



Editorial

Accords de Schengen : un Oui indispensable au tourisme



4,6 milliards de francs de chiffre d'affaires, direct et indirect, 7,2 % du produit intérieur

brut du canton de Vaud et 8,6 % de ses emplois, non-délocalisables pour produire moins cher ailleurs, contrairement à ceux de l'industrie. Par sa contribution à la valeur ajoutée, l'hôtellerie occupe le premier rang des prestataires touristiques. Pourquoi citer ces quelques chiffres-clés de l'étude sur l'importance du tourisme pour l'économie vaudoise (étude Rütter)? Eh bien, pour cadrer l'importance de l'enjeu, pour notre branche certes, mais aussi pour l'ensemble du pays, de la votation sur l'adhésion de la Suisse aux Accords de Schengen.

Outre les aspects positifs pour la sécurité – coopération policière améliorée, entraide judiciaire, banque de données européenne des délinquants, etc. – et pour l'économie

en général – facilités de voyages en Europe pour les milliers d'employés étrangers d'entreprises sur sol suisse –, l'intégration de la Suisse dans le visa Schengen est absolument indispensable à la survie de notre tourisme.

En effet, aujourd'hui, la Suisse est une île au milieu de l'Europe. Elle oblige les touristes d'outre-mer à doubler les démarches administratives et les coûts pour pouvoir visiter 25 pays européens – 1 visa – et la Suisse – 1 visa -. Bien pire, le visa touristique ne permettant qu'une seule entrée dans l'espace Schengen, il faudra une troisième démarche au touriste désireux de visiter Venise après avoir vu Paris et le Cervin.

Si, je l'ai souligné plus haut, le tourisme n'est pas délocalisable, il n'en n'est pas moins soumis à la mondialisation. La Suisse voit donc régulièrement diminuer sa clientèle traditionnelle, européenne notamment, toujours plus attirée par de nouvelles destinations. De quasi seul pays touristique au milieu du 19e siècle, elle doit affronter plus de 170 concurrents aujourd'hui. Elle ne peut donc se

payer le luxe de renoncer à accueillir des Russes, des Chinois, des Indiens ou d'autres touristes des cinq continents pour la seule raison que ce mouchoir de poche au milieu de l'Europe nécessite le doublement des démarches administratives et des coûts pour les visas. Ceci d'autant plus que la clientèle aisée de ces marchés émergents correspond bien à la vocation de la Suisse pour un tourisme de qualité, et non de masse. D'autre part, le potentiel de progression des nuitées en provenance de ces pays est très important puisqu'on estime qu'elles vont au minimum doubler en dix ans. Le danger est d'autant plus grand de perdre cette clientèle que plus le touriste vient de loin, plus il a tendance à faire organiser son voyage par des intermédiaires ou à souscrire à un programme tout prêt auprès d'un tour-opérateur. Pourquoi ces professionnels s'ennuieraient-ils à multiplier les démarches administratives et les coûts pour ne rien gagner de plus? Ils iront au plus court et leurs circuits contourneront la Suisse devenue difficile d'accès. A l'obstacle

de la monnaie, surmontable en acceptant les euros ou par les cartes de crédits, n'ajoutons pas une barrière administrative et financière!

Il faut donc approuver l'adhésion de la Suisse aux Accords de Schengen. Et pour tous ceux qui se sentent concernés par le tourisme ou qui veulent renforcer l'économie de notre pays, il est temps de faire campagne et de convaincre nos concitoyens de voter oui*. Faute de quoi la Suisse continuera à s'appauvrir. Nous avons la chance de disposer de paysages uniques qui ont permis à la Suisse de développer une industrie touristique qui est la troisième branche d'exportation du pays et ne peut être transférée ailleurs. Le tourisme fournit de nombreux emplois de proximité dans les régions périphériques et de montagne. Ne gaspillons pas l'occasion d'en améliorer un tant soit peu les conditions-cadres!

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

* Un argumentaire est à disposition des intéressés auprès de notre secrétaire générale.

Bienvenue aux acteurs et partenaires du Tourisme suisse !

Lausanne a été désignée pour accueillir les trois grands rendez-vous de Suisse Tourisme (ST) : la Journée suisse des vacances (22 avril 2005), l'Assemblée générale (25 avril) et le Switzerland Travel Mart (25/26 avril).

- *Journée suisse des vacances*
- Ouverture par Dick F. Marty, président de ST – Forum «Du produit au vécu» avec Jürg Schmid, directeur général de ST et diverses personnalités – Exposés sur le marketing événementiel, La Poste (U. Gygi), La Suisse à vivre (Adolf Ogi) – Débat en allemand sur l'expérience Alpes – Débat en français sur l'expérience Villes (Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, Paul Roll, DG de l'Office du tourisme et des congrès de Paris, et Michel Bouquier, DG du tourisme et des congrès de Monaco).
- *Assemblée générale de Suisse Tourisme* (réservée aux membres)
- *Switzerland Travel Mart (STM)*
Plus de 800 représentants de l'offre (prestataires touristiques suisses) et de la demande (t.o., organisateurs de congrès et autres prescripteurs de voyages étrangers) se rencontrent.

Toutes ces manifestations se déroulent à Beaulieu-Lausanne
www.STnet.ch

- Plus d'infos en page «Lausanne»

Sommaire

Editorial	p. 1
A l'intention de nos hôtes	p. 2
Publicité et promotion	p. 2/3
Événements et perspectives	p. 3/4
Formation professionnelle	p. 4/5
Des femmes... des hommes...	p. 5
Combien dans la balance?	p. 5/6
Actualissimo	p. 6
Colonne de la créativité	p. 6
Lausanne	p. 7
L'hôtellerie dans l'actualité	p. 8

Le Mövenpick Lausanne à la lumière du monde

Entièrement rénové, le plus grand hôtel de Lausanne est fidèle au nouveau concept mondial de la chaîne.



Au terme de trois ans de travaux, l'Hôtel Mövenpick d'Ouchy présente un visage rajeuni et souriant qui aura nécessité un investissement de l'ordre de 15 millions de francs (33'000 francs par chambre). Après les trois restaurants et le bar, le lifting a porté sur les 15 salles de séminaires (dont une plénière de 430 m²), le fitness (25 appareils sur 140 m²) et le sauna, ainsi que sur les 265 chambres (355 lits); désormais toutes climatisées, ces dernières se distinguent par un nouvel agencement, du mobilier moderne et le «confort d'affaires» apporté par les installations techniques: place de travail spacieuse avec prise modem, accès Wireless Lan, safe digital, TV, minibar. L'hôtel abrite également six

junior suites et une suite en duplex avec jacuzzi; il dispose désormais de trois étages de chambres non fumeurs au lieu de deux.

Fort à la fois de sa tradition d'accueil et de sa nouvelle identité mondiale, le Mövenpick Lausanne, que dirige Christian Kramer, joue sur de nombreux tableaux à travers sa double promotion endogène et exogène. On le trouve en effet aussi bien sur le marché du tourisme d'affaires que sur celui des loisirs; ses équipements de congrès et de séminaires, dotés de solutions techniques de pointe, répondent également aux besoins des entreprises de l'agglomération lausannoise comme des institutions olympiques (entre le siège du CIO et le Musée olympique), sans oublier ses restaurants ouverts sur un large public local.

Les brigades de Ravet à l'honneur

Toute l'équipe de l'Ermitage, à Vufflens-le-Château, récompensée par le «Guide bleu».

Contrairement à d'autres distinctions plus personnalisées, le Guide bleu suisse met à l'honneur les familles et les équipes des restaurateurs désignés pour leur accueil, leur motivations et leur service. Pour l'année 2005, parmi quatre nominés, l'Ermitage a remporté la palme grâce à Bernard, Ruth, Nathalie, Isabelle et Guy Rabet, ainsi qu'à Frédéric Simond, second de cuisine, et Emmanuel Guguin, responsable des plaisirs avant et après le repas. Le jury était essentiellement constitué, pour cette édition, par les lecteurs du guide invités à voter par Internet (www.guide-bleu.ch); la prochaine fois, la désignation du lauréat devrait se faire par SMS. Les nominés, au départ, sont désignés par les 77 collaborateurs et rédacteurs du guide gastronomique.



«Leading Spas»

Le Lausanne Palace et le Montreux Palace certifiés

La prestigieuse association des «Leading Hotels of the World» a accordé sa certification «Leading Spa» au Centre de bien-être du Lausanne Palace et au Raffles Amrita du Montreux Palace. Les deux spas figurent désormais parmi la cinquantaine d'établissements de ce type dans le monde qui ont droit à l'appellation officielle spa («sana per aqua») basée sur plus de 200 critères. Ce nouveau standard de luxe n'est cependant pas réservé aux seuls hôtes des hôtels qui peuvent s'en prévaloir, mais également aux intéressés extérieurs qui, à Lausanne comme à Montreux, peuvent en profiter moyennant le paiement d'une cotisation annuelle.

Un chef pour le Mirador

Le nouveau «Trianon» est arrivé!

L'Hôtel Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin, a un nouveau chef depuis quelques semaines: Peter Knogl, 36 ans, dirige les cuisines du palace veveysan, dont celle de son restaurant gastronomique «Le Trianon», entièrement rénové. Au bénéfice d'une déjà fort belle expérience sur la scène gastronomique internationale, le nouveau chef est notamment passé par Les Saveurs, à Londres, le Negresco à Nice, le Tantris à Munich, et le Las Dunas Beachhotel & Spa. Son mentor n'est autre que Heinz Winkler, le chef étoilé d'Aschau (Allemagne), présent lors de son installation officielle au Mirador le 10 février dernier.

En bref

www.swisshotels.ch/hotels

Cette adresse Internet est celle du nouveau portail d'hébergement d'*hotelleriesuisse*; celui-ci comprend le guide des hôtels et de nombreuses informations sur les prestations ainsi qu'un certain nombre d'offres attractives sous la rubrique «hotel specials». Il est possible de trouver l'hôtel recherché selon plusieurs critères: par région, selon sa classification, sa spécialisation (wellness, congrès, familles, etc.) et ses prix. Les groupements d'hôtels y figurent également avec tous leurs membres.

Publicité et promotion

Guide gourmand

Quelque 500 adresses d'artisans des métiers de bouche.

Un guide intitulé «Le meilleur de la Suisse gourmande» est paru aux Editions Texto sous la signature de Véronique Zbinden, journaliste gastronomique. Préfacé par Philippe Rochat, il répertorie, sur 190 pages, près de 500 artisans des métiers de bouche en Suisse romande. Ce précieux document est en quelque sorte le carnet des bonnes adresses d'une quinzaine de grands chefs qui ont dévoilé, pour l'occasion, les noms de leurs meilleurs producteurs; mais il est également le fruit de la longue expérience accumulée par la chroniqueuse gastronomique, assistée par Jean-Luc Ingold, autre rédacteur spécialisé. Le tout donne aujourd'hui un exemple utile de faire savoir le savoir faire que l'on trouve en librairie.

hoteljob

Des candidats qualifiés au service de vos hôtes!

Le printemps s'annonce !

Nous sommes certainement en contact avec le collaborateur qualifié que vous recherchez.

N'attendez pas! Contactez-nous!

Marie-Claire Rossi
Hoteljob, Lausanne

hotellerie
suisse

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10
CP, CH-1000 Lausanne 9
Téléphone 021 320 28 76
Téléfax 021 320 02 64

En bref

ARVINIS fête ses 10 ans en 2005

La 10^e édition du salon ARVINIS se déroulera du 13 au 18

avril 2005 dans les halles CFF de Morges sous son traditionnel slogan «A la rencontre des vins du monde». Pratiquement l'ensemble des vignobles de la planète sera en effet

représenté dans la cité morgienne, le Chili étant l'invité d'honneur cette année. Sur chaque stand, le personnel sera à même de fournir des informations sur la production, la vinifica-

tion ou le plan dégustatif. Des dégustations seront proposées par Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe 1998 et meilleur ouvrier de France 2000. www.arvinis.com

Evénements et perspectives

Une page se tourne à Vevey

Rénovation de l'Hôtel du Lac et départ de son directeur Peter Ehrensperger.



Passation de pouvoir à l'Hôtel du Lac, de g. à dr.: Silvia et Peter Ehrensperger, Denise Genoud.

Cet établissement, fort de sa situation en front de lac, avec sa terrasse, sa piscine et ses 55 chambres, aura marqué l'histoire de l'hôtellerie veveysanne. Plus encore, son directeur fait partie de cette race d'hôteliers proches de leurs hôtes, amoureux de leur métier d'accueil, toujours disponibles et très engagés dans la profession: Peter Ehrensperger y aura passé 34 ans de sa vie, dont 28 à la direction. C'est ce couple hôtel/hôtelier dont la communauté veveysanne et le secteur touristique ont pris congé le 21 décembre 2004... pour cause de fermeture d'établissement. Ainsi que l'ont expliqué Roland Mages, président du conseil d'administration, et Michel Vaclair, managing director chez UBS Wealth Management & Business Banking, le 4 étoiles de la rue d'Italie 1 va subir un programme de rénovation quasi totale, devisé à 9 millions de francs, pour ne rouvrir qu'au printemps 2006 sous la direction de M^{me} Denise Genoud.

La cérémonie d'adieu et de passation des pouvoirs a donné lieu à un grand cocktail à la mesure de l'importance de l'événement et de la personnalité de Peter Ehrensperger dont on a souligné, à cette occasion, l'entregent, la cordialité, la ténacité, l'engagement et le souci constant d'améliorer le confort de ses hôtes, sans oublier son épouse Silvia, fidèle compagne de carrière, omniprésente dans son hôtel.

Le «backpacking», une façon de voyager autrement

Une étude universitaire sur une forme d'hébergement encore méconnue mais indispensable au tourisme d'aujourd'hui.

D'origine anglo-saxonne, âgé(e) de 26 ans en moyenne, sac au dos, porte-monnaie sous contrôle... et la cordialité en bandoulière, le voyageur amateur de «Backpackers», ces hôtels à clientèle spécifique et à prix avantageux, n'est pas un hôte tout à fait comme les autres dans la configuration actuel du marché hôtelier. «C'est un touriste d'affaires en puissance, le touriste de demain à forte valeur

ajoutée», affirme même le professeur Francis Scherly qui, avec un groupe de travail UERT (constitué dans le cadre du cours de gestion touristique appliquée de l'Ecole HEC de l'Uni de Lausanne), vient de publier les résultats d'une recherche sur la problématique des «Backpackers» en Suisse*. A noter qu'Hôtellerie Vaudoise compte plusieurs établissements de ce type parmi ses membres, à Lausanne, Leysin et Vevey, et que l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) leur a consacré un «Mercredi du tourisme».

Nés dans les années soixante en Australie et en Nouvelle-Zélande, les «Backpackers» ont essaimé en Europe et notamment en Suisse dès les années nonante. Aujourd'hui, leurs adeptes ne les choisissent pas nécessairement pour des raisons de (petit) budget, mais pour leur style d'accueil, leur conception, leur atmosphère conviviale et leur ambiance bon-enfant... Ils séjournent en moyenne une quinzaine de jours en Suisse et leurs dépenses moyennes s'élèvent tout de même à 90 francs par jour. Le «Backpackers» fait désormais partie de toute offre touristique régionale qui se respecte.

* «Tourisme suisse et phénoménologie du segment Backpackers», UERT, Lausanne, janvier 2005 - www.hec.unil.ch/uert

Renouveau chez MINOTEL

La Suisse, leader d'un groupe international et siège unique à Lausanne.

Depuis le 1^{er} janvier 2005, une seule organisation dénommée MINOTEL regroupe les activités de Minotel Suisse et de Minotel International; son siège, comme jusqu'ici, restera à Lausanne. Minotel Suisse regroupait, en une chaîne volontaire d'hôtels de classe moyenne et de qualité supérieure, une centaine d'établissements en Suisse et au Liechtenstein (dont dix dans le canton de Vaud), ainsi qu'en atteste le Guide des hôtels 2005. Quant au consortium hôtelier Minotel International, il concerne quelque 700 établissements dans une trentaine de pays.

«Une seule entité nous permettra de créer des synergies nouvelles et d'assurer une rationalisation et une simplification de nos activités tout en maintenant une qualité optimale des prestations», explique Pierre Goy, fondateur de MINOTEL, qui préside la nouvelle organisation en 2005 et 2006. L'offre de MINOTEL devrait désormais s'étoffer pour atteindre 1250 hôtels (dont 200 outre-mer) dans ces dix prochaines années. Toute la gestion du groupe mondial est assumée au Bureau de Lausanne, sis au chemin Renou 2 avec 25 collaborateurs/trices, sous la direction de Marielle Goy.

www.minotel.com



L'équipe de direction et de cadres de MINOTEL, de g. à dr.: Claudia Gallotti, Michel Lasserre, Gabriel Taugwalder, Lilian Perriard, Marielle Goy, Claude Marty, Pierre Goy, Christine Favre et Chantal Mermod (manque sur la photo: Giancarlo Torriani).

J.-J. Gauer réélu

Le Suisse reconduit à la tête des Leading Hotels of the World.

Directeur général du Lausanne Palace Et Spa depuis 1996, Jean-Jacques Gauer a été réélu récemment, pour un nouveau mandat de deux ans, à la présidence des Leading Hotels of the World, plus de 400 palaces dans le monde entier. Le

fait est à souligner en lettres d'or, cette reconduction ne passant pas inaperçue dans un monde où les commandes reviennent le plus souvent aux Américains... Le siège des Leading Hotels est basé à New York et la société possède un réseau de 18 bureaux régionaux dans les plus grandes villes du monde. Entre autres sociétés, l'organisation s'est alliée aux Relais Et Châteaux pour créer «Luxury Alliance», un marketing unique et stratégique comprenant une sélection de fournisseurs de produits de luxe.

Formation professionnelle

La cuisine de demain pour les apprentis d'aujourd'hui

A Pully, une fort belle réalisation des associations professionnelles en faveur de la formation des jeunes.

Le centre de formation de GastroVaud, à Pully, dispose désormais de cuisines entièrement rénovées, afin de faire bénéficier la relève professionnelle de technologies de pointe. En présence de M^{me} Anne-Catherine Lyon, cheffe du Département formation et jeunesse, les nouvelles installations, d'un coût de 600'000 francs et financées par l'Etat de Vaud, GastroVaud, Hôtellerie Vaudoise et la Fondation des métiers de bouche, ont été inaugurées au début février. Il s'agit des cuisines «Escoffier», où sont notamment formés les apprentis cuisiniers de 1^{ère} année effectuant un cours interentreprises, et de la cuisine «Gastrofutura», entièrement rénovée et agencée pour un enseignement de la cuisson par induction, avec four à air et autonettoyant. Le centre de formation sert aux cours interentreprises, (cours pratiques d'introduction), aux examens de fin d'apprentissage, à l'examen du brevet fédéral, etc. Actuellement, quelque 350 jeunes sont concernés dans le canton de Vaud par ces différentes formations.

Il sied de souligner ici les efforts énormes consentis par la profession pour offrir une formation digne de ce nom, et ce à l'heure où, néo-libéralisme oblige, on tend, dans d'autres cantons, à sacrifier la préparation de la relève sur l'autel de la liberté de commerce... Cherchez l'erreur!



Lors de l'inauguration des nouvelles installations de Pully, de g. à dr.: Jean-Pierre Golay, responsable du centre de formation, Frédéric Haenni, président de GastroVaud, Philippe Thuner et Karlheinz Lukey, resp. président et vice-président d'Hôtellerie Vaudoise.

(Photo: Jean-Jacques Ethenoz)

Convention HES-SO/EHL

L'EHL unique école hôtelière de niveau HES reconnue par le Conseil fédéral.

Une nouvelle convention a été signée entre la Haute école spécialisée de Suisse occidentale et l'Ecole hôtelière de Lausanne; elle remplace la première convention datant de septembre 1998. Ses signataires sont Anne-Catherine Lyon, présidente des comités stratégiques de la HES-SO, Marco Torriani et Olivier Blanc,

resp. président et vice-président du Conseil de fondation de l'EHL. La nouvelle convention permet en particulier de régler les relations à long terme avec le comité stratégique, de garantir à l'EHL un financement stable et incitatif sur le moyen terme et de gérer les relations à court terme au moyen d'objectifs opérationnels avec le comité directeur de la HES-SO. Le nombre d'étudiants suisses doit se situer dans une fourchette de 41% à 46%, la taxe semestrielle pour les étudiants suisses reste de 500 francs. L'EHL est habilitée à émettre les diplômes «Economiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil» et «Diplôme d'études postgrades HES en management de l'hôtellerie et des professions de l'accueil». Ces diplômes de niveau universitaire sont reconnus au niveau européen.

PROGRESSO, une chance à saisir pour les employeurs...

Les employeurs dont les collaborateurs ont suivi la formation en emploi PROGRESSO sont unanimes: le collaborateur est plus professionnel, autonome et efficace après ce cours.

Bénéficiaires: les cours Progresso organisés par Hotel Et Gastro formation sont destinés aux collaborateurs/trices remplissant les conditions suivantes: motivation - en emploi sans apprentissage - désir de se perfectionner - employeur membre de l'une des associations (Gastrosuisse, hotellersuisse, Hotel Et Gastro Union, SCA). Ces cours existent dans les branches de la cuisine, du service et de l'économie domestique.

Objectifs: enseigner aux participants à travailler avec professionnalisme, autonomie et efficacité en tenant compte des besoins de l'établissement. De plus, cette formation donne une qualification aux collaborateurs/trices qui ne sont pas titulaires d'un certificat de capacité. C'est également un bon tremplin pour poursuivre ensuite avec un article 41 en vue de l'obtention du CFC.

Avantages: formation entièrement gratuite pour les membres - 25 jours de formation en emploi répartis en 2 modules pendant les périodes creuses (printemps et automne) - indemnité pour perte de travail à l'intention de l'employeur de CHF 500.- par semaine de cours au maximum - plus de professionnalisme - autonomie - efficacité - certificat reconnu au niveau national par les associations professionnelles.

Lieux et dates:

- *Service*: du 11 au 22 avril 2005 et du 10 au 28 octobre 2005, Grand Hôtel des Rasses à Sainte-Croix.

- *Economie domestique*: du 11 au 22 avril 2005 et du 10 au 28 octobre 2005, Grand Hôtel des Rasses à Sainte-Croix.

- *Cuisine*: du 18 au 29 avril 2005 et du 3 au 21 octobre 2005, GastroValais à Sierre.

Intéressés: le team romand d'Hotel Et Gastro formation se tient à votre entière disposition pour tout renseignement ou inscription au tél. 021 804 85 30 ou par mail morges@hotelgastro.ch
Route des Pressoirs 8, 1027 Lonay

Cours obligatoire SECURITE AU TRAVAIL

La formation des personnes de contact (PCST)
(solution de branche pour l'hôtellerie et la restauration,
selon la loi sur le travail/ord. 3/5 directive spéciale CFST 6508)

- Animateur:** Jacques Hodot, enseignant agréé
Participants: chefs d'établissement, cadres, futurs responsables de la sécurité au travail
Objectifs: A la fin de la journée, le participant sera à même de connaître les bases légales en matière de sécurité au travail
- planifier, pour son établissement, la mise en oeuvre et le contrôle efficace des mesures en question
 - sensibiliser les collaborateurs à l'utilité de cet outil de gestion
- Thème:** Les dangers actuels d'accident et d'atteinte à la santé
Contenu:
- l'introduction et la mise en place de mesures d'urgence
 - la structure d'organisation
 - la réalisation d'objectifs d'entreprise
 - les plans de formation et de financement
 - les planifications annuelles
 - les actions trimestrielles
- Méthode:** exposés, exemples et exercices pratiques, échange d'expériences
Certificat: attestant que le participant au cours a achevé la formation de la personne de contact pour la sécurité au travail (PCST), conformément aux directives du groupe de coordination de la CFST - solution de branche pour l'hôtellerie et la restauration
Dates/lieux: Pully, Centre professionnel GastroVaud:
- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| () 17 mai 2005 | () 18 mai 2005 | () 20 mai 2005 |
| () 23 mai 2005 | () 24 mai 2005 | () 25 mai 2005 |
- Yverdon-les-Bains, Hôtel du Lac: () 26 mai 2005 de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 17 h 00
Horaires:
Financement: Fr. 125.- payé par le participant
 Fr. 125.- pris sur la contribution à la lutte contre le travail illicite
- **Renseignements et inscriptions:**
GastroSuisse, tél. 021 721 08 30

† Jean Chevallaz



Evoquer la riche existence de *M. Jean Chevallaz*, décédé le 24 février à l'âge de 82 ans, c'est faire un long voyage dans le Pays de Vaud où cet ancien journaliste sportif de la *Tribune de Lausanne* a mené plusieurs carrières successives, ne laissant la dernière, celle de Municipal puis Syndic de Pully (durant 15 ans), qu'en 2001. C'est que cet homme engagé (il fut également député de 1975 à 1988), généreux, à l'écoute des autres et pétri de bon sens, incarnait cette autorité bienveillante et efficace dont il fit profiter divers milieux.

Jean Chevallaz oeuvra au sein de la Brasserie Cardinal et de la Chambre vaudoise de l'agriculture avant de prendre les rênes de l'Ecole hôtelière de Lausanne de 1975 à 1988, contribuant de façon marquante au rayonnement de cette institution et la frappant du sceau de l'humanisme. L'engagement de cette personnalité ô combien attachante, souriante et fair play au sens sportif du terme, figurera dans les annales de notre association cantonale Hôtellerie Vaudoise/ACVH, dont il était membre d'honneur, comme au sein de l'Association Anciens Ecole hôtelière de Lausanne (AEHL), de l'Union suisse des maîtres d'hôtel et du Touring Club Suisse pour ne citer que les instances liées au tourisme. Le frère de Georges-André, conseiller fédéral, était également citoyen d'honneur de Château-d'Œx. Il laissera un souvenir lumineux auprès des milliers de personnes qu'il a côtoyées.

- Le doyen responsable du secteur académique de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), *Jeffrey Catrett*, a démissionné de son poste, avec effet immédiat, le 4 mars. Le président du Conseil de fondation de l'EHL a fait état de divergences fondamentales sur la gestion du département académique et s'inscrit dans les remous au sein du corps professoral qui ont secoué l'Ecole du Chalet-à-Gobet en début d'année.

- En date du 1^{er} mars 2005, *Jacques Bettex*, jusqu'alors en charge du marketing et des ventes de l'Eurotel Riviera de Montreux, où il était entré en fonction il y a un an, a été nommé directeur de cet établissement en remplacement de *Guy Lindt*, arrivé en fonction le 1^{er} janvier 2004.

- Une jeune femme de 17 ans, *Marina Palermo*, a décroché la première place du Concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse 2004 organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe. En l'occurrence la meilleure apprentie, parmi huit prétendant(e)s, de cette épreuve qui s'est déroulée à l'Ecole professionnelle de Montreux, où la jeune lauréate, déjà gagnante du Poivrier d'argent, suit ses cours professionnels en tant qu'apprentie du restaurant de GastroVaud, La Pinte vaudoise, à Pully.

- Le Concours du meilleur apprenti cuisinier vaudois 2005 a été remporté par une apprentie, *Viviane Troillet*, qui l'a emporté devant six candidats, dont trois filles. Elle a décroché la timbale avec une recette de lapin qu'elle exécutera à nouveau en vue de l'obtention du concours cantonal, le Poivrier d'argent, et du titre national. La jeune lauréate de 18 ans, domiciliée à Corseaux, effectue son apprentissage au sein de Nestec, à La Tour-de-Peilz.

- C'est une autre jeune professionnelle, âgée de 24 ans, qui a remporté, devant onze participant(e)s, le 10^e Trophée Bucherer, le concours annuel organisé par l'Association internationale des sous-directeurs et chefs de réception des 4 et 5 étoiles (AICR): *Caroline Dufey*, après son apprentissage à l'Hôtel Eden au Lac, à Montreux, et ses études à l'Ecole hôtelière de Genève, travaille à l'Hôtel Victoria, le 4 étoiles de Glion. Le concours s'est déroulé à l'Hôtel Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin, dont l'une des réceptionnistes, Nazan Boberka, a remporté le deuxième prix du Trophée Bucherer.

Des femmes... des hommes...

† Roger de Gunten



La disparition de *M. Roger de Gunten*, le 28 décembre 2004, à l'âge de 79 ans, aura attristé tous ceux qui ont connu ce grand hôtelier vaudois dont le nom et la carrière sont attachés à l'Hôtel du Signal, à Chexbres; il en était le propriétaire et l'avait exploité jusqu'en 1995 avec son épouse Marie-Anne, ainsi qu'avec son fils Yves et sa belle-fille Catherine qui en tiennent, depuis, les rênes. La famille de Gunten, fidèle aux traditions d'accueil de la grande hôtellerie suisse, a su donner à cet hôtel 4 étoiles une aura aussi incomparable que le magnifique panorama servant de décor à ses hôtes, parmi lesquels de grandes personnalités qui en appréciaient la situation, le service, l'atmosphère feutrée... et la grande piscine couverte qui fut la première piscine d'hôtel du Pays de Vaud.

Le défunt avait joué un grand rôle dans la vie associative et touristique vaudoise, siégeant notamment durant 27 ans (dont 18 comme vice-président) au comité de l'ACVH (aujourd'hui Hôtellerie Vaudoise) dont il a été nommé membre d'honneur en 1994. Il avait également présidé avec brio le Conseil de fondation de l'Hôpital de Lavaux et participé directement à la création du Golf de Lavaux. Toujours très affable, dévoué, ouvert au dialogue et doté d'un solide bon sens, Roger de Gunten était de cette race d'hôteliers entrepreneurs qui croyaient encore aux vertus de l'hospitalité dans l'offre touristique de notre pays.

Combien dans la balance?

Forte reprise du tourisme mondial

Après trois années stables, le tourisme international a connu une progression de 10% l'an dernier.

Alors qu'en 2003 le mouvement touristique international avait été fortement marqué par l'épidémie de SRAS, la croissance s'est rétablie en 2004, année durant

laquelle l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a dénombré quelque 760 millions de touristes, résultat jamais atteint en vingt ans. Si toutes les régions du monde ont profité de cette expansion, l'Asie et le Pacifique ont connu une hausse de 29%; l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud ainsi que le Moyen-Orient affichent des taux de progression entre 10 et 20%, l'Afrique de 7%. En revanche, l'Europe est un peu à la traîne avec 414 millions de touristes internationaux, soit une augmentation de 4% seulement, l'essentiel de la progression étant le fait des pays du nord et de l'est du continent.

Statistique rétablie

La statistique mensuelle de l'hébergement touristique a été réintroduite en janvier 2005.

A fin 2003, l'Office fédéral de la statistique (OFS) annonçait que, pour des raisons budgétaires, il devait renoncer à une statistique exhaustive de l'hébergement touristique et la remplacer par une enquête très restreinte auprès d'un échantillon de 500 hôtels. Dans le but de rétablir cet instrument essentiel du marketing touristique, un partenariat financier s'est mis en place sous la houlette de la Fédération suisse du tourisme et de l'OFS; au total, 45 partenaires externes financent 80% de la nouvelle statistique dont l'objectif demeure inchangé, soit l'observation détaillée de l'offre (type d'établissement, chambres, lits, jours d'ouverture, etc.) et de la demande (arrivées, nuitées, nationalités, etc.), autant de données nécessaires pour cibler au mieux les efforts de promotion et pour mesurer leurs effets.

Tourisme vaudois: 4,56 milliards de francs

Avec un chiffre d'affaires global de 4,56 milliards de francs, une valeur ajoutée brute générée de 2,33 milliards et 22'510 emplois plein temps, le tourisme vaudois contribue pour 7,2% au Produit intérieur brut (PIB) – pourcentage supérieur à la moyenne suisse (6,5%) – et représente 8,6% des emplois. Ces chiffres proviennent d'une étude réalisée par la société Rütter+Partner, commandée par le Département cantonal de l'économie, en partenariat avec l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). La presse s'est fait abondamment l'écho de cette étude remarquable qui peut être consultée sur le site www.economie.vd.ch; nous y reviendrons dans nos éditions ultérieures.

Actualissimo

Une mauvaise nouvelle pour l'accueil

«Le Matin», quotidien préféré de nombreux clients de nos établissements, s'est levé du mauvais pied un certain 15 février 2005. Une sale affaire, dirait le commissaire Colombo, en tout cas une petite tempête dans un expresso, de nature à venir troubler la quiétude de tout début de journée! En effet, le service de marketing du célèbre tabloïde lausannois lançait un véritable «scoop» à l'intention des hôteliers et des restaurateurs qui en offrent chaque jour la lecture à leur clientèle: une augmentation de 55 à 82%, selon les établissements et le nombre d'exemplaires souhaité!

En fait, les nouvelles conditions commerciales et tarifaires du quotidien vitaminé consistent avant tout à réévaluer les prix d'abonnement au niveau de ceux correspondant à la vente au numéro (2 francs la semaine et 4 francs le dimanche). Le nouveau mode de facturation est assorti de mesures adoucissantes censées mieux faire passer la pilule, entre autres un autocollant vitrine «Point de lecture», un concours, des tours de tasse, la mention des cafés-restaurants abonnés dans le site Internet, etc. L'établissement se voit aussi facturé mensuellement selon la quantité d'exemplaires. En vérité, la décision prise par «Le Matin» est justifiée, selon son service des abonnements, par le fait que les journaux mis à disposition des clients dans les établissements publics réduiraient les ventes dans les kiosques et, partant, le chiffre d'affaires d'Edipresse... C.Q.F.D.

Déçus et choqués par cette mesure coercitive, si tant est que chaque hôtelier ou restaurateur se fait un plaisir et un devoir d'offrir la lecture gratuite de plusieurs journaux à ses hôtes, les présidents d'Hôtellerie Vaudoise et de GastroVaud ont saisi la COMCO pour dénoncer cet abus de monopole, de nombreux autres quotidiens romands appartenant aussi à Edipresse... Les tenanciers d'établissements publics ont été par ailleurs invités à faire part de leur désapprobation auprès des responsables marketing du «Matin».

L'initiative de ce quotidien est d'autant plus décevante et inopportune qu'il est le premier à critiquer non seulement la hausse du prix du café, mais aussi et surtout l'accueil dans nos établissements publics, alors que, précisément, ce service de lecture, très apprécié des habitués du petit matin, y contribue intelligemment. Car, aux nouveaux tarifs préconisés, les hôteliers, les restaurateurs et les cafetiers risquent fort d'y renoncer... Nous croyions sincèrement jusqu'ici à ce sympathique et traditionnel partenariat en faveur d'une prestation qui avait bonne presse. «Le Matin» vite lu, bien lu? Oui, mais mal vendu.

José Seydoux

La colonne de la créativité

Faire preuve d'originalité sur le marché, forcer l'imagination, attirer l'attention pour, finalement, séduire... tout l'art de la créativité dans la branche touristique stimule nos stations et nos hôtels!

● Quand toute une communauté d'accueil se met à réfléchir à son destin, c'est une première façon de le partager: Verbier a convoqué des «Etats généraux» pour discuter de l'avenir de l'économie touristique locale. Autorités, organes de la SD, groupes de travail. Nous pensions naïvement que ce genre de réflexion commune était, en toute logique, monnaie courante...

● Effet de stimulation aussi à Crans-Montana où les six municipalités, l'OT et les remontées mécaniques distribuent désormais un bulletin bimestriel à tous les ménages pour expliquer les enjeux touristiques de la station: 13'000 personnes ont reçu «Dimension information» qui publie également tout ce qui concerne le Haut-Plateau. Le périodique est complété par un forum sur Internet ouvert à toute la population...

● Après les employeurs, ce sont 80 employés étrangers qui ont participé à un workshop de l'OT des Diablerets. Au menu de cette rencontre: la découverte des lieux, de ses prestataires et de ses activités touristiques, une présentation de tous les maillons de la chaîne de l'accueil... et beaucoup de conseils sur le comportement et le sourire face aux hôtes, leur matière première et l'affaire de chacun...

● Douze sites touristiques participent à un projet pilote des offices d'état civil de l'Oberland bernois visant à marier le tourisme et l'engagement matrimonial: il s'agit ni plus ni moins, dès le 1^{er} juillet 2005 et avec la bénédiction du Canton de Berne, d'autoriser ces stations à célébrer des mariages dans des hôtels, des châteaux ou des musées, sur des bateaux ou en d'autres endroits plus ou moins insolites... c'est-à-dire ailleurs que dans les locaux souvent austères des officiers d'états civil. Vive les mariés, vive le tourisme matrimonial!...

● Sur le thème «Terroir et gastronomie neuchâteloise», douze restaurants de Neuchâtel se sont succédé tous les jeudis en 2004 pour proposer des soirées et des banquets. Chaque menu comportait cinq plats et cinq crus. L'opération, couronnée de succès, sera reconduite en 2005...

● L'Hôtel de la Renardière, à Villars, propriété d'Yves Defalque, ancien directeur de l'OT, et de sa femme Anne-Catherine, ne cesse d'innover: à ses quatre étoiles et à son offre gastronomique en pleine ascension, il vient d'ajouter son adhésion à la prestigieuse chaîne «Châteaux et Hôtels de France» (dont il n'y a que deux membres en Suisse) et d'appliquer son nouveau slogan «Choisir de boire et dormir sans avoir à conduire»...

● Depuis le 1^{er} décembre 2004, le restaurant «Jaan» du Raffles Montreux Palace propose des cours de cuisine pour les enfants (de 6 à 16 ans). David Tarnowski, chef du restaurant, initie ainsi les plus jeunes aux secrets et subtilités de la cuisine et souhaite les sensibiliser à la restauration de qualité. Chaque enfant reçoit tablier, toque, photo souvenir, diplôme et recettes des mets préparés...

● A Genève, l'Hôtel Warwick (300 lits) offre la gratuité sur les transports publics, plus précisément sur le réseau Unireso (TPG, Mouettes genevoises et CFF), à raison d'une carte journalière par nuitée. Il s'agirait d'une initiative unique en Suisse, par ailleurs d'ores et fort appréciée par les représentants des entreprises et des organisations internationales logeant dans le 4 étoiles genevois...

● Enfin, hotellerie suisse a annoncé qu'un projet d'implantation des bureaux de poste dans des hôtels était en cours et qu'un essai pilote serait effectué dans deux établissements. Hôtelier-postier ou postier-hôtelier, c'est une certaine notion du service... et de l'accueil – chefs-d'œuvre en péril! – que l'on cherche à sauver de la dégradation générale...

Capitale suisse du tourisme et des voyages Un solide engagement des hôteliers

Pour la première fois, Lausanne accueille la Journée Suisse des Vacances et pour la deuxième le Switzerland Travel Mart (STM).

Entre le 22 et le 26 avril 2005, nul doute que Lausanne concentrera l'attention de tout ce que le pays compte d'acteurs directs dans le secteur du tourisme réceptif. L'objectif de la Journée Suisse des Vacances, qui se tiendra au Palais de Beaulieu le 22 avril prochain, est double: «Faire le point sur l'exercice touristique 2004 dans notre pays, afin de mieux définir une stratégie d'avenir pour Suisse Tourisme et dévoiler expériences et vécus dans ce domaine pour dégager tendances nouvelles et idées originales.» Alors que c'est l'organisation faitière qui décide du lieu, du thème et du contenu des rencontres, tout en traitant les inscriptions, Lausanne Tourisme (LT) apporte son soutien financier et logistique, ainsi que les contacts avec différents partenaires», explique Claude Petitpierre, directeur de LT. Outre des conférences en séance plénière et des colloques spécialisés, des expositions liées aux marchés (35!) sur lesquels Suisse Tourisme est actif alimenteront abondamment échanges et collaborations entre participants. Le 23 avril, il sera question plus particulièrement des programmes potentiels de partenariat pour 2006 et les années suivantes ainsi que des actions saisonnières ou spécifiques, par exemple en faveur des familles ou du tourisme d'affaires.

L'offre touristique suisse sur un plateau

Organisé tous les deux ans, le Switzerland Travel Mart (STM) a pour but, à travers un salon et des expos, de mettre en valeur toute l'offre touristique suisse. «Tous les milieux du tourisme y seront présents», précise M. Petitpierre. «On n'y attend pas moins de 450 représentants suisses venus promouvoir leurs offres face à 450-500 acheteurs potentiels en provenance de 40 pays: des agences de voyage aux grossistes en passant par les organisateurs d'événementiel, de séminaires, d'incentives, de séjours «wellness» ou de sport, etc. Il s'agit d'une occasion unique pour les exposants helvétiques de faire connaître leurs produits en un seul lieu et dans un laps de temps très limité». Pour sa part, Lausanne entend bien jouer sa carte en montrant à ses visiteurs les innombrables atouts de la ville et de sa région: Musée Olympique ou excursion sur le Léman font partie de quelques «must»...

Les hôteliers en première ligne...

«Parmi l'ensemble des protagonistes de ces Journées, les hôteliers de Lausanne et environs jouent un rôle majeur», se plaît à relever M. Petitpierre. C'est ainsi qu'ils proposeront aux visiteurs du Switzerland Travel Mart des nuitées à des prix sans concurrence. Un effort est également consenti par certains restaurateurs, le Palais de Beaulieu ou encore les compagnies de transports, dont la CGN. En organisant cette manifestation nationale, les principaux acteurs du tourisme lausannois permettent à leurs clients potentiels de toucher quasiment du doigt les produits proposés!

Repères chiffrés

Le budget des deux opérations est estimé à 2,5 millions de francs dont 1,6 million est pris en charge par Suisse Tourisme et 900'000 par Lausanne Tourisme, l'Office du Tourisme du Canton de Vaud et de nombreux partenaires locaux. L'effort financier consenti par les milieux touristiques est constitué d'une part par un soutien financier direct de l'ordre de 250'000 francs et d'autre part par des prestations offertes ou facturées à des conditions exceptionnelles. Par exemple, les hôteliers de la capitale vaudoise ont consenti des rabais sur le prix des chambres que l'on peut évaluer à 300'000 francs. Enfin, ce sont 350'000 francs de prestations en nature qui sont offertes par des autres partenaires locaux ou du canton. «Nous percevons ces engagements comme un signe de solidarité et de soutien», conclut le directeur de Lausanne Tourisme.

Polémique sur les TL

Et nos hôtes étrangers, alors!

Ces derniers temps, les TL sont la cible de nombreuses critiques. Que représentent ces problèmes, notamment pour nos hôtes étrangers?

Les relations publiques seraient-elles le point faible des Transports publics lausannois (TL)? A voir un certain mécontentement actuel des usagers, la question

mérite d'être posée. Même les nouveaux distributeurs de billets, pourtant censés marquer un progrès par rapport aux anciens, ne font guère l'unanimité. Et ce ne sont pas seulement les personnes d'un certain âge qui les trouvent peu pratiques... A cela s'ajoute l'incapacité congénitale de ces belles machines à rendre la monnaie, ne serait-ce que sur une pièce de cent sous (contrairement aux grandes villes de Suisse alémanique et d'ailleurs...) et l'augmentation significative des tarifs sur certains parcours (jusqu'à 50%, voire plus!). Enfin, alors qu'auparavant les billets pris dès 19h30 étaient valables jusqu'à la fin du service (minuit environ), leur validité n'est maintenant plus que d'une heure.

Tout pour la machine!

Est-ce vraiment avec un tel «train» de mesures qu'on entend fidéliser un maximum la clientèle ou, mieux encore, appâter les touristes étrangers? Ceux-ci ont en effet fort à faire et... à comprendre pour s'orienter, acheter un titre de transport et, surtout, voir leurs pièces avalées sans recevoir en retour le solde dû! Encore heureux que les euros soient désormais acceptés! Et que les braves touristes qui se seraient fait prendre la main dans le sac, pardon dans un bus sans ticket (pensant naïvement que le sésame peut être acheté dans le véhicule, comme dans tant d'autres pays) ne s'étonnent surtout pas de devoir payer illico une «modeste» amende de... 80 francs! Le tout, bien sûr, avec le sourire et la bonne humeur des vigilant(e)s contrôleur(se)s. Pensons, par exemple, à la réaction de nos hôtes asiatiques pour qui la qualité du contact et de l'accueil est un devoir quasi sacré...

G8 et indemnités...

Une logique pas forcément limpide!

Si le passage à Lausanne de la tempête nommée G8 est désormais lointain, ses conséquences sur le commerce et l'hôtellerie en particulier ont parfois laissé un goût... amer.

Personne n'a en effet oublié ces fameux mois de mai-juin 2003 qui ont mis en effervescence Lausanne et Genève. Dans la capitale vaudoise, si les dégâts matériels causés par la réunion du G8 à Evian sont restés relativement limités, force est de constater que les indemnités aussi...

A Lausanne, le cortège (autorisé) des manifestants du vendredi soir partait de Bellerive et passait par l'avenue des Bains avant de gagner les hauts de la ville; pour celui-ci, certains périmètres avaient été tracés par la police afin d'assurer au mieux la sécurité. Un cortège non-autorisé a eu lieu le dimanche matin, passant par l'avenue de Cour et provoquant des déprédations importantes, a conduit à l'interdiction d'accès à Ouchy, soit par le métro, soit par la route, l'avenue de la Harpe étant fermée. Ces inévitables fauteurs de troubles et autres casseurs «professionnels» ont ainsi réussi à commettre des exactions plus ou moins importantes. Si les établissements situés dans les périmètres de sécurité ont obtenu quelque indemnité, ceux sis juste à l'extérieur n'ont quant à eux rien reçu.

Fortes pertes

C'est, par exemple, le cas de l'hôtel Aulac et du restaurant de Bellerive-Plage, tous deux membres du groupe CDM. M. Reto de Mercurio, patron de ce dernier, a certes tourné la page aujourd'hui, mais il ne peut s'empêcher de trouver la pilule plutôt amère. «Du fait de ces zones de sécurité et des fortes restrictions d'accès imposées, nous avons surtout été pénalisés par des obligations de fermetures, donc des pertes et des manques à gagner importants. Les indemnités, quand elles ont été versées, n'ont porté que sur la durée du Sommet et nullement sur les jours qui ont précédé ou suivi, alors que ceux-ci ont aussi fait l'objet d'un verrouillage de la zone». Saura-t-on un jour les raisons d'une telle discrimination, alors que pour les établissements publics les retombées des mesures policières étaient pareilles tant



L'Hôtel Aulac avec, au premier plan, La Vaudoise.

à l'intérieur de ce périmètre que dans ses abords immédiats? Rappelons, pour mémoire, qu'il faisait un temps radieux ce week-end-là de l'Ascension, mais qu'il était hors de question de se promener, comme de coutume, du côté du lac et de Bellerive...

La page «Lausanne» est rédigée par Edy Feinberg pour le compte d'hôtellerie lausannoise.

Les possibilités de coopération

La double nécessité, pour les PME de l'hôtellerie, d'augmenter le chiffre d'affaires et de diminuer les charges d'exploitation peut passer par la mise en commun de certaines tâches, le développement de synergie interentreprises, la rationalisation du travail et diverses économies d'échelle. Si l'idée n'est de loin pas nouvelle, elle refait surface depuis quelque temps dans l'hôtellerie suisse, où la collaboration se confinait jusqu'ici dans la seule promotion (chaînes de collaboration, élaboration de forfaits, etc.), voire dans des centrales d'achats. On envisage aujourd'hui d'autres possibilités, tout particulièrement au niveau local, autrement dit sur le terrain des opérations. Voici quelques pistes susceptibles de renforcer ce type de partenariat:

- création de groupes de «benchmarking» (dont un au sein d'Hôtellerie Vaudoise) pour étudier et maîtriser les consommations afin

de réduire les coûts énergétiques;

- achat et utilisation d'un minibus pour les transferts et les transports des hôtes;
- gestion commune ou traitée en outsourcing de la lingerie, du nettoyage et du traitement des déchets;
- administration des ressources humaines, gestion des salaires, recherche de personnel, comptabilité et statistiques;
- logement du personnel (dans maison d'appartements);
- création de produits inter-entreprises (logement dans un hôtel et repas dans d'autres, circuit gastronomique, etc.);
- formation continue du personnel (cours au sein des établissements);
- service d'entretien unique (machines, extérieurs, etc.);
- lobbying politique au niveau des autorités et des OT;
- groupes d'échanges d'expériences (EXPER/ERFA) réunissant des établissements de même type et de même niveau.

L'hôtellerie dans l'actualité

● Triste nouvelle que celle, faite au début de la saison d'hiver, de la fermeture définitive de l'*Hôtel Le Chamois*, aux Diablerets: ouvert en 1989, ce 3 étoiles de 140 lits, selon le souhait de son actionnaire majoritaire, la BCV, doit trouver une nouvelle affectation, autrement dit se transformer en unités immobilières. Malgré tous ses efforts pour conserver cette part importante de son infrastructure d'accueil, la station des Diablerets n'a pas pu sauver le Chamois, victime de la politique des banques suisses à l'égard du secteur touristique.

● A Villars, 25 ans après le projet du «Palace des Alpes», un projet de complexe hôtelier et parahôtelier y refait surface: la société immobilière Promoroche SA, à Pully, se propose de créer une nouvelle structure à l'enseigne de l'*Hôtel Roche grise*. Il s'agirait d'un ensemble de quatre bâtiments de type chalet de quatre étages d'une capacité totale d'environ 300 lits (108 logements et 139 chambres d'hôtel), de niveau 5 étoiles, avec restaurants, piscine couverte, saunas et boutiques. L'ensemble est devisé à 42 millions de francs. Si le projet reste modulable, il suscite, dans la station villardoue, un intérêt certain dans la mesure où il devient nécessaire de trouver un meilleur équilibre entre l'hôtellerie et la parahôtellerie.

● A Montreux, la Municipalité a décidé de créer une réserve légale à affectation exclusivement hôtelière, autrement dit de délimiter une *zone hôtelière* répondant à sa vocation de lieu de villégiature et de congrès. Mais, pour l'heure, ce périmètre

est occupé par six établissements – la Villa Toscane, l'Hôtel Suisse, l'Hôtel Europe (actuellement l'école hôtelière HIM), l'Eden au Lac, le Golf Hôtel René Capt et le Grand Hôtel Excelsior – dont les propriétaires s'opposent à ce projet au nom, notamment, de la liberté économique, et ont fait opposition lors de la mise à l'enquête publique. Affaire à suivre!

Club Med cherche des hôtels

Les villages suisses intéressent le n° 1 du tourisme français.

Dans une interview accordée à «L'Hebdo» (2.12.2004), Henri Giscard d'Estaing, le PDG du Club Med, s'est dit intéressé par le développement de ses villages en Suisse (Villars, St-Moritz et Wengen), et pour d'autres destinations, ne cachant pas son intérêt pour l'acquisition en propriété ou la location à long terme de «beaux établissements avec une localisation exceptionnelle en station et un bon niveau de confort, où il est possible de créer une ambiance Club Med.» La formule, selon lui, pourrait bien s'adapter à l'hôtellerie suisse. Le taux d'occupation des villages du CM en Suisse avoisine les 90% (sur les lits).

«L'accueil qui Vaud une info» Les gagnants du concours

Réponses exactes: 1. Villars 2. Hôtel Et Gastro formation 3. 400 millions de francs.

Le tirage au sort a désigné les personnes suivantes:

1^{er} prix: Bernard Zahnd, conseiller communal, Lausanne

2^e prix: Fabienne Freymond Cantone, députée, Nyon

3^e prix: Otmar Sorgenfrei, Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey

Cinq lots de consolation: Marie-Anne Pellaton, Lausanne; Michel Dubey, Bousens; Edgard Raeber, Le Mont-s/Lausanne; Didier Perretten, Pully; Ursula Mertens, Chexbres.

Les gagnants ont été avertis personnellement.

Merci pour votre participation à notre concours du dixième anniversaire d'Infôtellerie vaudoise!

Assemblée générale d'HOTELLERIE VAUDOISE

Judi 26 mai 2005,
dès 8 h 30 au Casino de Morges

Ordre du jour:

- 08 h 30 Accueil des membres et café de bienvenue
- 09 h 00 Assemblée générale interne (ACVH+CAF)
- 10 h 15 Accueil des invités et café de bienvenue
- 10 h 30 Assemblée générale publique d'Hôtellerie Vaudoise (ACVH)
- 11 h 30 Conférence - Exposé
- 12 h 15 Apéritif offert par la Ville de Morges
- 13 h 00 Repas au Restaurant du Casino
- 15 h 30 Fin de la manifestation

Infôtellerie – Messagerie – Impressum

Tous les lecteurs d'«Infôtellerie», en particulier les hôteliers, peuvent nous soumettre leurs informations, remarques et suggestions afin de parfaire le message à passer dans l'opinion publique au gré de l'actualité. A cet effet, le secrétariat d'Hôtellerie Vaudoise, à Lausanne, sert de boîte aux lettres.

Ce Bulletin d'information est édité par Hôtellerie Vaudoise, avenue d'Ouchy 60, case postale, 1000 Lausanne 6.

Tél. 021 617 72 56 - Fax 021 617 72 27

E-mail: info@hotellerievaudoise.ch - Internet: hotellerievaudoise.ch

Rédaction: José Seydoux - Mise en page et impression: ML imprimeurs sa, Vevey.

1804 Corsier s/Vevey

P.P.

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique:

21-22 avril 2005

Journées suisses des vacances (Suisse Tourisme), Lausanne

24-26 avril 2005

Switzerland Travel Mart STM 2005 (Suisse Tourisme), Lausanne

25 avril 2005

Assemblée générale de Suisse Tourisme, Lausanne

26 mai 2005

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise, Morges

6-7 juin 2005

Cours de Quality-Trainer (niveau II), Lausanne

8 juin 2005

Assemblée générale de GastroVaud, Yverdon-les-Bains

14-16 juin 2005

Assemblée générale d'hotellerieuisse, Zermatt

30 juin 2005

Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Villars

14 novembre 2005

Forum des Hôteliers vaudois