

Une fondue à la manière des Inuits

LEYSIN ► Six grands igloos ont pris leurs quartiers au pied des pistes du Tobogganing Park et sont exploités comme restaurant durant la saison hivernale. La fondue y est reine.

MARIE DORSAZ

«Nous avons trouvé une nouvelle manière de nous différencier des autres stations», déclare Pierre-Alain Morard, directeur de Leysin Tourisme. Depuis quelques jours, six véritables igloos, d'un diamètre de six à huit mètres chacun, ont pris leurs quartiers au pied des pistes glacées du Tobogganing Park. Reliés les uns aux autres par des couloirs, ils feront office de restaurant tant que les températures le permettront. «Nous avons déjà tenté l'expérience la saison passée, avec un prototype construit ici même et un autre au sommet de la Berneuse. Les gens pouvaient y manger des raclettes et des fondues», précise Silvio Giobellina, exploitant du Tobogganing Park. «Cette année, nous avons vu les choses en grand.»

Doze heures de travail

Le village du Grand Nord a été érigé le week-end dernier avec une méthode qui a déjà fait ses preuves dans des lieux tels que Zermatt et Saint-Moritz. Des énormes ballons ont été gonflés au moyen d'un souffleur, puis aspergés avec de la neige et de l'eau pour qu'ils gèlent. Une fois la couche de glace assez solide, les ballons ont été dégonflés, laissant place à des abris d'Inuits bien lisses. «Il a ensuite fallu tailler certains bouts pour rendre les constructions plus uniformes et construire les couloirs. Cela a nécessité près de douze heures de travail», précise Silvio Giobellina. Environ 200 mètres cubes de neige ont été nécessaires pour chaque igloo.

A la chaleur des peaux de rennes

Le restaurant de glace propose uniquement des fondues pour des raisons pratiques. «Les personnes qui désirent un autre plat peuvent aller dans la yourte située à quelques pas», précise



Dans le restaurant, la température est digne du Grand Nord. Les hôtes pourront toutefois se réchauffer avec une fondue et des peaux de rennes. LENOUVELLISTE

Daniel Jaggi, responsable des infrastructures. Éclairés à la lueur des bougies, les clients sont réchauffés par des couvertures en peaux de rennes. Entre deux bouchées, ils peuvent s'essayer à de folles glissades sur les toboggans de neige.

Ouverts le vendredi soir dès 19 heures et le samedi et dimanche dès midi, les igloos peuvent aussi être réservés par des groupes en semaine. «Nous comptons principalement sur les dîners d'entreprises et de clubs», relève Pierre-Alain Morard. A noter qu'un septième igloo sera érigé au sommet de la Berneuse. Les skieurs pourront y déguster des raclettes et profiter d'un bar.

Informations et réservations au 079 508 54 28



Pierre-Alain Morard, Silvio Giobellina et Daniel Jaggi sont ravis: les igloos permettent à Leysin de se différencier des stations voisines.

LENOUVELLISTE