



TRADITION JULEN  
ZERMATT



*Chers hôtes*

*Bienvenue à Zermatt, entrez dans le monde de Tradition Julen! Avez-vous envie d'en apprendre plus sur nous? Nous sommes heureux de vous présenter ici notre livret qui vous donnera un aperçu de notre monde. Nous vous emmenons pour un court voyage dans le passé de notre famille lié à l'histoire de Tradition Julen. Nous vous guidons à travers nos hôtels et restaurants, notre exploitation agricole et le monde de nos animaux.*

*L'attachement à l'agriculture et à la gastronomie a toujours été un élément important de notre tradition. Il s'agit d'un lien entre le passé et le présent qui nous a permis jusqu'à aujourd'hui de tirer le meilleur parti du cycle de la nature. Avancer à l'avenir dans la durabilité nous tient à cœur. Pour nos descendants, pour notre unique Zermatt.*

*Nous ne sommes pas seulement reconnaissants d'être liés à notre histoire et à la nature, mais également de la relation qui nous unit à vous, chers hôtes. Nous vous disons merci pour votre fidélité, pour vos mots motivants, pour votre enthousiasme. Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau chez nous très prochainement!*

*Chaleureusement  
Votre famille Julen*





La famille Julen de Zermatt, hôtes dans  
l'âme, depuis la gauche:  
Paul Julen, Rebecca Julen, Janis Furrer,  
Ben Furrer, Paul-Marc Julen, Cindy Julen,  
Jarno Julen, Daniela Julen, Rajan Julen



## *C'est Tradition Julen.*

*Tradition Julen Zermatt est un regroupement de marques qui réunit plusieurs entreprises touristiques, une exploitation agricole ainsi qu'une entreprise de gestion des déchets et de production d'énergie. Car chez Tradition Julen, la durabilité n'est pas seulement écrite en majuscules, elle est aussi vécue. Parmi les établissements gastronomiques, on compte trois hôtels de catégorie 4 étoiles et 4 étoiles supérieur, chacun avec sa propre offre de bien-être et de SPA, ainsi que trois restaurants, dont le «Schäferstube», très prisé et réputé,*



*où les clients apprécient surtout les produits traditionnels issus de l'agriculture de l'entreprise. Et bien entendu, le Papperla Pub avec son bar après-ski fait partie de Tradition Julen. L'exploitation agricole de la famille Julen compte aujourd'hui plus de 100 hectares de terres cultivées, généralement divisées en microparcelles et louées pour être travaillées. Jusqu'à 300 moutons à nez noir et une vingtaine de vaches laitières et de vaches d'Hérens peuvent être nourris sur ces prairies verdoyantes. Au cœur d'une nature magnifique, au pied du Cervin.*



# *Les Julen.*

## *Une famille – une tradition.*

**Travailler pour ses rêves, ne jamais abandonner, rester innovateur et le plus important: accomplir tout ce qu'on fait avec passion et plaisir. Chaque hôte de Tradition Julen pourra se rendre compte que nous vivons selon ces principes. Et non seulement depuis aujourd'hui, mais depuis de nombreuses décennies. Car les débuts de l'histoire des Julen, famille d'hôteliers à Zermatt, remontent loin dans le passé. Découvrez comment tout a commencé...**

*Zermatt, 1918. Chaque jour durant des heures, le petit Meinrad se postait à la gare pour attendre les voyageurs à la recherche d'un hébergement. Des hôtes qu'il pouvait mener à sa mère qui tenait une pension. Des clients potentiels qui pourraient l'aider ainsi que sa mère Pauline et ses frères et sœurs à survivre. Son père Andreas décéda en 1918 d'une pneumonie, huit ans après avoir ouvert la pension avec sa femme. Il laissa une pension endettée à sa famille ainsi qu'une petite*

*exploitation agricole avec quatre vaches. Oui, la vie de Meinrad fut tout autre que facile! Peu de temps après la perte de son époux, sa mère fut assaillie par des créanciers. La pauvre femme ne pouvant pas payer, les créanciers voulaient s'appropriier le terrain que son père Andreas, décédé trop tôt, avait laissé à sa famille – le terrain sur lequel se trouve aujourd'hui, entre autres, l'hôtel Alpenhof. Pauline travailla alors sans relâche afin de rembourser les dettes et de pourvoir à sa survie et à celle de ses enfants.*

*Meinrad hérita très tôt du sens des affaires de son père. Une chance pour Pauline, car – même si elle travaillait durement – elle avait besoin de l'appui de ses enfants. Meinrad et ses frères se sont attaqués aux tâches qui leur incombaient avec beaucoup d'énergie. Alors que la famille eut l'opportunité d'acquérir une nouvelle parcelle, Meinrad saisit sa chance et construisit en 1937 dans le quartier autrefois isolé de «Steinmatte» à Zermatt le nouvel et plus grand hôtel Julen – qu'il dirigea avec sa sœur et depuis 1947 avec sa femme Olgi.*

### **Zermatt en plein essor.**

*A cette époque, les hôteliers de l'endroit commencèrent alors à investir dans l'avenir de leur village. Jusqu'ici Zermatt n'était accessible aux hôtes qu'en été, ce qui*



Meinrad Julen (1910–2001)

*rendait les périodes hivernales d'autant plus difficiles. Mais cela devait changer et Zermatt allait devenir la plus belle station de sports d'hiver du monde! La famille Julen également croyait à la magie que pouvait exercer Zermatt sur les touristes et prenait une part active en particulier à la construction des remontées mécaniques. Outre leurs activités dans l'hôtellerie, les enfants de Pauline contribuèrent alors grandement au développement touristique de Zermatt. Et en effet, le tourisme se développa rapidement entre novembre et avril et attira comme par magie des hôtes en grand nombre de près et de loin dans le petit village du Cervin. L'esprit de pionnier et le courage furent récompensés. Meinrad et Olgi eurent quatre garçons et trois filles. Ils ont transmis le gène de l'hôtellerie à leurs enfants. Leur fils Paul travailla également dans sa jeunesse avec corps et âme à l'hôtel Julen. Mais il avait*

*très tôt déjà une autre passion: en 1972, il acheta avec son frère Rüedi huit moutons de la magnifique race valaisanne des moutons à nez noir, afin de prendre également pied dans l'agriculture. Une passion qu'il gardera jusqu'à ce jour. Il s'agit là d'une autre histoire tout aussi passionnante... (à lire à partir de la page 64).*

### **De génération en génération.**

*L'hôtel Julen a été entièrement rénové en 1981 sous la conduite de Meinrad et de son fils Paul. Cela va de soi, car s'arrêter, c'est reculer. Et pour un homme de la famille Julen, il ne s'agissait pas d'une option. Entretemps, Paul épousa sa Daniela. Cette dernière a également grandi à Zermatt et n'aurait pas pu se représenter mieux que de rester au pays et de s'occuper des hôtes. Ils reprirent ensemble, encore durant l'année de leur mariage, la direction de l'hôtel Julen. Leur bonheur fut complété par la naissance des trois enfants Paul-Marc, Sophia et Rebecca. Tous les trois ont une formation dans l'hôtellerie et la gastronomie, deux d'entre eux sont restés jusqu'à maintenant fidèles à la branche.*

*En effet, en tant que membre de la famille Julen, impossible d'échapper à cette passion! Paul et Daniela ont tenu avec joie l'hôtel Julen, le restaurant Julen et le «Schäferstube» – jusqu'à aujourd'hui «résidence secondaire» de Paul. L'hôtel Daniela, dirigé aujourd'hui*



Hôtel Julien, 1938

*par Rebecca, la fille de Paul et Daniela, fait partie des établissements de la famille Julen depuis 1996.*

*En 2003, Paul et son frère Hans Peter, qui a construit l'hôtel Alpenhof avec son épouse Annelise, ont repris le Papperla Pub. Tout soutien était le bienvenu – cela tombait à pic puisque le fils Paul-Marc décida également à cette époque de rejoindre les établissements Julen. Parce qu'à la maison, c'est là que c'est le plus beau! De plus, deux ans auparavant, il tomba éperdument amoureux d'une jeune fille du Haut-Valais plus précisément de Viège, qui travaillait alors à la réception de l'hôtel de ses parents. Ils se sont mis en couple. Et c'est ainsi que Paul-Marc ne voulait être nulle part ailleurs qu'à Zermatt avec sa Cindy.*

*En 2004, il rejoint officiellement l'entreprise familiale. L'habileté avec laquelle il savait s'y prendre avec la clientèle n'était une surprise pour personne, car Paul-Marc adorait par-dessus tout jouer à l'hôte depuis tout petit. L'extension de la gestion des établissements a donné à la famille l'opportunité de s'agrandir encore davantage. Après tout, la famille Julen aime depuis toujours les nouveaux défis. Il en va de même pour Cindy, qui a été la femme aux côtés de Paul-Marc dès le début, non seulement dans la vie privée mais aussi dans les affaires. Une équipe solide qui s'est dit oui*

*en 2007 et qui a trouvé le bonheur familial avec leurs enfants Jarno-Meinrad, né en 2008 et Rajan-Pierre, né en 2010.*

*En 2013, les établissements ont fusionné sous la marque ombrelle de Tradition Julen. L'ancienne petite pension avec exploitation agricole est devenue au fil des années une grande entreprise familiale presque aussi inséparable de Zermatt que le Cervin.*



Paul-Marc et Cindy

## **Question d'honneur et grand bonheur.**

*En 2014, Paul-Marc et Cindy Julen reçurent une offre intéressante leur permettant d'intégrer l'hôtel Alpenhof aux établissements de Tradition Julen. Une tâche énorme mais également une grande joie pour la famille. Pour Paul-Marc et Cindy, attachés aux traditions, il n'était jamais question de laisser tomber cet hôtel très populaire auprès des hôtes pour qu'il se retrouve en mains d'investisseurs étrangers. Son arrière-grand-mère s'est battue pendant des décennies pour que cette propriété reste dans la famille. Et puis son oncle Hans Peter et sa femme Annelise ont tenu l'hôtel avec tellement de passion et en ont fait quelque chose de très particulier! Ce fut bien une question d'honneur que de garder l'Alpenhof dans la famille – et une affaire de cœur supplémentaire à la Julen.*

*Quand on gère un hôtel avec un tel souci du détail, on ne peut pas éviter de tout rénover et de s'adapter aux besoins changeants des hôtes. De 2014 à 2018, Paul-Marc, Cindy et Rebecca Julen ont donc rénové avec amour les trois établissements. L'hôtel Daniela a même été doté de son propre espace bien-être, certes petit mais très réussi.*

*Rebecca, qui dirige l'hôtel Daniela, a trouvé en 2019 son bonheur personnel avec son mari Ben Furrer, bon-*



Ben, Janis et Rebecca

*heur qui a été complet un an seulement après leur mariage avec la naissance de leur fils Janis. Ben est arrivé au milieu de la famille Julien. Il travaillait auparavant pour les remontées mécaniques de Zermatt, mais a toujours beaucoup aimé s'occuper de ses 50 moutons à nez noir. Il n'est donc pas étonnant qu'il se soit très vite senti à l'aise dans l'exploitation agricole de la Tradition Julien chez son beau-père Paul*



Janis, Jarno et Rajan

*et qu'il en soit aujourd'hui un élément important. D'ailleurs, même le petit Janis montre déjà clairement à quel point il est heureux avec les animaux...*

*Même s'il ne reste plus que quelques lettres à cet endroit, c'est loin d'être la fin de l'histoire. Les enfants de Paul-Marc et Cindy, Jarno et Rajan ainsi que Janis, fils de Rebecca et Ben font partie du début de la cinquième génération de Tradition Julen. Et toute la famille Julen n'a pas fini de rêver. L'histoire continue – grâce à tous les hôtes fidèles et nouveaux qui se déplacent chaque année.*

*Petit aperçu de l'avenir? Un nouveau projet est dans les starting-blocks: L'Alpenhof se dote de nouvelles suites et d'un centre de bien-être de rêve, unique en son genre. Nous vous en dirons plus à partir de la page 30.*







1 Hôtel Alpenhof



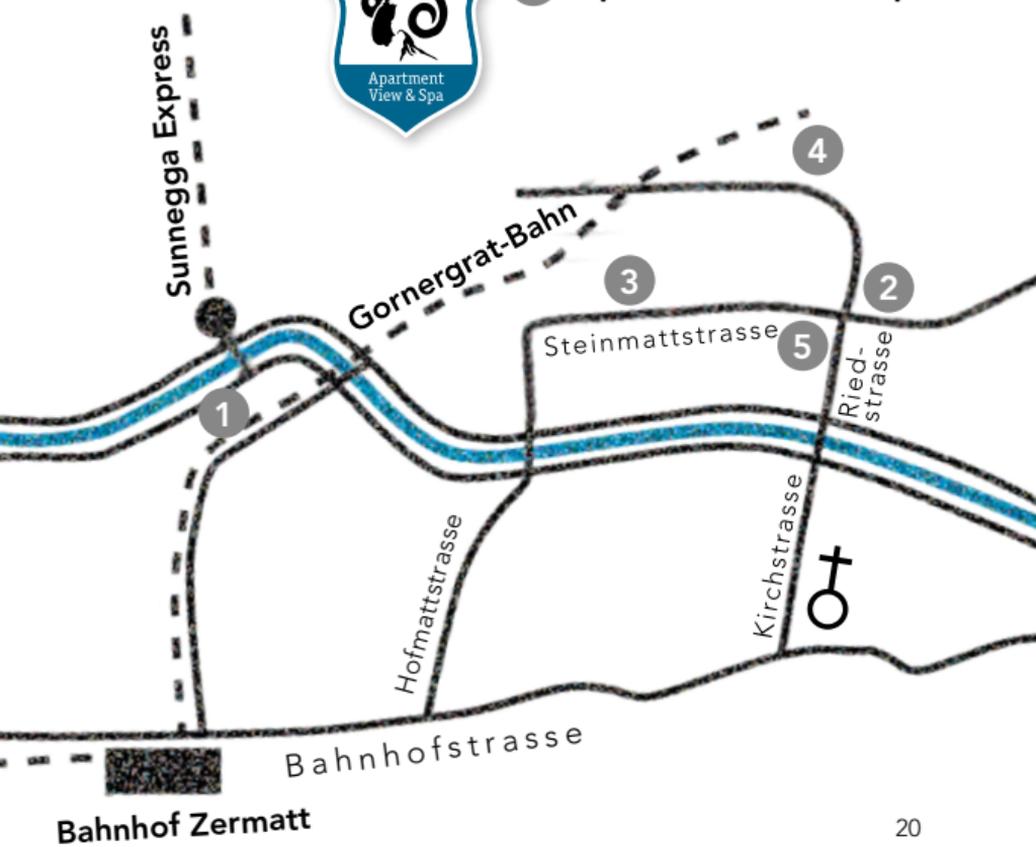
2 Hôtel Julien



3 Hôtel Daniela



4 Apartment View & Spa





2 Restaurant Julen



2 Restaurant Schäferstube



1 Restaurant Alpenhof



5 Papperla Pub



6 Bergerie  
et usine de biogaz





# Un grand merci!

*Les nombreuses expériences merveilleuses et uniques dont nos hôtes profitent jour après jour sont dues non seulement à la nature incomparable de Zermatt, à l'infrastructure et aux offres exceptionnelles, mais aussi et surtout à l'engagement de nos collaborateurs et collaboratrices. Nous, la famille Julen, sommes très fiers de notre équipe qui donne chaque jour le meilleur d'elle-même. Nous sentons que tous s'investissent avec beaucoup de cœur dans les établissements de Tradition Julen et qu'ils le font avec plaisir. Cela ne va pas de soi et c'est pourquoi nous adressons un grand merci à tous, des apprentis qui ont récemment opté pour un métier dans l'hôtellerie et la restauration, à ceux que nous avons la chance de compter dans notre «famille» depuis de nombreuses années. Merci de façonner et de vivre la Tradition Julen.*

## Plus de 30 ans

- Annette Steger** wellness hôtel Alpenhof  
**Branka Cvijic** économie domestique hôtel Alpenhof  
**Daniela Varonier** service restaurant Schäferstube  
**Heidini Haijdin** cuisine hôtel Julen  
**Naser Rashiti** cuisine hôtel Julen

## Plus de 20 ans

- Carlos Batista de Freitas** économie domestique hôtel Julen  
**Manuel J. Dos Santos Gomes** économie domestique hôtel Daniela  
**Markus Woller** cuisine hôtel Julen  
**Paulo Jorge Duarte da Silva** économie domestique hôtel Daniela

## Plus de 15 ans

- Adalberto Oliveira Madureira** cuisine hôtel Alpenhof  
**Joe Lackner** cuisine hôtel Julen  
**Silvana Sandra Carbone Villano** service hôtel Daniela  
**Simao Pedro Pinto de Almeida** cuisine hôtel Julen

## Plus de 10 ans

- Christoph Furger** exploitation agricole  
**Edu Van der Mark** Papperla Pub  
**Gabriela Schaffer** service hôtel Julen  
**Jenny Noonan** sales & marketing  
**Marina Babic** économie domestique hôtel Julen  
**Samme Frenkel** cuisine hôtel Julen





## **Quel que soit l'hôtel dans lequel vous séjournez, sont inclus:**

- Buffet copieux du petit-déjeuner
- Dine Around: menu à 5 plats à choix au restaurant Julen ou Alpenhof
- Wellness Around: utilisation du SPA Julen et du SPA Alpenhof
- Boissons non alcoolisées gratuites dans le minibar et machine à café Nespresso
- Tea Time de 16 à 17 h à l'hôtel Julen ou l'hôtel Alpenhof
- Accès WLAN illimité
- Transfert de la gare ou de la station de taxi de Zermatt à l'hôtel

Hôtel Alpenhof

NATURE  
PLAISIR  
WELLNESS







- Hôtel pour les amoureux de la nature et du bien-être
- 62 chambres pour se sentir bien
- Ambiance tranquille et feutrée dans le grand lobby et le «Cigar Lounge»
- Situation idéale à proximité immédiate de la station de Sunnegga
- Vaste espace bien-être et SPA avec vue sur les montagnes, lumière du jour, jacuzzi extérieur et sauna

+41 27 966 55 55 · [alpenhof@julen.ch](mailto:alpenhof@julen.ch)



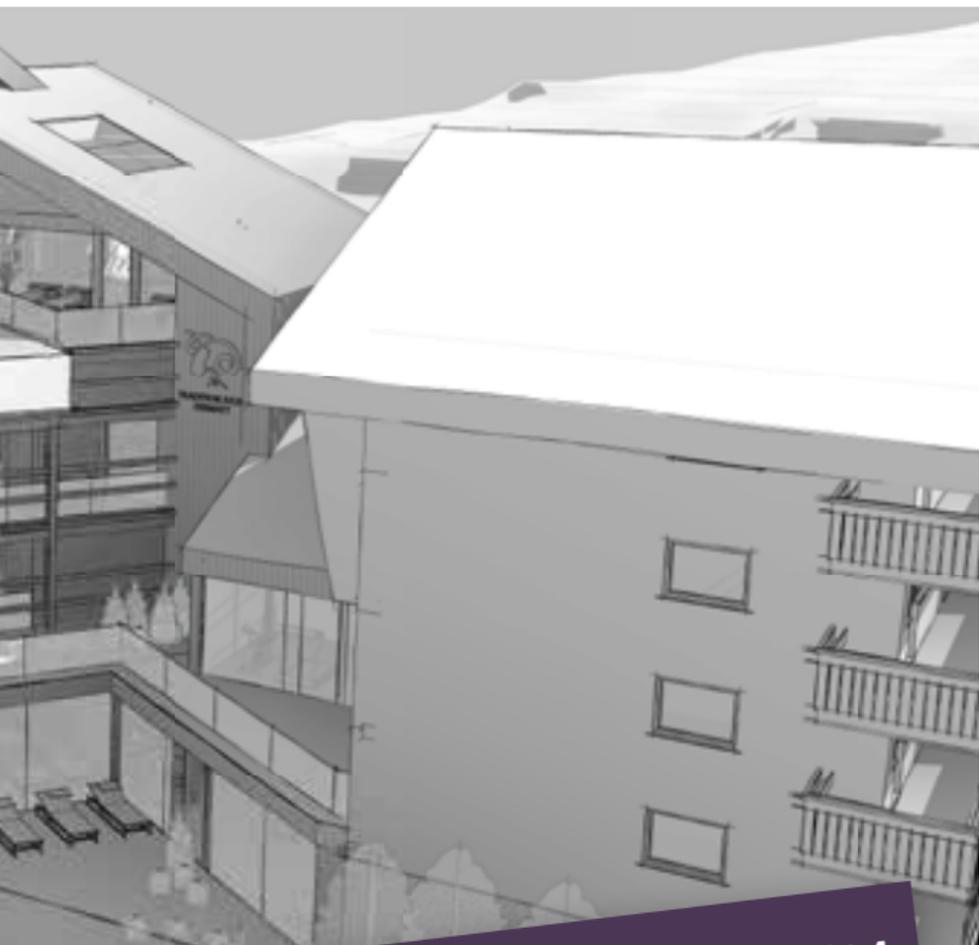
★★★★

Hotel  
Alpenhof



## *Alpenhof, bonheur des Alpes!*

*S'arrêter, c'est reculer – cela est particulièrement vrai dans l'hôtellerie à Zermatt. Avec plus de 140 hôtels, dont la plupart sont gérés par des propriétaires innovants, le développement et l'innovation permanents sont une condition sine qua non. Par chance, l'Alpenhof dispose encore d'un potentiel d'expansion que nous allons exploiter dans les années à venir.*



## Nouveauté pour l'hiver 2023/24

- 13 suites exclusives
- 1500m<sup>2</sup> de surface spa et wellness
- 6 pools et 1 sky-pool avec vue sur le Cervin avec une surface d'eau de 170m<sup>2</sup>
- 4 saunas deluxe et 2 bains de vapeur
- 850 tonnes de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> grâce à la biomasse au lieu du mazout



**Nouveauté pour l'hiver 2023/24**





An aerial photograph of a snowy mountain town. In the foreground, a large, dark evergreen tree stands in a snow-covered square. To the left, a traditional wooden building with red shutters and balconies is visible. To the right, a taller, modern-style building with a flat roof stands. The background shows a steep, rocky mountain slope covered in snow. The text 'Hôtel Julen' is overlaid in the upper right, and 'TRADITIONNEL AUTHENTIQUE FAMILIAL' is overlaid in the center.

Hôtel Julen

TRADITIONNEL  
AUTHENTIQUE  
FAMILIAL

- 
- Etablissement de tradition depuis 1937
  - Ouvert toute l'année
  - 31 chambres de style chalet
  - Situation centrale
  - Bar de l'hôtel «Julen Lounge» dans une ambiance traditionnelle et stylée
  - Grand buffet de salades à midi et le soir
  - Restaurant Julen et restaurant Schäferstube directement dans la maison
  - Espace bien-être, grande piscine et salle de fitness

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



★★★★  
Hotel  
Julen

# Hôtel Daniela



# CONVIVIAL SYMPA SUISSE





- Ambiance familiale
- Ouvert toute l'année
- 23 chambres individuelles, doubles et familiales, lumineuses et conviviales, certaines avec cheminée
- Situation centrale mais tranquille
- Gädi SPA avec jacuzzi et bain de vapeur alpin

+41 27 966 77 00 · [daniela@julen.ch](mailto:daniela@julen.ch)



★★★★

Hotel  
Daniela



- Appartement avec une chambre et vue directe sur le Cervin
- Cuisine entièrement équipée
- Jacuzzi privé en plein air
- Sauna privé en plein air
- Salon avec canapé-lit
- Chambre à coucher confortable
- Salle de bain moderne
- Place de jardin avec lounge

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



## Apartment View & Spa



- Ouvert toute l'année
- Ambiance chaleureuse et agréable
- Neuf heures pour les ouvriers
- Copieux buffet du petit-déjeuner
- Spécialités d'agneau de notre propre élevage
- Idéal pour les fêtes de famille
- Midi et soir à la carte et menus renouvelés chaque jour
- Grand buffet de desserts chaque jeudi soir en hiver

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



## Restaurant Julen



## Restaurant Schäferstube



- Ouvert en soirée toute l'année
- Aménagement rustique et ambiance chaleureuse
- Raclette, fondue au fromage et à la viande
- Spécialités de viande au feu de bois
- Plats d'agneau de notre propre élevage
- Variété sélectionnée de vins valaisans

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



## Restaurant Alpenhof

- 
- Ouvert de 18 à 21 h
  - Ambiance calme et feutrée
  - Cuisine raffinée et bourgeoise
  - Buffet de salades varié
  - Buffet de fromages de choix en hiver
  - Spécialités de bœuf et de veau d'Hérens
  - Chaque jour, excellent menu à 5 plats

+41 27 966 55 55 · [alpenhof@julen.ch](mailto:alpenhof@julen.ch)



# Papperla Pub



- De juin à avril de 15 à 2 h
- Après-ski et partys en soirée avec DJ ou musique live
- Guinness on tap
- Grand choix de bières en bouteille et de bières blondes
- Après-ski sur la terrasse
- Espace fumeurs

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



Cigar Lounge  
Hôtel Alpenhof



# Atteindre les sommets.

*Vous voulez savoir de vive voix ce que cela fait d'être au sommet du Cervin? Daniela Julen et son fils Paul-Marc le savent. Daniela a gravi le Cervin en 1985, Paul-Marc en 2021. Pour cette expérience inoubliable, aucun obstacle n'a été trop difficile à franchir pour les deux – tout comme pour faire le bonheur de leurs hôtes.*



4478 m  
*d'altitude*



# *La 4<sup>ème</sup> génération aussi aime et vit la Tradition Julen.*

Ces dernières années, la quatrième génération de Tradition Julen a repris la direction de tous les établissements. Ce transfert n'a absolument rien changé aux valeurs ou à l'amour de la tradition. C'est ce qui ressort clairement de la conversation entre Paul-Marc (Poli) Julen, sa femme Cindy et sa sœur Rebecca.

## *Comment s'est déroulée cette transition de génération?*

**Paul-Marc:** *Je crois pouvoir dire que nous y sommes parvenus à merveille. Aussi parce que nos parents nous ont accompagnés de très près et que nous avons pu grandir peu à peu dans nos rôles.*

**Rebecca:** *C'est vrai. Nous avons pu vivre au quotidien le comportement chaleureux de nos parents envers les hôtes et nous avons reçu de précieuses valeurs fondamentales à la naissance. C'est comme une évidence que nous agissons aujourd'hui de la même manière qu'eux.*

**Cindy:** *Nous pouvons également compter pleinement sur le soutien de mes beaux-parents ainsi que sur celui*



*de l'oncle Hans Peter et de la tante Annelise lorsque cela est nécessaire. Que ce soit dans les établissements ou en tant que famille.*

***Comment Tradition Julen est-elle organisée aujourd'hui?***

***Paul-Marc:*** *Chacun de nous assume la responsabilité d'hôte dans l'un des trois hôtels. En arrière-plan, nous utilisons les synergies du réseau de marques, chacun apportant sa force.*



*Rebecca, tu diriges l'hôtel Daniela depuis 2015.  
Qu'apprécies tes hôtes?*

**Rebecca:** *Lorsque j'ai travaillé pour la première fois à l'hôtel Daniela à l'âge de 20 ans, il était clair pour moi que je me sentais très bien dans cet hôtel. Ici, je peux m'épanouir. Aujourd'hui encore, ce sont en partie les mêmes employés qu'à l'époque – cette ambiance familiale, simple et raffinée, c'est ce que tout le monde apprécie au Daniela. De l'hôte à l'équipe.*

**Paul-Marc:** *L'hôtel Daniela a beaucoup de charme et Rebecca l'a incroyablement bien rénové.*

**Cindy:** *En plus, les clients de Rebecca n'arrêtent pas de s'extasier sur son buffet du petit-déjeuner.*

*Paul-Marc, tu diriges l'hôtel Julen, l'établissement le plus ancien. Comment les hôtes ont-ils réagi à la rénovation de 2018?*

**Paul-Marc:** Le changement se ressent dès l'entrée, tout semble beaucoup plus ouvert et plus grand. Mais en y regardant de plus près, on remarque que le côté traditionnel et chaleureux a été conservé malgré les éléments modernes. Maman et moi tenions beaucoup à ce que la chaleur et le sens de l'accueil ne se perdent pas. Ceci n'est pas seulement important pour l'hôtel mais également pour les deux restaurants de la maison, le «Julen» et le «Schäferstube».

**Rebecca:** Paul-Marc a fait du super boulot! Ce sont les petits détails qui comptent, comme le sapin de Noël qui se trouve toujours au même endroit qu'avant.

**Cindy:** Poli a pu faire une transformation plus que réussie avec beaucoup de passion et de dynamisme, sans que l'atmosphère et l'ambiance n'en pâtissent. Notamment grâce à l'aide et au bon goût de ma belle-mère Daniela.

*Qu'est-ce qui plaît particulièrement aux hôtes de l'hôtel Julen?*

**Paul-Marc:** Le style chalet des chambres qui, malgré la tradition, est combiné à la technique la plus moderne.



*Mais certainement aussi la vue sur le Cervin, que l'on peut même admirer depuis le lit dans certaines chambres.*

**Rebecca:** *Pour nous, en tant que famille, le Julen a toujours été notre salon et les hôtes le ressentent.*

**Cindy:** *C'est aussi pour cela que les gens du coin aiment y venir; on aime bien politiser, avant avec Meinrad Julen, puis avec Paul et maintenant avec Poli.*

**Cindy, tu es chez toi à l'Alpenhof. Qu'est-ce que cet hôtel offre à ses clients?**

**Cindy:** *L'Alpenhof a toujours été géré de manière familiale, il dispose de différentes catégories de chambres et de grandes suites pour les couples ou les familles. L'espace bien-être avec lumière du jour et la proximité immédiate du funiculaire de Sunnegga sont également*

très appréciés. Nos hôtes y trouvent toujours un coin tranquille pour se retirer, que ce soit dans le «Cigar Lounge» ou au piano-bar de l'hôtel. Nos plus jeunes hôtes ont également beaucoup à découvrir; en hiver la patinoire et en été le trampoline.

**Paul-Marc:** En 2014, nous avons pu reprendre l'Alpenhof de mon oncle Hans Peter et de ma tante Annelise. Grâce à l'excellente structure familiale, nous pouvons profiter de notre chère clientèle d'habités et de nombreux collaborateurs de longue date.

**Rebecca:** Oui, en effet, j'ai fait mon apprentissage à l'époque à l'Alpenhof et j'apprécie toujours beaucoup les visages familiers des hôtes et des collaborateurs.

### **Comment gérez-vous la responsabilité vis-à-vis des collaborateurs?**

**Paul-Marc:** Nous avons plus de 120 collaborateurs et nous sommes fiers de pouvoir les engager pour la plupart dans le cadre de contrats annuels – ce qui est rare à Zermatt. Nous assumons ainsi notre responsabilité sociale, car nos collaborateurs peuvent s'intégrer dans la commune, y faire venir leur famille et ont tendance à rester plus longtemps à Zermatt. Cela aussi fait partie de la durabilité. Face à la pénurie de personnel qualifié, c'est plus important que jamais et cela garantit une meilleure qualité pour nos hôtes.

## *Comment gérez-vous la double charge de l'hôtel et de la famille?*

**Rebecca:** *Le Daniela est un bed & breakfast, ce qui me permet de passer beaucoup de temps avec ma famille. Janis apprécie les deux jours qu'il passe à la garderie et les autres jours, je travaille parfois depuis la maison. Lorsque le temps me manque, il adore passer du temps avec son papa Ben sur le tracteur ou dans l'agriculture.*

**Paul-Marc:** *Il ne faut pas sous-estimer la double charge de travail, mais nous avons trouvé notre voie. Le Julien est et reste notre salon, les enfants vont et viennent dans les hôtels comme à la maison. Néanmoins, cela reste un défi; sans nos femmes, nous, les*



*hommes de la famille Julien, aurions du mal, elles font un travail incroyable depuis des générations pour que nous puissions tout concilier. Cela ne va pas de soi.*

**Cindy:** *Entre la famille et l'entreprise, nous faisons parfois vraiment le grand écart, mais je pense que nous le maîtrisons très bien. Chez nous, le dimanche est une journée familiale. Les clients comprennent que nous mettions parfois nos priorités sur les activités familiales.*

### **Comment rendre le client heureux de nos jours?**

**Rebecca:** *Mon objectif est d'offrir des vacances agréables et paisibles et je fais de mon mieux pour cela. Mais c'est à chacun d'être heureux et surtout de le vouloir! (rires)*

**Cindy:** *Le client doit pouvoir se laisser aller et profiter d'un moment de détente autour d'un bon repas. Se déconnecter, avec un peu de luxe, tout en étant conscient de la durabilité.*

**Paul-Marc:** *Dans ce monde artificiel qui évolue si rapidement, nos hôtes doivent pouvoir se raccrocher à de vraies valeurs. «Retour aux fondamentaux», laisser le quotidien derrière soi, profiter de la nature, se ressourcer et se détendre. C'est ce que nous défendons depuis quatre générations. Pour moi, c'est toujours un honneur de pouvoir continuer à travailler dans ce sens et je souhaiterais pouvoir le transmettre à la prochaine génération.*

A flock of sheep is grazing in a vast, open landscape under a dramatic sunset sky. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the scene. The sheep are scattered across the foreground and middle ground, some facing the camera and others grazing. The background features rolling hills and mountains, with some snow visible on the higher peaks. The overall mood is peaceful and pastoral.

*La passion pour*

A flock of sheep is grazing in a vast, open field. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and long shadows. In the background, dark, rugged mountains rise against the sky. The overall scene is peaceful and scenic.

# *l'agriculture.*

Des moutons, des vaches, une usine de biogaz et beaucoup de cœur pour les animaux et la nature. Tout cela caractérise l'exploitation agricole de Tradition Julien. Un havre de paix au travail laborieux où la boucle est bouclée et où les membres de la famille Julien aiment souvent recharger leurs batteries.

*«Lorsque les pâturages de Zermatt sont bien verts, que la luxuriante flore alpine déploie ses plus belles couleurs et mes moutons, dont la longue laine blanche a été lavée par l'orage d'été, paissent tranquillement devant les montagnes enneigées, je suis comblé de joie. Pour moi un sentiment de chez soi.» Les yeux de Paul Julen scintillent de bonheur. Il faut dire que les animaux qui font partie de sa passion sont vraiment particuliers. Des cornes en spirale, une longue toison blanche, des taches noires sur les pattes sans oublier leur tête noire.*

*Lorsque Paul Julen acheta avec son frère en 1972 huit traditionnels moutons à nez noir du Valais, il fut loin de soupçonner que ceci allait changer sa vie. Aujourd'hui, il s'occupe, selon la saison, de jusqu'à 300 animaux. De juin à fin septembre, les moutons à nez noir passent du temps sur l'alpage. Paul Julen: «Les pâturages sont tous situés entre 1600 et 3000 m d'altitude. Nos moutons y sont heureux puisqu'ils peuvent y brouter librement. Afin qu'ils ne s'éloignent pas trop, nous leur donnons une fois par semaine du «Glück» – un mélange de sel et de pain dur qui est déposé toujours au même endroit sur des pierres. «Pour nous bergers, des moments très émouvants.» Qu'y a-t-il de plus beau qu'un animal en pleine nature?», s'accorde à dire toute la famille. Le fils Paul-Marc, la*

*filles Rebecca et son mari Ben, en particulier, partagent la passion pour les fiers nez noirs. Ils adorent rendre visite aux animaux avec leur père et les trois petits-enfants de Paul, Jarno, Rajan et Janis et faire le plein d'énergie dans la nature pour affronter le quotidien.*



Paul et ses moutons à nez noir

**Beaucoup de travail, «peu» de rendement.**

*Ce qui semble en apparence si paisible demande cependant beaucoup de travail. Environ 180 tonnes de foin sont récoltées chaque année pour l'hiver sur plus de 700 parcelles de terre – la plupart du temps encore à la main. De plus, chaque année, la famille Julien fait*



*tanner 100 peaux de mouton pour permettre d'une part aux hôtes des restaurants d'être assis confortablement et d'autre part celles-ci sont souvent convoitées par la clientèle comme souvenir de vacances. En outre, les quelque 1200 kg de laine produite chaque année par les moutons sont transformés en couvertures et matelas pour les lits d'hôtel.*

*La viande des moutons à nez noir est un véritable régal pour les hôtes et elle est servie dans les restau-*



Les moutons à nez noir avant et après la tonte

*rants de la famille Julen. «Cela est dû notamment au fait que les animaux broutent les meilleures herbes à cette altitude» explique Paul Julen. Même si Paul a toujours de la peine à mener ses bêtes à l'abattoir – il le faut bien. Cependant, chaque année lorsque près de 200 jeunes agneaux cabriolent joyeusement sur la prairie, le cercle de vie recommence. Le berger Paul connaît nombre de ses bêtes par leur nom. Les plus belles sont choyées pour l'élection annuelle de Miss Zermatt et il arrive de temps en temps qu'un mouton*



Les Julen avec leur «reine»

*de Tradition Julen remporte un titre, source de fierté pour la famille.*

### **Une place pour les vaches.**

*Le grand cœur de Paul Julen pour les animaux ne pouvait tôt ou tard résister aux vaches. «Je suis toujours plus berger que vacher», sourit-il, «mais entre temps, je les adore. Elles sont surtout si belles à regarder dans la nature.» Cela saute aux yeux: Paul Julen est également tombé amoureux de ses vaches. Outre*

*les vaches de la race brune originale, une deuxième race devait absolument faire partie de son écurie: les vaches de la race d'Hérens, il s'agit de la fameuse race de vaches de combat qui est surtout connue en Valais et dans les régions voisines d'Italie (Aoste) et de France (Haute-Savoie). Ces bêtes sont particulièrement adaptées aux terrains accidentés, elles sont robustes et parcourent les montagnes aussi bien que les moutons. Et elles sont tout aussi agréables à regarder. En les admirant, le cœur du berger bat également la chamade pour les vaches.*

### **Du biogaz pour Zermatt.**

*«L'installation de biogaz était vraiment notre projet le plus fou jusqu'à présent!», explique Paul Julen. Mais cela ne serait pas Paul, s'il avait abandonné à mi-chemin. Cela a porté ses fruits car l'usine fonctionne à merveille: Il lui est dorénavant possible de produire sa propre électricité avec un bilan neutre de CO<sub>2</sub> à partir de déchets bio-organiques de la commune de Zermatt, de fumier et de lisier. En particulier le fait que le cercle écologique de la nourriture se ferme au sein de Tradition Julen est un sujet de préoccupation qui tient à cœur de l'hôtelier, de l'agriculteur et à sa famille proche de la nature. Penser et agir dans un esprit de durabilité est une évidence pour la famille Julen. Avec son installation de biogaz, Paul Julen souhaite*

*redonner quelque chose à sa patrie. «Mes ancêtres, moi-même et mes descendants – nous avons tous tellement profité de Zermatt. Je voulais rendre la pareille», explique-t-il. Et cela il le fait, il est finalement un homme de parole. L'usine à gaz produit annuellement env. 900 000 kilowatt d'électricité. A titre de comparaison, un ménage suisse moyen a besoin d'env. 2500 kilowatt par an.*

*«La durabilité est un objectif élémentaire de l'entreprise Tradition Julen. En alliant l'agriculture et le tourisme, il s'agit de créer des voies durables pour l'avenir et de jeter ainsi les bases pour la prochaine génération afin qu'elle puisse continuer à écrire l'histoire de la famille», explique Paul-Marc Julen.*

### **La boucle est bouclée.**

*Depuis que l'installation de biogaz est en service, le cycle naturel est utilisé de manière optimale et écologique au sein des établissements de Tradition Julen. Le fumier des animaux et les quelque 1700 tonnes de déchets bio-organiques produits chaque année par tous les établissements de restauration de la destination Zermatt sont acheminés vers l'installation de biogaz de la famille Julen – du méthane est produit dans l'usine de production d'énergie et d'élimination des déchets, c'est-à-dire dans l'installation de biogaz.*



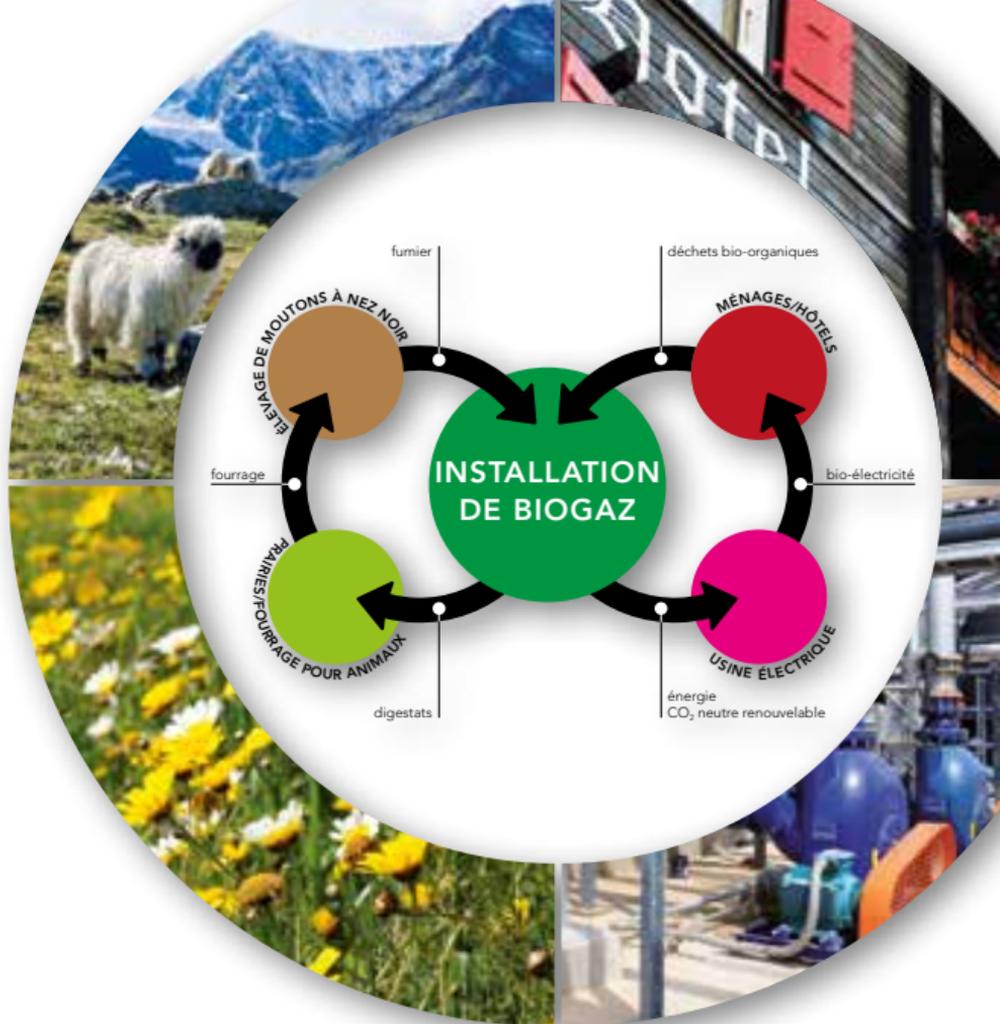
Paul-Marc et Paul devant l'installation de biogaz

*Celui-ci est brûlé dans un moteur qui entraîne à son tour un générateur et produit, grâce à ce processus, une énergie neutre en CO<sub>2</sub> qui correspond à la consommation annuelle moyenne d'environ 300 familles suisses. Ce qui reste après ce processus est réutilisé comme engrais dans les cultures autour de Zermatt, Täsch et Randa, afin d'améliorer les rendements de la fenaison. Il est également utilisé dans la vallée du Rhône pour la production alimentaire, qui nécessite ainsi moins d'engrais artificiels. Ainsi, la boucle des aliments et des nutriments est complètement bouclée et le résultat est dans tous les cas positif. Ce que les hôtes apprécient aussi beaucoup, ce sont les produits de la maison issus de l'agriculture, comme la viande,*

*les couvertures en laine et les peaux de mouton ou la possibilité de faire une excursion inoubliable à l'exploitation agricole et vers les ravissants moutons à nez noir.*

*L'installation de biogaz ne constitue toutefois pas seulement un cycle en soi, mais aussi une sorte de pont entre le passé, l'époque de l'autosuffisance et des agriculteurs et le présent moderne. Elle doit montrer qu'il existe des possibilités tout à fait alternatives et respectueuses de notre mode de vie moderne – par exemple grâce au résultat de l'installation de biogaz, une électricité neutre en CO<sub>2</sub>. Ce qu'il faut pour cela: le respect de la nature et la volonté d'aborder et de réaliser de tels projets avec beaucoup de cœur et de joie.*

*Des gens du monde entier, qu'il s'agisse de professionnels ou de touristes, s'intéressent à la visite de l'installation et à l'expérience de Paul Julien. Ce dernier transmet volontiers son savoir. Lui-même aime beaucoup «alimenter» l'installation de biogaz et voir quels produits stimulent la production d'électricité et lesquels la font baisser. «Le fonctionnement de l'installation demande du doigté et de l'expérience. C'est passionnant d'apprendre en permanence. Mais je me réjouis aussi du grand intérêt des clients de l'hôtel. Je leur montre volontiers comment tout*



*fonctionne et comment nous bouclons la boucle au sein de la Tradition Julien. Cela me rend un peu fier», sourit-il.*





**Payer une fois, profiter d'un plaisir illimité. Qu'est-ce que cela signifie? Des vacances sans souci!**

En exclusivité Tradition Julen Zermatt propose une formule tout compris qui ne laisse rien à désirer. Des plaisirs culinaires et du bien-être à l'utilisation gratuite des installations de golf et de toutes les remontées mécaniques – avec cette expérience exclusive à Zermatt, vous bénéficiez d'une sécurité de planification à 100% en termes de coûts. Carte de crédit et argent liquide? Vous pouvez les laisser dans le coffre-fort de votre magnifique chambre d'hôtel.

Arrivez, respirez profondément et passez des vacances insouciantes chez Tradition Julen – dans l'univers frais et sain des montagnes de Zermatt.



# LA JOUISSANCE ILLIMITÉE AUTOUR DU CERVIN

- **Consommations illimitées de notre carte de boissons tout compris**
- **Carte des boissons tout compris au Papperla Pub entre 16 et 19 heures**
- **Boissons non alcoolisées gratuites dans le minibar et machine à café Nespresso**
- **Wellness Around: utilisation du SPA Julen et du SPA Alpenhof**
- **Tea Time de 16 à 17 h à l'hôtel Julen ou l'hôtel Alpenhof**
- **Accès WLAN illimité**
- **Transfert de la gare ou de la station de taxi de Zermatt à l'hôtel**

ÉTÉ

HIVER

- Forfait peak pass
- Golfing
- Petit-déjeuner, repas de midi et du soir au restaurant Julen ou Alpenhof



- Forfait de ski pour des journées de rêve sur les pistes de Zermatt
- Équipements de sports d'hiver tels que skis, snowboard ou luges
- Petit-déjeuner et repas du soir au restaurant Julen ou Alpenhof



*Du temps pour vous.  
Depuis 1910.*



Tradition Julen  
Riedstrasse 2  
3920 Zermatt  
[www.julen.ch](http://www.julen.ch)







Tradition Julen Zermatt · [www.julen.ch](http://www.julen.ch)