

La Bergerie veut redonner sa place au goûter

La Bergerie, 30 ans en 2006, relève de la saga familiale et amicale, tant côté propriétaires que côté clients. Le chalet, situé au cœur de Morzine, en Haute-Savoie, a en effet longtemps appartenu aux Vuarnet, dont le nom reste associé au renouveau du ski français en 1960*. En 1976, leurs voisins immédiats, les Marullaz, longue lignée savoyarde, rachètent la bâtisse. Claude est architecte. Lui et son épouse, Paule, réfléchissent pendant 3 ans avant de mettre en œuvre leur projet : une sorte d'hôtel-gîte dans lequel les clients pourraient, s'ils le souhaitent, faire et prendre leurs repas dans leur chambre. Très vite, l'établissement, qui ouvre alors un nouveau créneau, séduit les amateurs de ski. Le terme 'hôtel-résidence' utilisé à l'époque s'est transformé depuis en 'chalet hôtel'. Paule et Claude, parents de 3 jeunes enfants lorsqu'ils démarrent l'aventure, avaient aussi envie de profiter de leur progéniture. "L'esprit très famille de La Bergerie est né naturellement, sourit Caroline, leur cadette. On a grandi au



Paule, Claude et Caroline Marullaz. Ils font de La Bergerie un lieu atypique, avant tout familial et réconfortant.

sein de l'établissement, en partageant nos jeux avec les enfants des clients." Des clients qui étaient et sont toujours "chez eux". Ils vont et viennent à leur rythme dans le hall-salon, la salle de jeux, le jardin (avec piscine été comme hiver)... Sophie, l'autre fille Marullaz, monitrice de ski, les emmène à leur gré découvrir la montagne environnante. À midi, un plat du jour est proposé. Le soir, les bambins sont pris en charge par Caroline. Ils ont leur table d'hôte. Les parents vont jouer ailleurs, dans les autres restaurants de Morzine ou dans leur chambre. Détente pour tous : la formule a fait ses preuves.

Haute gourmandise

"Nous sommes très exigeants sur la qualité et l'authenticité des produits que nous servons." L'heure du petit-déjeuner est d'ailleurs un moment de haute gourmandise, avec ses avalanches de pains, de viennoiseries et surtout de confitures, faites maison. Dans cet esprit, l'hi-

ver 2004 va bénéficier d'un nouvel élan, ouvert cette fois à la clientèle extérieure : un salon de thé, baptisé La Théière de La Bergerie. L'objectif : renouer avec les vrais goûters d'antan, qui rassasiaient et réconfortaient. Odeurs de brioches, de pain d'épices, de chocolat qu'on fait fondre tout doucement... Saveurs exotiques, aussi et surtout, avec une sélection de thés retenus par Caroline après maintes dégustations. Le créneau d'ouverture : de 15 à 19 heures. La salle à manger, dans le prolongement du salon, sera entièrement consacrée à ces moments chauds et sucrés. Prometteur. ■

LA BERGERIE

ROUTE DU TÉLÉPHÉRIQUE
74110 MORZINE · TÉL. : 04 50 79 13 69
WWW.HOTEL-BERGERIE.COM

* Jean Vuarnet, médaille d'or de ski en descente aux Jeux de Squaw Valley en 1960, inventa la position 'de l'œuf'.

À La Bergerie, les enfants sont rois, été comme hiver.

