

HOSPITALITÉ

Sophie Zurkirchen et son mari, Philippe, reçoivent à Champéry.



LES PÂTISSERIES DE LA CHEF

Au Beau Séjour, à Champéry (VS), les clients sont gâtés: la chef leur confectionne des pâtisseries, des petits gâteaux et des tartes. Une manière pour **SOPHIE ZURKIRCHEN** de souligner l'accueil du lieu.

Tout a commencé en hiver, quand les clients reviennent des pistes de ski dans l'après-midi avec un petit creux et fatigués. «Rien de mieux qu'un thé et une part de gâteau», confie Sophie Zurkirchen qui tient le Boutique Hôtel Beau Séjour avec son mari. L'hôtel n'a pas de restaurant mais dispose d'une cuisine dans laquelle Sophie passe une bonne partie de ses journées. Elle y confectionne de la pâtisserie. Toutes sortes de gâteaux. Elle précise en riant qu'au fil du temps, elle a pris de l'assurance et qu'elle se lance désormais dans des recettes de plus en plus élaborées. Aujourd'hui, elle est fière de ses propres créations. Les clients apprécient tellement ses pâtisseries qu'elle a décidé de rédiger un livre de recettes qui vient d'être publié. Cette diplômée de la prestigieuse École hôtelière de Lausanne est convaincue que lorsqu'on tient un hôtel ou un restaurant, aucun investissement n'est de trop si l'on veut prendre soin du client. En témoigne le petit-déjeuner, également à l'honneur au Beau Séjour: les confitures sont faites maison, le pain est confectionné par un boulanger du village et l'on retrouve bien sûr les cakes ou les gâteaux de l'hôtelière, «un peu plus légers cependant qu'à l'heure du thé.» Avant son cursus à l'école hôtelière, Sophie avait fait un apprentissage en tant que décoratrice d'intérieur. L'aménagement



DÉLICIEUSES TENTATIONS

Petits gâteaux ou macarons: Sophie Zurkirchen confectionne tous les jours des pâtisseries et surprend ses clients avec de nouvelles créations. «J'ai commencé avec les recettes de ma mère.»

des vingt chambres a été pensé dans les moindres détails. Les chambres en bois rustique mais modernes ont été décorées avec le plus grand soin.

► **BOUTIQUE HÔTEL BEAU SÉJOUR**

www.beausejour.ch

GASTFREUNDSCHAFT

Sophie Zurkirchen und ihr Mann Philippe aus Champéry.



Die Kuchen der Chefin

Im «Beau Séjour» in Champéry VS wird man so richtig verwöhnt: mit Kuchen, Biscuits und Torten, die von der Chefin selber gebacken werden. Für **SOPHIE ZURKIRCHEN** ist das Gastfreundschaft.

Angefangen hat es in den Wintermonaten, wenn die Gäste nachmittags von den Skipisten zurückkamen. Müde und ein bisschen hungrig. «Da ist es doch schön, einen Tee zu trinken und ein Stück Kuchen zu essen», sagte sich Sophie Zurkirchen, die zusammen mit ihrem Mann das Art Boutique Hotel Beau Séjour führt. Das Hotel hat kein Restaurant, aber eine Küche. Und in der verbringt Sophie jeden Tag viel Zeit: Sie begann nämlich Kuchen zu backen. Viele verschiedene Kuchen. Sie lacht: Mit der Zeit und der Erfahrung wagte sie sich an immer ausgefeiltere Rezepte und brilliert heute mit ihren eigenen Kreationen. Die Gäste lieben die Kuchen so sehr, dass sie nun auf vielseitigen Wunsch ein Rezeptbuch herausgibt. Für die Absolventin der renommierten Hotelfachschule in Lausanne ist klar, dass den Gastgebern in einem Hotel oder Restaurant kein Aufwand zu hoch ist, um die Gäste zu verwöhnen. Das gilt auch fürs Frühstück, das im «Beau Séjour» grosse Bedeutung hat: Die Konfitüren sind selbst gemacht, das Brot kommt von einem Bäcker im Dorf, und natürlich darf da auch ein Cake oder ein Kuchen nicht fehlen. «Einfach ein bisschen leichter als zur Tea-Time.» Sophie, die vor der Hotelfachschule eine Lehre als Innendekorateurin gemacht hat, pflegt auch bei der Einrichtung der



SÜSSE VERFÜHRUNG
Ob Cupcakes oder Macarons – Sophie Zurkirchen bäckt täglich und überrascht mit immer neuen Kreationen. «Ich begann mit den Rezepten meiner Mutter.»

20 Zimmer jedes Detail. Mit viel Liebe sind die holzgetäfelten, aber modernen Zimmer eingerichtet.

► **ART BOUTIQUE HOTEL BEAU SÉJOUR**
www.beausejour.ch