

Une retraite épanouie dédiée à l'hôtellerie

Soigneusement rénovée, l'Auberge du Mouton, dans la vieille ville de Porrentruy, connaît le succès depuis 5 ans. L'œuvre d'Elsbeth Müller, une hôtelière atypique.



Ancienne directrice d'une organisation internationale d'aide à l'enfance, Elsbeth Müller s'est convertie à l'hôtellerie. Elle a repris et totalement rénové l'Auberge du Mouton à Porrentruy. Ici, dans une suite située sous les combles.

Bild: Corinne Glanzmann

Des hôtels, cette patronne zougoise en a connu de multiples à travers le monde. Pas comme hôtelière, mais comme directrice d'une organisation internationale d'aide à l'enfance voyageant beaucoup. Hôtelière, cette sexagénaire ne l'est que depuis le 16 août 2016, date de la réouverture de l'Auberge du Mouton, après 18 mois de travaux. Une hôtelière qui adore sa nouvelle activité: «Surtout pour les contacts avec nos hôtes!», confie-t-elle. Propriétaire, elle a fait procéder à une rénovation respectueuse de la beauté des lieux tout en lui donnant une touche de modernité.

Une école devenue auberge à l'histoire agitée

Cette résurrection du Mouton a été plébiscitée dans le chef-lieu Ajoulot, tant ce bâtiment historique datant de 1715 est chargé d'histoire. Ce qui était au départ l'école primaire de la bourgade est devenu auberge et a connu une histoire agitée, pour devenir à la fin un restaurant chinois. Adieu l'auberge d'autrefois! Bonjour l'hôtel historique soigné depuis sa reprise par Elsbeth Müller: huit chambres doubles, toutes de configuration différente, de standard à supérieur, classées 3 étoiles. «Cette cotation me convient car je peux ainsi pratiquer des prix attractifs», dit l'hôtesse. Les prix varient entre 150 francs pour la chambre standard et 200 francs pour la suite familiale avec terrasse sur les toits. Chaque chambre offre une vue sur la vieille ville, certaines sur le château Bruntrutain.

Mais qu'est-ce qui a fait de cette manager une hôtesse-propriétaire d'une petite bourgade? «L'envie de faire tout autre chose durant ma retraite. Aussi mon affection pour cette région que je connais depuis mon enfance. Et un coup de cœur pour ce bâtiment», explique-t-elle. L'hôtel - avec une dépendance de 4 chambres également dans un bâtiment historique des hauts de la ville - s'accompagne d'un restaurant réputé dédié à la cuisine du terroir, dont le chef, David Hickel, est coté 12/20 au GaultMillau.

Le succès fut immédiatement au rendez-vous. Tant pour l'hôtel que pour le restaurant. «Mes hôtes viennent majoritairement de Suisse alémanique - environ 60%. Les Romands sont environ 30% et le solde sont des hôtes étrangers. Le week-end, nous accueillons surtout des randonneurs qui viennent profiter des beautés du Jura et en semaine, des collaborateurs de firmes de la région», commente Elsbeth Müller. Le taux de fréquentation atteint jusqu'à 80% en moyenne. «Cette année, nous sommes complets depuis mai, et je constate que les hôtes ont tendance à faire des séjours plus longs», se réjouit la patronne.

L'importance du label Swiss Historic Hotels

L'Auberge du Mouton a obtenu très vite son affiliation à la marque Swiss Historic Hotels. Le seul établissement du Jura membre de ce groupement sélectif de bâtisses authentiques. «Cette appartenance nous donne une visibilité précieuse et une belle promotion. Un label important car nombreux sont les hôtes qui recherchent de l'authenticité et à séjourner dans des lieux offrant un charme particulier», explique Elsbeth Müller. Au cachet du bâtiment, elle a ajouté quelques touches personnelles: des objets de designers et des tapis fabriqués par un groupe de femmes indiennes.

La patronne s'est adjoint les services d'une gérante, Daniela Lachat, une enfant du coin, qui est au four et au moulin, et assure la réception, le service au restaurant, qui connaît tout le monde et qui fait le lien avec les organes touristiques du canton. Mais Elsbeth Müller ne reste pas inactive: elle met la main à la pâte, au propre comme au figuré! «Je suis présente au moins trois jours par semaine. Je m'occupe notamment de l'administration, j'assure des présences à la réception.»

Et elle remplace même en cuisine. Covid oblige, les mesures sécuritaires sont appliquées à la lettre. Conséquence, il ne peut y avoir qu'une personne à la fois dans la petite cuisine. Le chef concocte présentement une carte simplifiée, avec un menu complet de 4 plats, différent chaque jour. Mais lorsqu'il a congé, eh bien! c'est la patronne qui officie aux fourneaux. Elle dit qu'elle adore: «Durant le confinement, nous sommes restés ouverts, et j'ai assumé toutes les tâches», dit-elle sur un ton amusé.

Elsbeth Müller, une hôtelière heureuse? «Oh oui! Je ne regrette surtout pas d'avoir osé me lancer.» Son credo pourrait se résumer ainsi: qualité et souplesse. «Les hôtes veulent sentir une ambiance, une chaleur, un soin à l'accueil. Il faut donc y veiller en permanence. Et dans le contexte actuel, fait d'incertitudes, il faut constamment s'adapter, faire preuve de souplesse», explique l'hôtelière. Elle ne se départit pas de son optimisme, qui n'est pas feint: «On ne sait pas de quoi sera fait demain. Mais cet été spécial le montre bien: les gens apprécient de pouvoir venir séjourner quelques jours dans une belle région comme le Jura. A nous d'avoir des idées, d'innover pour faire au mieux pour les accueillir.»

dumouton.ch (<http://dumouton.ch/>)

Claude Jenny

Publiziert am Donnerstag, 20. August 2020