Chers hôtes

Bienvenue à Zermatt et chez Tradition Julen!

Vous souhaitez en savoir plus sur nous? Cette brochure vous donne un aperçu passionnant de notre univers. Embarquez avec nous pour un voyage à travers l'histoire de notre famille et découvrez les origines de Tradition Julen. Nous vous invitons à découvrir nos hôtels et restaurants, notre exploitation agricole ainsi que nos animaux fascinants.

L'agriculture et la gastronomie ont toujours été étroitement liées. Elles constituent le fondement de notre tradition, reliant le passé et le présent d'une manière particulière. Cela nous permet d'utiliser au mieux le cycle naturel et d'envisager l'avenir de manière durable. Notre ambition est de sauvegarder cet héritage pour les générations à venir et de préserver le caractère unique de Zermatt.

Mais nous ne sommes pas seulement reconnaissants envers notre histoire et la nature, mais surtout envers vous, chers clients. Pour votre fidélité, vos mots inspirants et votre enthousiasme, nous souhaitons vous dire du fond du cœur «Merci». Nous nous réjouissons de vous accueillir!

Cordialement
La famille Julen

La famille Cindy et Paul Marc Julen avec Rajan et Kyra

C'est Tradition Julen

Tradition Julen réunit sous un même toit plusieurs entreprises touristiques, une exploitation agricole ainsi qu'une installation de traitement des déchets et de production d'énergie. La durabilité n'est pas un simple mot-clé, c'est un principe vécu.

L'offre gastronomique comprend deux hôtels 4 étoiles haut de gamme avec leur propre espace bien-être et spa, ainsi que trois restaurants. L'un d'eux est le célèbre Schäferstube, où les clients aiment déguster des produits traditionnels issus de l'agriculture locale.

Le Papperla Pub, bar après-ski par excellence, fait également partie intégrante de Tradition Julen.

L'exploitation agricole de la famille Julen s'étend sur plus de 100 hectares de terres cultivées, réparties en petites parcelles louées et exploitées. Ces pâturages verdoyants, situés au pied du Cervin au cœur d'un paysage naturel à couper le souffle, abritent jusqu'à 300 moutons à nez noir et une quarantaine de vaches laitières et d'Hérens.

1 Alpenhof

2 Hotel Julen

3 View & Spa Zermatt

4 Apartments Rio

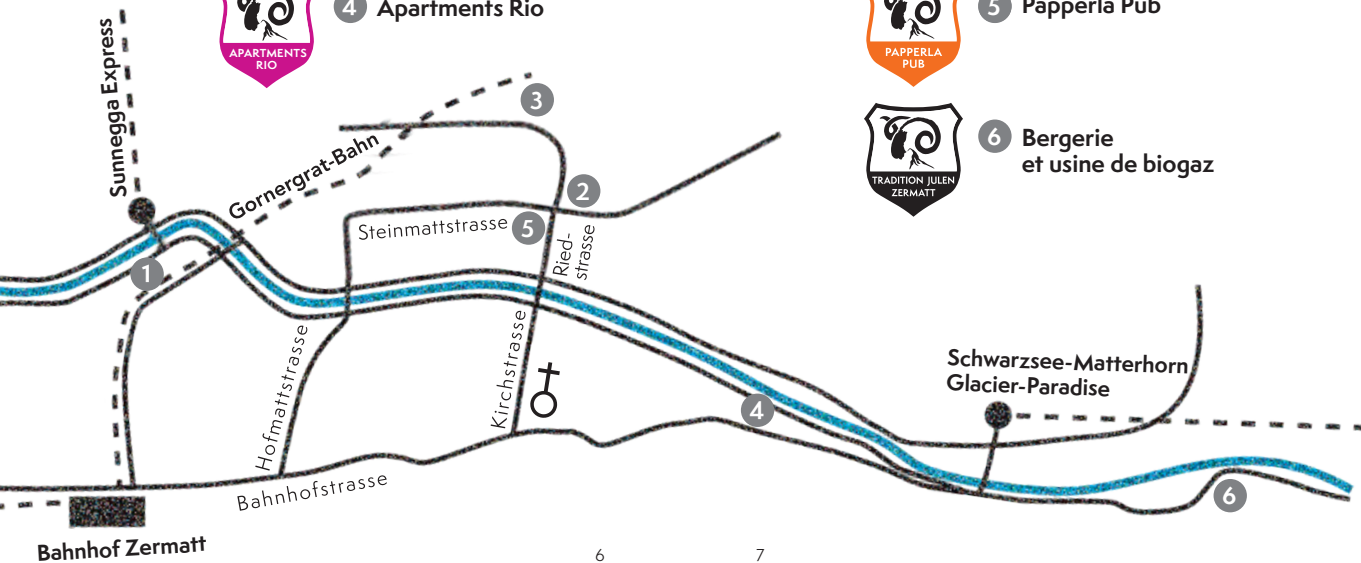
1 Restaurant im Hof

2 Restaurant Julen

2 Restaurant Schäferstube

5 Papperla Pub

6 Bergerie
et usine de biogaz



L'histoire de la famille Julen, hôteliers à Zermatt – petit retour dans le passé

L'histoire impressionnante de la famille Julen commence à Zermatt en 1918.

L'histoire impressionnante de la famille Julen commence à Zermatt en 1918. Le jeune Meinrad passe chaque jour de nombreuses heures à la gare, à la recherche de voyageurs qu'il pourrait conduire à la pension de sa mère Pauline. Il aide ainsi sa mère et ses frères et sœurs après la mort de leur père Andreas, emporté par une pneumonie en 1918. Il avait fondé la pension avec Pauline en 1910. Il ne reste alors plus que la maison d'hôtes endettée et une petite exploitation agricole avec quatre vaches. L'enfance de Meinrad est marquée par les difficultés et les privations.

Peu après la mort de son mari, Pauline doit faire face à des créanciers pressants. Comme elle ne peut pas payer, ceux-ci veulent s'emparer du terrain qu'Andreas a légué à sa famille, sur lequel se trouve aujourd'hui l'Alpenhof,

entre autres. Mais grâce à sa force et à sa détermination sans faille, Pauline parvient à rembourser les dettes et à surmonter cette période difficile avec sa famille.

Meinrad fait preuve très tôt d'un sens des affaires remarquable, probablement hérité de son père. Ses frères et lui soutiennent activement leur mère. Lorsque l'occasion se présente d'acquérir un autre terrain, Meinrad saisit cette chance avec courage. En 1937, il construit le nouvel Hôtel Julen, plus grand, dans le quartier de Steinmatte, alors assez éloigné du centre-ville. Il le dirige avec sa sœur, puis avec sa femme Olgi.

Zermatt devient le paradis des sports d'hiver

C'est à cette époque que les hôteliers de Zermatt commencent à croire en l'avenir de leur village et à investir dans son développement. Zermatt est alors avant tout une destination estivale, et les mois d'hiver sont particulièrement difficiles. Mais les hôteliers du village, dont la famille Julen, mettent tout en œuvre pour exploiter le potentiel de Zermatt en tant que station de sports d'hiver. Ils s'engagent tout particulièrement dans la construction d'une voie ferrée devant permettre l'accès à la région, y compris en hiver. Outre leurs activités hôtelières, Pauline et ses enfants contribuent de manière

Meinrad Julen (1910 – 2001)

significative au développement touristique de Zermatt. Le tourisme hivernal ne tarde pas à se développer: des visiteurs du monde entier affluent dans ce village pittoresque au pied du Cervin, qui s'impose comme destination de sports d'hiver incontournable. La vision et l'engagement de la famille Julen ont contribué de manière décisive à faire de Zermatt ce qu'elle est aujourd'hui.

Le courage et l'esprit pionnier récompensés

Meinrad et Olgi ont la chance de devenir parents de quatre garçons et trois filles. Ils transmettent à leurs enfants leur passion pour l'hospitalité et la tradition. Très tôt, leur fils Paul commence à travailler à l'Hôtel Julen avec enthousiasme et dévouement. En plus de son travail dans l'hôtellerie, Paul se découvre une deuxième passion: en 1972, il décide avec son frère

Rüedi d'acheter huit magnifiques moutons à nez noir traditionnels du Valais et de se lancer dans l'agriculture. Cette fascination pour les moutons à nez noir perdure encore aujourd'hui chez Paul. Mais il s'agit là d'une autre histoire passionnante…
(rendez-vous à la page 68 pour en savoir plus).

De génération en génération

En 1981, Meinrad et son fils Paul modernisent et agrandissent l'Hôtel Julen. Pour la famille Julen, ne rien faire est synonyme de régression, et ce n'est pas une option pour ces entrepreneurs déterminés. À cette époque, Paul a déjà épousé Daniela. Cette dernière, également profondément attachée à Zermatt, n'aurait jamais pu imaginer une autre vie que celle d'accueillir des hôtes dans sa ville natale.

L'année de leur mariage, le couple reprend la direction de l'Hôtel Julen. Leur passion commune pour l'hospitalité s'exprime également dans leur famille grandissante: la naissance de leurs trois enfants, Paul-Marc, Sophia et Rebecca, vient compléter leur bonheur. Tous les trois ont marché sur les traces de leurs parents et ont suivi une formation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Hôtel Julen, 1938

Une affaire de famille

Chez les Julen, la passion pour l'hospitalité semble véritablement inscrite dans les gènes. Paul et Daniela dirigent l'Hôtel Julen, le restaurant Julen et le Schäferstube avec dévouement. Pour Paul, le Schäferstube est encore aujourd'hui comme une deuxième maison. En 2003, Paul et son frère Hans Peter, qui a fondé l'Alpenhof avec sa femme Annelise, élargissent leurs activités et rachètent le Papperla Pub.

La famille peut alors compter sur le soutien actif de Paul-Marc, le fils de Paul, qui décide à ce moment précis de rejoindre les entreprises de la famille Julen. Pour lui, il n'y a pas de plus bel endroit que la maison. Qui plus est, deux ans plus tôt, il avait eu le coup de foudre pour une jeune fille du Haut-Valais. Cindy, originaire de Viège et employée à la réception de l'hôtel, allait devenir son grand amour. Inutile de dire que Paul-Marc voulait rester à Zermatt, avec Cindy à ses côtés et près de sa famille.

Paul-Marc et Cindy – une équipe solide pour Tradition Julen

Dès son plus jeune âge, Paul-Marc fait preuve d'un talent particulier pour accueillir les clients, ce qui ne surprend personne: après tout, il adore jouer le rôle de l'hôte depuis son enfance. Le développement de la direction ouvre de nouvelles perspectives à la famille et accélère la croissance des entreprises Julen. En effet, la famille Julen a toujours relevé les défis avec enthousiasme.

C'est également le cas pour Cindy, qui accompagne Paul-Marc depuis le début, non seulement sur le plan

Rajan, Kyra, Cindy et Paul Marc

privé, mais aussi professionnel. Ensemble, ils forment une équipe solide et concrétisent leur amour en se mariant en 2007. Leur bonheur familial culmine avec la naissance de leurs deux enfants, Kyra en 2008 et Rajan en 2010.

En 2013, la famille regroupe toutes ses entreprises sous la marque faîtière «Tradition Julen». Ce qui n'était au départ qu'une petite pension avec une exploitation agricole s'est transformé au fil des ans en une entreprise familiale prospère, aujourd'hui presque aussi indissociable de Zermatt que le Cervin lui-même.

Une affaire de cœur et un cadeau particulier

En 2014, Paul-Marc et Cindy Julen ont l'opportunité unique d'intégrer l'Alpenhof à Tradition Julen. Un défi qui représente en même temps une grande joie pour la famille. Céder cet établissement très apprécié à des investisseurs étrangers n'a jamais été une option pour Paul-Marc et Cindy, très attachés à la tradition. Il faut dire que l'arrière-grand-mère de Paul-Marc s'était battue pour que ce bien reste dans la famille. Son oncle Hans Peter et sa femme Annelise avaient dirigé l'Alpenhof avec tout autant de dévouement et en avaient fait un endroit unique.

Cindy, Paul Marc, Annelise et Hans Peter

Conserver l'Alpenhof dans la famille était bien plus qu'une décision commerciale. C'était une question d'honneur et un projet de cœur qui incarnait les valeurs de Tradition Julen. Après tout, quand on dirige ses hôtels avec autant de dévouement et d'amour du détail, il est naturel de les réaménager régulièrement et de les adapter aux exigences changeantes.

Connaissez-vous déjà notre mascotte Lambert?

www.julen.ch

LET'S TALK ABOUT HOLIDAYS

Notre équipe – passion et engagement pour Tradition Julen

Les nombreuses expériences de vacances inoubliables dont nos clients profitent jour après jour ne sont pas seulement dues à la nature impressionnante autour de Zermatt, à l'infrastructure haut de gamme et aux offres variées, mais surtout à notre merveilleuse équipe.

Nous, la famille Julen, sommes incroyablement fiers de nos collaboratrices et collaborateurs qui donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour et qui s'investissent corps et âme dans nos entreprises. Leur passion et leur dévouement font de Tradition Julen l'endroit unique que nos clients apprécient tant.

Merci de vivre et de façonner les valeurs et l'esprit de Tradition Julen. Ensemble, vous rendez chaque instant unique!

C'est avec grand plaisir que nous vous présentons quelques-uns de nos collaborateurs et collaboratrices engagés qui font vivre Tradition Julen.

Joao

Noemi

Simao

Maria

Adriana

Daniela

Joe – la force motrice des cuisines de l'Hôtel Julen

Depuis le 15 septembre 2005, Joe est le chef des cuisines de l'Hôtel Julen. Il impressionne par ses performances exceptionnelles et son énergie inépuisable. Sa passion et son savoir-faire façonnent l'identité culinaire de l'établissement.

Qu'il s'agisse de saler la viande séchée provenant de l'exploitation agricole de Tradition Julen, de préparer un carré d'agneau à la perfection ou de créer les menus du jour, Joe place toujours la barre plus haut et encourage son équipe avec dévouement. Infatigable, il se tient chaque soir devant le grill du Schäferstube et enchante les clients par son talent.

Un grand merci à Joe pour son engagement sans faille, qui enrichit chaque jour Tradition Julen!

Hôtel Julen

TRADITIONNEL
AUTHENTIQUE
FAMILIAL

HOTEL JULEN
★★★★

- 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

Nouveau SPA et espace piscine à l'hôtel Julen à partir d'août 2025

Bruno – le fidèle compagnon de Tradition Julen

Depuis octobre 2014, Bruno est un élément indispensable de Tradition Julen. Il s'investit chaque jour avec engagement et bienveillance pour les clients et ses collègues. Sa capacité impressionnante à toujours trouver une place pour nos clients témoigne de son sens de l'organisation et de son hospitalité hors du commun.

Bruno est à l'écoute de tous ses collègues et apporte toujours son soutien et sa stabilité. Très attaché à l'esprit de famille, il accorde une grande importance à la cohésion et à la loyauté, ce qui se reflète également au sein de l'équipe. Avec un grand dévouement, il contribue chaque jour à faire vivre et à renforcer les valeurs de Tradition Julen.

Sa fidélité et son engagement font de Bruno une personnalité inspirante, d'une valeur inestimable pour Tradition Julen. Nous sommes fiers de l'avoir dans notre «famille»!

- 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

RESTAURANT JULEN

SCHÄFER STUBE

- 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

Marjan – la solution créative de Tradition Julen

Depuis 2012, Marjan est l'un des piliers de Tradition Julen. Responsable de l'entretien, de toutes les nouvelles constructions et des rénovations, il fait preuve d'une créativité et d'un talent d'organisation exceptionnels dans toutes ses tâches

En tant que chef d'une équipe de construction et source d'idées, il relève tous les défis avec brio et trouve toujours une solution, quelle que soit l'ampleur du challenge. Sa résilience et sa créativité font de lui un véritable touche-à-tout, sans qui rien ne va plus.

Mais Marjan n'est pas seulement un collègue indispensable, c'est aussi un soutien de taille. Il est toujours prêt à aider ses collègues, sa famille et ses amis, dès que quelqu'un a besoin d'un coup de main.

Un grand merci à Marjan pour son engagement sans faille, sa créativité et son aide précieuse, qui rendent Tradition Julen si spéciale!

Alpenhof

NATURE
PLAISIR
WELLNESS

ALPENHOF
★★★★

- Hôtel pour les amoureux de la nature et du bien-être
- 61 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

GARDEN
SPA
FAMILY
JACUZZI

Anita – le cœur et l'âme de l'Alpenhof

Depuis septembre 2014, Anita est une figure incontournable de l'Alpenhof, où elle occupe le poste d'assistante de direction et responsable de la restauration. Elle s'investit corps et âme dans son rôle et apporte sa précieuse expérience d'ancienne restauratrice indépendante.

Anita s'occupe de tout avec zèle et est présente dans tous les domaines: à la réception, au bar ou au service. Rien ne lui fait peur et elle relève tous les défis avec brio.

En tant que remplaçante de Cindy, elle veille à la satisfaction des clients et de l'équipe. Son soutien indéfectible permet à la famille Julen de passer de précieux moments ensemble. Sa polyvalence et sa passion pour le vin font d'elle un véritable atout.

Un grand merci à Anita pour son travail exceptionnel et sa contribution quotidienne à Tradition Julen!

- 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

RESTAURANT IM HOF

Jonas – le cerveau créatif de la cuisine de l'Alpenhof

Depuis juillet 2019, Jonas dirige la cuisine de l'Alpenhof avec un engagement exceptionnel et un leadership remarquable. Non seulement il soutient son équipe, mais il la fait progresser en permanence et crée un environnement de travail inspirant..

Grâce à sa créativité, Jonas imagine sans cesse des plats innovants qui ravissent les clients. En véritable maître de l'approvisionnement, il veille à ce qu'un maximum de plats soient faits maison, preuve de son dévouement et de son souci de la qualité. Sa passion pour la cuisine se reflète dans chaque détail de son travail.

Sa ferveur, son engagement et ses valeurs le lient étroitement à la tradition et font de lui un membre précieux de l'équipe.

Un grand merci à Jonas pour sa passion inébranlable et sa contribution qui rendent la cuisine de l'Alpenhof si spéciale!

- 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

VIEW & SPA ZERMATT

Jenny – la force vitale de Tradition Julen

Depuis septembre 2012, Jenny est devenue un élément indispensable de Tradition Julen, où elle met son expertise au service de nombreux domaines. En tant que directrice des ventes, experte en marketing et responsable des deux réceptions, elle montre chaque jour ce que signifie être au service des clients et des collègues avec engagement et passion.

Jenny est un véritable roc dans la tempête. Sa capacité à trouver une chambre libre pour les clients, même dans les moments difficiles, est légendaire. Grâce à sa persévérance, elle veille à ce que tout fonctionne sans accroc et que Tradition Julen offre la meilleure qualité qui soit.

Sa loyauté, sa polyvalence et son dévouement font de Jenny une collaboratrice indispensable pour Tradition Julen et une source d'inspiration pour tous ceux qui ont la chance de travailler avec elle.

2 appartements pour 4 – 6 personnes

- cuisine entièrement équipée avec appareils modernes
- 1 appartement avec place de jardin et jacuzzi
- 1 appartement penthouse avec vue sur le Cervin et cheminée
- douche à vapeur, baignoire et salle de bain moderne

+41 27 966 55 55 · alpenhof@julen.ch

APARTMENTS RIO

Ali – barman d'exception à l'hôtel Alpenhoff

Depuis décembre 2014, Ali, barman en chef à l'hôtel Alpenhof, enchante ses clients en créant des boissons d'une grande originalité. Son Espresso Martini est légendaire et chacun de ses cocktails est un délice.

En plus de ses talents de mixologue, il inspire ses clients par son expérience sur les pistes et son impressionnante histoire de porteur de flamme aux Jeux Olympiques d'hiver 1998 à Nagano.

Grâce à ses connaissances d'initié, Ali a toujours le conseil parfait, que ce soit pour les cocktails, les pistes de ski ou pour la vie à Zermatt, et ce en cinq langues.

Un grand merci à Ali pour son engagement sans faille et sa présence inspirante, qui enrichit Tradition Julen.

- 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

PAPPERLA PUB

À l'assaut des sommets

Paul-Marc a gravi le Cervin en août 2021, et Kyra l'a imité à l'été 2024. Une expérience inoubliable qui montre que la passion pour la montagne unit les générations.

4478 m d'altitude

Cindy et Poli – vivre la tradition avec cœur et passion

Cindy et Poli dirigent Tradition Julen avec passion et caractère, et en font un lieu unique où les clients se sentent comme chez eux. Tous deux apportent leurs goûts personnels et leurs points forts dans chaque aspect de l'établissement.

Poli est un aventurier qui aime partager sa passion pour les Harley, le vélo, le ski et l'alpinisme, ainsi que son amour pour l'agriculture. Cette diversité se reflète dans l'atmosphère qui rend Tradition Julen unique.

Cindy incarne la chaleur, l'hospitalité et la convivialité. Son amour pour la famille, son plaisir de partager un repas avec des amis, de faire du sport et de se retrouver dans un chalet, sont autant de traits de sa personnalité qui créent une atmosphère accueillante.

Ensemble, Cindy et Poli allient le goût de l'aventure et la chaleur humaine, créant un lieu où tradition et joie de vivre vont de pair.

Tradition Julen – là où les gens et les moments deviennent inoubliables.

La passion pour 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 Julen. Un havre de paix au travail laborieux où la boucle est bouclée et où les membres de la famille Julen aiment souvent recharger leurs batteries.

«Quand les prairies alpines de Zermatt reverdissent, que les fleurs de montagne s'épanouissent et que mes moutons, dont la laine a été lavée par les orages estivaux, paissent paisiblement devant un paysage de montagnes enneigées, je me sens comblé. C'est ça, chez moi», dit Paul Julen avec des yeux brillants. Ses moutons à nez noir, pour lesquels il nourrit une passion sans pareille, sont des animaux extraordinaires, avec leurs cornes torsadées, leur longue laine blanche et leurs taches noires bien visibles sur les pattes et la tête.

Lorsque Paul Julen achète en 1972 huit moutons à nez noir, une race traditionnelle du Valais, il ne se doute pas à quel point ils vont marquer sa vie. Aujourd'hui, selon la saison, il s'occupe de jusqu'à 300 de ces animaux. De juin à fin septembre, ils vivent dans les alpages. «Les pâturages se situent entre 1600 et 3000 mètres d'altitude. Nos moutons y sont libres et heureux», explique Paul Julen.

Pour s'assurer que les moutons ne s'éloignent pas trop, il leur dépose une fois par semaine du «Gläck», un mélange de sel et de pain dur, toujours au même endroit. Ces moments sont particulièrement émouvants pour lui: «Il n'y a rien de plus beau pour nous, bergers, que de voir des animaux en pleine nature.»

Paul avec ses moutons à nez noir

Son fils Paul-Marc partage également cette passion pour les majestueux nez noirs. Avec son père et ses petits-enfants, il rend régulièrement visite aux animaux et trouve au cœur de la nature impressionnante de Zermatt la force et l'inspiration nécessaires à son quotidien.

Un grand engagement pour une longue tradition

Ce qui semble idyllique cache en réalité beaucoup de travail. Chaque année, la famille Julen récolte environ 180 tonnes de foin pour les mois d'hiver sur plus de 700 parcelles, dont une grande partie à la main, ce qui demande beaucoup de travail. De plus, 100 peaux

d'agneau sont travaillées chaque année pour offrir aux clients des restaurants de la famille un confort douillet ou leur permettre de ramener chez eux un souvenir très apprécié. Les quelque 1200 kilos de laine que les moutons fournissent chaque année trouvent également leur utilité: ils sont transformés en couvertures et matelas pour les lits de l'hôtel.

La viande des moutons à nez noir est un véritable délice et est servie de bon cœur dans les restaurants Julen.

«Nous devons cet arôme incomparable aux herbes que nos animaux trouvent dans les prairies alpines», explique Paul Julen. Malgré la tristesse qu'il ressent à chaque fois, il sait que le chemin qui mène à l'abattoir fait partie du cercle de la vie.

Quand, pendant la période d'agnelage, quelque 200 agneaux gambadent joyeusement autour de lui, la boucle est bouclée. Le berger connaît par leur nom un grand nombre de ses bêtes.

Une place pour les vaches – et une nouvelle passion

Les vaches ont elles aussi fini par conquérir le grand cœur de Paul Julen. «Je suis toujours plus berger que vacher», dit-il en souriant, «mais maintenant, elles me remplissent de joie. Elles sont incroyablement belles, surtout en pleine nature.» Aucun doute: Paul Julen a également développé une affection particulière pour ses vaches.

Outre les Brunes Suisses, il tenait beaucoup à accueillir une seconde race: les vaches d'Hérens. Ces célèbres vaches de combat sont connues non seulement dans le Valais, mais aussi dans les régions voisines d'Italie (Val d'Aoste) et de France (Haute-Savoie). Leur robustesse exceptionnelle et leur capacité à se déplacer en montagne sont tout aussi impressionnantes que celles des moutons. La vue de ces animaux majestueux fait chavirer le cœur de Paul Julen.

Du biogaz pour Zermatt – un projet emblématique de la famille Julen

«L'installation de biogaz a été sans aucun doute notre projet le plus périlleux à ce jour!» C'est ainsi que Paul Julen décrit les défis du projet qui a mis à l'épreuve son engagement et sa détermination. Mais abandonner n'était pas une option, et le succès lui a donné raison: aujourd'hui, le système fonctionne sans problème et produit de l'électricité neutre en CO_2. Les déchets bio-organiques issus de la commune de Zermatt ainsi que le fumier et le lisier servent de base à la production d'énergie. Il est particulièrement important pour la famille Julen que l'installation de biogaz permette de boucler le cycle écologique de leurs aliments au sein de Tradition Julen. Pour cette famille proche de la nature,

la durabilité est une réalité vécue, pas seulement un objectif.

Avec cette installation de biogaz, Paul Julen souhaite rendre quelque chose à sa région natale: «Mes ancêtres, moi-même et même mes descendants, nous avons tous tiré tant de bénéfices de Zermatt. Je voulais rendre la pareille», explique-t-il. Et il le fait, comme on peut s'y attendre de la part d'un homme d'action. Dans des conditions normales, l'installation produit chaque année environ 900 000 kilowatts d'électricité, une performance considérable étant donné qu'un ménage suisse moyen consomme environ 2500 kilowatts par an.

Paul-Marc Julen souligne lui aussi l'importance de l'installation: «La durabilité est un objectif central de l'entreprise Tradition Julen. Le lien entre l'agriculture et le tourisme doit ouvrir la voie à un avenir durable et créer une base pour que la prochaine génération puisse poursuivre l'histoire de notre famille.»

Un circuit fermé – la vision durable de Tradition Julen

Depuis la mise en service de l'installation de biogaz, le cycle naturel est utilisé de manière efficace et respectueuse de l'environnement par les entreprises de Tradition Julen. Les excréments des animaux ainsi que les 1700 tonnes de déchets bio-organiques apportés chaque année à l'usine par les restaurants de Zermatt permettent de produire du méthane, un gaz précieux.

Celui-ci est brûlé dans un moteur qui alimente un générateur, ce qui permet de produire de l'énergie neutre en CO2, suffisante pour couvrir les besoins annuels en électricité d'environ 300 ménages suisses.

Le sous-produit du processus est épandu en tant qu'engrais dans les champs autour de Zermatt, Täsch et Randa, ce qui augmente le rendement de la fenaison. En même temps, l'engrais est utilisé dans la vallée du Rhône pour la production alimentaire, qui nécessite ainsi moins d'engrais artificiel. Le cycle des nutriments et des aliments est entièrement fermé, ce qui donne des résultats positifs dans tous les domaines. Les clients apprécient particulièrement les produits de l'exploitation agricole, tels que la viande, les couvertures en laine et les peaux de mouton, ainsi que la possibilité de faire une excursion inoubliable à la ferme pour découvrir les fascinants moutons à nez noir.

L'installation de biogaz symbolise non seulement un cycle fermé, mais aussi un pont entre le passé, où l'autosuffisance et l'agriculture jouaient un rôle central, et le présent moderne. Elle montre que des moyens alternatifs et respectueux de l'environnement sont possibles pour rendre le mode de vie contemporain plus durable. Cela nécessite une profonde compréhension de la nature et la volonté de réaliser de tels projets avec passion et engagement.

Paul-Marc et Paul devant l'installation de biogaz

Des personnes du monde entier, experts comme touristes, s'intéressent à l'installation et à l'expérience de Paul Julen. Il partage ses connaissances avec enthousiasme. Il apprécie particulièrement le travail à l'installation, l'«alimentation» et le défi permanent d'acquérir de nouvelles connaissances afin d'optimiser la production d'électricité. «L'exploitation de l'installation demande de l'expérience et de la sensibilité. C'est passionnant d'apprendre en permanence. Et je suis ravi de l'intérêt que nos hôtes portent à cette activité. J'aime leur montrer comment tout fonctionne et comment nous fermons le cycle chez Tradition Julen. J'en suis assez fier», dit-il avec un sourire.

Du temps pour vous.
Depuis 1910.

Swiss Certified
ISO 14001

TRADITION JULEN QUALITY
TRADITION JULEN ZERMATT
FARM TO TABLE CERTIFIED

Swiss tainable leading

ISO 9001 SGS

TRADITION JULEN ZERMATT

Tradition Julen
Riedstrasse 2
3920 Zermatt
www.julen.ch