



Une des tables du restaurant,
surmontée de «Fextal» (1923),
une toile d'Alfred Heinrich
Pellegrini.

Page de droite, les deux façades
de Chesa Marchetta.

Dans les Alpes suisses, une auberge de l'art

LES GALERISTES IWAN ET MANUELA WIRTH VIENNENT D'OUVRIR CHESA MARCHETTA, LEUR DEUXIÈME HÔTEL, À SILS-MARIA, DANS LA VALLÉE DE L'ENGADINE. ILS ONT CONFIE LA RESTAURATION DE CETTE MAISON TRADITIONNELLE DU CANTON DES GRISONS À L'ARCHITECTE LUIS LAPLACE. L'ARGENTIN A PRIS SOIN DE RESTER FIDÈLE À L'ESPRIT RUSTIQUE DE L'ANCIENNE AUBERGE, TOUT EN LA DÉCORANT D'ŒUVRES PROVENANT DE LA COLLECTION DES MARCHANDS D'ART.

L'ENTRÉE CULTIVE la sobriété : une façade chaulée, une rampe de pierre pavée et gravée, près d'une porte vitrée, du simple mot « *pensiun* » en capitales et en romanche – la quatrième langue officielle de la Suisse avec l'italien, l'allemand et le français. Tout juste ouvert en décembre 2025, Chesa Marchetta est le deuxième hôtel créé par Iwan et Manuela Wirth, cofondateurs de la très établie galerie d'art Hauser & Wirth, à qui l'on doit déjà le Fife Arms, dans les Highlands écossais.

Pour loger sa nouvelle adresse aux dimensions intimes, le couple a choisi le cœur historique de Sils-Maria, dans les Alpes suisses, village du canton des Grisons resserré autour de bâtisses traditionnelles et d'hôtels cossus. Sous les charpentes d'une maison (*chesa*, en romanche) et de granges dont les fondations datent du XVI^e siècle, le lieu se décline en 13 chambres et un restaurant d'une cinquantaine de couverts. L'ample rénovation a été menée par l'architecte Luis Laplace avec un souci constant d'éviter l'ostentation. Cet Argentin installé à Paris, dont le sens de la nuance et la sensibilité séduisent depuis des années le gratin de l'art contemporain – il a notamment signé les intérieurs du galeriste Emmanuel Perrotin ou de l'artiste Cindy Sherman –, a pratiqué ici du sol au plafond son art de « *l'architecture presque invisible* ».

Avant de pénétrer dans le vestibule de Chesa Marchetta, un couloir boisé où l'on se déleste de ses anoraks, bonnets et mouffes, veillé par une photo de l'artiste Jean-Michel Basquiat (en villégiature dans ces montagnes dans les années 1980), il aura fallu pénétrer la vallée de l'Engadine, l'une des plus hautes régions habitées d'Europe. Cascades glacées, arbres givrés, sommets abrupts encerclant des lacs figés par le froid... la route qui y grimpe égrène les beautés hivernales du canton des Grisons avec une constance vertigineuse. Dominé par le Piz Corvatsch, Sils-Maria – 1 809 mètres d'altitude et 750 habitants – possède une histoire culturelle à faire pâlir les métropoles : les cinéphiles y reconnaissent le décor du film homonyme d'Olivier Assayas, avec Juliette Binoche et Kristen Stewart ; les férus de philosophie y visitent la Maison-Musée de Nietzsche, qui y a résidé entre 1881 et 1888 ; les littéraires marchent sur les traces d'Hermann Hesse, de Thomas Mann, Rainer Maria Rilke ou Marcel Proust, tombé amoureux de ce « *village* » →





Ci-dessus, à gauche, la console du restaurant de l'hôtel, surmontée de l'œuvre «L'Atelier de Stampa» (1956), d'Alberto Giacometti. À droite, le semifreddo aux marrons et meringue du chef Davide Degiovanni.

Ci-dessous, une chambre double.

Page de droite, une partie de la suite familiale, au dernier étage de l'hôtel.



→ *perdu d'Engadine au nom deux fois doux : le rêve des sonorités allemandes s'y mourait dans la volupté des syllabes italiennes.* Les peintres trouvèrent aussi leur lot dans la lumière éclatante de la vallée, hiver comme été : Marc Chagall, Alberto Giacometti, Gerhard Richter...

Les Suisses Manuela et Iwan Wirth, eux, y connurent l'un de leurs premiers rendez-vous amoureux, dans les années 1990. Resté fidèle au village qu'Iwan Wirth fréquente depuis son enfance, ce couple influent de l'art contemporain – avec ses galeries à Zurich, à New York ou à Minorque et ses adresses créées sous la bannière Artfarm (épiceries, restaurants, bars...) – y a racheté en 2019 un ancien hôtel-restaurant. Une institution locale que tenait depuis 1947 deux sœurs, Maria et Christina Godly, issues d'une famille d'aubergistes du village. Réputées pour leurs solides caractères et leur excellente cuisine, elles y servaient un menu unique attirant habitants, touristes et clientèle fortunée venue de Saint-Moritz, la chic et sportive station voisine.

Quatre ans de travaux ont offert un nouveau destin au lieu, peu modifié en soixante-dix ans d'usage. « *Dès le départ, le projet a visé à respecter profondément l'histoire et l'âme de cette pension tenue par la même famille pendant des décennies* », indique l'architecte Luis Laplace, conquis par « *l'humble beauté* » de Sils-Maria. « *La rénovation a été complète : il fallait isoler entièrement les murs, mettre aux normes, démonter tout le bois ancien, remonter les charpentes... mais l'ossature générale, les petites fenêtres typiques de la région et, surtout, l'esprit d'hospitalité ont été respectés. Si bien qu'en entrant on se demande parfois où je suis intervenu... Et cela ne me dérange pas que l'on se pose cette question !* », ajoute celui qui dit ne pas « *placer d'ego* » dans ses projets. Formé à l'architecture dans sa ville natale de Buenos Aires, passé par New York et l'agence de l'architecte Annabelle Selldorf avant de s'installer à Paris, il y a vingt ans, Luis Laplace est un complice de longue date de Manuela et Iwan Wirth – « *Nous sommes quasiment frères et sœurs* », dit-il. Pour les deux galeristes, ce passionné d'art conceptuel comme d'artisanat, céramiste à ses heures, a signé une longue liste de projets : de l'ambitieuse métamorphose d'un hôpital naval au large de Minorque à l'adresse parisienne de Hauser & Wirth, ouverte en 2023 dans les anciens locaux d'Europe 1, en passant par la galerie voisine de Saint-Moritz.



L'architecte Luis Laplace a sillonné villages, auberges et sentiers de l'Engadine pour s'imprégner du vocabulaire architectural de la vallée : "Je crois que les lieux nous parlent et qu'il faut respecter leur langage."

Il planche actuellement sur leur prochain projet, à Londres, une galerie mêlée à 16 appartements hôteliers. « *Je crois que les lieux nous parlent et qu'il faut respecter leur langage* », résume l'architecte, qui a sillonné villages, auberges et sentiers de l'Engadine pour s'imprégner du vocabulaire architectural de la vallée. Entre les murs protecteurs de Chesa Marchetta, parois laissées brutes, mortier apparent et charpentes irrégulières encadrent un mobilier et des objets montagnards (coffres robustes, bahuts rustiques, boîtes gravées, nappes brodées au point de croix, jarres en grès...), chinés pour une grande part chez les brocanteurs de la vallée. S'y ajoutent quelques pièces trouvées dans les maisons d'enchères ou aux puces de Saint-Ouen, dont Luis Laplace et son associé, Christophe Comoy, sont des inconditionnels. Les façades, ornées de symboles protecteurs et de motifs géométriques encadrant les fenêtres, reprennent la tradition du *sgraffito*, très vivante dans l'Engadine : une technique de décor inchangée depuis le XVI^e siècle, obtenue en grattant des couches d'enduit, que tout promeneur peut admirer sur les maisons neuves ou récentes de Sils-Maria. La même pratique a inspiré l'artiste anglo-allemand Corin Sands, qui a orné les murs des chambres et des couloirs de fresques aux teintes diluées, telles les scènes de contes : arbres d'abondance, rosaces ouvragées, chevaux naïfs, poissons fantastiques...

Pousser la porte de Chesa Marchetta, c'est aussi entrer dans une partie de la collection du couple Wirth : dans le petit salon, les chandeliers en néon du plasticien américain Jason Rhoades scintillent à quelques mètres de la cheminée toujours fumante. Sur un mur de l'ancienne grange transformée en bar, une araignée en bronze de la sculptrice Louise Bourgeois semble s'échapper de l'impressionnante charpente, en regard d'une toile du Suisse Nicolas Party. Dans le restaurant piloté par le chef italien Davide Degiovanni, qui y prodigue une très convaincante cuisine transalpine (croquettes de truite du lac, gnocchis à la truffe, semifreddo aux noisettes...), on dîne à la bougie entre des esquisses d'Alberto Giacometti et un trophée de tête de bouquetin – qui est aussi occasionnellement au menu. Plus loin, une suspension d'imposantes cloches alpines collectées par Luis Laplace voisine avec un trio de photographies retouchées par Gerhard Richter. C'est ce juste dosage de traditions locales, de touches décalées et d'art contemporain qui tisse le charme chaleureux et dépouillé de Chesa Marchetta, à rebours des codes de l'hôtellerie haut de gamme. Ici, point de signature olfactive distillée dans les couloirs, mais, partout, l'odeur enveloppante du bois d'arolle, ce pin couleur de miel qui ne pousse qu'en haute altitude et qui habille murs et plafonds de l'hôtel.

L'hiver s'achevant viendra la fonte des neiges, l'heure du dégel et des torrents. Sur le lac de Sils, les skieurs de fond laisseront la place aux kayakistes. Le Val Fex, vallon à arpenter en toute saison au départ de l'hôtel, à pied ou installé dans une calèche, retrouvera son vert d'alpage. Sur les balcons des maisons de Sils-Maria reflouriront les œillets. Les mêmes que l'on retrouve sur les délicats rideaux en dentelle ponctuant chaque fenêtre de Chesa Marchetta, brodés à la main par une religieuse du couvent bénédictin de Saint-Jean, à Müstair, à quelques sommets enneigés de là. (M)

AUTOUR DE L'HÔTEL

LA MAISON-MUSÉE NIETZSCHE

Cette modeste maison aux volets bleus entretient l'héritage de Friedrich Nietzsche : venu presque chaque été entre 1881 et 1888, il eut, sur un rocher du lac, la révélation de Zarathoustra. Photos d'archives, notes manuscrites et éditions originales couvrent les murs. La chambre du philosophe conserve le bureau et sa nappe vert sombre, sur lesquels sont nés ses grands textes. 67, via da Marias, nietzschehaus.ch

LE CAFÉ GROND

Ce salon de thé et pâtisserie est idéalement placé sur le chemin du lac de Sils. Pour une pause ou un repas sur le pouce, il permet de découvrir les spécialités sucrées de la vallée d'Engadine, comme la nusstorte (une tarte aux noix) ou

l'engadiner torte (une tarte à la crème vanillée). 134, via da Marias, grond-engadin.ch

LA PASSARELLA

Ce restaurant de poche, logé dans l'entresol de la *chesa cumúnela*, l'hôtel de ville de Sils-Maria, est très prisé pour sa terrasse posée sur la plus charmante placette du village, ses petits plats maison et ses tartes aux myrtilles. 93, via da Marias

LA FERME CRASTA

Dans leur ferme biologique du Val Fex, à 1950 mètres d'altitude, Katja et Thomas Zellweger-Beti élèvent un petit cheptel de vaches grises rhétiques, robustes et laitières. Fournisseurs en lait et fromage de Chesa Marchetta, ils partagent volontiers leur savoir-faire au public, lors de visites sur rendez-vous. Via da Fex, crastafarm.ch



L'ADRESSE

Chesa Marchetta, 88, via da Marias, Sils-Maria (Suisse), chesamarchetta.ch

Y ALLER

Paris-Zurich en TGV, à partir de 45 € l'aller simple, ou avec Air France, à partir de 69 €, ou Swiss Air, à partir de 125 €. On peut aller de Zurich à Saint-Moritz en train, avec une correspondance. De Saint-Moritz, un bus rallie ensuite Sils-Maria.

Y SÉJOURNER

À partir de 400 € la nuit.