

## POST HOTEL

**AU SOMMET  
IT'S THE TOP**

DANS UN DÉCOR DE CARTE POSTALE, TOUT PRÈS DU LAC LOUISE, L'HÔTEL POST ATTIRE AUSSI BIEN LES SKIEURS AGUERRIS QUE LES OENOLOGUES SUBJUGUÉS PAR LA QUALITÉ DES VINS. ARRÊT SUR IMAGE.

SET AGAINST A HEART-STOPPING BACKDROP BY BEAUTIFUL LAKE LOUISE, THE POST HOTEL ATTRACTS VETERAN SKIERS... AND SERIOUS WINE-LOVERS.

PAR / BY SUZANNE DUQUETTE  
EN COLLABORATION AVEC / WITH MANON LEMIRE

UNE RECOMMANDATION DE NATHALIE GUILBERT DE GROUPE VOYAGES VP / A RECOMMENDATION OF NATHALIE GUILBERT FROM GROUPE VOYAGES VP





En 1942, lorsque Jim Boyce construit le Lake Louise Ski Lodge avec quelques hommes, il est loin de s'imaginer que son établissement connaîtra une telle renommée. Déjà en 1947, Norman Watson, un noble anglais qui acquiert la construction en bois rond, comprend sa valeur et ses atouts. Il le renomme Post Hotel afin de séduire les cohortes de touristes qui se pressent été comme hiver au sommet des Rocheuses.

La véritable transformation s'opère toutefois en 1978, lorsque séduits par l'endroit, deux instructeurs de ski suisses de passage au Canada lui succèdent. André et George Schwarz sont plus habitués à dévaler les pentes qu'à gérer un hôtel! Leur approche à la fois rafraîchissante et bon enfant leur portera chance. Ils font d'abord appel à une brigade européenne pour faire de leur établissement un haut lieu de la gastronomie. D'entrée de jeu, ils concentrent leurs efforts sur la carte des vins. L'hospitalité des frères Schwarz et la popularité sans précédent du restaurant et de sa cave entraînent un réaménagement en profondeur de la structure de l'hôtel. Le pari peut sembler risqué, mais en 1990, le Post nouvelle mouture est sélectionné pour se joindre au groupe sélect Relais & Châteaux. L'ancien chalet, sans rien perdre de son allure rustique ni de sa vocation première, sait allier avec bonheur charme, courtoisie, calme, cuisine, caractère et modernité. Les années se succèdent. De nouvelles suites luxueuses, une bibliothèque ainsi qu'une salle à manger privée s'ajoutent aux installations déjà existantes. Les visiteurs affluent à l'hôtel pour profiter du site exceptionnel et de la nature indomptée du parc national Banff. Ils y reviennent, conquis par la chaleur de l'accueil, la qualité du service et le caractère intimiste des lieux.

**LE VIN COMME APPÂT**

Élevé par un père épiqueurien, George Schwarz a parcouru toute sa jeunesse les routes de France menant à Châteauneuf-du-Pape. Dès 1978, alors que l'oenologie n'a pas encore conquis les Canadiens, il saisit son importance. Le vin est devenu une véritable passion qu'il compte bien partager avec ses amis et sa clientèle. Avec patience et doigté, il sait mettre la main sur les cépages qu'il faut boire. La réputation du cellier traverse rapidement les frontières pour attirer les amateurs et les connaisseurs. Le magazine américain *Wine Spectator*, sommité en matière de vin et de culture du vin, distingue le Post Hotel en 2002, et depuis 16 ans lui réserve les plus grands honneurs. Aujourd'hui, le cellier recèle 25 000 bouteilles et plus de 2300 grands crus provenant principalement de Californie, Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Toscane, Piedmont et Australie.

En misant sur la cuisine raffinée, sur la connaissance du vin et surtout sur une façon de faire à la fois décontractée et attentive, George et André Schwarz ont su créer un petit coin de paradis à nul autre pareil! M

*In 1942, when Jim Boyce got a few men together to build the Lake Louise Ski Lodge, little did he imagine how famous his establishment would become. But when English nobleman Norman Watson bought what was essentially a log-construction motel in 1947, he already understood its value and potential. In fact, Watson renamed it the Post Hotel in order to better draw the crowds of tourists who poured in, winter and summer, to experience the magnificent Rockies for themselves.*

*The real transformation, however, came in 1978, when two Swiss ski instructors on a trip to Canada fell in love with the place, and bought it. André and George Schwarz were more comfortable skiing down the slopes than managing a hotel, but their fresh, good-natured approach brought them luck. First, they called in a European crew to turn the hotel into a fine dining establishment, with a strong focus on wine. As the reputation of the restaurant, its wine list, and the warm hospitality of the Schwarz brothers grew, people began flocking to the hotel, leading to the decision to undergo major renovations. It seemed like a risky gamble, but in 1990, the new Post Hotel was invited to join the elite group known as Relais & Châteaux. The former chalet, now a luxury hotel, had managed to pull off a difficult feat, modernizing its facilities without affecting any of the rustic charm, courteous service, a laid-back atmosphere and fine dining for which it was known. As the years went by, new luxury suites were added, along with a library and a private dining room. An endless stream of visitors continues to check in for the hotel's fine services, cozy intimacy, and the magnificent natural surroundings of Banff National Park.*

**LURING THEM WITH WINE**

*Raised by an epicurean father, George Schwarz had spent much of his youth criss-crossing France on gastronomic tours that led to such legendary centres as Châteauneuf-du-Pape. In 1978, wine fever had not yet gripped Canada, but George knew it would, and he was eager to share his knowledge and passion with friends and patrons. Carefully and patiently, he began collecting all the right wines, and soon the reputation of his cellar was attracting amateurs and connoisseurs from around the world. Wine Spectator, the trend-setting American magazine, singled out the Post Hotel for high praise in 2002, and has continued to award it the highest honours every year since then. Today, the cellar holds 25,000 bottles, including more than 2,300 vintages from Burgundy, Bordeaux, Rhône, Tuscany, Piedmont, California and Australia.*

*By putting their money on fine cuisine, fabulous wines and relaxed, attentive service, George and André Schwarz have created a little corner of paradise unlike any other! M*

posthotel.com et / and groupevoyagesvp.ca



George Schwarz



LE CELLIER RECÈLE 25 000 BOUTEILLES ET PLUS DE 2300 GRANDS CRUS PROVENANT PRINCIPALEMENT DE CALIFORNIE, BOURGOGNE, BORDEAUX, RHÔNE, TOSCANE, PIEDMONT ET AUSTRALIE. THE CELLAR HOLDS 25,000 BOTTLES, INCLUDING MORE THAN 2,300 VINTAGES FROM BURGUNDY, BORDEAUX, RHÔNE, TUSCANY, PIEDMONT, CALIFORNIA AND AUSTRALIA.