



UNE NOUVELLE CUISINE POUR L'HOSPICE

Chers amis de l'Hospice,

Dans la Bible, de nombreux textes parlent de repas ou de cuisine. Jésus multiplie les pains et les poissons ; transforme l'eau en vin lors des noces de Cana ; partage le pain et le vin lors de la Sainte Cène.

Nous aussi, c'est souvent, pour un repas que l'on invite ses amis ou sa famille, comme si l'amitié passait aussi par la nourriture partagée.

La vocation première de notre maison est d'accueillir, de nourrir et de loger. La devise de l'Hospice le rappelle bien : « Ici le Christ est adoré et nourri. » S'il s'agit de prendre soin des âmes au nom du Christ, il faut aussi nourrir les corps !

Dans notre bâtiment, la cuisine est une des pièces centrales à la fois par son rôle - on y prépare de quoi sustenter les hôtes - et par sa situation géographique dans la maison : c'est sans doute la pièce que nous traversons le plus souvent. Elle est une interface entre le réfectoire de la maisonnée - la pièce privée dans laquelle nous mangeons - et le Poêle - la pièce de l'Hospice la plus animée qui accueille nos hôtes pour un thé, une soupe, ou un repas plus copieux.

En cuisine, nous nous croisons, nous échangeons quelques mots, un sourire. Bref, c'est un lieu de vie ! Et à près de 2500 mètres d'altitude, faire ronronner les fourneaux peut relever de la gageure pendant une bonne partie de l'année !

Nous vous proposons de le découvrir ou de le redécouvrir avec nous.

Joseph Voutaz
clavandier de l'Hospice



L'Hospice, ce lieu où partager un repas et surtout un moment d'amitié © Andrea Albornoz

AGENDA

14 juin

AG des Amis et vernissage de l'expo

15 juin

Fête de la saint Bernard. Messe à 10h30, suivie du repas ouvert à tous

13-18 et 20-25 juillet 2026

Camps de montagne pour les jeunes

29 août

Marche pour les vocations

Plus d'info sur notre site :
www.gsbernard.com/agenda



NOURRIR À 2500 MÈTRES, UN DÉFI QUOTIDIEN

« Ici, le Christ est adoré et nourri ». Voilà la devise de l'Hospice depuis sa fondation au XI^e siècle.

Aujourd'hui encore, nourrir les hôtes à 2 500 mètres n'a rien d'une sinécure. Bien au contraire !

Sur un col inaccessible au transport routier huit mois par an, la gestion des stocks représente un défi permanent: jusqu'à 120 personnes peuvent loger à l'Hospice, soit autant de bouches à sustenter lors des repas du soir et du matin.

Lors de la Saint-Bernard, par exemple en 2025, 230 personnes ont partagé un repas. Et souvent, la météo

vient encore s'en mêler, impactant fortement le nombre d'hôtes dans la maison.

Pour les trois cuisiniers de l'Hospice, cela implique un grand professionnalisme, mais aussi de solides capacités d'adaptation et d'improvisation.

Les repas ne sont pas planifiés, à l'exception des repas de fêtes : ils sont choisis en fonction des réserves disponibles et du nombre d'hôtes présents.

L'Hospice tient à nourrir — et à bien nourrir — ses hôtes.

Les repas sont concoctés à partir de produits frais, avec de vrais légumes et de vrais desserts, sans recours aux produits industriels, poudres ou autres préparations transformées.

Cela est rendu possible grâce aux grands congélateurs, aux deux ravitaillements hélicoptérés durant l'hiver... et à la solidarité des hôtes et de la maisonnée, qui glissent dans leurs sacs à dos, qui une salade, qui quelques kilos de courgettes ou d'autres denrées fraîches.

Ils renouent ainsi avec l'antique montée des provisions à dos d'homme ou de cheval qui, jusqu'à l'ouverture de la route du col au début du XX^e siècle, fut l'unique mode d'approvisionnement du lieu.

Bénédicte Rebord



La cave à fromage en début d'hiver © Pierre Rouyer

RÉNOVER POUR POURSUIVRE L'ACCUEIL

Après plus de quarante années de bons et loyaux services, la cuisine chaude de l'Hospice est aujourd'hui obsolète et nécessite une rénovation complète.

Les plaques de cuisson, les fours, la sauteuse ainsi que la grande soupière — dont la contenance est de 90 litres — doivent être remplacés, de même que le système d'évacuation situé sous ces équipements. L'ensemble des travaux est estimé à CHF 75'000.—.

Le chantier, d'une durée de trois jours, sera entrepris en juin, à l'ouverture de la route. Durant cette période, une collaboration avec la cuisine de l'auberge permettra d'assurer les repas de la communauté, de la maisonnée et des hôtes.

Cette rénovation, essentielle à la vie de la Maison, nous conduit à faire une nouvelle fois appel à votre générosité. Votre soutien permettra à l'Hospice de poursuivre sa mission : être un foyer d'hospitalité, au service de Dieu et de chacun.

Bénédicte Rebord

De tout cœur, nous vous remercions par avance de votre précieux appui.



Afin de continuer à pouvoir nourrir ses hôtes au mieux, l'Hospice doit refaire ses cuisines © Hospice du Grand-Saint-Bernard

TROIS VISAGES DERRIÈRE LES FOURNEAUX

Trois personnes rendent possible le bien-manger à l'Hospice et se relaient en cuisine au service des hôtes. Elles assurent deux repas par jour — midi et soir, le petit-déjeuner étant à la charge de la maisonnée — ainsi que la soupe en hiver et la confection des gâteaux vendus au Poêle.



© Hospice du Grand-Saint-Bernard

Felix Brun

Depuis juin 2025, **Felix Brun** assume un plein temps à l'Hospice en tant que chef cuisinier. À 30 ans, il a eu envie de retourner en montagne — il est originaire du massif des Écrins, dans les Hautes-Alpes françaises. Il quitte alors la cuisine des grands restaurants pour lesquels il a travaillé jusque-là, entre autres auprès de Didier de Courten, à l'époque au Terminus à Sierre.

Formé à l'école hôtelière de Grenoble, il est touché de prendre place à bord du grand bateau millénaire qu'est l'Hospice. Il savoure la liberté et l'autonomie qui y sont accordées... ainsi que la grâce de vivre en un lieu extraordinaire.

Lucien Tauxe

C'est un peu par hasard que **Lucien Tauxe** est monté pour la première fois à l'Hospice durant l'été 2006. Il avait envie de changer d'air et avait entendu parler de bénévolat au col par des amis. On a alors proposé à ce cuisinier de formation un remplacement occasionnel derrière les fourneaux... qu'il n'a plus quittés.

Depuis près de vingt ans, il assure la fonction de second en cuisine à 60 %, ayant vu défiler dans les murs de la Maison pas moins de cinq prieurs et de quatre prévôts. Fort également d'une formation de pâtissier-boulangier, il prépare la tresse du dimanche matin et, à l'occasion, le pain.



© Andrea Alborno

Claudia Filliez

Originaire du Val de Bagnes, **Claudia Filliez** était déjà montée régulièrement à l'Hospice, lors de camps scolaires et comme but de randonnée en peaux de phoque. Depuis l'hiver 2024-2025, elle y travaille une semaine par mois, entre décembre et avril.

Durant l'été, depuis dix ans, elle garde la cabane de Louvie, où elle a commencé à travailler il y a vingt ans. C'est d'ailleurs cette expérience qui lui a donné l'envie de se former dans le tourisme et la restauration. Elle se réjouit de ce nouveau défi durant les mois d'hiver et apprécie les rencontres permises par son engagement à l'Hospice.



© Hospice du Grand-Saint-Bernard

LES HOBBIES DES CHANOINES

A l'Hospice, nous vivons un temps de transition qui se concrétise par le renouvellement de tous les membres de la communauté.

Et c'est aussi une année charnière pour le musée : notre conservateur Pierre Rouyer a pris sa retraite, après des années riches en créativité. Nous le remercions d'ailleurs pour son engagement généreux !

Pour l'été 2026, nous avons conçu une exposition sobre et un brin originale : parler des passions qui animent les chanoines à leurs « heures perdues ». Chacun de nous a en effet un violon d'Ingres plus ou moins déclaré ! En marge de notre ministère, nous pouvons avoir des hobbies étonnants.

Je me souviens de mon curé d'enfance, le chanoine René Giroud : un prêtre « à l'ancienne », un peu austère et impressionnant, qui ne se séparait jamais de sa soutane. Il



René Giroud, chanoine et sculpteur sur bois, 1982 © Traize Etoiles, Médiathèques Valais – Martigny

avait installé à la cure une table de ping-pong et il invitait parfois ses paroissiens pour un tournoi. C'était une autre facette du personnage, qui l'humanisait et le rendait plus accessible à nous. L'été, il organisait des expositions d'artistes locaux à la cure. Il pratiquait lui-même la peinture et la sculpture. Voilà qui le rendait encore plus attachant.

Ici à l'Hospice, par le passé, beaucoup de nos confrères ont créé des collections en tout genre. Ils mettaient à profit les longs hivers pour compléter entre autres leurs herbiers ou leurs boîtes de coléoptères ! Notre musée leur consacre d'ailleurs quelques vitrines et expose des spécimens de leurs collections de monnaie ou de minéraux. Ce sont nos précurseurs !

Aujourd'hui, nous avons nous aussi nos hobbies : certains collectionnent, d'autres font du vélo, bricolent ou encore jardinent...

Dimanche 14 juin

15h assemblée générale de l'association des Amis de l'Hospice à la salle Montjovet

15h30 vernissage de l'exposition temporaire, suivi d'un verre de l'amitié.



Chacun son hobby, le mien, ce sont les trains © Hospice du Grand-Saint-Bernard

Ces à-côtés, qui semblent, à priori n'avoir pas grand-chose à voir avec nos vies de prêtres, nous humanisent, nous incarnent. Ils nous permettent de nous frotter à la matière, à la réalité. Nos mains qui aiment bêner aiment parfois aussi poncer, scier, modeler ! Nos loisirs ne nous rendent pas moins spirituels. Au contraire, ils nous rapprochent de l'activité de notre Dieu créateur... et sans doute de vous aussi, qui cultivez également vos passions et vos passe-temps !

C'est ce que nous voulons vous faire connaître à travers l'exposition temporaire de cet été. Une facette un peu cachée de nos vies, qui je l'espère, vous aidera à mieux nous connaître et nous apprécier !

Chanoine Joseph Voutaz
Concepteur de l'exposition 2026



L'Hospice vous remercie de votre générosité !

La communauté, le président et la secrétaire de l'Association des Amis de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard.

Si vous avez apprécié cette lettre de nouvelles, sachez que sa production et son envoi occasionnent des frais qui peuvent être couverts par vos dons.

Pour faire un don depuis la Suisse :

Titulaire du compte :

Hospice du Grand-Saint-Bernard

Adresse : 1946 Bourg-St-Pierre – Suisse

UBS Switzerland AG – 8098 Zurich

IBAN : CH50 0026 4264 6946 8001 X

BIC : UBSWCHZH80A

Ou par CCP : compte n°19-1652-6 CHF

IBAN : CH66 0900 0000 1900 1652 6

Pour faire un don depuis l'étranger :

Par chèque bancaire à l'ordre de :

Hospice du Grand-Saint-Bernard

Adresse : 1946 Bourg-St-Pierre – Suisse

Crédit Agricole des Savoie - 74500 Evian

IBAN : FR76 1810 6000 4894 5938 8405 007

BIC / SWIFT : AGRIFRPP881



Nous contacter : amis@gsbernard.com, www.gsbernard.com

Retrouvez l'actualité de l'Hospice sur : www.amishospice.ch