

# Loèche-les-Bains réinvente l'eau chaude avec gourmandise

La station thermale d'altitude (1400 m) vaut encore plus que ses sources sulfatées.

CLAUDE ANSERMOZ  
LOÈCHE-LES-BAINS

**B**lasphème! Faire des saucisses en plein carême. Tout ça, c'est la faute au Pierre Berclaz. Le gars de la plaine qui vient de reprendre la gestion des Sources des Alpes, à Loèche-les-Bains. Avec la joyeuse envie de faire bouger les choses dans une station thermale qui a bu la tasse financière jusqu'à la lie après quelques investissements pharaoniques.

Il y a quinze jours, l'hôtelier relançait la tradition du *Wurschtli*. Qui voulait que les hommes se retrouvent - en novembre normalement - pour confectionner la charcuterie sèche tout en gardant soigneusement secrète les recettes de chaque famille. «Depuis qu'il est arrivé, témoigne notre source non thermale de Salquen, on a même l'impression qu'il a réussi à englober la hache de guerre entre les deux familles historiques du coin, les Loretan et les Grichting.»

Alors, bien sûr, on se baigne toujours dans la vallée de la Dala. Avec ou sans son univers impitoyable. Au rythme de quatre millions de litres d'eau chaude et sulfatée par jour. Huit sources exploitées (sur les 64 découvertes), et qui sortent à 57 degrés. On se promène tout nu, version romano-irlandaise, dans les chambres humides et chaudes de l'Alpentherme en granit rose des Pyrénées. Tout en se faisant racler la peau du dos à coups de brosse en crin.

Plus familial et plus fun, on tourbillonne dans les bains bourgeois et leur nouveau toboggan de 120 mètres, inauguré l'an dernier. Ou alors, on «goge» tièdeux en matant un film sur grand écran, sous la pleine lune, en petit-déjeuner ou en dînant aux chandelles. Paracelse, Guy de Maupassant, Pablo Picasso, Al Pacino ou Goethe (qui est reparti avec des poux!), ils sont tous venus pour ça. Sur la Dorfplatz, on regarde couler ce mur fumant d'eau de source. Et en



Les Sources des Alpes, son hôtel historique Relais et Châteaux au pied de la mythique Gemmi et son jacuzzi hors les murs: un petit havre de paix très bien chauffé.



Historiques Les petits chalets du XIIIe siècle du vieux village, collés les uns contre les autres pour ne pas manger les terres agricoles.

été, les curistes traversent cette même place en peignoir.

Même si on prie officiellement le Seigneur de ne jamais tarir l'or bleu et chaud, Loèche-les-Bains ne s'arrête pas tout à fait là. Même si le train, désormais, n'y monte plus depuis 1967 (les nostalgiques peuvent retrouver wagons et loco au Chemin de fer-musée Blonay-Chamby). L'ancienne gare tout empreinte de nostalgie - protégée par Patrimoine Suisse - est désormais galerie d'art et salon de lecture. Un bon point de départ pour visiter le vieux village du

Chaque lundi après-midi, visite guidée et gratuite du village. Deux heures en compagnie de Brigitte Zen Ruffinen, apéro compris. Rens. à l'Office du tourisme de Loèche-les-Bains, tél. 027 472 71 71.

XIIIe siècle préservé des nombreuses avalanches meurtrières et destructrices (1518, fin du XVIIe siècle, 1719). De sublimes chalets en bois qui se frôlent. Dont l'imposante maison du juge de la Burggasse. Ou encore l'habitation du cardinal Schiner, probablement le premier officieux directeur d'un Office de tourisme en Suisse.

## Incontournable Gemmi

Et puis impossible de parler

de Leukerbad sans mentionner la Gemmi. L'imposant massif montagneux est au village ce que le Cervin est à Zermatt. Des pans verticaux, imposants, rocheux, par le col desquels on arrivait de Kandersteg. A dos de cheval, puis par porteur. En été, le passage est toujours ouvert. En été aussi, on peut y faire du catamaran grâce à la plus haute école de voile d'Europe. En version gelée, cela devient un très beau domaine de ski de fond. En face, le Torrenthorn offre des boulevards en guise de pistes de ski. En culminant à 2610 mètres. Niveau facile mais qui passe par des merveilles de petits villages en bois. ■

## Y ALLER

Depuis la gare de Loèche, il faut compter environ une demi-heure pour atteindre Loèche-les-Bains.

► En voiture depuis Lausanne, il faut prévoir deux heures et se garer dans l'une des 1350 places couvertes. Au centre du village, il est interdit de circuler entre 22 h et 5 h.

► A noter que, via l'Office du tourisme, vous pouvez commander un billet pour le ferroutage du Lötschberg au tarif préférentiel de 20 fr.

## Le village en quelques adresses gourmandes, historiques ou relaxantes



### Dans le bain

Rayon grand public, on a le choix. L'ambiance soin et santé des Alpentherme. Avec, comme point culminant, la version romano-irlandaise. Ou plus fun et familial, les **bains bourgeois** qui, comme leur nom l'indique, appartiennent à la bourgeoisie. Ici, le nombre d'entrées peut dépasser les 1000 par jour. A noter que plusieurs hôtels ont aussi leurs propres bains.

**Lindler Alpentherme** Dès 23 fr. Gratuit pour les moins de 8 ans. Nocturne les vendredis. Bains romano-irlandais sur réservation: 74 fr. Tél. 027 472 10 10.

**Bürgerbad** Dès 21 fr. Avec un toboggan aquatique de 126 m. Et le seul bassin du village avec eau non filtrée.



### Dans le lit

C'est l'écrivain américain Mark Twain qui l'avait remarqué. Sur la même place, le luxe de l'Hôtel La Source des Alpes (\*\*\*\*\*) fait face au seul «une-étoile» du village, **Le Chamois**, et sa jolie façade en tavillons. Dans le premier nommé, mythique et historique, on se baigne en privé dans les bulles d'eau thermale avec le soleil qui joue avec la lune sur la Gemmi et les choucas qui tournoient au-dessus votre tête. *So romantic!*

**La Source des Alpes** Dès 310 fr. en single. [www.sourcedesalpes.ch](http://www.sourcedesalpes.ch). Tél. 027 472 20 00.

**Le Chamois** Dès 52 fr. en single (42 fr. pour sept nuits). [www.le-chamois.ch](http://www.le-chamois.ch). Tél. 027 472 76 00.



### Dans le panier

Quand un Loéchois vous serre la main, il y a une bonne chance que cela soit un Grichting ou un Loretan. Le boucher qui fait ses fabuleuses **saucisses sèches** à l'ail, à la betterave, au poireau ou au vin s'appelle Cyrill. Et celui qui fabrique cette merveille de pain de seigle AOC et sa tourte à la Williamine se prénomme Urs. Et il est bien léché. Si vous préférez repartir avec un fromage à raclette sous le bras, AOC lui aussi, La Ferme Gemmet propose une sélection fantastique.

**Boucherie Cyrill Grichting** Tél. 027 470 17 70.

**Café Bäckerei Galleria** Tél. 027 470 11 44.

**La Ferme Gemmet** Tél. 027 470 41 40. [www.lafermegemmet.ch](http://www.lafermegemmet.ch).



### Dans l'assiette

Là aussi, le contraste est assez saisissant. Laurent Omphalius, le chef alsacien de La Malvoisie (15 points au GaultMillau) peut réinventer le terroir valaisan. Comme cette soupe de heida (savagnin) au fromage du Simplon. Ou jucher un foie gras sur une pièce de bœuf du val d'Hérens. Au restaurant d'alpage Buljes, on y monte à pied (comptez 25 minutes) et on y déguste, dans un décor boisé, une **raclette** qui cuit directement à table sur une pierre de granit bouillante.

**La Malvoisie** Tél. 027 472 20 00. Comptez au minimum 100 fr. par personne.

**Buljes** Tél. 027 470 38 14. Ouvert uniquement à midi.