

Banque **WIR**

PLUS

«Pure Swiss»

Norman Hunziker et sa cuisine radicalement régionale

Une fondue sur le Rhin

Découvrir Bâle à bord du «Rhykönig» et du «Taxiboot»

Accession à la propriété

Les avantages de l'épargne-titres

Sommaire

Page 10

Le restaurant Schloss Seeburg à Kreuzlingen, un château situé sur les rives du lac de Constance, est bien établi en tant qu'emplacement pour l'organisation de mariages et offre sur place un service complet de prestations: de la procédure de mariage devant l'état civil jusqu'au gâteau de mariage.



Page 16

Christoph et Manuela Bohren représentent déjà la troisième génération à gérer l'hôtel-restaurant Stern en dans la petite ville soleuroise de Kriegstetten. En plus des chambres d'hôtel aménagées dans le style rustique et traditionnel, l'établissement dispose également de chambres ultramodernes offrant un confort 4 étoiles.

Page 20

Courses de ski, envolées culinaires et un évanouissement fatidique; si les murs âgés de plus de quatre cents ans de l'Hôtel Alpenblick pouvaient parler, ils en auraient, des choses à nous raconter! Visite auprès de Richard et Yvonne Stöckli à Wilderswil.



5 Brèves

6 «Pure Swiss»

Norman Hunziker,
«culinary artist», Bienne

10 Château couronné

Restaurant Schloss Seeburg,
Kreuzlingen

16 Oasis sur le Plateau suisse

Hôtel-restaurant Stern,
Kriegstetten

20 «Jadis, nous partions
à la chasse aux clients
à la gare»

Hôtel Alpenblick, Wilderswil

26 «Montrez que vous êtes là!»

Interview avec
Christoph Känel

32 Une fondue sur le Rhin

Gastronomie événementielle à
bord du «Taxiboot» et du
«Rhykönig», Bâle

36 Quand la prévoyance
permet de réaliser le rêve de
l'accession à la propriété!

38 Taux d'intérêt négatifs pour
le «boom de l'or béton»

39 Concours

40 Polo avait bu quatre coupes
de champagne: la vie, quoi!

Rubrique de Willi Näf

41 Cartoon

42 144 pages de
«Faszination WIR»

43 Impressum

Prévoir et anticiper

Éditorial



Dormir à l'hôtel et manger au restaurant, voilà qui comporte un attrait tout particulier. Il s'agit d'un petit changement de décor, on essaie quelque chose de nouveau, on découvre une région encore inconnue, on se laisse gâter.

La pandémie de Covid-19 a mis de nombreux secteurs économiques sens dessus dessous. Ces derniers ont subi des pertes de chiffre d'affaires, voire des cessations d'activité pour les uns, d'autres ont bénéficié d'une explosion de leur chiffre d'affaires. L'hôtellerie et la restauration ont été touchées de plein fouet et ne reprennent pied que très lentement: ces secteurs font l'objet de quelques articles dans la présente édition de «Plus». La Banque WIR a d'ailleurs depuis toujours porté une attention toute particulière à ces branches – lisez à ce propos l'interview de Christoph Känel en p. 26!

L'avenir montrera si le certificat Covid obligatoire, combiné au scepticisme ambiant en Suisse en ce qui concerne la vaccination, représente un nouvel obstacle pour l'hôtellerie et la restauration. Ailleurs – par exemple au Danemark – ces discussions sont dépassées: ce pays dont la population est vaccinée à 80% a levé toutes les restrictions depuis le 10 septembre.

Dormir à l'hôtel, manger au restaurant, voilà qui comporte un attrait tout particulier. Il s'agit d'un petit changement de décor, on essaie quelque chose de nouveau, on découvre une région encore inconnue, on se laisse gâter. Par exemple dans le restaurant Schloss Seeburg (p. 10) situé directement sur les rives du lac de Constance ou peut-être même sur un bateau naviguant sur le Rhin (p. 32).

Que ce soit la mer, un lac ou un fleuve: l'eau donne une qualité supplémentaire à un établissement ou à une assiette de spaghettis. Pour la plupart d'entre nous, il ne s'agit pas d'un environnement quotidien: les prix des terrains situés sur les rives de plans d'eau suisses ont atteint un niveau astronomique. Il ne s'agit d'ailleurs pas uniquement du lac de Zurich ou du lac Léman. Sur les rives du Walensee, le prix du mètre carré de terrain se situe bien au-dessus de 1000 francs. Sur les rives du lac de Constance, un terrain voit son prix augmenter de 10% s'il est situé à 100 mètres du lac. Celui qui ne veut que 30 mètres entre la rive et son balcon devra payer un quart de plus.

C'est en Valais, dans le Toggenbourg ou dans le Prättigau qu'il est actuellement le plus facile de réaliser son rêve de l'accession à la propriété. Il paraît qu'on y trouve encore des terrains pour un prix variant entre 150 et 200 francs le mètre carré. Cependant, même dans ce cas, il convient de procéder méthodiquement et de prendre les dispositions correspondantes dès son plus jeune âge. Vous trouverez quelques recommandations à ce propos en pages 36 et 38.

Daniel Flury
Rédacteur en chef

«Je façonne ma
vie moi-même!»

Monika, 56

Ouvrir
maintenant
un compte
d'épargne
bonus

BRÈVES

Résultats semestriels

Résultats forts pour la Banque WIR

Au premier semestre 2021, la Banque WIR a réalisé un bénéfice proche de 11 millions de francs. Parmi les facteurs qui ont contribué à ce solide résultat, citons la croissance significative des crédits hypothécaires, le niveau d'activité positif des opérations d'intérêts ainsi que la solution de prévoyance numérique VIAC. Par ailleurs, le total du bilan a atteint un niveau record de 5,9 milliards de francs.

La Banque WIR se réjouit d'un bon premier semestre: d'environ 11 millions de francs, les bénéfices ont augmenté par rapport à la même période de l'année précédente (10,5 millions de francs). «Nous avons enregistré un résultat d'exploitation particulièrement satisfaisant», a déclaré le CEO Bruno Stiegeler à propos du rapport intermédiaire des six premiers mois. «En tant que banque coopérative 100% suisse, nous sommes parvenus à trouver un juste équilibre entre une politique commerciale pragmatique et prudente et une prise de risques calculée qui nous permet de saisir de nouvelles opportunités.»

Avec plus de 4,1 milliards de CHF/CHW, les crédits hypothécaires ont connu une augmentation significative de 6,3% sur six mois. De quoi contribuer à permettre au total du bilan d'atteindre un nouveau sommet de 5,87 milliards de francs (+2,9%). M. Stiegeler souligne que cette croissance du côté du crédit a pu être générée malgré une politique de financement très prudente: «Nous continuons à réduire les risques et appliquons une politique prudente de provisionnement et de corrections de valeur.» Au cours des six premiers mois de l'année, la Banque WIR a également augmenté les dépôts de ses clients de 3%, pour atteindre 4,2 milliards de CHF/CHW. «Notre objectif est de continuer de satisfaire pleinement nos clients en leur proposant des solutions d'épargne et de prévoyance aux meilleures conditions.»

Une fois de plus, la base de capital de la Banque WIR dépasse de loin les exigences réglementaires: mesuré par rapport aux prescriptions en matière de fonds propres de Bâle III, le ratio BRI au 30 juin était de 16% (objectif réglementaire: 11,2%), le ratio d'endettement maximum à 8,1% (valeur cible réglementaire: 3%). Cette sécurité et cette stabilité se manifestent également dans la confiance que nous accordent les bailleurs de fonds: la part ordinaire de la Banque WIR a augmenté de 26 francs, soit 6,5% depuis le début de l'année (plus la distribution du dividende de 10,25 francs). La performance de 8,4% de l'année précédente était déjà impressionnante.

La performance encourageante des marchés se reflète dans le résultat commercial: après la perte enregistrée à la même période de l'année précédente, la Banque WIR affiche à la mi-2021 un bénéfice de 9,8 millions de francs. «Nous investissons traditionnellement et délibérément une partie de notre solide base de fonds propres dans des titres largement diversifiés à tous égards – en mettant bien sûr l'accent sur des titres suisses de premier ordre», explique Mathias Thurneysen, directeur financier de la Banque WIR.

Le résultat d'exploitation est caractérisé par une forte activité des opérations d'intérêts. Le produit brut des opérations d'intérêts a augmenté de 1,7 million de francs pour atteindre 33,5 millions de francs (+5,5%). «Les marges ont été maintenues et les bénéfices ont augmenté dans des conditions de taux d'intérêts demeurées difficiles», précise M. Stiegeler. Le revenu des activités de services avec la monnaie complémentaire WIR a diminué d'un million de francs – mais il y a une bonne raison à cela: «Dans le contexte de la pandémie de COVID-19 et du confinement qui en a découlé, lequel a frappé de plein fouet un certain nombre de secteurs, nous avons pris l'initiative d'inscrire ponctuellement des pertes de revenus. Dans le cadre de la campagne très réussie #zusammenstark («plus forts ensemble») en soutien aux entreprises, à chaque vente additionnelle de WIR, nous avons renoncé à la moitié de la contribution au réseau pendant six mois», explique M. Stiegeler. «Cette somme importante a directement bénéficié aux PME.»

La Banque WIR n'a pas identifié à ce jour d'impacts significatifs de la crise du COVID-19 sur les positions de crédit des clients PME. Toutefois, au niveau du portefeuille de crédits, des provisions et des corrections de valeur sont régulièrement inscrites par souci de prudence et de prévoyance.

Meilleur exemple de l'offensive numérique déployée par la Banque WIR, la première solution de prévoyance en titres entièrement numérique lancée en novembre 2017 continue d'afficher une progression fulgurante. VIAC compte actuellement environ 53 000 clients (année précédente: 28 000) pour un patrimoine sous gestion de 1,34 milliard de francs (année précédente: 500 millions). Rien qu'au cours des six premiers mois de cette année, 10 000 nouveaux clients, représentant plus de 500 millions de francs d'actifs sous gestion, ont été ajoutés. «Cette croissance rapide profite durablement aux bénéfices de la Banque WIR», déclare M. Stiegeler, qui envisage d'autres innovations concernant VIAC avant la fin de l'année. ■

Tel un champion du monde!

Norman Hunziker, «culinary artist», Bienne

En y regardant d'un peu plus près, l'exploitation de son hôtel et de ses restaurants à Bienne, les prestations de traiteur, les cours de cuisine dans la moitié de la Suisse et les engagements en tant que cuisinier privé dépassent les capacités d'un seul homme. Néanmoins, Norman Hunziker trouve encore du temps pour ses sports favoris: le VTT, le wakeboard sur le lac de Bienne et le vélo de course.

Si Norman Hunziker a fait carrière dans la restauration, cela n'est pas dû au hasard. Ses parents gèrent à Arch, près de Bienne, une grande boulangerie avec café et confiserie. «J'ai grandi avec des parents qui font exactement ce qui leur plaît», explique-t-il. Il a hérité de cet enthousiasme parental et a commencé par faire un apprentissage de boulanger-pâtissier avant de suivre des formations complémentaires de confiseur et de cuisinier.

Très rapidement, Norman Hunziker obtient ses premiers succès: avec l'équipe nationale suisse de cuisiniers junior, il a décroché en 2016 la médaille d'argent à l'Olympiade des cuisiniers à Erfurt. «Un jeune cuisinier originaire d'Arch mène l'équipe nationale à la médaille d'argent», titre alors en une la presse locale. En 2018, son équipe et lui-même décrochent à Stuttgart la victoire globale avec prix d'honneur dans la discipline «Modernist Buffet» («buffet moderne»). Lors des Championnats du monde des cuisiniers en novembre de la même année à Luxembourg, l'équipe dirigée par Norman Hunziker décroche deux médailles d'or dans les catégories «Contemporary Buffet» et «Menu à trois plats pour septante personnes» et se place au deuxième rang du classement général avec seulement un très faible écart par rapport aux vainqueurs. En 2018, M. Hunziker publie avec quatre autres pâtisseries originaires de toute l'Europe et la maison d'édition Matthäus Verlag d'Allemagne le livre spécialisé «Törtchen» («Tartelettes»). Ce dernier a été distingué par le Gourmand World Cookbook Award 2019 en tant que meilleur livre de desserts du monde. Il est exposé et archivé au Musée Alfred Nobel à Stockholm.

Âgé de 21 ans, Norman Hunziker fonde sa première société à responsabilité limitée. En qualité de cuisinier privé, il travaille alors pour des groupes de musiciens, des ambassades, une famille d'industriels suédois. Elton John fait également partie des stars qui ont bénéficié de ses prestations culinaires, tout comme Bryan Adams. Lorsque l'ancien ambassadeur suédois Peer Thöresson a tenté de convaincre les Suisses d'acheter l'avion de combat Gripen, M. Hunziker a servi divers délices culinaires aux invités de l'ambassadeur.

Fin août 2019, il inaugure ensuite son hôtel trois étoiles de la catégorie Superior «Artist» à Bienne après d'importants travaux de rénovation. Norman Hunziker a eu l'idée de son concept gastronomique début 2018. Cependant, il n'était pas aisé de trouver des locaux adéquats: un ancien studio de tatouage dans la vieille ville de Soleure était trop petit et ne disposait d'aucune place de parc. La transformation d'un ancien atelier de torréfaction de café au design industriel aurait été trop coûteuse. Finalement, son choix s'est porté sur le bâtiment situé à la Bözingenstrasse 51 à Bienne: un ancien atelier de poterie, adossé à un ancien arsenal, qui était précédemment déjà utilisé en tant qu'hôtel et restaurant.

«Excellents rapports avec WIR»

Avec leurs douze collaborateurs, parmi lesquels on compte quatre cuisiniers, l'hôtel «Artist» et les restaurants exploités sous le nom de «Culinary Artists» entendent proposer une hospitalité de très haut niveau. Cet élégant hôtel trois étoiles de la catégorie Superior dispose de dix-



*Norman Hunziker.
Photos: Adrian Ehrbar*



Norman Hunziker est souvent en déplacement – ici lors d'un cours de cuisine externe.

sept chambres, minutieusement aménagées avec beaucoup de goût. Lors de la visite, Norman Hunziker nous présente tout particulièrement les meubles de haute qualité, fabriqués à la main, ainsi que les lits Boxspring, les fauteuils et les machines à café. Trois autres chambres situées dans l'ancien appartement des gérants du restaurant seront bientôt également disponibles après une rénovation en profondeur.

Les voyageurs individuels ont par ailleurs la possibilité de demander à la réception qu'un petit aquarium leur soit livré en chambre pour qu'ils puissent y nourrir les poissons, «afin qu'ils ne se sentent pas trop seuls», explique le site web de l'établissement. On mentionnera également le système numérique de check-in et de check-out par smartphone.

Ces importants travaux de transformation ont été financés en particulier par la Banque WIR. «Mes parents et mon oncle travaillent également très étroitement avec WIR dans leurs propres établissements», explique M. Hunziker dans le salon d'accueil de son hôtel. «Nous avons un excellent rapport avec la Banque WIR. Cette dernière comprend très bien les défis très spécifiques que doivent relever l'hôtellerie et la restauration. Nous avons également accueilli des cadres de la Banque WIR qui étaient très satisfaits de nos prestations de services.»

Délices culinaires

Les «Culinary Artists» proposent diverses prestations de restauration. Le midi, le «Tic Tac Toe» sert des menus du jour du lundi au vendredi: l'assortiment comprend trois entrées, trois plats principaux (poisson, viande, végétarien) et trois desserts, à des prix très raisonnables (un plat principal coûte 20 francs, entrées et desserts 8 francs).

Le soir, sur la terrasse couverte, les restaurants célèbrent «Füür & Flamme» («Feu et flamme»): des mets préparés sur le cercle de feu devant les yeux des clients. Enfin, dans la cuisine-spectacle du «Chefs Table», Norman Hunziker et ses cuisiniers font la preuve de tout leur talent. Le salon de restauration, aux teintes foncées et chaleureuses, est dominé par une table en bois noble qui reproduit la forme de la pièce.

Dans un petit magasin attenant, les clients peuvent faire l'achat de moutardes, de sauces, de sirops, de chocolats mais aussi d'épices, de miel, de confitures et d'autres délices. C'est là également que sont exposés les nombreux trophées et médailles qu'a remportés le patron.

Norman Hunziker réalise une cuisine radicalement régionale, saisonnière et déterminée par les influences météorologiques. La viande, les légumes, les fruits et les vins proviennent de la région. Il appelle son concept «Pure Swiss». «Nous n'utilisons presque aucun ingrédient qui viendrait de l'étranger. Nous avons environ cinquante fournisseurs, des vigneron, des fromagers, des boulangers, des producteurs de viande.» Même le couvert vient de Bienne: ces éléments y sont forgés à la main dans un petit atelier.

C'est alors qu'apparut le coronavirus

Très rapidement, l'hôtel et les restaurants ainsi que l'espace culturel et deux locaux annexes polyvalents dans lesquels des petits groupes peuvent se rencontrer, se réunir ou banqueter, ont pu jouir d'une grande popularité: des négociants en horlogerie, des journalistes spécialisés et les cadres des sociétés horlogères s'y donnaient rendez-vous – le siège de la célèbre marque Armin Strom se trouve juste de l'autre côté de la rue; quelques dizaines

de mètres plus loin se trouve le fameux bâtiment Omega ainsi que le groupe Swatch avec son premier drive-in. Rolex et Swisstennis ont également leur siège à proximité. Des familles entières, les membres de diverses associations, de clubs de motards ou de groupes cyclistes s'y retrouvaient. Et lorsque des chantiers étaient ouverts dans le quartier, les ouvriers venaient également se restaurer au «Culinary Artists». «Chez nous, tous les clients sont traités de la même façon», souligne le patron.

«En janvier 2020 encore, le Chefs Table affichait complet», raconte M. Hunziker. C'est alors qu'est apparu le coronavirus, quelques mois après l'inauguration. D'un coup, nous avons perdu tous les clients étrangers et de nombreux clients suisses. Norman Hunziker se dit heureux d'avoir pu conserver l'ensemble de ses employés grâce au chômage technique et qu'ils aient tous tenu le coup. Cependant, il est actuellement fort occupé à «surmonter la crise et à relancer l'exploitation».

Norman Hunziker est très fier de son équipe. Tout doit fonctionner sans anicroche, même quand le patron est absent, ce qui arrive souvent: en plus de son établissement à Bienne, Norman Hunziker dispense plusieurs douzaines de cours de cuisine dans la moitié de la Suisse. Il exploite également un service traiteur. Si on loue le bateau «Kulturschiff Romandie I 1952» sur le lac de Bienne, on peut également bénéficier des prestations d'artiste cuisinier de Norman Hunziker: ce bateau de vingt mètres appartenant désormais à un privé se distingue par un aménagement intérieur réalisé par le studio de design Atelier Oï à La Neuveville sur les rives du lac de Bienne et propose les prestations du service traiteur pour gourmets de Norman Hunziker dans le cadre de diverses offres dînatoires qu'il appelle «Flying Dinner». Sa cuisine convient parfaitement à une croisière romantique sur les lacs de Bienne, de Neuchâtel et de Morat.

En plus de tous ces engagements professionnels en qualité de chef d'entreprise, Norman Hunziker trouve encore du temps pour diverses activités sportives. En été, il aime faire du wakeboard sur le lac de Bienne. Il apprécie également de faire du VTT ou du vélo de course et entreprend parfois avec un groupe des courses ambitieuses sur le sommet du Weissenstein ou par-dessus des cols alpins.

L'auteur aurait presque oublié la pointe de l'histoire: toutes ces réalisations qui font penser à une longue carrière professionnelle n'auront en réalité pris à Norman Hunziker que très peu de temps: en effet, il n'est âgé que de 26 ans.

● Artur K. Vogel

artist-biel.ch
normanhunziker.ch



L'une des 17 chambres d'hôtel et une salle de réunion.



Lounge (en haut) et cuisine de démonstration avec la Chefs Table.





Château couronné

Restaurant «Schloss Seeburg», Kreuzlingen

Le restaurant Schloss Seeburg à Kreuzlingen, un château situé sur les rives du lac de Constance, est bien établi en tant qu'emplacement pour l'organisation de mariages et offre sur place un service complet de prestations: de la procédure de mariage devant l'état civil jusqu'au gâteau de mariage.

Quelle jeune fille ne rêve pas d'un mariage romantique qui se tiendrait dans un véritable château? Le château «Seeburg» à Kreuzlingen, situé dans un grand parc sur les rives du lac de Constance, est précisément le lieu idéal pour réaliser ce rêve. Une équipe de 30 collaborateurs réunis autour des gérants, les époux Matias et Jacqueline Bolliger, et du chef de cuisine Marc Wöhrle, ainsi que plusieurs autres prestataires de services spécialisés auxquels l'établissement fait appel en cas de besoin, veillent à ce que chaque fête ait lieu dans les meilleures conditions. Le château est également un restaurant classique qui sert une cuisine de très haut niveau tout en vouant une grande attention au caractère régional de ses ingrédients.

Comment devient-on châtelain?

Matias Bolliger: J'ai grandi à Kreuzlingen et j'ai fait la connaissance de mon épouse Jacqueline à l'École hôtelière de Zurich. Jacqueline vient de la région de Bischofszell. Nous avons ensuite géré un hôtel à Adelboden et voulions retourner dans le canton de Thurgovie après la naissance de nos enfants. En lisant «Hotelrevue», nous avons vu que le château Seeburg cherchait des gérants en fermage. Nous avons soumis notre candidature – qui a été acceptée.

Habitez-vous aussi le château?

Non, heureusement! À Adelboden, nous habitons et travaillons à l'hôtel et dans un tel cas, il n'est pas simple de séparer vie privée et vie professionnelle. À Kreuzlingen, la question ne se posait même pas car à l'exception de la cuisine de l'hôtel et des W.-C., le bâtiment ne dispose pas d'installations sanitaires permettant d'y résider de manière permanente. Au lieu de louer des appartements, nous louons d'ailleurs des surfaces administratives.

Quels sont les défis que vous devez relever en relation avec l'entretien de cet immeuble historique?

Il y a toujours quelque chose à faire. L'an dernier par exemple, il a fallu démonter et reconstruire les toits de deux petites tourelles. Nous avons beaucoup de chance de pouvoir collaborer avec le service communal d'entretien des immeubles de la ville de Kreuzlingen – qui est la propriétaire du château et de l'ensemble du parc –, un partenaire très professionnel et rapide.

Les employés du service des parcs et jardins de la ville qui entretiennent le parc Seeburg sont également assez fan-

tastiques. Il est probable qu'on ne trouve nulle part ailleurs un parc comprenant un château, un parc animalier, un mini-golf et un port de plaisance d'une telle dimension.

... et en matière de trajets parcourus?

(Il rit) Nous entretenons clairement notre condition physique! Lorsqu'il fait beau, la terrasse est au centre de toute notre activité et peut accueillir jusqu'à 120 personnes. Par mauvais temps, les clients se répartissent sur trois étages et diverses salles pour 15 à 80 personnes. Il est clair que l'on parcourt très facilement quelques kilomètres par jour.



Vue sur le parc du château et sur le lac de Constance.

Le chef de cuisine Marc Wöhrle a obtenu divers prix avant de remporter en 2018 la victoire dans l'émission de télévision «Mini Beiz – dini Beiz» («Mon bistro – ton bistro»). Sentez-vous les effets de ce succès jusqu'à aujourd'hui?

Effectivement, on nous en parle chaque semaine. La question qui est sans doute la plus fréquente est celle de savoir si le menu avec lequel notre cuisinier a remporté le concours est encore à la carte. Pour l'instant, il ne nous est pas possible de répondre à cette demande car nous ne proposons des mets braisés qu'en hiver. En revanche, il est effectivement possible de déguster le sirop de roses que nous préparons avec des feuilles de roses provenant du jardin du château et qui a permis, dans l'émission, d'affiner l'apéritif. D'un point de vue marketing, la victoire dans le cadre de ce concours aura été sensationnelle car elle nous a permis d'atteindre des gens provenant de l'ensemble de la Suisse.

En 2021, Marc Wöhrle s'est vu décerner la couronne Culinarium.

Il s'agit là essentiellement d'une reconnaissance de son engagement en faveur des produits issus de la région. Qu'il s'agisse de poisson, de viande, de produits de la chasse, de fromages, de miel ou de salades: nous collaborons toujours, dans la mesure du possible, avec les producteurs de la région. Quant aux nombreuses herbes aromatiques utilisées en cuisine, elles proviennent bien entendu du jardin du château.

L'environnement assez imposant et classe ne rebute-t-il pas de potentiels clients?

Il arrive que des gens nous demandent, avant de nous rendre visite, s'il est également possible de venir au restaurant «tout à fait normalement» et avec des enfants. Bien évidemment que c'est le cas! Nous sommes également très heureux d'accueillir des clients à la carte et hébergeons très volontiers les cyclistes qui parcourent la piste cyclable tout autour du lac de Constance – cette dernière passe juste devant le château – pour qu'ils puissent y déguster une glace ou un autre rafraîchissement.





Le salon des fumeurs de cigares.



Les mariages et les banquets font partie des activités de base du château «Seeburg».



Une création de Marc Wöhrle.

Depuis le début de la pandémie, nous préparons le repas de midi pour 250 enfants encadrés dans des unités d'accueil journalières, âgés de 6 à 16 ans. Certains d'entre eux mangent chez nous et pour les autres, un service de livraison est organisé. Peut-être que cela contribuera également à réduire quelque peu certaines inhibitions.

Les mariages font partie de vos activités de base. La popularité des fêtes de mariage traditionnelles est-elle plutôt en hausse ou en baisse?

La demande reste élevée de manière très constante. Au cours de ces dix-huit derniers mois, certes, nous avons dû enregistrer un grand nombre d'annulations ou de reports en raison de la pandémie mais lorsque la situation est normale, nous enregistrons plus de demandes que ce que nos capacités nous permettent d'organiser. Il est vrai que notre établissement dispose d'infrastructures qui sont juste idéales pour l'organisation et la tenue de fêtes de mariage. L'office d'état civil d'Amriswil a installé une sorte de succursale au château et il est donc possible d'organiser toute la manifestation sur place: cérémonie du mariage civil, apéritif avec vue sur le lac, photos dans le parc, souper, danse – l'éventail des prestations de services de cette qualité et dans cette ampleur est sans doute unique et cela se sait. Les couples mariés ne viennent pas seulement de Suisse et d'Allemagne mais surtout des USA et de toute l'Europe.

«Les couples mariés viennent du monde entier.»

Le château abrite également un atelier de mariage. Que faut-il comprendre par-là?

Qu'il s'agisse du gâteau de mariage, de la robe de mariage, du photographe, de divers intervenants du spectacle ou du DJ: nous collaborons avec des spécialistes en qui nous avons entière confiance et à qui nous mettons une surface d'exposition à disposition dans le cadre de l'atelier du mariage. Un couple qui va se marier peut ainsi se faire une image assez fidèle de notre éventail de prestations de services et ne doit pas s'occuper de tout prévoir lui-même. Cela lui permet de gagner du temps et de ménager ses nerfs!

Et que se passe-t-il lors de la manifestation «Wedding Meet&Greet» des 6 et 7 novembre?

Il s'agit d'une petite exposition de mariage que nous organisons normalement au printemps mais que nous avons déplacée au mois de novembre à cause du coronavirus. Nous invitons les couples qui vont se marier et les personnes intéressées ainsi que dix à quinze de nos partenaires à faire connaissance, à déguster un bon verre de vin et à chercher des réponses aux questions qui se posent.

Il paraît que l'on peut également louer l'ensemble du château. Est-ce vrai?

Oui. Nous proposons une location exclusive pour un ou plusieurs jours. Il faut toutefois qu'une telle réservation se fasse bien à l'avance. Dans ce cas, vous avez tout le château, la terrasse, le jardin et le personnel à votre disposition – dans l'hypothèse où vous ne désirez pas prendre votre propre personnel avec vous.

Quelle est pour vous l'importance du système WIR?

Nous n'y avons adhéré que récemment et avons encore un certain potentiel de développement dans nos activités à la carte. Nous enregistrons une demande très claire dans le domaine des repas d'entreprises ou de Noël au cours des mois de novembre à janvier. En novembre, nous proposons à nouveau des repas de Noël à 100% WIR, comme l'année passée.

Nous sommes par ailleurs très bien équipés pour l'organisation de séminaires et avons diverses offres forfaitaires au programme.

Les recettes WIR ainsi générées sont utilisées pour payer certains fournisseurs, par exemple le boulanger ou le constructeur de tentes.

L'année prochaine, vous élargissez votre domaine d'activité et reprenez, en outre, le restaurant Krone à Altnau?

C'est bien cela. Notre entreprise Bolliger Gastronomie GmbH a obtenu le mandat correspondant de la municipalité d'Altnau. Le restaurant «Krone» est un établissement qui se trouvera dans un tout nouveau bâtiment d'un seul étage situé directement sur les rives du lac. Il sera situé en partie sur le parking de l'ancien restaurant «Krone», ce dernier étant transformé en bâtiment d'habitation. Le début des travaux de construction est prévu pour l'automne et l'inauguration est prévue pour le mois de juillet 2022. Un projet passionnant que nous avons la chance de pouvoir accompagner dès le début!

Quel sera le positionnement de ce futur restaurant «Krone»?

Nous prévoyons deux secteurs: dans la partie avec service, nous voulons proposer un standard culinaire semblable à celui du château «Seeburg». Le libre-service sera comparable à celui d'une piscine: il sera également possible d'y commander tout simplement des frites ou une saucisse à rôti. Nous emmenons deux collaborateurs du château «Seeburg» avec nous et maintenons les postes de cadres. Simultanément, nous confions à Marc Wöhrle la direction opérationnelle du château «Seeburg». Notez qu'il est déjà mon remplaçant actuel. Cette étape d'extension est aussi une opportunité de donner à nos collaborateurs des chances d'évoluer au niveau professionnel.

● Interview: Daniel Flury

schloss-seeburg.ch



(depuis la gauche) Les époux restaurateurs Matias et Jacqueline Bolliger avec le chef de cuisine Marc Wöhrle.

Photos: mäd

Le château Seeburg

La construction du château remonte à un premier bâtiment de 1598 qui servait de résidence d'été aux abbés du couvent des augustins de Kreuzlingen. Après un incendie qui s'est déclaré en 1633, le château a été reconstruit en 1664. Après avoir abrité à partir de 1833 le séminaire thurgovien de formation des enseignants, il a été repris par le canton en 1848 lors de la fermeture du couvent. Quatre ans plus tard, le canton l'a revendu à des propriétaires privés. En 1870, le château reçoit son apparence actuelle dans le style historiciste, après quelques travaux de transformation. En 1958, les derniers propriétaires privés ont revendu le château à la ville de Kreuzlingen.

Quelques années plus tard, du matériel de terrassement et de démolition a été utilisé pour combler une partie de la rive naturelle du lac, ce qui a permis de créer le parc du château Seeburg. Cette réserve naturelle et zone de détente comprend une réserve pour amphibiens avec un étang et un ponton, un parc animalier avec de vieux animaux domestiques menacés d'extinction et des oiseaux indigènes, le port de plaisance, une installation de mini-golf et le musée du lac de Kreuzlingen où il est possible de visiter virtuellement le bateau-vapeur Jura qui a coulé en 1864. Par ailleurs, le musée raconte l'histoire de la pêche et de la navigation sur le lac de Constance.

Les environs immédiats du château ont été libérés de la circulation automobile. Les visiteurs qui s'y rendent en voiture peuvent utiliser les places de parc réservées situées en face du musée ou, le week-end, celles de la maison Ifolor. Les voyageurs circulant en train descendent du train à l'arrêt Kreuzlingen Hafen et profitent d'une promenade d'un quart d'heure le long du lac avant d'arriver au château. Le port de plaisance et le débarcadère des bateaux publics sont également accessibles en quelques minutes à pied. Le château est ainsi également accessible depuis Bregenz ou Schaffhouse par le lac ou le fleuve (compagnie de navigation sur l'Untersee et sur le Rhin, urh.ch; compagnie de navigation sur le lac de Constance, sbsag.ch; à partir de Bregenz: Vorarlberg-Lines.at).



Quel bonheur que de prendre place sous ce tilleul séculaire!

Christoph et Manuela Bohren représentent déjà la troisième génération à gérer l'Hôtel Restaurant Sternen dans la petite ville soleuroise de Kriegstetten. En plus des chambres d'hôtel aménagées dans le style rustique et traditionnel, l'établissement dispose également de chambres ultramodernes offrant un confort 4 étoiles.

En allemand, Kriegstetten signifie «lieu de guerre» et le bourg de Kriegstetten a effectivement déjà été le théâtre d'actes guerriers: lorsque les Bernois conquérants ont attaqué, avec Soleure, Bienne et Morat, la ville de Fribourg pendant la guerre de Gümmeu en 1332 – un avant-goût de la bataille de Laupen qui a eu lieu plus tard – ils en ont profité pour donner une bonne leçon à la dynastie des Kyburg. Leur château-fort à Halten a ainsi été conquis et

les villages alentours, en particulier Kriegstetten, ont été pillés et dévastés. Le toponyme de «Kriechsteiten», qui apparaît pour la première fois en 1255, remonte toutefois à un Allaman apparemment plutôt agressif appelé Chriach (guerre). Les habitants actuels de ce village toutefois, qui est aussi la troisième plus petite commune du canton de Soleure avec un territoire communal de 1,1 km² seulement, sont désormais réputés paisibles et rien n'empêche



Oasis sur le Plateau suisse

Hôtel Restaurant Sternen, Kriegstetten

Photos: mäd

les voyageurs de faire une halte à l'Hôtel et Restaurant Sternen.

Qu'est-ce qui vous a poussé à transformer 9 des 23 chambres de votre hôtel?

Christoph Bohren: Il est important de se renouveler et de se maintenir à jour. Le style rustique campagnard a certainement contribué à ce que Suisse Tourisme désigne notre établissement comme un «Bijou du Plateau suisse» mais nous devons pouvoir répondre également aux divers besoins de nos clients. Des chambres ultra-modernes à un prix équitable font justement partie de ces nouveaux besoins.

Qui sont vos clients?

Cela dépend. Il y a d'un côté les gens très intéressés par la culture qui visitent par exemple les Journées de la Lit-

térature à Soleure ou désirent tout simplement découvrir la plus belle ville baroque de Suisse ou le sommet du Weissenstein qui offre une vue époustouflante sur le Plateau jusqu'aux Alpes. Nous sommes en outre un point de départ idéal pour le tourisme lent: la région des trois lacs est toute proche, tout comme les lacs de Burgäschli ou d'Inkwil, qui ont donné le nom de «Wasseramt» (District de l'Eau) au district dans lequel ils se trouvent, ainsi que les villes de Berne, Bienne ou Neuchâtel avec le Centre Dürrenmatt. Il est possible de se rendre dans les villes de Bâle et de Zurich en à peine trois quarts d'heure, respectivement une heure – et nous ne sommes qu'à environ 300 mètres de l'entrée d'autoroute. Nous hébergeons également des monteurs qui doivent travailler dans la région ou des personnes qui font un tour en voiture à travers la campagne et viennent passer une nuit chez nous tout en dégustant un bon repas.



Suisse Tourisme désigne le «Sternen» comme un «Bijou du Plateau suisse».

Êtes-vous satisfait de la fréquentation de votre hôtel?

Actuellement non. De nombreux clients d'affaires et de cyclistes ne viennent plus et les réservations se font désormais à très court terme. Notre offre promotionnelle «Changez vos tapisseries!» en revanche a suscité un vif intérêt durant la pandémie: notre chef de cuisine Pierre Kaufeis gâtait ainsi nos clients avec un menu à quatre plats et un délicieux petit déjeuner le lendemain matin. Nous proposons environ une douzaine de tels arrangements qui vont du «Noctambule», comprenant une visite du Grand Casino à Berne, à l'arrangement «Nature & Histoire» comportant une croisière fluviale de Soleure à Bienne.

Nous sommes assis ici dans votre jardin aux étoiles (Sternengarten) sous un tilleul centenaire – un lieu véritablement enchanteur...

La proximité de l'entrée d'autoroute fait du «Sternen» le lieu idéal pour organiser un mariage ou une fête de famille, raison pour laquelle des gens de toute la Suisse viennent nous rejoindre. Nous avons par ailleurs également la possibilité de faire atterrir et décoller un hélicoptère dans le quartier situé derrière le parc, à proximité de l'école – par exemple pour l'arrivée ou le départ spectaculaire d'un couple de mariés. Malgré notre emplacement central au milieu du Plateau suisse, tout est calme et idyllique ici. Une oasis où il est possible de reprendre son souffle et recharger ses batteries.

On vous salue au moins une fois toutes les cinq minutes – on vous connaît et on vous estime...

C'est le bon côté du métier: il demande beaucoup d'engagement mais offre également quelques agréables compensations.



Le chef de cuisine Pierre Kaufeis s'est vu décerner 14 points Gault&Millau.



La chambre du jardin.

Kriegstetten ne compte aucun autre hôtel mais deux autres restaurants. Comment se passe la co-habitation dans ce petit bourg?

Ici, on se côtoie effectivement de très près mais chacun des trois restaurants a une autre sensibilité. Par ailleurs, nous sommes les seuls à accepter des paiements WIR. Notre village dispose donc d'un excellent assortiment de prestations de restauration très variées. Nous profitons davantage les uns des autres que nous nous concurrençons. De toute façon, aujourd'hui, la concurrence est très diversifiée et ne se trouve pas forcément dans notre propre village.

Pouvez-vous confirmer que la restauration a beaucoup de difficultés à recruter des collaborateurs?

Malheureusement, le travail dans la restauration n'est plus aussi bien considéré que dans le passé mais il faut aussi souligner que le recrutement d'excellents collaborateurs et d'apprentis a depuis toujours été difficile. Alors que nous avons trouvé des apprentis adéquats pour la cuisine et l'hôtel, le poste de service n'a suscité aucun intérêt.

Comment les affaires ont-elles repris depuis la fin du confinement?

La météo de mai nous a joué un mauvais tour et nous avons dû continuer à exploiter notre service à l'emporter que nous avons inauguré durant la pandémie afin de minimiser les dégâts. En juin tout à coup, les activités ont passé de zéro à cent.

● Interview: Daniel Flury

sternen.ch

175 ans d'histoire hôtelière

Le bâtiment situé au centre du petit bourg de Kriegstetten trouve son origine en 1790. En 1847, l'établissement proposait pour la première fois des chambres aux voyageurs. Les grands-parents de Christoph Bohren, Hans et Käthi Bohren, ont repris le «Sternen» en 1952. En 1975, leur fils Jörg et son épouse Margrit ont à leur tour repris l'établissement. C'est de cette époque que date l'adhésion au système WIR et à la coopération hôtelière Romantik. Après l'obtention de sa maturité économique à Soleure, Christoph Bohren a suivi l'enseignement de l'Ecole hôtelière de Thoune avant de travailler pendant quelques années en Au-triche. Il est ensuite parti à la découverte du vaste monde avant de revenir à Kriegstetten en 2006 avec son épouse Manuela. Le couple a repris la gestion de l'Hôtel Restaurant Sternen en 2010. Alors que l'hôtel comporte 23 chambres doubles, le restaurant – si l'on compte l'ensemble de ses grandes et petites salles - peut accueillir jusqu'à 300 personnes. Les locaux de l'établissement conviennent à n'importe quel type de manifestation privée ou d'entreprise, en particulier des séminaires, des réunions ou des travaux de groupe, à l'intérieur ou dehors, dans le parc.



Les patrons: Manuela et Christoph Bohren.



Les salles et salons peuvent accueillir de six à 140 personnes – au total 300 personnes.



La nouvelle chambre des mariés avec lit à baldaquin.



**«Jadis,
nous partions
à la chasse aux
clients à la gare»**

Hôtel Alpenblick, Wilderswil





Richard et Yvonne Stöckli avec leur fille Riccarda et leur fils Timothy.

Courses de ski, envolées culinaires et un évanouissement fatidique; si les murs âgés de plus de quatre cents ans de l'Hôtel Alpenblick pouvaient parler, ils en auraient, des choses à nous raconter! Visite auprès de Richard et Yvonne Stöckli à Wilderswil.

Lorsque le skieur Urs Räber de Wilderswil a remporté la coupe du monde de descente au cours de la saison de ski 1983-1984, tous les ménages de son village natal n'avaient pas forcément de poste de télévision. Les gens s'étaient ainsi rassemblés en grand nombre à l'Hôtel Alpenblick pour suivre la retransmission et soutenir le sportif du lieu. Ce jour-là, les heureux présents devant l'appareil de télévision ont décidé d'appeler «Urs Räber Stübli» la petite salle située au premier étage de l'hôtel historique. Elle n'a pas changé de nom depuis.

Des souvenirs du temps passé se trouvent littéralement dans tous les recoins de cet ancien bâtiment typique de l'Oberland bernois, construit il y a environ quatre cents ans en plein centre de Wilderswil. Des trésors des temps anciens, sous forme d'antiques moulins à café, de tableaux multicolores ou de parois «vivantes» en

bois donnent même à cet hôtel un petit air de musée. Cela convient assez bien à Wilderswil car lorsqu'on se promène dans cette commune de 2700 habitants, très riche en maisons au style de construction traditionnel et située à l'entrée des vallées de la Lütschinen, on a comme l'impression que le temps s'y est arrêté. Le très nostalgique chemin de fer à crémaillère datant du XIX^e siècle qui attend à la gare en est un bon exemple. En cinquante minutes, il transporte les touristes du monde entier jusqu'à la Schynige Platte, à une altitude de 1967 mètres. Il faut savoir qu'il y a énormément de choses à découvrir à Wilderswil – même si de nombreux voyageurs ont tendance à négliger ce village en se rendant dans des stations touristiques plus grandes et plus connues. Citons, en guise d'exemple, les envolés culinaires dont il est possible de profiter dans le Gourmetstübli de l'Hôtel Alpenblick.

Swissness non seulement sur le plat mais également sur la carte des vins

16 points Gault&Millau, 3 toques et 1 étoile Michelin: les mets que l'artiste cuisinier Richard Stöckli prépare dans sa cuisine pour gourmets sont véritablement excellents et réputés bien au-delà de l'Oberland bernois. La recette de son succès? Une véritable passion pour sa profession. Et une focalisation sur l'origine locale et régionale de ses ingrédients. Beaucoup d'aliments qui sont servis sur les assiettes viennent de la région – voire du jardin ou des vaches de l'hôtel. Cet été, les perches du lac de Brienz seront servies avec des «swiss shrimps» et du cresson. Le carré de veau du Simmental avec ses champignons d'été, ses patates et ses salsifis en croûte met immédiatement l'eau à la bouche.

L'exigence «swissness» se reflète également dans le très complet livre des vins. Cet ouvrage pèse pas moins de cinq kilos et demi et de nombreuses entrées sont dédiées à des vins suisses. «C'est là mon fitness quotidien», rigole Yvonne Stöckli. En effet, elle se saisit souvent du livre car la cave à vins est clairement son refuge. «Beaucoup de gens ne savent même pas combien d'excellents vins sont produits en Suisse. C'est pourquoi je le leur fais volontiers découvrir», explique la sommelière qui a été nommée en 2015 par le guide des restaurants Gault & Millau comme la meilleure de sa profession en Suisse.

Une cuisine pour gourmets très demandée pendant le semi-confinement

C'est au plus fort de la pandémie – alors que les établissements gastronomiques étaient fermés à l'exception des hôtels – que la cuisine pour gourmets de l'Hôtel Alpenblick s'est transformée en précieux soutien publicitaire. Les gens réservaient ainsi des nuitées pour pouvoir enfin à nouveau manger au restaurant. «Durant cette période, nous avons fait l'expérience d'une très grande estime», raconte Yvonne Stöckli. «Les gens nous ont souvent fait savoir par la suite à quel point ils avaient apprécié leur séjour chez nous» et ils ont également été nombreux à revenir à plusieurs reprises. De nombreux nouveaux clients ont également découvert l'établissement de Wilderswil, son charme un peu désuet et l'emplacement idéal de ce pittoresque village. «D'ici, on est très rapidement au bord de l'eau ou dans les montagnes», expliquent les hôteliers. Seules quelques minutes de train séparent Wilderswil d'Interlaken – souvent le premier choix de nombreux touristes arabes et asiatiques. Pour se rendre dans la vallée de Lauterbrunnen, avec ses impressionnantes cascades, ou jusqu'à Grindelwald avec ses chemins de fer de montagne ultramodernes, il ne faut que quinze, respectivement quarante minutes, sans devoir changer de train. «Très souvent, nos clients ont également mentionné à quel point Wilderswil était un lieu de départ idéal pour les tours à vélo», ajoute Yvonne Stöckli.

Un été avec quelques difficultés initiales

Lorsque nous parlons de la gestion de l'hôtel au cours de l'actuelle saison d'été, Richard et Yvonne Stöckli ne nous cachent pas leurs préoccupations. «En cette période, nous devrions afficher complet», nous explique l'hôtesse avec un soupir. Comme les Anglais constituent le plus grand segment de la clientèle, il n'y a plus grand-chose qui soit comme cela devrait être le cas. En Grande-Bretagne, les autorités ont régulièrement repoussé à plus tard les assouplissements des mesures de protection annoncés et les libertés de déplacement promises. «Nous avons des habitués qui n'ont pas perdu espoir et reportent régulièrement leur séjour chez nous, pour certains déjà depuis une année», poursuit Yvonne Stöckli. À cela vient s'ajouter le fait que les réservations de clients suisses, toujours plus spontanées, se font



Que ce soit à la réception...



... ou dans la salle paysanne Superior: le bois domine partout dans ce bâtiment de plus de 400 ans d'âge.

désirer. «La météo catastrophique du mois de juillet et la possibilité de faire à nouveau des vacances sur les rives de la Méditerranée ne font rien pour améliorer notre situation.»

De page d'hôtel à cuisinier de pointe

Les histoires que racontent Richard Stöckli sont plus joyeuses lorsqu'il se souvient de ses débuts à l'Hôtel Alpenblick. À l'âge de 10 ans déjà, il était clair pour lui que son activité professionnelle se déroulerait ici même. La maman Stöckli était originaire du canton d'Argovie et voulait offrir à son fils une enfance à la campagne. C'est ainsi qu'elle a fait l'acquisition de cet hôtel qui était, à l'époque, un établissement relativement important. «Enfant déjà, j'ai énormément aidé au sein de l'établissement», raconte

ce cuisinier moult fois distingué. «J'ai par exemple accueilli les clients, porté les valises.» Ou encore – n'oublions pas que nous parlons d'une époque à laquelle les réservations sur Internet n'existaient pas – «je guettais des voyageurs sur la route du village qui cherchaient manifestement encore un abri pour la nuit. Je toquais alors à la vitre de leur voiture pour les mener vers notre hôtel», rigole-t-il de cette ancienne manière de recruter de la clientèle. «C'est ainsi que nous procédions à l'époque, nous partions carrément à la chasse aux clients.» Aujourd'hui, dit Richard Stöckli, il préfère travailler en coulisse. La grande scène est occupée par son épouse. «Tu fais cela tellement mieux que moi», dit-il à son épouse. «Oui, mais sais-tu à quel point je serais perdue en cuisine?» lui répond-elle sans hésitation.



Depuis Wilderswil, on se retrouve rapidement au bord de l'eau et dans les montagnes. Entre deux excursions, le jardin de l'«Alpenblick» invite les clients à se détendre.

Un cours de cuisine déterminant

L'endroit où nous nous trouvons pour mener cet entretien est également l'endroit où le couple Stöckli s'est connu il y a plus de trente ans. En effet, c'est un cours de cuisine qui a amené cette Glaronaise d'origine avec plusieurs amies dans l'Oberland bernois et plus concrètement à l'Hôtel Alpenblick. «Je me rappelle que j'étais loin d'être enthousiaste», se souvient-elle. Au début de sa vingtaine, elle était la plus jeune du groupe et aurait préféré passer une soirée en discothèque. «Je voulais sortir en boîte à Interlaken plutôt que de me rendre dans un vieil hôtel pour écouter un vieux cuisinier bedonnant», nous raconte-t-elle cette soirée de la fin des années 1980 en souriant. Mais voilà: le cuisinier n'était ni vieux, ni bedonnant. C'est pourquoi l'ancienne stewardess de Swissair a également par-

ticipé à la suite du cours de cuisine dans la cuisine de l'hôtel plutôt qu'en discothèque. Lors d'une perte de connaissance après un vol de nuit particulièrement épuisant qui avait nécessité une surveillance attentive, l'histoire d'amour entre Richard et Yvonne Stöckli a pris son envol. «Une année plus tard, nous étions mariés», résume-t-elle en éclatant de rire.

● Anita Suter

hotel-alpenblick.ch



La cuisine pour gourmets de Richard Stöckli répond à toutes les attentes.

Photos: màd



Il aura travaillé activement dans les deux univers professionnels: dans le cadre de son activité de conseiller en tant qu'expert de l'hôtellerie et de la restauration auprès de la Banque WIR, Christoph Känel se concentre non seulement sur les seuls aspects financiers mais également sur les aspects plus personnels propres à un établissement.

Photos: Raffi Falchi

«Montrez que vous êtes là!»

La pandémie du coronavirus aura représenté un sacré défi pour l'hôtellerie et la restauration. Ces dernières méritent désormais de notre part une certaine considération ainsi qu'une oreille attentive. Pour cela, la Banque WIR mise sur une singularité: Christoph Känel est «traducteur» entre le monde de la finance et l'univers de l'hôtellerie et de la restauration.

Christian Rach ou Daniel Bumann?

Christoph Känel: Je me sens plus proche de Christian Rach. (*Il rit*)

Cette comparaison avec les deux présentateurs TV chargés de tester des restaurants est-elle tirée par les cheveux?

Non, j'avoue que l'on me compare souvent à eux.

Parce que...

... je suis responsable chez la Banque WIR de l'évaluation des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Qu'il s'agisse d'un hôtel ou d'un restaurant, d'un bar, d'un café, etc., tout ce qui touche à la restauration et à l'hôtellerie. C'est une particularité tout à fait unique dans le monde bancaire: ici, nous nous distinguons en tant que banque pour PME qui est à l'écoute des chefs d'entreprises et entretient des liens personnels avec eux. Finalement, la question revient toujours au financement mais j'essaie d'établir un contact personnel avec les clients. Mon expérience et mon expertise pro-

fessionnelle me permettent également souvent de leur fournir quelques conseils dans d'autres domaines.

Tu t'exerces donc également en tant que coach d'entreprises. Est-ce compatible avec ton rôle de banquier?

J'ai tout d'abord fait un apprentissage de cuisinier, avant de suivre la formation dispensée par l'école hôtelière. J'ai ensuite travaillé pendant des années dans l'hôtellerie avant d'entrer dans le monde bancaire où je me suis toujours occupé du financement des établissements de l'hôtellerie et de la restauration. Voilà pourquoi je connais ces deux côtés.

Tu joues donc le rôle d'un traducteur?

Oui, la banque veut avant tout voir des chiffres. Quant aux chefs d'entreprises, ils ne savent souvent pas forcément comment présenter ces chiffres de telle manière qu'ils constituent une représentation fidèle de leur entreprise. C'est là que j'interviens – en tant que traducteur dans les deux sens.

Cela réussit-il toujours?

Le plus souvent. Étant donné que j'ai travaillé activement dans chacun de ces deux univers professionnels, je comprends ces chefs d'entreprises et je connais leurs préoccupations. Ils me témoignent alors leur confiance et je peux également leur apporter mon estime pour leur activité, ce que tout le monde apprécie et ce qui permet ensuite d'ouvrir la voie à une collaboration axée sur la recherche de solutions.

Comment procèdes-tu?

Sur la base des documents qui m'ont été envoyés, je peux souvent comprendre comment fonctionne un établissement. Parfois, je peux également deviner ce qui m'attend. La visite d'un établissement et un entretien personnel avec les propriétaires, respectivement les responsables opérationnels complètent l'image que je me fais de l'entreprise. Sur place, je préfère tout d'abord visiter les lieux seul – je dois pouvoir «sentir» l'établissement. Au cours des entretiens que je mène ensuite, je reçois beaucoup de détails relatifs à l'établissement qui sont importants pour l'évaluation ultérieure de l'entreprise.

Tu fréquentes sans doute les restaurants avec d'autres yeux que n'importe quel autre client.

Lorsque je vais dans un restaurant avec mon épouse, elle sait exactement où elle doit me faire asseoir. (*Il rit.*) Il ne faut surtout pas que je puisse voir comment fonctionne le service car je commence alors directement à analyser le tout dans ma tête et je n'arrive plus à me concentrer sur notre conversation. Lorsque je me déplace pour la Banque WIR, j'observe les déplacements des collaborateurs, comment ils prennent les commandes, de quelle façon ils servent les clients, je me fais une idée du buffet et de la cuisine, de la qualité des mets, du rapport prix-prestations. C'est ainsi que commence l'analyse dans ma tête.

Cette analyse concerne certainement aussi la carte des mets.

Effectivement. Après avoir perçu l'ambiance générale d'un établissement, il faut bien entendu se pencher sur le rapport prix-prestations, le contenu, respectivement l'assortiment: il existe encore des restaurants qui proposent une carte de mets interminable. Dans un tel cas, je me demande vraiment



«Tout le monde apprécie les marques d'estime»: l'expert en hôtellerie et en restauration de la Banque WIR Christoph Känel accorde une interview à Volker Strohm.

quelle peut être la fraîcheur des ingrédients. Les mets proposés sont-ils tous préparés entièrement maison ou s'agit-il de produits finis? À l'opposé de telles cartes des mets, on trouve la «cuisine du marché» dont la carte des mets est en permanence adaptée à la saison. Tout cela influence mon évaluation.

Ces derniers mois n'auront pas été simples pour ces deux branches – nous nous intéresserons ci-après à la situation actuelle. Avant même le début de la pandémie du coronavirus, on entendait souvent la constatation que le marché devait «réduire ses effectifs». La Suisse compte-t-elle trop de restaurants et d'hôtels?

Il est très difficile de répondre à cela. En principe, c'est le marché lui-même qui devrait régler cette question. Il existe certainement quelques acteurs pour lesquels on peut se demander s'ils sont indispensables sur le marché. Il existe aussi un grand nombre de nouvelles offres proposées par la jeune génération qui se montre très créative et veut essayer de nouveaux concepts.

«Le marché règle la question»: selon quels critères?

D'un côté, il faut des restaurants qui servent des tranches panées avec des frites, des salades de cervelas et de fromage ou des pizzas. Cependant, la tendance va clairement en direction d'une restauration événementielle – et c'est là que j'intègre très consciemment l'hôtellerie à notre réflexion. Il n'est pas nécessaire qu'une pièce de théâtre soit jouée en plein milieu du restaurant mais il faut que l'ambiance que l'on y perçoit soit bonne et agréable. Si je choisis très consciemment de ne pas cuisiner moi-même et de manger au restaurant, il faut que je m'y sente à la maison. C'est là qu'interviennent les expressions cultes telles que le fameux «on mange aussi avec les yeux» – par exemple avec une «Chef's Table» où les mets sont préparés directement devant les yeux du client. Dans le cas de l'hôtellerie, la chambre d'hôtel doit réaliser le miracle de m'emporter dans un autre monde. Dans ce cas, la propreté est un élément tout à fait déterminant.

Quelle est l'importance de l'hôte?

En principe, l'hôte ou l'hôtesse donnent un «visage» à l'établissement. En tant que client, je désire que l'on s'adresse à moi personnellement, sinon je peux aussi aller dans n'importe quel autre établissement. La présence du patron ou de la patronne est donc déterminante – j'évalue que cet élément contribue environ à 40% au succès dans le cadre du concept global. 40% supplémentaires touchent la nourriture et 20% le rapport prix-prestations. En d'autres termes: si l'accueil, le service et la qualité sont de bon niveau, le client ne regardera plus autant le prix.

Du point de vue de la banque, l'hôte a donc presque une valeur de marque.

Oui, il est considéré comme un élément important s'il est physiquement présent dans l'établissement. Si ce n'est pas



«Un client veut que l'on s'adresse à lui personnellement.»

le cas, cela représente automatiquement un facteur de coût qui se fera sentir dans les charges du personnel. Dans le cas d'une entreprise familiale au sein de laquelle travaillent plusieurs membres de la famille, l'intensité du travail effectué est beaucoup plus élevée – si ce travail devait être effectué par quelqu'un d'autre, cela aurait pour conséquence une augmentation très nette des charges de personnel.

Son CV

Christoph Känel (62 ans) est spécialiste de l'hôtellerie et de la restauration chez la Banque WIR et conseille dans cette fonction les clients et les conseillers à la clientèle. Après un apprentissage de cuisinier, ce natif du canton de Bâle-Campagne a suivi l'enseignement de l'École hôtelière de Lucerne et porte dès lors le titre d'«hôtelier dipl. SHV/VDH». Après plusieurs emplois auprès de divers hôtels, sa carrière l'a mené à la Société de Banque Suisse où il était responsable des financements du tourisme et à la Société Suisse de Crédit Hôtelier (SCH). En 2003, ce père marié de deux fils adultes et double grand-père s'est mis à son compte (www.kaenel.net) et a travaillé en étroite collaboration avec la Banque WIR (depuis 2017, il y est employé à temps partiel). Les hobbies de M. Känel sont le vélo, les randonnées pédestres et le temps passé dans la nature – et dans ce contexte, bien entendu, la fréquentation des auberges (de montagne).



«La restauration est un métier qui demande beaucoup de temps.»

... c'est alors qu'est arrivée la crise du coronavirus.

En été et à l'automne 2020, après la première vague, l'espoir était grand que l'on pourrait rattraper beaucoup de choses – jusqu'à ce qu'interviennent les nouvelles décisions de fermeture du Conseil fédéral. Pour ces branches, cela aura représenté une intense tension émotionnelle. Elles ont à nouveau dû demander des indemnités de chômage partiel ou pour cas de rigueur et se préoccuper de leurs liquidités. Et si nous allions encore un peu plus loin que les seuls restaurants et l'hôtellerie? N'oublions pas les services traiteur dont le marché a complètement disparu puisqu'il n'était plus possible d'organiser de grands banquets ou des manifestations.

Quels sont les outils dont dispose la banque?

En notre qualité de banque pour PME, notre objectif est d'offrir un soutien. C'est aussi ce que nous avons fait, dans toute la mesure du possible – par exemple avec le report des versements d'amortissement. Ou avec les crédits Covid-19 rapides et octroyés sans autre mesure bureaucratique. Ce qui aura été particulièrement important pour les chefs d'entreprises: nous leur avons toujours prêté une oreille attentive – et nous avons d'ailleurs reçu de nombreuses réactions positives à ce propos.

Quelle est aujourd'hui la situation de ces branches?

De nombreux restaurateurs et hôteliers sont motivés pour reprendre leur activité. Cependant, ils sont également assez anxieux quant à ce qui pourrait encore arriver. Que nous réserve l'automne? Et: cette période difficile a aussi eu pour conséquence que certains établissements ont saisi l'opportunité de se réinventer et de développer de nouvelles idées. Croyez-moi: c'est une chose que les clients apprécient.

Après la décision de lever les restrictions, les établissements de la restauration ont bénéficié d'un véritable boom.

Oui, on a vraiment remarqué que la population avait voulu entendre le signal «Nous revoici!»

Dans quels domaines la situation reste-t-elle critique?

Je viens de mentionner les services traiteur. Dans l'hôtellerie, ce sont actuellement les hôtels urbains qui doivent lutter. Il n'y a plus de touristes – et pas de clients d'affaires non plus. La situation est clairement plus positive pour l'hôtellerie de vacances.

Les Suisses ont redécouvert la Suisse en tant que destination de vacances. S'agit-il d'une tendance durable?

Ils sont encore nombreux à préférer se rendre en bord de mer et dans le vaste monde, cela ne va pas changer. Néanmoins, la Suisse reste dans la course en tant que destination de vacances. Grâce aux restrictions de déplacement dues au coronavirus, beaucoup de gens ont eu l'occasion de constater à quel point notre pays est beau – sa nature, ses lacs, ses montagnes mais aussi ses villes. Est-ce durable? On verra.

On entend souvent des gens parler de leur rêve de se mettre à leur compte, d'ouvrir un café ou un bar – avec un concept que personne n'a encore eu l'idée de présenter. Que suscitez-vous chez toi une telle réflexion?

Je mets en garde et j'explique à quoi il faut s'attendre. La restauration est une activité qui demande beaucoup de temps et que l'on ne peut pas exercer en seulement huit ou neuf heures par jour. Même après la fermeture des portes et pendant les jours de congé, il faut tenir la comptabilité et réfléchir aux achats. Tout cela est souvent sous-estimé. De plus, un établissement ne fonctionne pas seulement sur le plan commercial, mais il doit aussi avoir un visage et émettre un message pour que les clients le fréquentent.

À l'inverse, il est probable que la comptabilité ne figure pas à la pointe des activités prioritaires pour tous les restaurateurs.

Exactement. Il y a beaucoup de cas où quelqu'un est très doué au niveau opérationnel sans savoir précisément quelle est la situation financière de son établissement. Dans un tel cas, il est bien entendu difficile de calculer le prix des prestations proposées si l'on en ignore le prix de revient. Par ailleurs, n'oublions pas: en plus des charges marchandises, les charges du personnel sont le principal facteur coût qui représente de 38 à plus de 40% du chiffre d'affaires. Cela demande non seulement un contrôle des coûts mais également une excellente planification de l'engagement du personnel.

À partir de quel moment gagne-t-on de l'argent?

Pour cela, il faut d'une part que je maîtrise les coûts de marchandises et du personnel et que je dispose d'une base d'endettement raisonnable. D'autre part, il faut un contrôle très strict des coûts. Si l'on ne considère que l'aspect des nuitées et si l'on déduit tous les frais généraux, un hôtel ne gagne que 45 centimes en moyenne sur chaque franc encaissé. Pour un restaurant, ce même chiffre n'est plus que

de 18 centimes, pour une pizzeria peut-être de 20 ou 22 centimes. On voit ici non seulement la différence mais on prend également conscience qu'avec un restaurant, il faut bien satisfaire à bien plus de conditions avant que l'on ne puisse véritablement parler de bénéfice.

Cette marge augmente certainement dans le cas d'établissements qui n'emploient même plus de personnel, par exemple des hôtels.

La numérisation est un sujet très actuel, principalement dans l'hôtellerie. Il existe des établissements qui vous envoient un code QR qui vous permet de procéder vous-même au check-in et qui vous envoient ensuite automatiquement le décompte final. C'est l'avenir: la réception deviendra de moins en moins nécessaire. Cela convient tout particulièrement aux voyages d'affaires ou aux hébergements d'une seule nuit. À l'inverse, les grands hôtels classiques continueront à exister et les hôtels de vacances à proposer un encadrement personnalisé des clients.

Et entre les établissements 5 étoiles et l'hôtel pour petit budget entièrement automatisé...

...se trouvent ceux qui doivent obligatoirement choisir un positionnement. La pandémie a montré que les hôtels 5 étoiles avec installations de bien-être et de remise en forme étaient très demandés – mot-clé: l'événementiel – et que les hôtels très concurrentiels proposant des offres d'actualité dans le secteur de la piscine avaient également très bien fonctionné. Que faut-il en conclure? Si l'hôtelier sait ce qu'il veut proposer, l'environnement joue un rôle moins important.

Nous parlons ici de la situation actuelle – qu'en est-il des solutions de reprise?

C'est un sujet très important et très délicat pour la branche. Une telle solution n'est possible que si la génération précédente veut et peut effectivement se retirer des activités sans garder en permanence un pied dans l'établissement. C'est la seule possibilité pour la jeune génération ou une nouvelle direction de réaliser de nouvelles idées et de développer de nouveaux concepts. Si les gérants précédents continuent d'être présents, cela sera difficile: «Cela a toujours très bien fonctionné comme ça jusqu'ici.» Or, seules certaines modifications permettront d'accéder à de nouveaux clients et de garantir une certaine continuité.

Nous avons parlé des activités qui ne se terminent pas après huit heures de travail. Est-il aisé de trouver des successeurs?

Bien au contraire. Beaucoup de gens ne sont plus prêts à assumer une telle tâche qui demande tout leur temps. Dans un tel cas, il n'y a plus beaucoup de place pour une famille avec enfants. Quant à la pandémie du coronavirus, elle a placé la question «Que nous réserve l'avenir?» au centre de toute l'attention. C'est pourquoi l'on assiste actuellement de plus en plus souvent à des codirections ou à des coopérations. Il est toutefois également réjouissant d'observer que

de nombreux jeunes restaurateurs et hôteliers s'intéressent à l'ouverture de leur propre établissement pour réaliser des concepts qui sont souvent passionnants. Ce sont eux que la Banque WIR veut également soutenir en tant que partenaire, en plus des établissements déjà existants.

Ta recommandation pour la restauration et l'hôtellerie?

Soyez courageux! Montrez que vous êtes là – avec dynamisme et beaucoup de plaisir. Réalisez de manière ciblée vos propres idées et concepts et ne faites pas ce que la concurrence propose déjà depuis longtemps. Si votre assortiment de prestations, la qualité et le rapport prix-prestations sont satisfaisants, le concept aura du succès.

Et s'il y a des questions relatives à de telles idées et à de tels concepts...

(Il rit) ...je suis votre interlocuteur chez la Banque WIR: Christian Rach.

● Interview: Volker Strohm

Rendez-vous pour interview dans une ambiance des plus agréables



Soutenue par une équipe de neuf collaborateurs, Astrid Mock est l'hôtesse du restaurant Gartenstadt à Münchenstein. Ce restaurant sert une cuisine

de saison et de toute première fraîcheur d'inspiration méditerranéenne aux portes de la ville de Bâle. Outre des menus de midi très variés comportant des offres spéciales de saison, la carte des mets du soir constitue l'un des points forts de l'établissement avec ses produits indigènes et un alléchant éventail de vins – que ce soit dans l'ambiance très particulière de l'intérieur de l'établissement, dans le pavillon ou dans le jardin, sous les châtaigniers. Astrid Mock est aussi l'un des visages de la campagne PME actuelle de la Banque WIR.

Restaurant Gartenstadt
Emil Frey-Strasse 164
4142 Münchenstein
061 411 66 77

restaurantgartenstadt.ch

Une fondue sur le Rhin



**Gastronomie événementielle
à bord du «Taxiboot» et du
«Rhykönig» à Bâle**

Une manifestation d'entreprise, une soirée-fondue conviviale, un bref changement de décor à midi, un tour de ville touristique ou un tête-à-tête romantique au clair de lune? Tout cela sur l'eau? Le «Taxiboot» et le «Rhykönig» voguant à Bâle sur le Rhin rendent la chose possible.

C'est au plus tard lorsque le bateau de la police vous dépasse à une vitesse avoisinant les 80 km/h que tout semble clair: le Rhin à Bâle n'est pas une zone de non-droit. Peter Näf ose néanmoins affirmer que presque tout est permis sur la partie bâloise du Rhin – «du moins, bien davantage qu'en ville!» Ainsi, il n'y a ni limitation de vitesse (limitée à 15 km/h sur les cours d'eau bernois par exemple), ni interdiction de faire du ski nautique (ce qui est le cas en amont, dans le canton d'Argovie). Cependant, les trois capitaines Manfred Hofmänner, son fils Mael Hofmänner et Peter Näf ne sont en général pas pressés et se déplacent avec leurs passagers à une vitesse maximale de 35 à 40 km/h.

Il y a 20 ans, Manfred Hofmänner commençait à naviguer sur le Rhin à bord du «Taxiboot» – un ancien ponton d'armée transformé. Avec le temps, les exigences posées au cadre et à l'équipement se sont élevées et le ponton a

laissé la place à un «bateau-taxi» en bois. Il y a 2 ans, Peter Näf est venu s'associer à lui avec son bateau «Rhykönig» de même type. «Avec ces deux embarcations, nous voulions nous démarquer clairement des containers de tôle qui naviguent également sur le Rhin. Nos clients apprécient le confort que confère le bois.»

Croisières Fondue en hiver

Après un été assez difficile en raison des conditions météorologiques et de la pandémie, les trois capitaines espèrent désormais qu'un grand nombre de passagers affamés profiteront de leur offre gastronomique en automne et en hiver. Ce sont tout spécialement les offres concernant les manifestations d'entreprise pour des groupes jusqu'à 24 personnes et les croisières Fondue qui risquent de susciter un vif intérêt. Bien qu'un bateau ne puisse accueillir qu'un maximum de 12 personnes, ce seront au maximum 8 personnes qui se réuniront autour



Voir Bâle depuis un point de vue légèrement différent – depuis le Rhin, à bord des deux bateaux «Rhykönig» et «Taxiboot».



Il n'est pas nécessaire de renoncer à la bonne chère. Outre les assiettes d'apéritif et les carbonades, la fondue est le plat le plus populaire.

des deux caquelons. Selon M. Näf: «Il est néanmoins possible d'accueillir des groupes plus grands et comptant jusqu'à 16 personnes car nous pouvons lier les deux bateaux entre eux – et dans ce cas, il est même possible de passer d'un bateau à l'autre.» Les amateurs de viande trouveront également de quoi les allécher car les deux bateaux organisent également de délicieuses carbonades préparées sur des grills de table! Pour les apéritifs, la carte des mets comporte des assiettes de fruits, des brochettes apéro, un plateau apéro et un kougelhof au lard. Le tout, bien entendu, accompagné de prosecco, de vin blanc, de bière ou d'eau minérale. Même sans grill de table, personne ne risque d'avoir froid: en hiver, le chauffage des bateaux réussit à maintenir une température intérieure d'environ 20 degrés.

Tours de ville

On connaît assez bien les possibilités de découvrir Bâle, troisième ville de Suisse après Zurich et Genève, à pied et en tram. Cependant, découvrir Bâle depuis le Rhin à bord des bateaux «Taxiboot» et «Rhykönig» permet de bénéficier d'un tout autre point de vue sur la ville. Il est ainsi possible de choisir – outre les tours des écluses et du port – un petit tour de ville de 45 minutes, et un grand tour de ville qui dure une bonne heure. Si l'on monte à bord des bateaux au Dreiländereck (point de rencontre des trois frontières allemande, française et suisse) où sont également ancrés les bateaux, il est possible de rallonger la croisière de 15 minutes supplémentaires. Il y a plus de 20 autres débarcadères entre le Dreiländereck et le Musée Tinguely, près du Schwarzwaldbrücke. «Cependant, il est en principe possible en tout temps d'accoster par la proue» souligne le pilote Mael Hofmänner, «n'oublions pas que notre ADN comporte également le terme taxi.» Toutefois, il existe quand même deux restrictions: l'accostage par la proue ne convient pas aux personnes se déplaçant difficilement et il n'y a que trois des débarcadères officiels qui sont accessibles aux fauteuils roulants.

Nageurs et cargos – suffisamment de place pour tout le monde

Alors que Manfred Hofmänner travaille principalement en tant que transporteur à terre, et que Peter Näf a passé sa vie professionnelle à travailler comme logisticien et importateur, Mael Hofmänner, âgé de 22 ans, a obtenu un CFC de marin – dans la ville allemande de Duisburg – et s'est engagé à 50% auprès de la compagnie bâloise de navigation sur le Rhin (Basler Personenschiffahrt AG). Selon M. Hofmänner, le Rhin bâlois est un tronçon fluvial particulièrement exigeant pour les capitaines de bateau. Quatre ponts, des bateaux privés, les bateaux d'excursion de diverses compagnies de navigation, d'immenses péniches-cargos à très longue distance de freinage et des nageurs évoluant très lentement au gré du courant et qu'il n'est pas toujours possible de distinguer nettement: tout cela exige d'un pilote de bateau une attention sans

faillie. «Il y a cependant de la place pour tout le monde et nous cohabitons sans problèmes, même si le trafic est parfois dense», raconte Mael Hofmänner. Quant à Peter Näf, il confirme: «Nous formons, tous ensemble, une famille rhénane harmonieuse.» Les deux pilotes de bateau n'ont encore jamais vécu de situations critiques. S'il devait néanmoins arriver une fois quelque chose, de l'aide arrive sur place dans les trois minutes grâce à un signal radio d'appel à l'aide. De plus, les deux bateaux sont équipés de gilets de sauvetage rangés sous les sièges.

Vivez plus intensément!

Quelque exceptionnelle une manifestation puisse être: le fait d'avoir lieu sur l'eau lui confère automatiquement une autre dimension. Il en va ainsi des manifestations d'entreprises, comme des mariages ou des anniversaires – voire des enterrements de vie de jeune fille ou garçon fluviaux. Il n'est par ailleurs pas nécessaire d'occuper toutes les places: nos trois capitaines Näf et Hofmänner prennent également le large pour un croisière romantique à deux au clair de lune, accompagnée d'un verre de champagne. Si la pluie et les crues ne viennent pas réduire à néant de tels projets, nos pilotes de bateau espèrent qu'un grand nombre d'amateurs réaliseront leurs rêves nautiques l'été prochain: «Nous pourrions les embarquer par exemple à la petite cabane des bains du Rhin (*Rheinbadhüsl Breite*) et les amener aux endroits du fleuve d'où il est possible de sauter à l'eau depuis le bateau – ce qui est tout à fait différent d'une baignade dans le fleuve depuis la rive...»

Une réservation est recommandée

Quel que soit le type de manifestation – tout particulièrement pour les manifestations d'entreprise organisées en fin d'année – il est recommandé de faire une réservation. Le plus simple est de passer par le site Internet rhy-koenig.ch (sous commande) où il est possible de choisir tant la date que l'heure, le nombre de passagers et l'endroit où l'on désire embarquer sur le bateau et le quitter, ou encore le type de restauration souhaité. «70% de notre clientèle utilise déjà ce canal numérique», se réjouit Peter Näf.

● Daniel Flury

rhykoenig.ch



Les bateaux de bois se distinguent nettement des «containers en tôle».



Un bateau peut accueillir jusqu'à 12 personnes.

Photos: m.à.d.



Deux pilotes de bateau: Mael Hofmänner (à g.) et Peter Näf. Photo: df

Quand la prévoyance permet de réaliser le rêve de l'accession à la propriété!

Malgré la hausse des prix de l'immobilier, même les jeunes peuvent réaliser leur rêve d'accéder à la propriété. Agréable effet secondaire: la maximisation des économies d'impôt.

Le marché de l'immobilier suisse est en pleine surchauffe. Depuis des années, les prix des logements en propriété ne connaissent qu'une seule direction: la hausse. De nos jours, pour acheter un appartement en PPE ou une villa, il faut en général payer le prix fort. La crise du coronavirus est un des éléments qui expliquent cette évolution: pour beaucoup de gens, le travail à domicile, que la pandémie a contribué à généraliser, a remis l'habitat au centre de leur vie quotidienne. Selon les informations fournies par IAZI, spécialiste de l'évaluation immobilière et partenaire-produit WIR, le nombre des abonnements de recherche d'annonces pour la vente d'objets immobiliers sur les plates-formes en ligne a augmenté d'environ 40% en 2020.

Cette situation signifie-t-elle qu'il faut cesser de rêver de devenir propriétaire de son logement? Non, et d'autant moins si l'on choisit de financer ce projet par le biais de la prévoyance privée. Il peut sembler bizarre, au premier abord, de lier ces deux choses mais il vaut la peine, dans tous les cas de figure, de prendre en compte cette possibilité – ce qui peut également être très intéressant sur le plan fiscal, dans certaines circonstances.

Mais procédons dans l'ordre. Il est temps de faire l'inventaire et d'établir des exemples de calcul. De manière fictive bien sûr, et en optant pour certaines hypothèses qui permettent de procéder à une simplification indispensable – parce que le thème de l'imposition est central et, ce qui est typique en Suisse, la réglementation en la matière diffère de canton à canton, voire de commune à commune.

La personne qui va nous servir d'exemple est Sergio Dalla Casa, 25 ans. Son revenu brut est de 90 000 francs, il habite Zurich – et a un rêve: être propriétaire de son logement. Outre l'évolution des prix de l'immobilier, le principal défi qui se pose à M. Dalla Casa est celui des fonds propres nécessaires. Il faut donc établir un plan d'épargne. Cependant, les avoirs d'épargne ne rapportent plus guère d'intérêts et M. Dalla Casa n'est pas très discipliné: si le montant de son épargne était librement disponible, il serait trop tenté de dépenser l'argent d'une autre façon.

L'épargne-prévoyance du 3^e pilier permet de résoudre ce problème. Cette dernière est liée – et procure, on le sait, des avantages fiscaux. Si M. Dalla Casa verse chaque année le montant maximal actuel de 6883 francs, il peut déduire ce dernier de son revenu imposable et économiser ainsi environ 1550 francs d'impôts.

Pour pouvoir constituer en temps utile des fonds propres supplémentaires, ce Zurichois de 25 ans mise désormais sur la solution d'épargne-titres numérique de VIAC. En optant pour la stratégie «Global 100», le «backtesting» pour la période entre janvier 2003 et mai 2019 détermine un rendement net de 7,2%. On le sait, une rétrospective n'est pas une garantie pour l'avenir mais une courbe lissée sur une période de plus de 16 ans constitue néanmoins un indicateur arithmétique assez utile. La projection sur les 25 prochaines années débouche sur un capital net de presque 480 000 francs. C'est précisément maintenant que nous revenons à l'achat d'un bien immobilier: l'accession à la propriété du logement est l'une des raisons pour lesquelles il est possible de retirer des avoirs du 3^e pilier lié avant d'avoir atteint l'âge de la retraite.

Après avoir atteint son objectif d'épargne dans cet intervalle de vingt-cinq ans, M. Dalla Casa a tout intérêt à réaliser son rêve de devenir propriétaire de son logement. En



effet, dans son exemple de calcul, ce moment représente également un tournant au niveau fiscal: l'imposition du montant d'épargne retiré du pilier 3a dépasse à partir de ce moment les économies d'impôt qu'il réalise chaque année sur l'impôt sur le revenu en versant le montant maximal sur son compte du 3^e pilier lié. Bien entendu, cette constatation se base sur l'hypothèse simplificatrice que sa situation au niveau du revenu ne change pas – mais il convient de ne pas sous-estimer l'inversion des effets fiscaux (économies fiscales contre imposition lors du retrait); surtout si M. Dalla Casa ne prévoit ni d'acheter un bien immobilier, ni de rembourser un crédit hypothécaire existant et s'il n'existe donc aucune raison de se faire verser de manière anticipée l'avoit de prévoyance en question.

Notez qu'en retirant partiellement ou entièrement les avoirs de son 3^e pilier lié pour financer son projet, la question de la prévoyance conserve toute son actualité pour M. Dalla Casa. En effet, à partir de ce moment, il peut continuer à verser de l'argent sur son compte de 3^e pilier lié et utiliser les montants versés chaque année pour amortir indirectement son crédit hypothécaire. Une situation win-win classique dont il bénéficiera désormais sous son propre toit.

● Patrick Besenfelder



Patrick Besenfelder est titulaire d'un EMBA en transformation numérique et travaille depuis décembre 2020 auprès de la Banque WIR. Auparavant, il dirigeait la gestion des produits de la plus importante banque régionale de Suisse orientale. Au cours

de sa longue carrière bancaire, il a développé en 2007 les premières solutions suisses de prévoyance indexées, mis en place la gestion de fortune basée sur les fonds de placement et régulièrement dirigé des projets innovateurs – entre autres pour le conseil à la clientèle numérique basé sur la planification financière.

En dehors de la banque, sa passion pour l'art culinaire l'emmène dans les régions viticoles ou dans son jardin où il cultive des herbes fraîches avec lesquelles il affine ses propres plats. Au niveau sportif, il aime skier, faire du VTT et de la voile, courir, jouer au golf et pratiquer de nombreux autres types de sport.



Photo: Adobe Stock

Taux d'intérêt négatifs pour le «boom de l'or béton»

Tous les experts économiques semblent pour une fois tomber d'accord sur un pronostic: dans un proche avenir, la Banque Nationale Suisse (BNS) veillera à ne pas augmenter son taux directeur afin de ne pas favoriser un renchérissement du franc suisse – tout particulièrement compte tenu de ce qui se passe en Europe. Or, des taux d'intérêt très bas permettent de proposer des financements très avantageux qui, à leur tour, contribuent à soutenir l'économie ou à la relancer après la pandémie de Covid-19. On en voit l'effet: la reprise conjoncturelle s'exprime par les prévisions plus élevées de la croissance du PIB publiées par le Secrétariat d'État à l'économie Seco et le KOF (centre de recherches conjoncturelles de l'EPF Zurich) pour 2021 et 2022.

Le niveau historiquement bas des taux d'intérêt a également d'autres effets: le boom sur le marché immobilier suisse se poursuit. D'un côté, ce que l'on appelle «l'or béton» représente depuis peu la dernière possibilité d'investissement encore rentable – à l'exception notable du marché des actions –, ce qui contribue non seulement à stabiliser les prix mais surtout à les faire augmenter encore davantage. D'un autre côté, les taux d'intérêt très bas permettent aux banques de proposer des conditions de crédit très attractives. Il peut même s'agir de taux d'intérêt négatifs comme en propose par exemple la Banque WIR.

Ce boom qui se poursuit apparemment sans fin s'exprime également en chiffres: en 2020, le nombre d'abonnements de recherche de biens immobiliers sur les plates-formes Internet s'est accru d'environ 40% – tendance à la hausse. «Si vous avez investi l'an dernier dans le segment de l'immobilier résidentiel, vous avez tout fait juste», explique Donato Scognamiglio, CEO d'IAZI, le spécialiste de l'évaluation immobilière.

Pendant toute la durée de ses plus de 86 ans d'histoire, la monnaie complémentaire WIR a pu s'établir par le biais du bénéfice d'intérêt qu'elle accordait à ses titulaires. Contrairement aux financements classiques en francs suisses, les crédits WIR sont depuis toujours proposés à des conditions bien plus avantageuses: même pendant le boom immobilier des années 1990, à une époque où les crédits hypothécaires étaient accordés à des taux d'intérêt qui pouvaient atteindre 7%, les financements en monnaie WIR étaient proposés à un taux de 1,75%.

En raison des taux d'intérêt historiquement bas actuels, cet avantage historique de la monnaie WIR a pratiquement disparu. Le «crédit hypothécaire à valeur ajoutée WIR» constitue cependant une exception notable et tout à fait unique dans le monde de la finance suisse puisqu'il prévoit le calcul d'un intérêt négatif. En d'autres termes: le preneur de crédit reçoit de la banque un intérêt pour le crédit hypothécaire qu'il a obtenu – 1,5% par année, fixe, sur une durée de cinq ans.

La raison pour laquelle la Banque WIR veut rétablir l'avantage sur taux d'intérêt est évidente: la monnaie complémentaire est mise en circulation par le versement des crédits hypothécaires, puis par l'octroi de mandats correspondants à des PME. Pour que cela permette effectivement de générer une valeur ajoutée, il faut que l'octroi de ce type inhabituel de crédit hypothécaire soit lié, entre autres, au critère que seules de nouvelles affaires en relation avec un financement complet d'immeuble auprès de la Banque WIR peuvent être soutenues de cette façon.

Au niveau arithmétique, le tout est effectivement très intéressant: en empruntant par exemple un demi-million de francs en monnaie complémentaire pour compléter son financement (le plus souvent sous forme d'un financement mixte avec des francs suisses), on recevrait chaque année 7500 WIR. Un «crédit hypothécaire à valeur ajoutée» convient en principe à tous les cas où l'on peut effectivement travailler avec du WIR en relation avec un projet immobilier – dans tous les cas, il est indispensable de déterminer (dans l'idéal en collaboration avec la banque) où et dans quelle mesure il est possible de dépenser la monnaie complémentaire.

Nombreux sont ceux qui mettent en garde contre cette façon de procéder et contre le risque d'effondrement du marché immobilier – en particulier la BNS. M. Scognamiglio a été cité dans les médias: «Ce que certains investisseurs institutionnels sont en train de faire est particulièrement inquiétant; par manque d'alternatives, ils sont prêts à payer des prix tout à fait déraisonnables pour certains biens immobiliers.»

Vaut-il néanmoins la peine de vouloir profiter du très bas niveau des taux d'intérêt? En raison de l'interconnexion globale des économies, il ne faut pas se contenter d'analyser l'évolution en Suisse: si la Réserve fédérale américaine augmente par exemple les taux d'intérêt en raison d'un taux d'inflation à la hausse, cela aura également une influence sur les décisions de la BNS – et donc sur l'évolution sur le marché de l'immobilier suisse. Sans changement de la politique des banques centrales en matière de taux directeurs, l'or béton demeure une possibilité de placement tout à fait valable pour les investisseurs. Pourquoi pas avec un taux d'intérêt négatif?



wir.ch/hypovaleurajoutee





Gagnez un grand tour de la ville et des ports de Bâle sur le Rhin avec un apéritif pour 6 personnes!

Répondez tout simplement à la question ci-dessous et vous aurez une chance de gagner un tour de la ville et des ports de Bâle sur le Rhin (durée: 90 minutes) pour un groupe jusqu'à 6 personnes.

À quelle vitesse maximale les deux bateaux «Taxiboot» et «Rhykönig» circulent-ils sur le Rhin?

Envoyez votre réponse à concours@wir.ch
Veuillez également indiquer votre prénom, votre nom et votre adresse.

Le délai de participation est fixé au 31 octobre 2021.



Conditions de participation et protection des données

La participation au concours est gratuite et ne comprend aucune obligation d'achat. Peuvent participer les personnes de plus de 18 ans et domiciliées en Suisse. Les collaborateurs de la Banque WIR soc. coopérative sont exclus de la participation au concours. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Les gagnants seront contactés par écrit. Un versement au comptant de la valeur du prix et tout recours juridique sont exclus. La participation au tirage au sort se fait indépendamment d'une relation existante ou future avec la Banque WIR soc. coopérative. Les données personnelles saisies ne seront utilisées que dans le contexte du concours.

Polo avait bu quatre coupes de champagne: la vie, quoi!

Dans le dictionnaire, le mot «gastronomie» est précédé de «gastromycète» et suivi de «gastroparésie». C'est-à-dire de champignons gastéroïdes et du syndrome de l'estomac paresseux. Pas de chance! En anglais, l'hospitalité se dit «Hospitality». Pas de chance non plus. Le groupe hôtelier Steigenberger se présente dès à présent sous le nom de «Deutsche Hospitality». Que dire? Dans le même ordre d'idées, on pourrait directement demander à la réception s'il y a une place de libre aux soins intensifs.

Toute personne a une relation qui lui est propre avec la gastronomie. J'ai fait un apprentissage de cuisinier. Après ma première semaine, mes collègues apprentis de 2^e et 3^e ne m'ont pas loupé puisqu'ils m'ont jeté dans l'évier réservé aux casseroles. Avec de l'eau, de la farine et de l'huile. Ils ont cassé des œufs sur ma tête. Un jour, Gwerdi a emballé sous vide les habits d'une employée domestique subtilisés dans son casier. Quant à Gerry, il a piqué la chaussure d'une autre employée domestique pour la réchauffer au four. Un peu trop longtemps: la moitié de la chaussure a fondu.

Un casserolesier de Serbie s'était fièrement acheté une BMW verte et a nettoyé la première fiente d'oiseau tombée sur son capot avec la partie verte de l'éponge de cuisine. La fiente d'oiseau a disparu, la laque et sa réputation avec. Plus tard, nous avions un casserolesier originaire du Nigéria, qui faisait deux mètres de haut. Lorsqu'il fumait devant l'entrée de service, je lui rappelais que fumer pouvait nuire à sa santé. Il désapprouvait de la tête: «Après la cigarette, il faut boire un verre de lait. Ainsi, le ventre redevient blanc.»

Quotidiennement, un paysan de montagne venait en cuisine chercher le seau de restes destiné à ses cochons. Sa Subaru fétide était légendaire. À chaque fois, nous lui offrons un verre de liqueur aux herbes. Ce n'est que bien plus tard que j'ai compris que, lorsqu'il arrivait chez nous, il était déjà passablement imbibé. À l'époque, je pensais, ma foi, que c'était ainsi. Il aurait été plus sage de lui proposer un verre de lait. Mais la sagesse n'est pas forcément la principale qualité des apprentis cuisiniers.

Le plat principal de mon menu d'examen que j'ai préparé en 1988 était constitué d'un jarret de veau glacé au citron. J'ai obtenu la note de 5,5 et lors de l'entretien d'évaluation, j'ai dit aux experts présents que c'était mon dernier jour en cuisine. Bien sûr, j'ai quand même continué à travailler dans ma profession. Pendant six mois. L'une de mes collègues s'appelait Helene Hunger (le mot Hunger signifie faim en français). Plus tard, j'ai longtemps travaillé comme rédacteur pour le magazine Salz&Pfeffer. Lors de l'entretien que m'a accordé Polo Hofer, je buvais un Rivella alors que Polo avait avalé quatre coupes de Champagne. «Tu pourrais être alcoolique» lui ai-je dit. «C'est effectivement une possibilité», m'a-t-il répondu.



Willi Näf est auteur indépendant et humoriste.
Il vit dans le canton de Bâle-Campagne et en Appenzell.
www.willinäf.ch

Photo: mäd

Au cours des années nonante, le rédacteur en chef du Blick m'a donné rendez-vous à Zurich. Je pensais qu'il voulait une rubrique gastronomique. Cependant, il m'a demandé, je le cite, si j'avais «le courage et le cynisme nécessaires» pour travailler comme rédacteur auprès du Blick. «Je ne lis pas le Blick», lui ai-je répondu. «Vous devriez», m'a-t-il rétorqué. «Je sais ce qu'il y a dans le Blick en passant à côté du kiosque», poursuivai-je. «C'est assez vrai», a-t-il conclu en éclatant de rire. Je n'ai pas accepté son offre. Vingt ans plus tard, le cuisinier Anton Mosimann m'a appelé de Londres pour me demander si je voulais bien rédiger sa biographie. J'ai accepté. Le livre pèse désormais trois kilos et son titre «Life is a circus» convient idéalement tant à M. Mosimann qu'à sa branche d'activité.

La gastronomie a fortement souffert de la pandémie. Cependant, elle survivra car le sens de l'hospitalité fait partie de l'ADN de toute personne saine de corps et d'esprit et personne ne peut se passer d'elle: manger, boire et rigoler, tous ensemble.

La vie, quoi!



Faszination WIR

144 pages de «Faszination WIR»

87 ans ont passé depuis la fondation de la Banque WIR soc. coopérative. Le livre «Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier» (Faszination WIR – résistante aux crises, à la spéculation et à la course au profit), disponible en allemand, éclaire les aspects d'une histoire d'entreprise passionnante qui commence lors du krach boursier de 1929 et présente les opportunités d'avenir que réserve la monnaie complémentaire WIR. Ce livre est en vente dans les librairies mais peut aussi s'acheter auprès de la Banque WIR à un prix préférentiel.

Le système de paiements WIR de la Banque WIR soutient l'économie nationale suisse et constitue un cas particulier dans le monde entier quant à sa taille et sa durabilité: ce qui a commencé en 1934 comme réseau de 300 entreprises et particuliers fédère aujourd'hui 30 000 PME qui ont généré entre elles, en 2020, un chiffre d'affaires additionnel d'environ 600 millions CHW. Dans son livre intitulé «Faszination WIR», Hervé Dubois explique comment ce succès a été possible, quels ont été les obstacles qu'il aura fallu surmonter et ce qui constituera, à l'avenir également, l'utilité économique d'une monnaie complémentaire dans une économie qui se distingue par la recherche de croissance et la course au profit.

Hervé Dubois est né à La Chaux-de-Fonds et a passé son enfance à Zurich. Après sa maturité, il a fait des études d'économie et de journalisme à la Haute école de Saint-Gall. Pendant 20 ans, Hervé Dubois a travaillé dans la région de Bâle en tant que rédacteur auprès de divers quotidiens et auprès de l'Agence Télégraphique Suisse ainsi qu'en tant

que journaliste de radio. En 1995, il s'est engagé auprès de la Banque WIR soc. coopérative où il a travaillé en tant que responsable de la communication jusqu'à son départ à la retraite en 2014. Aujourd'hui, Hervé Dubois vit en Valais.

Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier. 144 pages, hardcover, structure en lin avec imprégnation

Le livre est en vente auprès de toutes les librairies (ISBN 978-3-03781-075-0) au prix de 34 CHF (prix indicatif).

Il est également possible de commander le livre – jusqu'à épuisement du stock – par le biais de la Banque WIR au prix préférentiel de 20 CHF ou 20 CHW, à savoir
– par courrier au moyen du talon ci-dessous*
– par courriel (voir talon)*
– auprès des succursales et agences de la Banque WIR

* Les frais de port ne sont pas facturés



TALON

Veillez me faire parvenir exemplaire(s) du livre «Faszination WIR» au prix de 20.–/exemplaire à l'adresse suivante:

Entreprise:

Prénom/nom:

Rue:

NPA/lieu:

Signature:

Je paie en WIR. Veuillez débiter mon compte WIR n°

Je paie en CHF. Veuillez débiter mon
compte courant n° compte d'épargne n°

Je paie en CHF après réception de la facture (livraison après réception du paiement).

Renvoyer le présent talon à la **Banque WIR, Marketing, Auberg 1, 4002 Bâle**. Ou commandez le livre par courriel à l'adresse: faszination@wir.ch (veuillez indiquer le nombre de livres souhaité, votre adresse ainsi que le mode de paiement souhaité avec numéro de compte).



Manifestations

Assemblée générale 2022 de la Banque WIR
Lundi, 23.5.2022

Rencontre d'automne 2021
Samedi, 30.10.2021, KKL Lucerne

Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site web sous banquewir.ch ou téléphonez au 0800 947 948.

WIR-Expo Zurich

25.11.2021 – 28.11.2021
www.wir-expo.ch

Informations juridiques

Aucune garantie

Tous les articles, commentaires et calculs et toutes les indications ou autres informations («contenus») du Plus servent à informer le lecteur afin que ce dernier puisse se former une opinion personnelle. La Banque WIR ne garantit en aucun cas que les contenus mis à disposition sont corrects, complets et actuels. Le lecteur est conscient que les commentaires d'auteurs externes ne reflètent pas forcément l'opinion de la Banque WIR. Des informations relatives à des évolutions ou des performances passées ne garantissent en rien de futures évolutions.

Aucune recommandation d'agir

Aucun contenu du Plus ne doit être considéré comme une recommandation d'agir ou comme une aide à la décision pour des décisions d'investissement ou encore des questions juridiques, fiscales ou similaires. Les contenus ne doivent pas non plus être compris comme encouragement à acheter des produits ou à recourir à certaines prestations de services de la Banque WIR ou de tiers.

Conditions

Les tarifs et conditions mentionnés se réfèrent au moment de la clôture rédactionnelle et peuvent être modifiés en tout temps sans préavis.

Reproduction

La reproduction d'articles du Plus n'est autorisée qu'avec l'accord exprès de la Banque et avec indication de la source.

Clause de non-responsabilité

La Banque WIR décline toute responsabilité (y compris pour négligence) pour tout dommage résultant respectivement de l'utilisation ou de la non-utilisation des contenus de Plus ou de l'utilisation de contenus incomplets, voire faux.

IMPRESSUM

Plus

Le magazine pour les clients privés de la Banque WIR
Octobre 2021, 88^e année, n° 940

Éditrice/rédaction

Banque WIR soc. coopérative
Auberg 1
4002 Bâle
www.banquewir.ch

Rédaction

Daniel Flury (rédacteur en chef), Patrizia Herde,
Volker Strohm (responsable Corporate Communication);
info@wir.ch, T 061 277 93 27

Traductions

Daniel Gasser, Yvorne

Photo de couverture

Foto Frutig

Conception graphique

Schober Bonina AG / Kommunikationsagentur

Mise en page

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Impression

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Mode de parution

En avril et octobre
en français et allemand

Tirage global: 27 950

Changements d'adresses: Banque WIR, Centre de conseils,
case postale, 4002 Bâle, ou F 0800 947 942



Banque **WIR**

«*Quand tu sais
que c'est pour
toujours!*»

Financez
maintenant
votre propre
logement

Loris, 38, et Sylvie, 32

wir.ch/hypotheques