



Editorial

Un état d'esprit positif et des conditions-cadre pour être compétitif



4,56 milliards de francs de chiffre d'affaires, 7,2% du Produit intérieur brut du canton et

8,6% de ses emplois. Ces quelques chiffres tirés de l'étude de Rütter et partenaires sur l'importance du tourisme vaudois ont surpris. Ils ont surpris même les initiés, qu'ils soient directeurs d'office du tourisme, prestataires ou hôteliers. En effet, depuis quelques années et sur la base d'études fragmentaires antérieures, nous évaluons les retombées du tourisme pour notre canton aux environs de 3 milliards de francs.

Contrairement à d'autres produits, textiles par exemple, ces 4 milliards et demi sont réalisés entièrement sur place par 22 500 collaborateurs, qui vivent, dépensent et paient des impôts dans le canton. Le tourisme n'est pas délocalisable. Il ne peut pas produire ailleurs en payant les charges en yuans ou en roupies et facturer ensuite en francs suisses ou en euros. Le tourisme est donc une branche économique extrêmement importante et, si sa rentabilité est parfois jugée trop faible, un grand pourvoyeur d'emplois. L'hôtellerie - l'hébergement pur sans la restauration - est l'acteur éco-

nomique le plus déterminant du tourisme. Avec les autres prestataires directs du tourisme, l'hôtellerie réalise 49% de la valeur ajoutée brute et crée ainsi les conditions de base indispensables au fonctionnement de l'ensemble de l'économie touristique.

«L'hôtellerie réalise 49% de la valeur ajoutée brute et crée ainsi les conditions de base indispensables au fonctionnement de l'ensemble de l'économie touristique.»

En résumé, sans les remontées mécaniques, sans les attractions sportives ou culturelles et sans l'hôtellerie-restauration, l'autre moitié de la valeur ajoutée n'existerait pas et 7,2% du Produit intérieur brut du canton disparaîtrait. Dans les Alpes vaudoises, cette proportion monterait même à 29%!

Dès lors, et sachant que notre hôtellerie ne vit pas, depuis une quinzaine d'années, une période dorée, mais qu'elle surfe de crise en crise avec quelques bonnes années entre-deux, penchons-nous sur l'état du malade!

Le monde est devenu un village. Malgré la hausse récente du kérosène, le prix du voyage lointain ne suffit pas à compenser les disparités des conditions-cadre. Voilà le grand mot lâché, le cœur du problème, ce sont les condi-

tions-cadre offertes par notre pays et notre canton.

Sur le plateau positif de la balance, il y a nos paysages relativement bien conservés, la sécurité, les transports publics performants, la tranquillité générale et une certaine qualité des infrastructures.

Sur le plateau négatif, le haut niveau de vie du pays et surtout le niveau très élevé des coûts des marchandises et des biens d'équipement comme de la main-d'œuvre. Il y a aussi pléthore de taxes en tout genre, dont celle annoncée sur le CO2. S'y ajoutent les tracasseries administratives et les lois complexes et inapplicables ou alors à un coût prohibitif.

«L'hôtellerie ne demande pas à être subventionnée ou protégée. Elle souhaite simplement pouvoir se battre à armes égales avec ses concurrents étrangers.»

Je citerai là les ordonnances d'application de la loi fédérale sur le travail, les prescriptions d'auto-contrôle en matière d'hygiène et celles sur la santé et la sécurité au travail, mais aussi les bulletins d'arrivée que les hôtes étrangers et même suisses, qui y sont pourtant habitués, ont de plus en plus de peine à remplir.

Il faut insister sur l'évolution souhaitable des fameuses conditions-cadre. Que faudrait-il pour redonner du souffle à notre branche économique afin qu'elle retrouve son âge d'or (lorsqu'un hôtel, par exemple, finançait lui-même son terrain de golf...)?

- Un franc suisse pas trop fort
- Des prix d'achat des produits agricoles comparables à ceux des pays voisins
- Des coûts de main-d'œuvre analogues aux autres pays européens
- Une augmentation des prix de revient dans les autres pays
- Un peu moins de perfectionnisme législatif au profit d'une simplification et d'allègement des contraintes légales

- Un financement plus avantageux
- Des moyens financiers plus importants pour la promotion touristique (pour mémoire une région d'Autriche dispose de près de trois fois le budget de Suisse Tourisme).

Cette liste, déjà consistante, pourrait être allongée à l'infini et certaines conditions-cadre dépassent le champ d'action national.

L'hôtellerie ne demande pas à être subventionnée ou protégée. Elle souhaite simplement pouvoir se battre à armes égales avec ses concurrents étrangers.

Le problème est colossal. Les solutions ne seront pas toutes trouvées dès demain. C'est plutôt un état d'esprit général qu'il faudrait insuffler à tous les décideurs politiques, juristes et autres faiseurs de lois ou grands commis de l'administration pour qu'ils se posent à chaque fois la question: est-ce que mon projet améliore les conditions-cadre pour que l'hôtellerie puisse se développer de manière dynamique et rester le moteur d'une branche économique essentielle de ce pays?

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

(Extraits du discours prononcé lors de l'AG d'Hôtellerie Vaudoise du 26 mai 2005 à Morges)



Présence d'Hôtellerie Vaudoise à la Journée Suisse des Vacances et au Switzerland Travel Mart 2005 de Suisse Tourisme à Lausanne... avec (notre photo) la rencontre entre (de g. à dr.) Philippe Thuner, le président des hôteliers vaudois venus servir deux apéros, Jürg Schmid, directeur de Suisse Tourisme, et Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. Voir également en pages 5 et 7 Photo: José Seydoux

Sommaire

Table with 2 columns: Topic and Page number. Topics include Editorial, A l'intention de nos hôtes, Publicité et promotion, Evénements et perspectives, Formation professionnelle, Switzerland Travel Mart 2005, Colonne de la créativité, L'hôtellerie dans l'actualité, Lausanne, and Des femmes... des hommes...

Au bon temps de l'hôtellerie et de l'horlogerie

Au Brassus, le nouvel Hôtel des Horlogers, chargé de symboles, s'est installé dans son écrin.



L'hôtellerie et l'horlogerie, qui figurent dans les quatre premiers secteurs d'exportation de la Suisse, sont unis symboliquement dans l'Hôtel des Horlogers que son propriétaire, la manufacture horlogère Audemars-Piguet, a créé dans l'ex-Hôtel de France, au Brassus. L'administrateur-délégué de la prestigieuse société, Georges-Henry Meylan, s'est entouré, pour ce faire, d'une équipe de choc avec Philippe Guignard, le célèbre pâtissier d'Orbe, en tant que co-administrateur et responsable de l'exploitation, Thierry Chollet, directeur de l'hôtel, Fabrice Bouhon, chef de cuisine et Jean Oberson, superviseur. L'établissement, qui emploie une quinzaine de personnes, a été totalement réaménagé et abrite désormais 27 chambres ou mini-suites, un restaurant, une brasserie et un petit spa avec sauna et jacuzzi.

Au rythme du temps, la clientèle de l'Hôtel des Horlogers, de niveau 4 étoiles, devrait comprendre, outre les hôtes de la société Audemars-Piguet voisins (*notre photos*), des gens d'affaires et des séminaristes comme des touristes attirés par la beauté et les possibilités sportives de la Vallée de Joux dont il redore le blason hôtelier.

HPM... ou la Suisse à vélo et à pied!

Le nouveau voyageur CarPostal et la communauté de marketing HPM lancent un produit qui monte... et passe par le canton de Vaud.

Partie originale et très prisée de l'offre touristique suisse, le car postal (760 lignes, 2000 véhicules) figure au centre d'une nouvelle politique de développement des loisirs actifs et des voyages à vélo ou à pied. Sous l'appellation CarPostal Tourisme, le voyageur de la grande région jaune, entouré d'une vingtaine de responsables de régions et autres partenaires (dont Suisse Tourisme), profite des réseaux d'itinéraires cyclables (3300 km) et pédestres (plus de 60'000 km) pour former une nouvelle communauté d'intérêts. Celle-ci se fonde sur le concept désormais bien connu HPM (human powered mobility), autrement dit la mobilité à la force du jarret... Il s'agit surtout d'améliorer l'accessibilité (en particulier par les transports publics dont le car postal), la réservation et la promotion de ce type de tourisme qui regroupe d'ores et déjà plus de cent hôtels de classe moyenne le long des itinéraires de grande randonnée. Cela pour «casser cette image d'un pays aux prix et aux montagnes trop élevés», explique Ruedi Jaisli, à l'origine du projet.

L'un de ces itinéraires conduit du lac de Constance au lac Léman, via Appenzell, les lacs de Zurich et des Quatre-Cantons, l'Emmental et la Gruyère. Pour la première

fois, sous la houlette de CarPostal, une brochure, tirée à 250'000 exemplaires, rassemble toute l'offre de la Suisse à vélo dans ce domaine (40 pages, 23 itinéraires). Un tourisme qui monte... et qui descend!
www.postauto.ch/reisen

Trois-Lacs réunis

Nouvelles initiatives d'Yverdon-les-Bains et des villes-arteplages.

Les quatre villes-arteplages de l'Expo.02 - l'exposition nationale qui a tout de même attiré 10 millions de visiteurs en six mois! - font tout ce qui est en leur pouvoir pour les récupérer... à la faveur de vacances ou d'excursions originales. Un nouveau programme a été établi pour la saison 2005: campagne d'affichage «Où est le röstigraben?», assorti d'un concours de photos, site Internet : www.pays-des-trois-lacs.ch et offre de divers produits, tels que des cartes journalières (2 ou 7 jours) sur les bateaux des trois lacs ou la croisière «1 pays, 3 lacs, 1 jour.» Les villes de Bienne, Morat, Neuchâtel et Yverdon-les-Bains ont élaboré toute une panoplie d'arrangements. La capitale du Nord vaudois propose un forfait bien-être «Wellness Et More» et la découverte guidée de la vieille ville.

En bref

«Swiss Golf Guide». Placé désormais sous le label de Suisse Tourisme, le «Swiss Golf Guide», instrument de marketing pour les 40 hôtels suisses plus particulièrement désireux d'attirer la clientèle pratiquant ce sport, fournit les coordonnées des swiss golf hotels, clubs de golfs, destinations et régions proches de ces infrastructures sportives. Le Golf de Villars figure en couverture du Guide 2005. Deux établissements du Pays de Vaud ont adhéré à l'association: l'Hôtel du Signal, à Puidoux-Chexbres, et le Grand Hôtel des Bains, à Yverdon-les-Bains.
www.swissgolfhôtels.ch

L'accueil autour de l'opéra. L'Office du tourisme d'Avenches, que dirige Michel Doleires, ne se borne pas à assurer la communication du Festival d'opéra qui donnera «Nabucco» de Verdi, du 8 au 23 juillet 2005, dans les arènes de la cité romaine; il a également prévu tout un programme d'animation touristique. Le public pourra déguster, les soirs de représentation, des mets tirés de la cuisine arabe. Le dimanche 17 juillet, une promenade gourmande à pied sera organisée dans le Vully. Le Musée romain présentera les moyens utilisés à l'époque romaine pour chasser l'obscurité... Chaque jour de représentation, les visiteurs pourront également participer à une visite guidée d'Aventicum.

Publicité et promotion

Le Léman ludique, un label international

L'association touristique «Léman sans Frontière» offre désormais 40 sites représentatifs d'une destination internationale prestigieuse et de partenaires de qualité.

Avec 40 sites, dont un nouveau venu, l'Espace Ballon de Château-d'Œx, l'association «Léman sans Frontière», placée sous la nouvelle présidence de Charles-Henri Coutaz, le patron de



Swiss Vapeur Parc, au Bouveret, poursuit sa progression. Cette association, qui regroupe des membres dans les cantons de Genève, Vaud, Fribourg et Valais ainsi que dans les départements français de l'Ain et de la Haute-Savoie, bénéficie du soutien d'Interreg IIIA France-Suisse et du Conseil du Léman. Elle innove cette année, après la mise en diffusion de ses informations touristiques via les Pockets PC (agendas électroniques PDA) en 2004 et en première européenne, car il est désormais possible de les obtenir sur un téléphone mobile grâce aux technologies WAP, GPRS et maintenant UMTS.

En outre, «Léman sans Frontière» édite et distribue annuellement 300'000 brochures, 100'000 dépliant et 500'000 sets de table répartis dans 400 établissements. Ses points de distribution concernent notamment 109 hôtels dans le canton de Vaud et la plupart des offices du tourisme.

La Suisse en résumé dans la campagne Montagnes[®]

La Région du Léman est bien en vue dans la campagne promotionnelle de Suisse Tourisme... pas très loin de Heidi!

La Suisse en résumé, comme Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, aime fort justement appeler le Pays de Vaud, figure en bonne place dans les dépliants de notre organisation nationale de marketing; celle-ci met en exergue non seulement la beauté des paysages suisses, mais l'authenticité, protégée par un copyright, d'un séjour d'été dans nos montagnes, les événements, les grandes attractions, les stations familiales (dont Château-d'Œx, Les Diablerets, Leysin et Villars-Gryon) et les multiples possibilités d'y passer des vacances actives.

La Région du Léman y présente ses points forts, tels que le plus vaste lac d'Europe centrale et sa plus grande flotte intérieure (CGN), Lausanne Capitale olympique, des festivals de renommée internationale (Montreux, Nyon, Avenches), le restaurant tournant Kuklos à Leysin, le lac de Joux en tant que plus grand lac du massif jurassien, Romainmôtier, un survol des Alpes en ballon, des centres de bien-être... sans oublier les randonnées, les balades gourmandes, les vignobles! La campagne «Montagnes» de Suisse Tourisme, d'un coût de 10,5 millions de francs au niveau mondial, concerne avant tout le marché suisse, le Benelux, l'Allemagne, l'Angleterre, la France, l'Italie, l'Amérique du Nord et la Russie, sous forme de plans commerciaux avec des t.o., une présence dans 37 salons, des conférences de presse et du e-marketing.

En bref

Vivez le vignoble vaudois 2005.

Hospitalité vigneronne oblige, les 28 appellations d'origine contrôlées du canton de Vaud organisent de nombreuses manifestations à la gloire du vin: réceptions dans des caveaux, sentiers pédestres, route du moût, route gourmande, fête du raisin, etc. Toutes sont de nature à créer un mouvement touristique en Pays de Vaud. L'Office des Vins Vaudois (OVV), dans le but de mieux les faire connaître, publie chaque année son dépliant «Vivez le vignoble vaudois»; tiré à 48'000 exemplaires, il est destiné à tous les intéressés, individuels, groupes et tour-opérateurs, ainsi qu'aux hôteliers et restaurateurs vaudois et fribourgeois pour qu'ils saisissent l'occasion d'offrir des forfaits à leurs hôtes.

Evénements et perspectives

Gastrotel, un label pour les petits hôtels

hotelleriesuisse propose aux petits hôtels d'accéder à la classification suisse officielle.

Pour être admis dans cette nouvelle catégorie, accessible aux non-membres d'hotelleriesuisse dont le système de classification fait ses preuves depuis plus de vingt ans, un petit hôtel doit remplir trois critères de base: être d'abord un restaurant de qualité, offrir une capacité de 15 chambres au maximum et respecter des normes de sécurité (anti-incendie). Les Gastrotels sont répartis en trois niveaux de confort, indiqués par des étoiles sur une toque de cuisinier, le logo de la nouvelle catégorie, de A (niveau supérieur, 3 étoiles) à C (de niveau inférieur, 1 étoile). La structure particulière du revenu des petits hôtels, qui réalisent en moyenne 80% de leur chiffre d'affaires avec la restauration, est prise en considération. L'idée est bien de répondre aux désirs des petits hôteliers-restaurateurs de profiter de la classification officielle pour présenter leurs prestations d'hébergement.

Le Victoria fête un bel anniversaire

Cela fait vingt ans en 2005 que Toni Mittermair préside aux brillantes destinées de l'hôtel 4 étoiles de Glion.



Un demi-siècle moins un an que le jeune chef de cuisine d'alors entrant au service de l'Hôtel Victoria et vingt ans qu'il en est devenu le propriétaire-directeur. Le magnifique fleuron des Relais Et Châteaux (depuis une trentaine d'années aussi!) a connu, sous l'ère Mittermair, qui lui applique une stratégie fondée sur les réinvestissements des bénéfices et sur la cordialité de l'accueil, une évolution constante. Cet établissement, construit en 1869, est devenu un bijou, non seulement un hôtel-restaurant de haut de gamme, mais un centre de séminaires et un lieu événementiel dans son jardin panoramique de 60'000 m².

Il abrite désormais, après une opération de rénovation, entièrement autofinancée, d'un coût de 3,3 millions de francs de 2000 à 2004, 49 chambres personnalisées, six suites et cinq appartements «comme à la maison» ainsi qu'un restaurant avec bar, un vaste salon-musée, une salle de fitness avec jacuzzi et massage, cinq salles de séminaires modulables (120 places), un jardin d'hiver et une terrasse d'été, une piscine extérieure, un tennis, un nouveau parking... sans oublier un restaurant rustique «La Grange» (pour groupes jusqu'à 40 personnes) et une cave de 15'000 bouteilles! Le Victoria, qui emploie une cinquantaine de personnes (dont 4 uniquement à l'entretien intérieur et extérieur) a réalisé en 2004 un chiffre d'affaires de 6,6 millions de francs (l'année record a été 2002 avec 7,4 millions!), qui a permis de dégager un léger bénéfice. La recette du succès? Toni Mittermair est encore un vrai hôtelier constamment présent, accueillant, discret, efficace, à l'écoute de ses hôtes, comme en témoigne un taux de fidélisation sur quatre générations...

Distinction Solidarité hôtelière

La Médaille d'or de la Ville de Lausanne à Philippe Rochat.

La Municipalité a décerné la Médaille d'or de la Ville de Lausanne au grand chef Philippe Rochat, à Crissier. Elle rend ainsi hommage à une personnalité qui, «bien qu'installée depuis le 1^{er} décembre 1996 dans une commune voisine, n'en contribue depuis pas moins largement à l'attrait que Lausanne exerce auprès de nombreux visiteurs et à son rayonnement dans le monde». Coté 19 sur 20 au GaultMillau et doté de trois étoiles au Michelin, le récipiendaire a reçu à deux reprises le «Five Stars Diamond Award» de l'American Academy of Hospitality Sciences; il s'est aussi vu qualifier de «Meilleur cuisinier du moment» par le journal «Le Monde» en 2003 et de «Best in Europa» par le magazine allemand «Der Feinschmecker».

Une initiative d'Accor en faveur des handicapés.

Le groupe Hôtellerie Accor, qui est présent en Suisse avec 33 hôtels (3'500 chambres) au travers de ses marques Sofitel, Mercure, Novotel, Suïthotel, Ibis, Etap Hôtel et Formule 1, a organisé, le dimanche 5 juin, dans douze de ses établissements, une journée de solidarité en faveur de Cerebral, Fondation suisse pour l'enfant infirme moteur cérébral. Les hôtels du canton de Vaud qui ont participé à cette opération parrainée par le célèbre clown Dimitri étaient le Novotel et l'Ibis, tous deux à Bussigny. Les douze établissements ont organisé, à cette occasion, des festivités ouvertes au public, telles que des représentations d'artistes et de musiciens, des jeux, une tombola; les repas et les boissons étaient payés au moyen de la monnaie Accor spécialement créée à cet effet.

En bref

La restauration de Beaulieu à DSR.

La société Beaulieu Exploitation SA, à Lausanne, a confié à DSR, dès 2006, le service de restauration de son site d'expositions et de congrès. Il s'agit, pour le groupe de restauration collective installé à Morges et dirigé par Jacques Guignard, du contrat le plus important de son histoire. Le mandat court sur une première période de cinq ans. Afin de garantir une approche personnalisée, DSR a décidé de créer une entreprise identifiable à l'activité de restauration du complexe lausannois sous la forme d'une nouvelle entité: Beaulieu Restauration SA.

Une Maison des terroirs à Grandson.

La cité du bord du lac de Neuchâtel va s'enrichir d'une maison des Terroirs, soutenue par la plupart des communes du district de Grandson. Ce nouvel outil de promotion, qui devrait contribuer au rayonnement touristique de la région, prendra place dans une maison sise à la rue Haute 13, dans l'actuelle bâtisse du Caveau des vigneron. L'investissement global approche les 700'000 francs et sera financé par les communes, le fonds fédéral Regio Plus, le Canton de Vaud et

l'Association pour le développement du Nord vaudois. Cette Maison des terroirs servira à la fois de bureau d'information et de centre de dégustation et de vente des produits régionaux.

L'Espace Ballon a pris l'air.

Attendu depuis longtemps, si l'on sait que la Semaine internationale de ballons à air chaud existe depuis 28 ans, l'Espace Ballon de Château-d'Œx s'est ouvert au début de cette année. Il retrace l'épopée de la montgolfière et les liens privilégiés tissés entre ce moyen de transport et de sport et la station du Pays-d'Enhaut. L'Espace Ballon vient de subir la touche finale du relookage de son bâtiment, l'ancien Hôtel de Ville, qui a coûté au total 1,5 million de francs. Cette nouvelle attraction touristique s'inscrit dans la stratégie de diversification des activités quatre saisons de Château-d'Œx; gérée par la société SkyEvent, spécialisée dans les vols passagers, elle abrite un espace accueil, une boutique, une exposition très axée sur le multimédia, une salle de projection de films et des expositions temporaires.

Formation professionnelle

Formation de jeunes spécialistes

Dès le mois d'août, de nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration.

Suite à l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur la formation professionnelle, la formation de base a subi de profonds changements. Si l'apprentissage de cuisinier/ère reste à trois ans, les autres passent de deux à trois ans sous leurs nouvelles dénominations: *spécialiste en hôtellerie* et *spécialiste en restauration*. Ils donnent droit au certificat fédéral de capacité (CFC). Les anciens apprentissages (sommelier/ère et assistant/e d'hôtel) n'existent plus; tous les anciens certificats restent cependant reconnus. L'apprentissage de commerce HGT est maintenu. De plus, une formation initiale de deux ans (apprentissage abrégés), sanctionnée par une attestation fédérale (AFP), est introduite: *employé/e en hôtellerie*, *employé/e en restauration* et *employé/e en cuisine*.

L'organisation de la formation conserve ses principales caractéristiques: formation pratique dans un hôtel ou un restaurant, cours théoriques groupés dans un hôtel-école ou à l'école professionnelle de la région. www.formation-hotel-resto.ch

25 ans de cours d'été à l'EHL

Le Lausanne Hospitality Consulting, le programme d'été de l'Ecole hôtelière de Lausanne, fête sa 25^e édition en 2005.

Cette division de l'école du Chalet-à-Gobet, fondée en 1976 dans le but de satisfaire les besoins de la profession en lui permettant d'accéder au savoir-faire de l'Ecole, a rempli des mandats dans 36 pays. Mais elle a surtout contribué au rayonnement de l'EHL dans le monde par l'organisation, dès 1981, de cours d'été s'adressant à des cadres du secteur de l'accueil recherchant à perfectionner leurs compétences et leurs connaissances. Domaines touchés: les opérations, le marketing, la finance et les ressources humaines. Plus de 1'000 professionnels en ont profité.

Les cours d'été 2005, tous dispensés en anglais, auront lieu du 20 juin au 15 juillet. www.ihcconsulting.com

Succès des cours Perfecto pour chômeurs

Depuis neuf ans, la profession organise des cours pour les chômeurs de l'hôtellerie et de la restauration.

En Suisse romande, le programme Perfecto est placé sous la responsabilité de l'antenne romande d'*Hotel & Gastro formation*, que dirige Alain Rohrbach à Lonay. Ils ont été mis sur pied avec succès jusqu'ici à Bienne, Chavannes-de-Bogis, Genève, Montreux, Pully et Les Rasses/Ste-Croix. Envoyés par les ORP, les participants sui-



vent une formation comprenant deux cours préparatoires et 25 jours de formation très dense dans les domaines de la cuisine, du service ou de l'économie ménagère. Six participants sur dix retrouvent un emploi au terme de leur formation; il s'agit généralement de chômeurs à 80%, étrangers dans leur majorité et âgés en moyenne de 25 à 35 ans.

Le 10 mars 2005, l'un de ces cours de cuisine et service pour chômeurs a été couronné par un grand buffet international au centre de formation de GastroVaud, à Pully, où 44 personnes de 15 nations ont préparé et servi des mets de plusieurs continents (notre photo).

Jeunes réceptionnistes

Ecole de secrétariat HS de Lausanne.

La prochaine session de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'*hotelleriesuisse*, à Lausanne (rue des Terreaux 10), débutera le 22 août 2005. Depuis plus de vingt ans, la Société suisse des hôteliers permet à des jeunes gens et jeunes filles, grâce à cette école, d'exercer la profession de réceptionniste et d'entrer ainsi dans le secteur de l'accueil. Cette formation intéressante et pratique s'étale sur deux ans; la première année est consacrée à l'apprentissage théorique, la deuxième se déroule en entreprise. Dûment formés et motivés, les jeunes diplômé(e)s apprennent essentiellement les branches spécifiques à l'hôtellerie et les langues. Chacun trouve rapidement un emploi valorisant, lui offrant d'excellentes perspectives d'avenir.

● Informations: 021 323 28 95
ou e-mail: sylvie.beaudhuin@hotelleriesuisse.ch

En bref

Marketing de la relève.

De nombreuses initiatives ont été menées à bien, au cours de la première période 2005, en faveur de la sensibilisation et de l'information relatives aux professions de l'hôtellerie et de la restauration. Menées conjointement par les services spécialisés d'*hotelleriesuisse* et de *Gastro-Suisse*, à Lausanne et Pully, elles ont concerné les jeunes au seuil d'un choix professionnel (Lausanne, Vevey, Nyon, Yverdon-les-Bains), les enseignants/conseillers en orientation/formateurs (Lausanne) et les apprenants (EPM Montreux et hôtel-école de Leysin), sans oublier un stand au salon «Planète Métiers», du 19 au 23 avril à Lausanne.

www.formation-hotel-resto.ch

Hôtellerie Vaudoise accueille le monde

A l'invitation de Suisse Tourisme et de Lausanne Tourisme, toute la profession était réunie à Beaulieu du 21 au 26 avril 2005 pour la Journée Suisse des Vacances et pour le Switzerland Travel Mart STM 2005. Le privilège pour Hôtellerie Vaudoise de faire un petit clin d'oeil au millier de personnes, vendeurs et acheteurs de produits suisses, séjournant à Lausanne à cette occasion. Plusieurs de nos membres ont dès lors eu le plaisir de servir deux apéros – des vins vaudois et un certain champagne alpestre – à des hôtes surpris et ravis.



1/ Autour de Pierre Schwitzguebel, président de Lausanne Tourisme et vice-président de Suisse Tourisme, Enzo Stretti (à g.), président d'Hôtellerie lausannoise, et Jean de Araujo, directeur général de Beaulieu 2/ Prêts pour recevoir leurs hôtes, de g. à dr.: Marianne Bon, Jacques Pernet, Gisèle Merminod, Philippe Thuner et Karlheinz Lukey. 3/ Le trio montrousien, de g. à dr.: Karlheinz Lukey, Harry John, directeur de Montreux-Vevey Tourisme, et Bernard Tschopp, président des Hôtelliers de Montreux Vevey Riviera Lavaux. 4/ Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace & Spa, et l'un de ses prédécesseurs, Jacques Pernet. 5/ Pierre-Alain Leresche (Yverdon-les-Bains) et Bernard Tschopp (Montreux). 6/ Gisèle Merminod, secrétaire générale d'Hôtellerie Vaudoise, aussi nature au service qu'au bureau! 7/ Pierre-Yves Fiora (Lausanne), toujours tout sourire derrière sa barbe fleurie! 8/ Jean-Philippe Fleury et Gaudenz Dorta, les ambassadeurs d'Ouchy et de Vidy à l'œuvre. 9/ Dans le plus beau paysage du monde... après le leur, les hôtes du STM 2005, en provenance d'une quarantaine de pays, en bateau entre Lausanne et Montreux. 10/ Souvenir et apogée d'une magnifique soirée au Marché-Couvert de Montreux.

Photos: José Seydoux et swiss-image/Andy Mettler

La colonne de la créativité

On commence par vous mettre l'eau (et le vin) à la bouche avant de vous faire partir en voyage dans de drôles d'hôtels pour finir en Suisse en bonne compagnie. Créativité, quand tu nous tiens...

● Une nouvelle vitrine pour nos produits: excellente initiative que celle prise, sous l'enseigne «Pays romand - Pays gourmand», pour regrouper, en une fédération intercantonale, les sept marques régionales de produits du terroir qui, désormais, travailleront ensemble à leur promotion. Avec un joli budget de 1,2 million de francs pour des actions diverses (logo commun, expositions, distribution, etc.).

● Dans le même esprit, la Chambre valaisanne d'agriculture, avec le soutien des hôteliers et des restaurateurs du canton, a lancé un nouveau label: «Saveurs du Valais». Il s'agit d'un véritable carnet de bonnes adresses de restaurants où l'on peut trouver des mets du terroir à base de produits régionaux. L'offre minimum doit comprendre trois mets chauds, du pain de seigle AOC, de la viande séchée IPG, un assortiment du cru, une assiette valaisanne à toute heure, huit spécialités de vins et les eaux de vie AOC, abricotine et william. Une belle définition du restaurant authentique!

● Parmi toutes ces bonnes choses, une initiative inédite et originale avec la future élection, sous l'égide de la société «professional PROJECT proPRO», d'une «reine suisse du vin». Les candidates, âgées de 23 à 35 ans, passeront devant un jury réuni à Salquenen (VS); les huit finalistes participeront, les 9 et 10 septembre prochain, à la soirée d'élection dans le cadre du Festival des vins suisses, à Zurich. Quatre modules de formation leur seront offerts: beauté, art, métier et culture du vin. Le rôle de la reine et de ses deux princesses consistera à œuvrer, dans différentes manifestations, en faveur des vins suisses à raison d'une cinquantaine de jours par année. Intéressée? Consultez le site www.reineduvin.ch

● Après le Dorchester de Londres et le Quisisana de Capri, le Lausanne Palace Et Spa est le troisième établissement du monde à abriter désormais une «Krug Room», une invention de la marque de champagne du même nom. Il s'agit d'un espace tout de luxe, de calme et de volupté, tenant à la fois du salon, du bar et de la bibliothèque, bref un endroit idéal et idyllique pour déguster une coupe ou une bouteille du célèbre nectar.

● L'enchaînement, une fois n'est pas coutume, peut être cruel, mais restons néanmoins dans l'hôtellerie et ses délices pour évoquer le... *poulailler de l'Hôtel Europa*, à St-Moritz-Champfer! Cet établissement 4 étoiles dispose d'une telle infrastructure (basse-cour et volière) pour héberger et nourrir les centaines de poules et de cailles dont les œufs sont vendus à la réception de l'établissement, en guise de petits souvenirs de la prestigieuse station grisonne... Le chef de cuisine des lieux les apprête naturellement aussi dans son restaurant, le tout - paraît-il! - faisant un véritable tabac!

● Dans le feuilleton mettant en scène Swiss, Lufthansa et l'Unique Airport de Zurich, une bonne nouvelle qui n'en reste pas moins encore un projet: un «Espace romand» à Kloten. Pour le directeur de notre «compagnie aérienne nationale», le but de cet espace serait non seulement de favoriser l'embarquement des Welsches à Zurich, mais aussi de créer un endroit avec une atmosphère francophone et dans un esprit moins «anglo-international». Bref, d'offrir une ambiance sympa dans l'antre suisse-alsacienne du premier aéroport de notre pays!

● Nous voici partis en tout cas pour «Le tour du monde en 15 chambres»: c'est ce que propose, selon une information de la revue *Travel Inside*, le Brussels Welcome Hotel, l'un des plus merveilleux hôtels de la capitale belge. Cet établissement, membre des Logis de Belgique et des Châteaux et Demeures de tradition, abrite des chambres aménagées et décorées dans le style de quinze pays: le Maroc, le Congo, la Thaïlande, la Chine, le Tibet, etc. Une façon originale - et très marketing d'aujourd'hui - d'interpréter le «Voyage autour de ma chambre», l'œuvre imaginaire de Xavier de Maistre qui a 210 ans en 2005...

● Dans une taille quelque peu supérieure, l'hôtel-casino Wynn, à Las Vegas, la ville de toutes les folies, offre désormais ses 2716 chambres au sein d'un bâtiment qui a coûté 3,25 milliards de francs, soit 1,2 million par chambre, record du monde battu... L'hôtel, chef-d'œuvre de créativité démentielle - se présente en forme de virgule (à quand un point d'exclamation?). Il abrite notamment une salle de spectacles de 2000 places comportant une grande piscine ronde, parmi d'autres gadgets extravagants.

● Dans le même ordre de grandeur, le président d'Emirates, au Moyen-Orient, a annoncé que son groupe allait construire un nouvel hôtel à Dubaï. Un de plus bien sûr dans cette cité fantasmagorique plantée en plein désert où les grands palaces, tous plus spectaculaires les uns que les autres, poussent comme des champignons; celui-ci aura une hauteur de 350 mètres, ce qui représente 70 étages, pour 560 chambres et 113 suites (présidentielle la 13^e !) et 50 terrasses... Mais si l'on fait état ici de ces réalisations hors du commun, c'est que ces destinations très tendance ne manqueront pas de répondre à des motifs de curiosité... et de constituer, dès lors, une concurrence pour la Suisse sur le marché du tourisme traditionnel et du tourisme d'affaires!

● L'horlogerie et l'hôtellerie suisses se livrent un combat inégal sur le plan de leur image! La première se fait un malin plaisir de s'offrir des créatures de rêve pour promouvoir ses montres, voyez et admirez les Claudia Schiffer, Cindy Crawford et autres Maria Sharapova... La seconde, faute de moyens et d'imagination sans doute, doit pratiquement se contenter de Heidi, non? A quand une *Miss Hôtels of Switzerland*, une ambassadrice bien d'aujourd'hui en chair et en os?

L'hôtellerie dans l'actualité

Le dialogue des associations faitières

Pilier du tourisme, l'hôtellerie et la restauration suisses doivent oeuvrer la main dans la main.

La guéguerre des étoiles et la bataille pour le leadership du secteur ne devraient pas occulter les nombreux efforts entrepris par les deux associations faitières sœurs qui coiffent les hôtels et les restaurants de notre pays: hotelleriesuisse et GastroSuisse. C'est pourquoi elles viennent de créer un groupe de travail dans le but d'élargir et d'approfondir leur collaboration, celle-ci étant déjà effective et efficace dans les secteurs de la préparation de la relève, de la formation professionnelle, de la Convention collective nationale de travail et de nombreuses questions politiques où l'ensemble du secteur adopte une position commune (législations, votations, etc.). Sans compter les formes de coopération propres aux associations cantonales, telles qu'Hôtellerie Vaudoise et GastroVaudois dont l'entente peut être qualifiée de cordiale. Le groupe de travail au niveau national bénéficiera de l'accompagnement stratégique des présidents des deux associations et sera placé sous la conduite opérationnelle de leurs directeurs.

HOTELA crée une prestation sociale modèle

«Plus de prestations, moins de soucis»: sous ce slogan, Hotela a mis au point une *assurance maternité combinée* qui permet d'offrir aux collaboratrices des prestations sans concurrence et supérieures aux normes légales, soit:

- 16 semaines de congé maternité (contre 14)
- pas de plafonnement de salaire (contre un maximum de CHF 6'450.-)
- 93,95% du salaire brut assuré (contre 80%)

En choisissant Hotela pour leurs assurances AVS et perte de gain maladie, les assurés profitent automatiquement de tous ces avantages.

L'employeur bénéficie d'un allègement de ses tâches administratives, car il ne remplit qu'un seul formulaire pour sa couverture d'assurance combinée et ne reçoit qu'un seul et unique décompte pour les prestations versées.

- www.hotela.ch ou Luc Mabillard, tél. 021 962 46 00.

Malgré les tracas «habituels»...

L'optimisme: 2^e nature des hôteliers lausannois

En cette année du centenaire, l'Assemblée générale ordinaire de Hôtellerie lausannoise a été placée sous le signe du dynamisme et de l'esprit d'entreprise. Il est vrai que les problèmes accumulés en 2003 paraissent désormais loin derrière nous.

Accueillis sous les lambris du Lausanne Palace Et Spa, les représentants de l'hôtellerie lausannoise et leurs nombreux invités ont certainement été satisfaits d'apprendre que la branche était sortie l'an dernier du marasme de 2003, dû à des facteurs bien connus. Dans ses propos, le président Enzo Stretti a donc dressé un bilan positif de la situation en 2004, année qui a vu une progression des nuitées de 6,25%. La ville de Lausanne devient ainsi la 3^e destination helvétique. Les raisons de cette évolution réjouissante? La disparition des syndromes de la guerre en Irak et du SRAS, mais aussi une relative stabilité politique mondiale et une légère reprise conjoncturelle tant en Suisse qu'à l'étranger. A quoi on peut ajouter la tenue de congrès importants, de nombreuses animations et activités culturelles et sportives, l'excellente collaboration avec Lausanne Tourisme – et son directeur, Claude Petitpierre – ainsi que, «last but not least», de grands efforts consentis par les hôteliers pour rester compétitifs en termes de rénovations et transformations. Et M. Stretti de souligner également l'importance de tirer tous à la même corde afin de parfaire l'image de Lausanne et garantir le mieux possible la sécurité de ses habitants.

Confiance en l'avenir

Les premiers mois de 2005 laissent présager une évolution tout aussi positive que l'an dernier. Ainsi, de janvier à mars, les chiffres indiquent une hausse de 1,36%. Est-ce à dire que le ciel hôtelier lausannois est sans nuages? Hélas, non. Maintenir des tarifs concurrentiels tient toujours du tour de force. Rien d'étonnant si l'on pense que les charges salariales et les coûts des marchandises sont 50% plus élevés comparativement aux pays voisins. Et si l'on considère des destinations plus «exotiques», ces facteurs sont 10 fois plus importants! Ceux-ci ne constituent pas, pourtant, les seuls handicaps à surmonter, puisqu'il faut aussi prendre en compte les multiples tracasseries administratives, les ponctions des collectivités publiques, les taxes sur les ordures ménagères, sur le CO₂, le centime climatique, etc. Le bon côté de la médaille est certainement la baisse sensible des tarifs de l'électricité et le renforcement de la présence policière à Ouchy pour contrer l'insécurité, le vol et le brigandage.

Indispensables sponsors

De son côté, Jean-Philippe Fleury, responsable de la recherche de sponsors au sein du comité, a remercié ces derniers pour leur fidélité et leur engagement et mis l'accent sur leur importance à une époque où les demandes de sponsoring affluent de toutes parts. Sans la contribution de ces sociétés appartenant à tous les secteurs d'activité, la réalisation du Guide des hôtels lausannois – un outil très important sur le plan promotionnel – aurait difficilement pu voir le jour.

Présentée officiellement en février 2005, l'étude Rütter sur «L'importance du tourisme pour l'économie vaudoise» a démontré le rôle déterminant du tourisme lausannois pour le canton. Alors que l'on estimait les retombées économiques directes et indirectes de la branche autour de 3 milliards de francs par année, elles se sont élevées en fait à 4,56 milliards, dont 1,6 milliard pour le seul chef-lieu cantonal.

Une locomotive nommée Lausanne

A la fois directeur de Lausanne Tourisme et membre du comité de Hôtellerie lausannoise, Claude Petitpierre s'est attaché à montrer comment et pourquoi la capitale vaudoise occupe la médaille de bronze des destinations helvétiques, après Zurich et Genève, deux villes qui bénéficient directement de la manne de leur aéroport. Pour ce qui est de Lausanne, les 886'701 nuitées enregistrées l'an dernier représentent une augmentation de 52'193 nuitées, pas une de moins!

En matière d'effort de promotion-vente vers l'étranger, le patron du tourisme lausannois a souligné que 62 actions ont été entreprises dans 15 pays, aussi bien dans le tourisme de loisirs que dans le tourisme d'affaires. Elles ont conduit à 3'200 contacts avec des professionnels. Parmi ceux-ci, 912 ont découvert notre ville et obtenu 509 offres concernant 80'000 clients potentiels... On ne s'étonne donc pas que Lausanne affiche 34% des nuitées et 38% du chiffre d'affaires touristique de l'ensemble du canton! En termes de dépenses journalières, celles des touristes d'affaires (sur Lausanne, Montreux-Vevvey) représentent près du double de celles des vacanciers (282 francs contre 144).

Les festivités du 100^e

Cerise sur le gâteau, Enzo Stretti a légèrement levé le voile sur le programme des festivités prévues pour le 100^e anniversaire de la Société. En vrac: une soirée au Beau-Rivage Palace le 9 septembre 2005; une bouteille de vin (rouge et blanc) commémorative de l'Abbaye de Mont ornée d'une étiquette spécialement créée par le peintre Sarto; enfin, la publication prochaine d'une plaquette évoquant quelques moments forts de l'hôtellerie lausannoise durant un siècle.

Avant de conclure, le président de Hôtellerie lausannoise a tenu à remercier chaleureusement Alexandre Tannaz, qui a achevé son troisième mandat de trois ans au sein du comité. M. Tannaz a représenté les hôteliers situés en périphérie de Lausanne en exprimant des idées très souvent novatrices et originales. Une cordiale bienvenue a été adressée à son successeur, Benoît Thurler, directeur de l'hôtel Intereurope, à Cully.



Le Comité nouveau est arrivé, avec de g. à dr.: Jean-Claude Gétaz (Royal-Savoy), Jean-Jacques Gauer (Lausanne Palace Et Spa), Pierre-Yves Fiora (Crystal), Jean-Philippe Fleury (Aulac), Enzo Stretti (Jan), président, Benoît Thurler (Intereurope Cully), nouveau membre, Stefano Brunetti (Hôtel de la Paix) et Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. Absent: Jacques Baudat. Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch



L'heure est à la détente, après la partie officielle... Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

Le M2: une pièce maîtresse du puzzle



Olivier Français, directeur des Travaux de la Ville de Lausanne.

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

Autre atout dont Lausanne pourra se prévaloir dès 2008: son métro M2. En attendant, l'intérêt pour cet ouvrage gigantesque ne faiblit pas. A preuve, le nombre élevé de personnes qui s'inscrivent régulièrement pour des visites de chantiers. Municipal et Directeur des Travaux, Olivier Français, a souligné que le M2 avait une place prépondérante dans le développement de la complémentarité entre les transports individuels et les transports publics et devait même favoriser le transfert des premiers vers les seconds. Sans parler de sa contribution en matière de développement durable et d'attrait renforcé du centre-ville.

Si les difficultés rencontrées en cours de route ont été nombreuses – par exemple, le choix du parcours, qui a suscité des discussions nourries, ou encore la question de la dénivellation entre le bord du lac et l'abord du Jorat – il n'en demeure pas moins qu'un emploi sur huit sera directement accessible en métro et 37'000 personnes auront leur poste de travail à moins de 300 mètres d'un arrêt.

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



● Pour succéder à *Daniel Kraehenbuhl* (Hôtel Helvétie, Montreux), durant dix ans à la tête de la Société des Hôteliers de Montreux Vevey Riviera Lavaux, il a été fait appel à *Bernard Tschopp*, directeur de l'Hôtel Eden Palace au Lac, à Montreux. Le nouveau président des hôteliers de Cully à Villeneuve a également été

nommé vice-président d'Hôtellerie Vaudoise, en charge des finances, où il succède à *Karlheinz Lukey*, qui a siégé durant seize ans au sein du comité.

● Ancien directeur du Beau-Rivage Palace et actuel directeur de la société de gestion hôtelière MMC, *Christian Marich* a repris la présidence du Salon Gastronomica, à Lausanne; il a été nommé à ce poste jusqu'en 2006 par la société Beaulieu SA, propriétaire et organisatrice du salon professionnel.

● La société Swiss International Hotels SA (SIH), qui offre des prestations de marketing à divers établissements en Suisse et à l'étranger, a désormais une nouvelle patronne en la personne de M^{me} *Anne Cheseaux*. Diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne, experte-comptable diplômée et ancienne collaboratrice de la Société suisse de crédit hôtelier, notamment, Anne Cheseaux a acquis la majorité des actions de la SIH.

● Dès le 1^{er} janvier 2006, le groupe DSR, à Morges, spécialisé dans la restauration de collectivités, aura un nouveau directeur général en la personne d'*Andrew Gordon*, jusqu'ici directeur du marketing. Il succédera ainsi à *Jacques Guignard*, qui prendra sa retraite, après avoir été le brillant artisan du développement du groupe (plus de 200 restaurants en gestion, 150 millions de francs de chiffre d'affaires), première entreprise de ce type en Suisse romande et troisième au niveau national.

● Pour succéder à *Jean-Paul Gillioz*, le comité de la Société de développement de Sainte-Croix a choisi *Michel Ruchat* comme nouveau directeur de son Office du tourisme. Après avoir dirigé l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains, Michel Ruchat a occupé de 1997 à 2004 le poste de directeur des ventes et du marketing des deux Eurotel Victoria aux Diablerets et à Villars.

● Depuis le 1^{er} mai 2005, les communes de Cully, Grandvaux, Villette, Epesses, Rieux et Lutry ont rejoint Montreux-Vevey Tourisme. L'ancienne gare CFF de Cully abrite un «Point d'information» géré par *Katya Jobin*; quant au «Point d'information» de Lutry, il est du ressort de *Paolo Gervasi*. www.lavaux.com

● L'Office du tourisme de Payerne aura enfin sa nouvelle directrice puisque *Mélanie Rion*, diplômée de l'Ecole suisse du tourisme à Sierre et jusqu'ici directrice de l'OT de St-Luc (VS), entrera en fonction le 1^{er} juillet 2005. Elle succède ainsi à *Jean-Paul Schulé*, qui a fait valoir ses droits à la retraite il y a plusieurs mois déjà, mais qui a dû assurer l'interim à la tête de l'OT de la cité broyarde jusqu'à la désignation de son successeur.

● L'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe, section Suisse, a remis récemment son panonceau officiel à cinq nouveaux membres. La Suisse romande est à l'honneur avec l'adhésion d'un chef romand à ce mouvement portant bien haut et avec talent et passion les vertus de la gastronomie de qualité; il s'agit de *Christophe Rod*, tenancier du Restaurant La Roseraie, à Yverne, depuis 2002 après avoir passé par les établissements de Denis Martin, Fredy Girardet, Philippe Rochat et Gérard Rabaey.

Grand Prix du livre gastronomique à trois chefs

Le Club Prosper Montagné a décerné le Grand Prix du livre gastronomique 2005 à trois grands chefs.

Millésime exceptionnel que cette année 2005 pour le Club Prosper Montagné + Académie suisse des Gastronomes qui, pour la 22^e édition de son Grand Prix du Livre, a récompensé trois grands chefs pour trois ouvrages de qualité pratiquement égale.

Présidé par André Winckler, rédacteur spécialisé, le jury a désigné trois lauréats: Philippe Chevrier (Domaine de Châteauevieux, Satigny GE), pour «Histoires gourmandes» (Editions Jouvence), Horst Petermann (Restaurant Petermann's, Küsnacht ZH), pour «Horst Petermann Cuisinier» (AT Verlag), et Gérard Rabaey (Pont de Brent, Brent VD) pour «Le pont des délices» (Editions Favre).

Le Grand Prix du livre gastronomique, dont le palmarès 2005 a fait l'objet d'une cérémonie à Bourguillon (FR), a pour objectif d'encourager l'art culinaire sous tous ses aspects et ceci en récompensant les meilleures contributions d'une littérature qui se distingue par son originalité, sa créativité et son authenticité.



Les trois lauréats 2005 (de haut en bas): Gérard Rabaey, Horst Petermann et Philippe Chevrier.

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:

30 juin 2005

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

9 septembre 2005

Cent ans d'hôtellerie lausannoise, Lausanne

25 octobre 2005

2^e HOTELA Travel Summit 2005, Montreux

25-27 octobre 2005

TTW Travel Trade Workshop 2005, Montreux

26/27 octobre 2005

Cours de Quality-Coach (niveau I), Label de qualité, Lausanne

8/9 novembre 2005

Cours de Quality-Trainer (niveau II), Label de qualité, Lausanne

14 novembre 2005

Forum des Hôteliers vaudois, Chexbres