

LE SENS DE L'HOSPITALITÉ

Hôtels et restaurants font partie de l'imagerie des cols suisses. Mais en quoi est-ce si différent que de manger et dormir dans la vallée? À cause de l'histoire des cols, répond le restaurateur Marzio Eusebio. De la chaleur humaine, pense le chanoine augustin François Lamon. Tous deux sont bien placés pour le savoir, eux qui perpétuent une tradition millénaire: l'accueil des voyageurs en haut des cols alpins.

Blouson épais, moustache blanche, cheveux en bataille: Marzio Eusebio ressemble à un explorateur polaire. Et pourtant il ne se trouve pas au pôle Sud, mais au col du Gothard, où un hélicoptère vient de le déposer avec deux de ses employés. Dans la neige jusqu'aux genoux, ils se frayent un chemin jusqu'aux bâtiments sur les hauteurs du col qui semblent comme abandonnés. Même s'il faut encore attendre plusieurs semaines avant que le col ne sorte de son hibernation, Marzio Eusebio et ses hommes doivent procéder à l'inspection du printemps. Si quelqu'un connaît les cols, c'est bien le Tessinois Marzio Eusebio. Depuis longtemps dans la restauration, il a acheté l'hôtel *Monte Leone* sur le Simplon il y a quinze ans. Puis une auberge sur le col du Nufenen, avant une autre encore, sur la route du col de la Furka. Et depuis huit ans, il gère l'hôtel, le restaurant et le musée du Gothard. On le remarque vite, le col du Gothard est pour lui bien plus qu'un gagne-pain. Il appartient à son histoire familiale. Il a grandi dans le village d'Airolo,

au sud du col; il raconte comment avec ses parents, ses frères et sœurs, il avait le droit d'aller manger au restaurant deux fois par an. «*Une fois au village pour Pâques, une fois au col l'été.*» Aujourd'hui il se tient dans la neige devant l'*Albergo San Gottardo*, pendant que ses deux collègues visent les barricades de la porte pour l'hiver. Il se souvient ce qu'il mangeait ici gamin chaque été: «*Ossobuco avec purée de pommes de terre et petits pois!*»

En tant que gérant de la restauration de quatre cols alpins, il est maintenant passé de l'autre côté des fourneaux. Même s'il n'est pas lui-même en cuisine, il supervise les menus. Que propose-t-il à ses clients? Des spécialités du nord et du sud de la Suisse – comment pourrait-il en être autrement sur un col? «*Rösti, polenta et émincé de veau à la zurichoise.*» Pour lui cependant, c'est un tout autre ingrédient qui fait la gastronomie des cols: l'histoire des lieux. Les yeux de Marzio Eusebio brillent sous ses sourcils blancs quand il ouvre les volets d'une des chambres de l'hôtel et que la lumière tombe sur les peintures du plafond du XIX^e siècle. Quand il se rend dans l'hospice, vieux de 800 ans, où Pétrarque et Goethe ont dormi. Ou dans le bâtiment voisin, qui faisait office autrefois de poste de douane, d'écurie et d'auberge. Portable à la main en guise de lampe torche, il traverse les pièces où son pas résonne et où des câbles pendent ouvertement du plafond. Le lieu a beau être encore en chantier, Marzio Eusebio y voit déjà le nouveau musée qui racontera l'histoire du col. Ce col qui est «*le cœur de la Suisse*» selon lui et pour lequel bat son propre cœur.

Marzio Eusebio, témoin privilégié des cols suisses, lui qui tient quatre hôtels-restaurants sur les cols du Nufenen, de la Furka, du Simplon et du Gothard.

L'AUTEUR
CAROLINE FINK
est journaliste, écrivain et cinéaste. Alpiniste, elle s'intéresse aux Alpes et aux autres montagnes du monde comme à leurs habitants. Elle a fait des études de sociologie et de littérature allemande. Elle vit aujourd'hui à Zurich. www.caroline-fink.ch

Traduit de l'allemand par Sophie Boizard.





3000 ANS D'HISTOIRE

Le Gothard est historiquement le col le plus ancré dans la conscience collective suisse. Le visiteur qui voudrait connaître un col dont l'histoire a débuté plusieurs millénaires plus tôt, devra se rendre plus à l'ouest, au col du Grand-Saint-Bernard plus exactement, à la jonction du Bas-Valais et du val d'Aoste. Comme le montre l'archéologie, les hommes empruntaient déjà ce passage il y a 3 000 ans. Les Celtes y honoraient leur dieu Penn, les Romains, plus tard, Jupiter. Et aujourd'hui ? Au même endroit se trouve une statue de saint Bernard. Pour y avoir terrassé ici une idole païenne, un dragon, et fondé un hospice en l'an 1050.

Si l'histoire du dragon relève de la légende, l'hospice en pierres tient toujours debout : un bâtiment solide, avec une croix au fronton, qui résiste depuis près de mille ans aux intempéries, au vent, à la neige, aux tempêtes. Des siècles durant, il n'a eu qu'une seule fonction : sauver la vie des pèlerins et des voyageurs en détresse. Ce n'est pas pour

rien que les chanoines augustins et leurs chiens de sauvetage, les saint-bernards, sont devenus célèbres dans le monde entier.

Aujourd'hui ce sont surtout des touristes et des randonneurs qui s'arrêtent au Grand-Saint-Bernard. Certains dans le vieil hospice, les autres dans un hôtel moderne. Une chose n'a pas changé : l'accueil des visiteurs par les chanoines sur le col. L'un d'eux, Frédéric, 54 ans, plaisante : « *Nous sommes ici depuis mille ans. On fait pourtant jeunes, non ?* »

PASSER D'UN MONDE À L'AUTRE

Fruit du hasard, les histoires du chanoine augustin et celles de Marzio Eusebio se croisent sur un troisième col : le Simplon, à équidistance entre les cols du Gothard et du Grand-Saint-Bernard. Sous la forme de deux bâtiments qui s'y font face : d'un côté de la route, l'*Hospice du Simplon*, un solide édifice planté ici comme pour l'éternité ; de l'autre, l'hôtel *Monte Leone* de Marzio Eusebio. Une bâtisse ronde de 1959, rose comme l'aube qui luit.

L'Albergo San Gottardo. Goethe y séjourna en novembre 1779 : « Je ne reconnus pas la maison. Quelque temps auparavant, une avalanche l'avait fort endommagée : les pères ont saisi cette occasion et fait une collecte dans le pays, pour agrandir leur habitation et la rendre plus commode [...] Le père nous conta comment ils passaient l'année ; il nous dit leurs fatigues et leur ménage. Il ne parlait que l'italien, et nous trouvâmes l'occasion de mettre en pratique ce que nos exercices nous en avaient appris au printemps. Vers le soir, nous sortîmes un moment devant la porte, afin de nous faire montrer par le père le sommet qui passe pour le plus élevé du Saint-Gothard ; mais à peine nous fut-il possible d'y tenir quelques minutes, tant le froid saisit et pénètre. » (Voyages en Suisse, trad. Jacques Porchat, 1862).

L'hôtel Monte Leone sur le Simplon, dans les couleurs rosées de l'aube.

Empereur des Français, roi d'Italie, Napoléon Bonaparte commandita la construction de l'hospice du Simplon en 1801. Mais quand bientôt il perd batailles et pouvoir, le bâtiment reste à moitié échafaudé. Jusqu'à ce que les chanoines du Grand-Saint-Bernard décident de l'achever et d'en faire une de leurs dépendances.

Le prieur François Lamon, ou père François comme la plupart l'appellent, dirige l'hospice du Simplon avec trois autres chanoines. C'est un homme au regard doux et à la voix posée, qui réfléchit longuement à ce qu'il fait. Y compris à sa fonction d'hôte. Tout en buvant une tasse de thé dans la salle à manger lumineuse, il parle de ce qu'est l'hospitalité pour lui. « *Accueillir, qu'est-ce que cela veut dire au fond ?* » s'est-il toujours demandé depuis son entrée en fonction il y a six ans. Jusqu'à ce que la réponse se cristallise : accueillir signifie aller à la rencontre de l'autre avec bienveillance, l'écouter avec son cœur et prendre du temps pour lui. « *En d'autres termes, accueillir, c'est la présence, l'écoute et la bonté.* »

À l'inverse, quiconque prend le temps d'écouter le père Lamon en apprend davantage sur le prieur et le col. Une église se cache à l'intérieur de l'hospice, un lieu dont le silence régénère selon le religieux. Dans les cols, il aime le symbole du changement. Celui du passage d'un monde à un autre. Ce qui se passe un peu à l'hospice également : celui qui rentre ici peut passer de la tristesse à la joie, du désespoir à la confiance, de la colère à la sérénité. Ou tout simplement du nord au sud.

De l'autre côté de la route, Romina Dorati se tient derrière le comptoir et prépare du café pour les voyageurs qui font une courte halte. Le teint méridional, le regard chaleureux, elle porte un T-shirt avec l'insigne du Valais et sourit à chaque client. Qu'ils soient randonneurs, chauffeurs routiers ou touristes indiens, peu importe, elle sert à tous une part de gâteau aux pommes sur la route entre Zermatt et Milan. Onze mois sur douze, elle travaille sur le col à plus de 2 000 mètres d'altitude. Elle qui dit aimer l'été et rentre chaque soir à Domodossola. Une ville du nord de l'Italie, qui,

MUSÉES ET HOSPICES

Le musée national du Saint-Gothard se trouve dans un bâtiment construit en 1834 qui servait jadis de lieu de transbordement aux muletiers, ainsi que d'auberge et de poste de douane. Il est actuellement en cours de rénovation. Il devrait proposer à partir de juin 2022 des expositions permanentes et temporaires, expliquant en profondeur l'importance historique, politique et culturelle du col. Visites guidées et informations seront en quatre langues (allemand, italien, français et anglais). Datant de 1237, l'hospice du Saint-Gothard est devenu pour sa part un hôtel confortable, alliant tradition et modernité. Au Grand-Saint-Bernard, le musée de l'Hospice raconte l'histoire du col de l'Antiquité à nos jours. Dès le XVIII^e siècle, les chanoines se passionnent pour l'archéologie et les sciences naturelles si bien

que le musée expose de nombreuses trouvailles archéologiques et propose des expositions temporaires. Une des pièces maîtresses est une statue en bronze de Jupiter ; elle provient du temple qui lui fut consacré au sommet du col en l'an 50 après J.-C. Si vous souhaitez passer la nuit au col, vous trouverez des chambres d'hôtes dans l'hospice des chanoines ou, à côté, dans l'auberge moderne de l'hospice. Le Simplon compte quant à lui de nombreux hôtels et restaurants. L'*Hospice du Simplon* est toujours géré par les chanoines du Grand-Saint-Bernard. Ils organisent plusieurs fois par jour des temps de prière durant lesquels l'église est ouverte à la visite.

www.passosangottardo.ch
www.gsbernard.com
www.simplon.ch



Romina Dorati, employée de l'hôtel Monte Leone.

avec ses places et ses cafés, fait penser au sud. Est-ce qu'elle aime toujours le Simplon ? Elle rit et regarde à travers les carreaux la neige qui s'amoncèle devant l'hôtel. « *Oui, bien sûr. Ici on ne peut qu'aimer la montagne.* »

Le Gothard est encore engourdi dans le sommeil de l'hiver. Marzio Eusebio et ses deux employés traversent la cuisine, où il fait encore plus froid qu'à l'extérieur. Montent l'escalier, jettent un coup d'œil au bureau au premier étage, allument la lumière dans la salle à manger, où tables et chaises sont empilées. On dirait l'endroit délaissé depuis un siècle. Seule une table ronde dans un coin est prête comme si des invités n'allaient pas tarder. Les trois hommes finissent par se retrouver dans l'entrée. « *Tutto bene?* » demande le patron. Les deux autres hochent de la tête. « *Tutto bene.* » Tout est en ordre. Encore quelques semaines et les premiers voyageurs en partance pour le nord ou pour le sud pourront commander un röstli, passer la nuit dans l'une des chambres, acheter une bouteille d'eau minérale à la boutique et s'inscrire, qu'ils le sachent ou non, dans une histoire séculaire. ■



À droite : le prier François Lamon dans l'église de l'hospice du Simplon.