détergents liquides ménagant à la fois la blanchisserie propre au Suvretta House. Il se élevées et garantit un résultat de nettoyage optimal

âme à l'Engadine et à leur établissement riche d'une aussi longue tradition. C'est justement pour cela que le principe de durabilité leur tient tellement à cœur au sein de leur hôtel. Ainsi, le club «Suvretta Sport & Pleasure» comprend également des offres pour la santé et le bien-être tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Pour faire harmoniser le corps, l'âme et l'esprit, les époux Egli ont choisi l'excellente marque internationale de spa «ilä», un produit libre d'ingrédients synthétiques et avec une teneur rare en pureté organique. En

effet, les clients du Grand Hotel doivent, eux aussi, ressentir la proximité de l'établissement avec la nature.

Un concept de blanchisserie innovateur

Selon l'hôtelière Esther Egli qui revient sur le principe de durabilité, c'est justement dans le spa et dans son secteur aux nombreuses étoiles que se produit une grande quantité de linge sale. C'est la raison pour laquelle elle a également recherché une solution favorable à

l'environnement et économique pour la blanchisserie. De plus, des dépôts dans la calandre ont provoqué des problèmes et une modernisation devenait de toute manière indispensable sous l'aspect de la durabilité. Les époux directeurs ont trouvé la solution qu'ils recherchaient auprès de la maison Chemie AG à Worblaufen.

La maison Chemie AG existe depuis 1971. A l'origine, l'entreprise commercialisait des produits de filtrage et produisait ses propres renforceurs de détergents destinés à ce que l'on appelait à l'époque la branche du «nettoyage chimique». Au fil des ans, l'entreprise a grandi pour devenir un partenaire actif dans l'ensemble de la Suisse en matière de nettoyage doux de textiles. Aujourd'hui, la maison Chemie AG fournit, grâce à son assortiment bien élargi, les blanchisseries, l'hôtellerie, les EMS et les homes de soins, les hôpitaux, les cuisines industrielles, les établissements de remise en forme, les entreprises de nettoyage d'immeubles et l'armée.

Michael Affolter, membre de la direction et conseiller à la clientèle de la maison Chemie AG, a recommandé au couple d'hôteliers Egli d'adopter le processus Power-8. Ce dernier s'adapte individuellement à n'importe quel besoin et couvre avec ses huit produits liquides différents tous les processus de nettoyage. Il est exempt de chlore, permet d'économiser l'énergie, l'eau, les coûts tout en ménageant l'environnement et en prolongeant la durée de vie du linge de 50 pour cent. Forts de ce conseil, Esther et Peter Egli ont demandé à l'entreprise une liste

L'infrastructure technique de blanchisserie de l'Hôtel Suvretta House à St. Moritz se distingue par une efficacité particulière. Durant la saison d'hiver, jusqu'à 200 tonnes de linge y sont nettoyés et entretenus.





conçu, installé et programmé le système de l'environnement et le linge en tant que tel dans distingue par une efficacité et une fiabilité et irréprochable d'un point de vue hygiénique.



de références et se sont lancés – en renonçant d'ailleurs à une phase d'essais. Il n'aura ensuite pas fallu plus de trois jours pour installer le nouveau système de dosage de la maison Chemie AG dans la blanchisserie du Suvretta House.

Écologique, économique et avantageux

Le «procédé Power-8» innovateur de la maison Chemie AG permet de choisir le programme de lessive adéquat. L'installation de dosage mesure automatiquement la quantité de détergents nécessaire pour le type et la quantité de linge à nettoyer à basse température. Voilà qui est idéal pour un hôtel comme le Suvretta House puisque les exigences posées à l'hygiène et à l'entretien de manière générale sont particulièrement strictes dans l'hôtellerie de luxe.

Il s'agit de nettoyer à fond le linge et les textiles mais néanmoins avec ménagement et les processus doivent être écologiques, rationnels et avantageux – et ceci aussi rapidement que possible pour être en mesure de maîtriser de grandes quantités de linge. Michael Affolter, conseiller à la clientèle et membre de la direction de la maison Chemie AG, explique à Pot-au-feu: «Le processus à basse température permet également de nettoyer de manière irréprochable des textiles hôteliers et gastronomiques très sales avec des programmes de courte durée de 50 à 60 minutes tout en renonçant consciemment à l'usage de chlore et à une température maximale de 50 degrés Celsius.» Quant

au directeur Ruedi Arnold, il ajoute: «Grâce à l'installation de dosage SMART DOS qui ne nécessite aucun entretien, nos clients peuvent disposer d'une saisie complètes des données d'exploitation avec analyse optionnelle de toutes les données liées aux six lave-linge.» Le responsable du service technique Adi Schnyder en est, lui aussi, convaincu: «Cette technique de dosage futuriste fonctionne de manière optimale et il est en tout temps possible d'assurer l'entretien à distance»

Wet-Clean pour des pièces de linge délicates

Le processus de nettoyage à basses températures a déjà évolué. Pour l'entretien de textiles très sensibles, de qualité élevée et difficilement lavables, le procédé Wet-Clean permet de garantir une conservation durable de leur valeur. En effet, l'eau, combinée à des détergents liquides favorables à l'environnement, constitue un dissolvant de saleté et de graisse optimal. Le procédé Wet-Clean se contente, lui aussi, de températures très basses, ce qui

Compétence en matière de blanchisserie et de technologie de dosage: le directeur Ruedi Arnold de la maison Chemie AG Worblaufen, encadré par les spécialistes du dosage Adi Schnyder (à gauche) et Jean-Claude Orlandi. A droite sur l'image, Michael Affolter, conseiller à la clientèle et membre de la direction de la maison Chemie AG.



Hôtellerie



Le maniement de la nouvelle installation de dosage de la maison Chemie AG est simple et aisément compréhensible. Salvatore d'Angelo la maîtrise très rapidement.



Vanessa Sofia Pereira Coutinho échange le bidon de détergent liquide de la maison Chemie AG destiné à être raccordé au système de dosage.



Cathi Gurini en est convaincu: le processus à basse température permet de nettoyer le linge de manière à obtenir une pureté parfaite.

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: les époux directeurs d'hôtel Esther et Peter Egli, encadrés par le conseiller à la clientèle Michael Affolter et le directeur Ruedi Arnold de la maison Chemie AG (à gauche sur l'image) et par les spécialistes du dosage Ady Schnyder et Jean-Claude Orlandi de la maison Chemie AG.



permet de ménager encore davantage des textiles tels que des duvets, des fourrures ou même des robes de mariée ou de bal.

Conclusion

Pour les époux Esther et Peter Egli qui dirigent l'hôtel, le nouveau système de dosage de la maison Chemie AG constitue une solution optimale. Esther Egli insiste sur le fait que ce nouveau système est également très simple à utiliser pour les collaborateurs de la blanchisserie. De plus, ces derniers ont bénéficié, depuis l'installation du système, d'un excellent soutien très fiable de la part de la maison Chemie AG, les nouveaux collaborateurs de la blanchisserie du Suvretta House ayant à chaque fois bénéficié d'une instruction soignée. De plus, le fonctionnement du système est réduit dans l'entre-saison par les spécialistes de la maison Chemie AG avant d'être à nouveau réglé de manière optimale en début de saison.

