

hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

20
ANS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mardi 31 mai 2022

Voilà 20 ans que Le Palafitte existe. Il fut inauguré le 28 avril en 2002, à l'occasion de l'Exposition Nationale Suisse dont le thème « arteplage » inspira le concept.

Propriété de Sandoz Foundation Hotels, cet hôtel singulier est le fruit du talent visionnaire de l'architecte [Kurt Hofmann](#), en collaboration avec les étudiants de [l'École Hôtelière de Lausanne](#).

L'hôtel est l'un des derniers témoignages d'Expo 02, une manifestation qui a laissé un impérissable sentiment de fierté dans la mémoire des Suisses.



S'inspirant des constructions retrouvées par les archéologues sur le site (*cf note de l'architecte en fin de document*), il a été conçu pour offrir à ses hôtes,

d'où qu'ils se trouvent, une vue exceptionnelle sur le lac et une ouverture grandiose sur l'extérieur. Étonnante et superbe réussite architecturale, Le Palafitte suit ainsi le rythme du lac et des saisons en une symbiose à la fois poétique et ultra-contemporaine.

L'hôtel est composé de 38 pavillons en mélèze, de 68 m² chacun. Ces juniors suites, lacustre ou rivage, sont baignées de bleu, de gris et de vert ciment.

Elles vous invitent à un temps suspendu : contempler l'horizon, face aux voiliers qui fendent l'horizon en silence, se prélasser sur la terrasse de votre chambre reliée au lac par une échelle ou se reposer au son des clapotis à travers la moustiquaire qui recouvre la baie vitrée grande ouverte...

Puis l'hôtel se fait de plus en plus chaleureux lorsque les températures baissent.

Cet équilibre naturel enveloppe les hôtes dès le pas de la porte. Entrer dans l'univers magique du Palafitte, c'est laisser le tumulte du quotidien pour prendre un moment dédié à la Nature et à soi. Le dépaysement et la déconnexion sont immédiats.

À la tête de ce 5 étoiles, depuis mars 2022, [Pauline Laurent](#), neuchâteloise de surcroît ! Son attachement au Palafitte l'est donc à plus d'un titre.

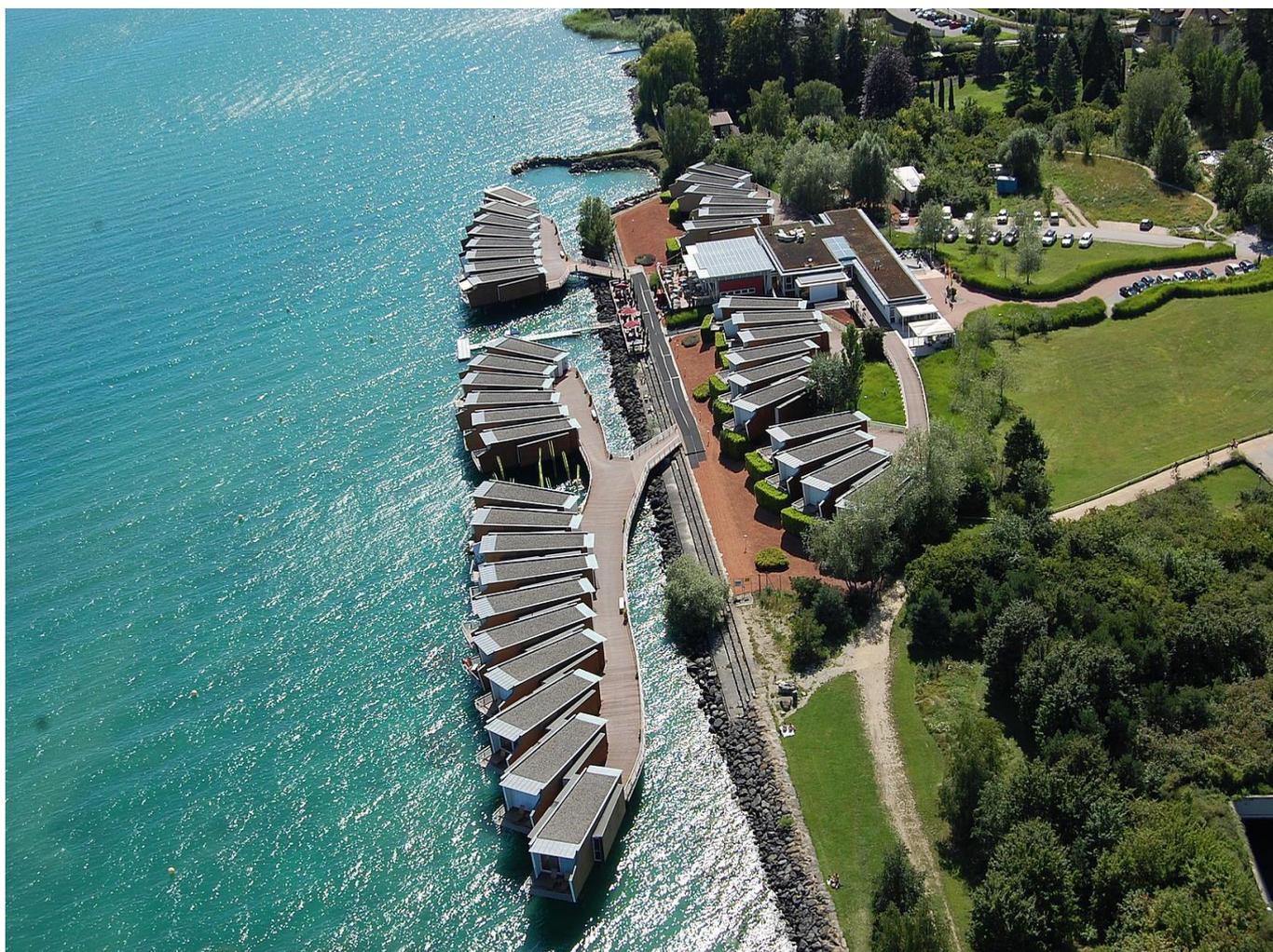
Cette diplômée de l'EHL est une surdouée de la direction de projet : forte d'un parcours sans faute en Suisse et aux États-Unis, les métiers de l'hôtellerie et ceux de la restauration n'ont aucun secret pour elle.

Et parce qu'elle connaît chaque poste, Pauline Laurent sait faire corps avec son équipe, soudée et motivée par un projet commun dans lequel chacun à son mot à dire... et ils se savent écoutés.

Ce fut le cas de [Maxime Pot](#), Chef de l'excellente [Table du Palafitte](#) depuis octobre 2018, lorsqu'il proposa pour fêter les 20 ans du Palafitte d'ouvrir son carnet d'adresse à l'occasion d'un marché ouvert à tous !

Formé chez les plus grands, Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne, Hôtel de Ville à Crissier et Pont de Brent, pour Maxime Pot le produit est roi !

Chef Pot attache une importance immense à la qualité des produits qu'il sélectionne et privilégie toujours leur provenance locale. Véritable découvreur de talents, il sait en complicité avec ses fournisseurs sublimer ce qu'ils lui proposent au fil des saisons.



LE MARCHÉ DU PALAFITTE

VENDREDI 10 JUIN DÈS 11H



Venez faire vos emplettes gourmandes,
ça promet d'être haut en couleurs !

À l'occasion des 20 ans du Palafitte, le Chef de La Table du Palafitte, Maxime Pot, nous ouvre son carnet d'adresses. Pour cette première édition du Marché du Palafitte, allez à la rencontre des meilleurs artisans de la région avec qui le Chef collabore toute l'année.

Un rendez-vous gourmand à ne pas rater pour les romands amateurs de belles et bonnes choses. Une quinzaine d'artisans locaux et virtuoses seront présents par tous les temps !

Ont d'ores et déjà confirmé leur présence...

[Nora Liqueurs](#)

Depuis leur petit laboratoire, de St-Aubin-Sauges, Barbara et Giuseppe préparent 12 variétés de liqueurs à base de fruits suisses non traités selon des familiales recettes secrètes... Chaque fruit, sans chimie, a été cueillis par leurs soins dans les vergers neuchâtelois ou chez eux pour les cerises et les framboises. Ils aiment les produits, simples, authentiques et transparents, comme nous et ça tombe bien !

[Aux Délices de Suzanne](#)

Ici pas de chichis. C'est de la boulangerie, la vraie. Tout est fait maison avec une sélection de produits comme à la maison. Faire pour les autres comme on ferait pour soi pourrait être la devise de cette adresse incontournable du canton de Neuchâtel.

Les frères Alcala

Perpétuant la tradition transmise par leur père venu d'Espagne dans les années 60, les frères Alcala élaborent une palette de produits exceptionnels. Passionnés de gastronomie et riches de leurs nombreux voyages, ils aiment partager les trouvailles et leurs coups de cœur : du jambon "Pata Blanca" à l'incontournable "Pata Negra" à la coupe ou en pièces entières, des bocaux artisanaux, de la viande fraîche de "Pata Negra" en direct... "La patience garantit l'excellence" est leur devise.

Jacot Haute Chocolaterie

À l'origine, les chemins sinueux mènent à Noiraigue, face au Creux-du-Van. Un endroit de mythes qui n'est pas une légende. Marcel Jacot, boulanger-confiseur y crée l'entreprise familiale en 1949. Dès les années 1970, Jacot Chocolatier tisse un lien avec l'horlogerie qui devient sa meilleure cliente. Une fidélité qui se confirme aujourd'hui encore. La personnalisation des chocolats devient la marque de fabrique de l'artisan du Val-de-Travers. C'est alors que Jacot pose les bases de la Haute Chocolaterie. Sublime.

L'absinthe Larusée

Distillateur d'émotions. Elaborée en Suisse dans le canton de Neuchâtel, berceau historique de l'absinthe, Larusée est distillée de manière totalement artisanale et traditionnelle, selon une recette du 19e siècle, améliorée au fil du temps et jalousement gardée ! La volonté des créateurs de Larusée est de proposer une vision raffinée et élégante d'une boisson historique, où la main de l'Homme est présente à chaque étape de la fabrication. Une production limitée et maîtrisée ainsi que le savoir-faire insufflé par une famille passionnée nous permettent d'affirmer que vous allez déguster l'une des meilleures absinthes.

La Grillette Domaine de Cressier

Situé au cœur de la région de l'Entre-deux-lacs, La Grillette se trouve au centre du village de Cressier. Seuls les raisins issus de leurs vignes sont vendangés, vinifiés en parcellaire dans le respect du terroir, dans les caves plus que centenaires du domaine. 14 cépages différents - 17 parcelles différentes - 20 hectares. Ils ont aboli les traitements et engrais de synthèse, herbicides et pesticides, pour laisser place aux traitements naturels, à base de plantes autochtones, de composte de bouse, de silice de corne et de sous-produits de l'agriculture locale. Des vins précieux pour la planète et pour notre plus grand plaisir.

La Maison du Fromage Sterchi

La philosophie de la Maison du fromage Sterchi est d'élever et de transmettre avec amour des fromages d'exceptions. Les distinctions qu'elle a obtenues témoignent de sa réussite. C'est dans une cave naturelle datant de 1864, creusée dans la roche à La Chaux-de-Fonds, que la Maison du fromage Sterchi élève ses fromages. Cette cave est une vraie merveille pour affiner ce type de fromages, car la température ne varie pas de plus de deux degrés entre l'hiver et l'été, et cela tout naturellement et qu'il y règne une humidité constante de 95%.

Les Saveurs Marguerite

Producteurs de lait depuis quatre générations, les frères Monnier se sont diversifiés en 2006 pour mettre en valeur leur lait en créant un atelier de fabrication de produits glacés (pâtisseries glacées, crèmes et sorbets). Toutes leurs glaces sont fabriquées sans adjonction d'air ce qui vous garantit une

qualité et une quantité « réelle ».. comparez son poids avec une glace industrielle.. bluffant !

Sans oublier quelques artistes et talents que Le Palafitte affectionne particulièrement
[Laurence Allard et ses fleurs](#), [André Walter peintre et graphiste](#), [Sandrine Schreyer céramiste](#), [Aurélié
experte en soins esthétiques et bien être](#) qui prend soin de nos hôtes.

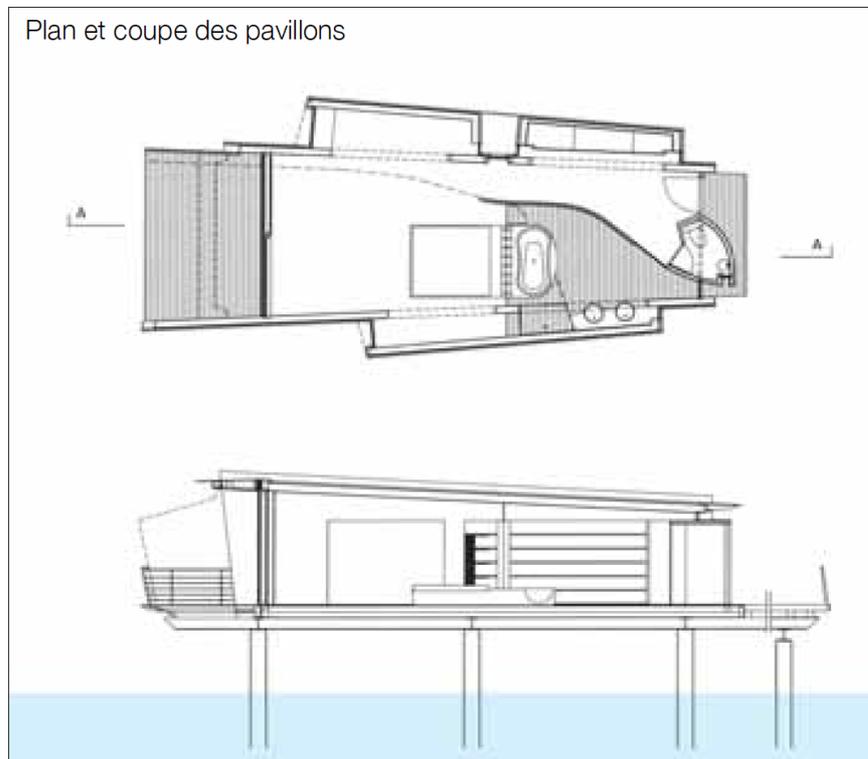
En guise de conclusion, empruntons la citation préférée d'Aurélié :

« Le moment présent a un avantage sur tous les autres : il nous appartient »
Charles Caleb Colton

LE PALAFITTE

NOTE DE L'ARCHITECTE

Témoignage d'un passé très lointain et fort présent. "Pala fitta", pieu fiché en italien, pilotis en français, sont les racines du mot palafitte qui désigne un ensemble de pieux en bois; par extension l'adjectif palafittique, associé à la notion de village, évoque ce que nous connaissons sous le terme de cité lacustre. Le site de Monruz, à la sortie nord est de Neuchâtel doit, quant à lui, son nom à une particularité topographique, échancre dans le terrain ou mauvais ruisseau aux crues imprévisibles. Aujourd'hui intégré à l'urbanisation neuchâteloise, Monruz abritait du Néolithique à la fin de l'âge du Bronze (3900 à 850 avant notre ère), les agglomérations des premiers agriculteurs, pêcheurs et éleveurs de la région. La correction des eaux du Jura à la fin du 19e siècle, qui eut pour conséquence l'abaissement du niveau du lac, a notamment permis de mettre en évidence les vestiges de leurs cités palafittiques. A l'instar de ces lointains ancêtres, c'est en ces lieux qu'est implanté l'hôtel Palafitte.



Atelier d'architecture Kurt Hofmann 2002

INFOS PRATIQUES

LE PALAFITTE

Route des Gouttes d'Or 2
2008 Neuchâtel
+41 32 723 02 02
reception@palafitte.ch

➤ **Le Marché du Palafitte** - Vendredi 10 juin de 11h à 14h - Entrée libre

➤ **La Table du Palafitte** propose ce jour-là le Menu Marché CHF 65.- Réservation conseillée

Tarte fine de fera fumée du lac

Chutney de tomate / guacamole / sauce yaourt

Suprême de la Gruyères

Caviar d'aubergine / légumes grillés / pommes bouchons

Perle du lac

Fraise / menthe / chocolat grand cru

CONTACT PRESSE

Elisabeth de Pins
e.depins@sandoz.hotels.ch
+41 78 667 50 67

*Preferred*SM
HOTELS & RESORTS

Sandoz
SANDOZ FOUNDATION HOTELS
SWITZERLAND