

# Des hôtes et des vaches sous le même toit: un concept ambitieux

A Château d'Ex, le projet *Votre Cercle de Vie* combine une ferme en biodynamie, un hôtel-restaurant 4 étoiles et des soins thérapeutiques, le tout profondément ancré dans la durabilité. Son statut de pionnier le confronte à de nombreux enjeux.

Laetitia Grandjean

Le projet *Votre Cercle de Vie* à Château d'Ex, dans le Pays-d'Enhaut (VD), ne ressemble à aucun autre. Imaginée en forme de colline pour mieux se fondre dans le paysage, cette ferme-hôtel autonome énergétiquement déconcerne et intrigue autant qu'elle passionne et divise. Porté par une famille d'agriculteurs depuis 14 ans, ce projet mêle l'agriculture biologique, l'hôtellerie, la santé, le bien-être, la restauration, l'événementiel et les impératifs en termes de développement durable et d'économie circulaire. Il a remporté fin 2022 le prix Hotel Innovation Award de Gastro-suisse. Un coup de projecteur pour ce projet visionnaire et ambitieux qui espère se concrétiser à l'horizon 2025-2026. La mise à l'enquête devrait avoir lieu ce printemps et la construction débuter fin 2023, dans le meilleur des cas.

## Un confort 4 étoiles et une immersion totale

Esther et Nicolas Mottier, elle naturopathe et lui agriculteur labellisé Bio Suisse et Demeter, ont imaginé ce projet dans un but de transmission et d'échange. «Nous aimons le contact avec les gens et avons envie de partager notre passion pour la nature, l'agriculture et contribuer au changement de notre société», explique Esther Mottier. De l'idée initiale de faire dormir leurs hôtes sur la paille s'est peu à peu imposée l'envie d'offrir un confort 4 étoiles à leur clientèle, tout en gardant le bétail dans le même bâtiment. «Nous voulons offrir une immersion totale. Que les hôtes puissent participer à la traite, un moyen aussi de les sensibiliser au travail de l'agriculteur. Les animaux ne doivent pas se limiter à du folklore.»

Les vitrages intérieurs permettront aux hôtes de suivre en temps réel la vie de l'étable mais aussi d'observer les installations techniques assurant le fonctionnement du bâtiment, comme la station individuelle de biogaz et le traitement des eaux usées. «Il n'y aura pas de back office, ceci dans un esprit didactique.»



Le projet *Votre Cercle de Vie* veut s'intégrer un maximum dans le paysage. Il abrite les vaches et la ferme au rez, l'hôtel de 22 chambres, le restaurant et le wellness à l'étage.

Au gré des rencontres, le projet a gagné en maturité pour parvenir à sa forme définitive. Déterminé et passionné, le couple s'intéresse à l'offre existante en matière d'hôtellerie durable, interroge les hôteliers. «Le plus proche de notre concept est l'hôtel Stanglwirt, en Autriche, un resort 5 étoiles avec une ferme, un manège et un toit végétalisé. Mais moins engagé pour le climat et n'offrant pas la possibilité de participer aux activités de la ferme.»

Aucun hôtel existant ne propose l'équivalent de ce qu'ils imaginent. A eux de le réaliser, selon le principe suivant: tout est récupéré, transformé, réutilisé. Le concept architectural mobilise deux architectes à l'interne. Il est réparti en deux bâtiments. C'est le premier, en forme de colline, qui cristallise l'attention. Il abrite-

## «Nous allons récupérer la chaleur des vaches pour chauffer les chambres»

**Esther Mottier**  
Initiatrice du projet *Votre Cercle de Vie*, à Château d'Ex

ra la ferme en biodynamie ainsi que l'hôtel 4 étoiles et ses 22 chambres thématiques, avec balcon végétalisé. Low tech, la télévision sera sur demande, la connexion internet par câble et le mobilier issu de l'upcycling.

Un espace de balnothérapie, deux saunas et une salle de repos prendront place au deuxième étage. Le restaurant de 80 places offrira une «cuisine holistique saine» valorisant les produits de la ferme. A cela s'ajoute une grande salle modulable pouvant s'agrandir sur l'extérieur grâce à des gradins naturels et accueillir jusqu'à 1000 personnes.

Le second bâtiment adoptera une architecture traditionnelle de type chalet. Il accueillera la réception de l'hôtel, une épicerie bio, des cabinets de médecine traditionnelle et complémentaire, un magasin de seconde main ainsi qu'une salle de séminaire et un dortoir de 20 lits.

## Les besoins des animaux dictent les volumes

Situé au cœur du village, le projet vise une intégration maximale dans le paysage. «La surface au sol a été déterminée par la taille du troupeau, soit environ 36 vaches. Ce sont les besoins des animaux qui ont dicté la répartition des volumes», explique Esther Mottier. Tous les espaces doivent être optimisés dans leur utilisation. Le toit végétalisé favorisera la biodiversité tout en récupérant l'eau de pluie. La partie arrière sera couverte d'une verrière. «L'effet de serre obtenu créera un espace wellness chauffé naturellement», précise l'agricultrice.

Reste la question délicate de la cohabitation entre les animaux et les hôtes, tout en assurant un standing 4 étoiles. «Il était fondamental de dissocier l'accès

à l'hôtel et à la ferme, pour des questions de propreté, d'hygiène et d'odeurs. Nous avons travaillé deux ans à la circulation des piétons.» La présence des animaux participera aussi à la fonctionnalité du bâtiment.

«Nous allons récupérer la chaleur des vaches pour chauffer les chambres. Le fumier nous permettra de produire du biogaz, utile en cuisine et pour chauffer le spa.» Pour Esther Mottier, ce projet pionnier doit inspirer et convaincre: «Nous voulons montrer qu'un engagement en termes de durabilité ne signifie pas moins de confort.»

## Clientèle diversifiée pour une exploitation annuelle

*Votre Cercle de Vie* vise une clientèle famille, d'entreprises et santé. Chacune devrait générer environ un tiers des nuitées. «Cette diversification de la clientèle et la variété de nos secteurs d'activités permettra de faire vivre le projet à l'année.» La famille Mottier a également envisagé des alternatives durant la saison estivale, lorsque les vaches seront à l'alpage: «L'étable changera d'affectation et accueillera dix tentes en toile ainsi qu'une trentaine de places pour dormir sur la paille.»

Le projet définitif créera 58 postes, soit 36 équivalents pleins temps. «Ce n'est pas tous les jours qu'un projet touristique amène plus de 30 équivalents pleins temps au Pays-d'Enhaut», s'enthousiasme Myriam Dégaillier, directrice de Pays-d'Enhaut Région Economie et Tourisme. Elle salue l'innovation du projet tant au niveau touristique qu'agricole. «Il s'agit d'un projet emblématique, non seulement pour la région, mais aussi pour le canton. Il pourrait devenir une attraction en soi.»

## Rentabilité

### Projet validé par les experts

Le projet sera rentable dès la troisième année d'exploitation, estiment les experts de l'EHL et de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), consultés pour valider le business plan. «Grâce aux synergies entre les différents secteurs et à l'originalité du concept, nous évaluons le potentiel économique du projet au-dessus de la moyenne», indique Romain Maquignon, conseiller d'entreprise auprès de la SCH.

André Mack, directeur Key Account Management du groupe EHL et à la tête du service de consulting de l'EHL jusqu'à fin 2022, avoue avoir été déstabilisé par ce projet, avant d'en «tomber amoureux»: «Dans un hôtel conventionnel, on estime qu'il faut 60 à 80 chambres pour être rentable, mais nos critères habituels ne fonctionnent pas ici. Ce n'est pas un hôtel, ni une ferme, ni un restaurant, ni un centre de santé. L'attractivité du projet tourne autour des valeurs du développement durable, du respect de la nature et de l'être humain.»

La multisectorialité du projet constitue une chance selon lui: «Il fait fi de la saisonnalité. Ce modèle d'affaires est beaucoup plus durable qu'un monoproduit.» Si les deux experts évoquent un «produit de niche», ils ne doutent pas qu'il répondra à une demande. Ce projet est en harmonie avec les valeurs recherchées aujourd'hui par la société, estiment-ils en substance. **lg**

## Autorisations et financement

### 21 services de l'Etat impliqués et 42,5 millions à trouver

Devisé à 42,5 millions de francs, le projet compte s'appuyer sur diverses sources de financement: crédit hôtelier et banques (17%), fondations (17%), sponsors (15%), donateurs (15%), crowdfunding (1%) et des fonds publics qui pourraient atteindre 35%. «A ce jour, il est encore trop tôt pour indiquer des modalités de soutien. Celles-ci seront appréhendées dans le cadre de la loi sur l'appui au développement économique», indique Jean-Baptiste Leimgruber, responsable de l'unité Economie régionale du Service de la promotion de l'économie et de l'innovation du canton de Vaud. Il indique que son service suit «avec attention» ce dossier dont il relève le caractère «emblématique et

novateur», en matière de tourisme durable notamment.

Le projet *Votre Cercle de Vie* a nécessité l'intervention de 21 services du canton de Vaud sur trente. «Notre collaboration permanente avec les services cantonaux et nos échanges avec les professionnels du secteur a permis au projet de gagner en qualité», estime Esther Mottier.

### Isabelle Moret a pris connaissance du dossier «avec intérêt»

Deux grandes étapes doivent encore être franchies en 2023: la mise à l'enquête, qui portera sur l'architecture et le changement de zone (d'agricole à touristique), et l'octroi de financement, notamment public. Début janvier, Esther Mottier a présenté

pour la première fois son projet à Isabelle Moret. La conseillère d'Etat du canton de Vaud, en charge de l'économie, de l'emploi et du patrimoine, en aurait «pris connaissance avec intérêt», selon Jean-Baptiste Leimgruber.

«Le retour de l'examen préalable va dans la bonne direction», estime Esther Mottier. La plupart des ajustements demandés ont déjà été intégrés par nos architectes. Les exigences de la protection du patrimoine nécessiteront encore des séances de coordination. La mise à l'enquête devrait avoir lieu ce printemps. «Il y aura probablement des oppositions, mais encore faut-il qu'elles soient fondées. Nous irons jusqu'au Tribunal fédéral s'il le faut.» **lg**