

Zeitschrift: Bulletin Kulturerbe Schweiz = Bulletin suisse du patrimoine culturel
Herausgeber: Netzwerk Kulturerbe Schweiz
Band: 1 (2025)
Heft: 1

Artikel: Sept à un pour le monastère de Stans. La culture du bâti: un facteur de réussite
Autor: Wegerhoff, Erik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1075479>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sept à un pour le monastère de Stans

La culture du bâti : un facteur de réussite

Par Dr. Erik Wegerhoff, rédacteur Tec21 (2021–2023), redaktion@tec21.ch

Investir dans la culture du bâti est rentable – le monastère de Stans, reconvertis en « Culinarium Alpinum », en est la plus belle preuve. Et ceci bien qu'un des huit critères de Davos n'ait été respecté que partiellement.

Avouons-le, ce projet séduit par son charme. Un ancien monastère cistercien en Suisse centrale, situé en bordure d'un village pittoresque. Avec ses arbres fruitiers au pied de ses murs, la blanche et austère façade a subi de petites réparations au lieu d'une rénovation – un geste empreint d'empathie, qui se confirme dans les espaces intérieurs. La réunion de deux cellules monacales et demie forme une nouvelle chambre d'hôtel ; on en trouve 14 en tout, où ascétisme rime avec qualité : bois massif, tuyaux apparents, savon aux fleurs des Alpes. Mais le plus important est la cuisine, et ce, à double titre. En effet, dans cette auberge, on ne cuisine qu'avec des produits locaux en provenance directe de la ferme,

des laiteries ou des prés environnants. Le pourquoi et le comment, on l'apprend dans le cadre d'initiations à l'art culinaire alpin, le nouveau crédo du monastère – rebaptisé « Culinarium Alpinum », pour rappeler le latin des messes d'autrefois. La promesse du septième ciel est restée.

Des berger héroïques

Mais restons terrestres ! Que demandent les critères de Davos pour la culture du bâti ? Un « usage responsable du sol », une « méthode de construction durable ». À cet égard, difficile de faire mieux que cette réaffectation d'un monastère et de son économie, où tout sort de terre : de la parcelle même (les herbes), le plus souvent des environs proches (le fromage) et, au plus loin, de Suisse (le vin). Ici, bâtir et cultiver vont de pair. Faisant preuve de beaucoup de sensibilité et de modestie, les architectes Birgit et Beat Rothen de Winterthour ont ajouté de nouveaux ingrédients au bâtiment exis-

tant, sans hésiter à se servir d'un langage contemporain.

L'établissement génère une « valeur économique » pour les producteurs, car tout arrive directement sur place, sans recours à des intermédiaires. Dans les couloirs entre le restaurant et la cour, les bergers sur les grandes photographies en noir et blanc de Sylvan Müller se transforment en héros et héroïnes et les fromagers en initiés au culte que l'on voit ici. Ces photographies illustrent aussi la publication volumineuse *Das kulinarische Erbe der Alpen* (L'héritage culinaire des Alpes) du gastronome Dominik Flammer, la force motrice de la fondation éponyme qui exploite le monastère. Ainsi, le projet répond à un autre critère de Davos : il « relie les personnes entre elles ». De manière concrète, il relie un public principalement urbain au paysage et aux humains qui le cultivent. Quand on a été trop déraciné, on a la nostalgie d'un *genius loci* unique ; un *genius loci* qui, ici, n'est pas

L'art culinaire alpin est le nouveau credo du monastère de Stans. Vue sur une des cours intérieures. © Daniel Ammann

seulement « renforcé », comme le demande Davos, mais défini. La « cohérence spatiale » avec le paysage environnant semble une évidence pour ce bâtiment entouré d'un jardin en terrasses, appelé « paysage comestible », qui compte quelque 500 variétés de fruits, légumes et autres plantes, évidemment toutes consommables. Certes, Stans n'échappe pas au virus de la construction. Mais les bâtiments environnants au goût amer sont cachés à la vue par les remparts du monastère, de sorte que, depuis la terrasse du restaurant, on ne voit que prés, fermes, forêts et montagnes.

Enthousiasme et obsession

Sans aucun doute, ce bâtiment « répond aux besoins », bien qu'il soit difficile de parler de « besoins », étant donné les objectifs ambitieux. Mettons alors de grandes coches à sept des huit critères de Davos. Seule anicroche : la Gouvernance, critère incluant notamment un « processus participatif ». Ici, ce n'était manifestement pas le cas. Au contraire, il était plutôt de nature paternelle : à son origine, Johannes Senn et son enthousiasme pour le bâtiment et le projet ; Dominik Flammer et son obsession ; Tis Prager, avocat d'affaires et président de la





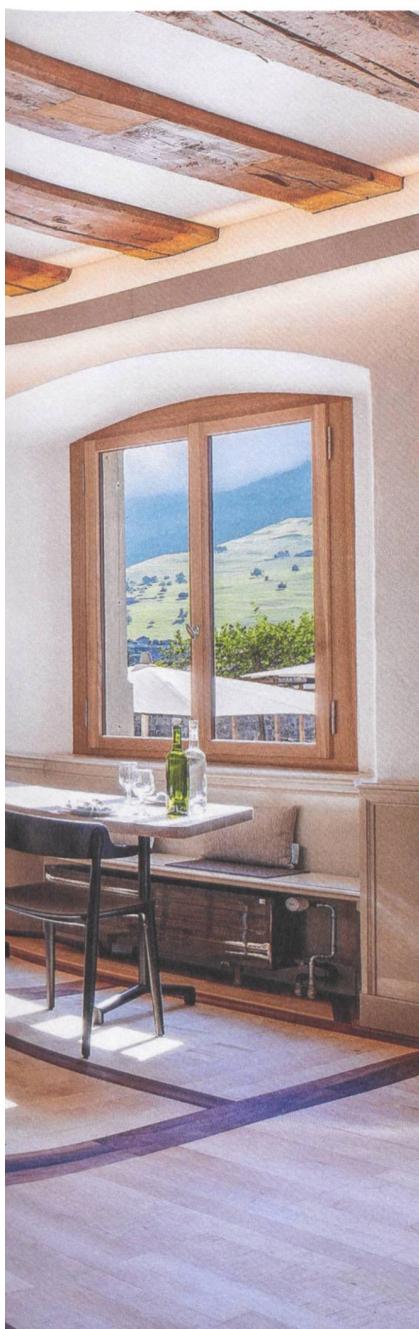
Resümee

Dass Investitionen in Baukultur sich bezahlt machen, zeigt kaum ein Bau schöner als das zum Culinarium Alpinum verwandelte Kloster Stans. Die schlichte, weisse Fassade ist eher sanft repariert als renoviert – eine Geste der Empathie, die sich im Innern fortsetzt. Aus je zweieinhalb einstigen Mönchszellen wurde ein neues Gästezimmer, 14 insgesamt. Das Wichtigste aber ist die Küche, denn das neue Glaubensbekenntnis des Klosters ist die alpine Kochkunst.

Aber bleiben wir irdisch! Was verlangen die Davos-Kriterien für hohe Baukultur? Eine «verantwortungsvolle Bodennutzung», eine «dauerhafte Bauweise». Das kann kaum besser erfüllt sein als in dieser Aktualisierung eines Klosters und seiner Wirtschaftsweise. Die neuen baulichen Zutaten haben die Architekten Birgit und Beat Rothen aus Winterthur mit grosser Sensibilität für das Bestehende und doch in dezidiert zeitgenössischer Sprache hinzugefügt. «Wirtschaftlichen Mehrwert» generiert die Institution ganz direkt für die Produzenten, alles gelangt ohne Zwischenhändler hierher.

Das Projekt erfüllt ein weiteres Davos-Kriterium, es «verbindet Menschen», genauer gesagt überwiegend urbane Besucherinnen und Besucher mit dem Land und den Menschen, die es bearbeiten. Die «räumliche Kohärenz» zur Landschaft ist selbstverständlich bei diesem Bau, der umgeben ist von einem terrassierten Garten.

Keine Frage, dass dieser Bau seinen «Zweck erfüllt» – wenn man bei diesen hohen Ambitionen überhaupt von «Zweck» sprechen mag. Dicke Häkchen also hinter sieben der acht Davos-Kriterien. Bleibt einzige die «gute Gouvernanz». Unter diesem Anglizismus wird ein «partizipativer Entscheidungsprozess» verstanden. Hier gab es aber eher einen paternalistischen: die Begeisterung von Johannes Senn für den Bau und für das Projekt, die Besserenheit des Kulinarikers Dominik Flammer, der treibenden Kraft hinter der Stiftung, die das Kloster betreibt, und das Engagement einiger weiterer Männer aus elitären Kreisen. Aber so richtig schlimm kann das nicht finden, wer das Ergebnis erlebt. Auch wenn es dem Culinarium Alpinum vielleicht guttäte, etwas volksnäher alpine Hausfrauen- und Hausmannskost zu sammeln und zu erforschen.



Des coussièges accueillants s'insèrent dans le rythme strict des fenêtres : restaurant du Culinarium Alpinum. © Timo Schwach

fondation, doté d'un engagement culinaire et juridique. L'enthousiasme de celui-ci a convaincu à son tour Peter Durrer, alors manager d'hôtels cinq étoiles, de reprendre le restaurant et l'hôtellerie – et qui depuis met la main à la terre, épaulé par son coach en jardinage, ayant banni les citrons de sa cuisine. Le projet réunit donc une poignée d'hommes de milieux élitistes. Mais vu le résultat, c'est un moindre mal, même si le Culinarium Alpinum y gagnerait peut-être à collecter et explorer les recettes alpines plus populaires – et à s'adresser également à un public moins privilégié. ■

Cet article a été publié initialement dans le cahier spécial « La culture du bâti : un facteur de réussite », n° 1/2022, supplément à Tracés n° 10/2022. Nous avons ajouté le sous-titre et raccourci la version allemande.