



Editorial

Collaborer pour survivre!



L'hôtellerie suisse vit une période difficile. Depuis une quinzaine d'années, elle surfe de crise en crise, que

ces perturbations soient guerrières, économiques, terroristes ou météorologiques, y compris le manque de neige, sans parler des changements de modes et de la concurrence de destinations lointaines. Certains grands stratèges du tourisme suisse, n'ayant par ailleurs pas grande expérience du terrain, prédisent la disparition de 1000 hôtels soit environ le 20 % du parc hôtelier suisse... Il s'agirait là de l'accélération d'un processus en cours depuis plusieurs dizaines d'années, à savoir que le nombre d'hôtels diminue, mais pas le nombre de chambres disponibles. La taille moyenne des hôtels suisses est donc en augmentation, mais ils restent de petits établissements en comparaison internationale et n'ont, pour des raisons historiques, souvent pas la taille optimale pour une exploitation efficiente.

Le développement de chaînes d'hôtels et de restaurants met encore une pression supplémentaire sur l'hôtelier indépendant, car elles présentent à la fois une force de pénétration sur les marchés beaucoup plus grande et des coûts d'exploitation plus bas grâce aux économies d'échelle. Les petits hôteliers risquent donc de disparaître comme les épiciers et les bouchers ont disparu du paysage commerçant suisse sous les coups de boutoir des chaînes de grandes surfaces.

*«Certains grands stratèges du tourisme suisse, n'ayant par ailleurs pas grande expérience du terrain, prédisent la disparition de 1000 hôtels...»*

Quelle attitude doit adopter une association faîtière cantonale comme la nôtre face à cette évolution? Elle pourrait laisser faire en se disant que le «sacro-saint marché» réglerait tout ça, mais en acceptant qu'à long terme seuls subsisteront

des hôtels de plus de 100 chambres en ville, aux sorties d'autoroutes ou éventuellement dans une station cotée. Mais elle peut aussi faire une réflexion citoyenne et se dire que le tourisme dépend de la vigueur de l'hôtellerie et qu'il est la principale branche économique de plusieurs régions périphériques du canton. Dès lors, pour ne pas désertifier certaines vallées, il convient d'accomplir des efforts pour maintenir le parc hôtelier. Attention, il ne s'agit pas de le stratifier tel quel dans une résistance absolue à tout changement similaire au conservatisme de gauche. Non, il s'agit de fournir aux petits hôtels des moyens d'augmenter leur efficacité et au bout du compte leur rentabilité.

L'amélioration des conditions-cadre d'exercice de la profession est la première priorité. Malheureusement, certaines sont d'ordre national et même international, donc hors de portée d'une association cantonale. Mais nous essayons d'influencer notre association faîtière suisse et nous battons à ses côtés pour obtenir des résultats sur le plan fédéral. Dans le canton, nous espérons beaucoup de la nouvelle loi sur le tourisme pour laquelle nous avons quelques idées à faire valoir.

*«Les hôteliers se prennent eux-mêmes en main et développent une vision à long terme de leur entreprise.»*

Deuxième axe de résistance... les hôteliers se prennent eux-mêmes en main et développent une vision à long terme de leur entreprise.

A chacun de se poser la question: comment puis-je assurer la pérennité de mon hôtel? L'un des moyens d'assurer son indépendance à l'avenir est d'abandonner une partie de son autonomie dans une collaboration entre hôtels. Selon Hôtellerie Vaudoise, cette collaboration doit permettre d'optimiser les coûts et d'augmenter le chiffre d'affaires par un meilleur marketing et une plus forte présence sur les marchés. Nous n'allons pas donner de recettes

toutes prêtes à nos membres, mais suggérer des solutions, montrer ce qui se fait ailleurs, fournir des outils d'aide à la décision et inciter à la collaboration par l'animation de groupes locaux (cf. encadré en page 8). De plus, cette collaboration sera forcément à géométrie variable tant il y a de situations différentes. Chaque ville ou station, chaque hôtel est un cas particulier.

La tâche est difficile, car l'hôtelier est par nature un individualiste. Elle est compliquée par les structures juridiques différentes et le statut de l'exploitant selon qu'il est propriétaire, locataire, directeur, etc. Mais elle est indispensable à la survie d'une branche économique morcelée en trop petites unités.

*«Chaque ville ou station, chaque hôtel est un cas particulier.»*

Hôtellerie Vaudoise fait de la collaboration entre les hôtels l'un de ses principaux objectifs pour les années à venir. La barre est placée très haut, puisqu'il faut vaincre l'individualisme de chacun. Mais, finalement, être membre d'une association patronale telle que la nôtre, c'est déjà une forme de collaboration. Alors essayons de l'intensifier dans le cadre de petits groupes locaux ou régionaux!

Philippe Thuner  
Président d'Hôtellerie Vaudoise



En page 7, la rubrique «Lausanne» est entièrement consacrée au Centenaire d'hôtellerie lausannoise qui a fait l'objet d'une grande soirée au Beau-Rivage Palace le 9 septembre 2005 et d'une belle plaquette rédigée par Edy Feinberg. Lors de la cérémonie commémorative, quatre participant(e)s représentaient l'association professionnelle à ses trois niveaux, soit de g. à dr. Enzo Stretti et Lizbeth Rondon, resp. président et secrétaire d'hôtellerie lausannoise, Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise, et Christoph Juen, directeur d'hotelleriesuisse.

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

Sommaire

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

## L'Astra baisse le Pavillon

*Triple événement pour l'Hôtel Pavillon, à Vevey: un nouveau nom, une adhésion totale à un groupement hôtelier et une passation des pouvoirs au sein de la famille Ming.*



De fil en aiguille et au prix d'investissements courageux, sous l'impulsion de son patron Niklaus Ming, le petit Buffet de la Gare de Vevey était devenu l'Hôtel Pavillon, un établissement 4 étoiles supérieur de 200 lits (95 chambres et suites) doté de plusieurs restaurants et salles de séminaires.

Il fait encore mieux aujourd'hui en se donnant une nouvelle enseigne (ou «corporate identity» dans le jargon du marketing) plus conforme à son positionnement comme «city hotel»: Astra Hotel Vevey était placé sous une bonne étoile, il se développe aujourd'hui avec la nouvelle génération, puisqu'en date du 1<sup>er</sup> septembre 2005 Monique et Niklaus Ming-Pfister, au terme de 40 ans d'activités et de développement, cèdent la direction opérationnelle à leurs deux fils. Nicolas et Christophe Ming. L'établissement veveysan abrite plusieurs points d'accueil et de vente: brasserie historique La Coupole, restaurant Quatre Saisons, Pavillon Le Jardin (non fumeurs), Caveau Le Guillon et Astra Lounge et sa terrasse panoramique au cinquième étage.

Dans la foulée, l'Hôtel Astra quitte le groupement d'hôtels Best Western, l'un de ses deux partenaires marketing jusqu'ici, pour n'en garder qu'un seul: Swiss International Hotels, qui compte 68 établissements en Suisse et offre guide annuel, site Internet, centrale de réservation en ligne et programme de vente et de marketing.



La «dynastie» des Ming, de g. à dr. Carole (avocate à Zurich), Niklaus et Monique, Christophe et Nicolas, les deux frères directeurs. (Photo: José Seydoux)

## Renaissance et renouveau

*Dans un climat de morosité économique, plusieurs établissements hôteliers ont repris vie, rénové leurs installations ou développé leur offre. Survol non exhaustif.*

■ A Chexbres, sur le territoire de la commune de Puidoux, l'Hôtel du Baron Tavernier est la nouvelle enseigne du défunt Bellevue, lequel a subi une rénovation quasi totale. Propriété de la société Dilip SA, à Montreux, il comporte désormais 19 chambres (contre 23 auparavant), un restaurant et un nouveau parking souterrain de 28 places, sans oublier sa terrasse panoramique, fleuron de l'établissement. A noter que l'on fête en 2005 le 400<sup>e</sup> anniversaire de la naissance du Baron Tavernier, grand voyageur français né en 1605 et mort en 1689.

■ A Château-d'Œx, le Lodge-hôtel Roc et Neige a rouvert ses portes en juin, après quelques transformations et rafraîchissements. Accessible désormais aux hôtes individuels comme aux groupes et aux séminaires, il dispose de 55 chambres, d'une salle de réunions et de spectacles de 120 places et d'installations sportives (sauna, jacuzzi, salle de musculation).

■ A l'Abbaye/Vallée de Joux, l'Hôtel de Ville de l'Abbaye a été entièrement rénové et offre aujourd'hui 32 lits et un concept de restauration axé sur les produits régionaux. Ce charmant établissement 3 étoiles, sis au bord du lac, mise surtout, été comme hiver, sur une clientèle de sportifs et de randonneurs.

■ A Clarens-Montreux, la Clinique La Prairie s'est agrandie de 24 chambres et suites modulables afin d'offrir aux patients le confort, le charme et le service d'une résidence hôtelière cinq étoiles. Un nouveau bâtiment de 4 étages abrite un espace aquatique (jacuzzi, sauna, lieu de détente), un espace de soins (remise en forme, soins du corps et du visage, fitness, salle de gym, thalassothérapie) et un restaurant avec terrasse. Investissement: 42 millions de francs.

## L'essor de La Source

*La clinique lausannoise innove.*

En attendant sa super-cuisine (400 m<sup>2</sup>, 1500 repas par jour), la clinique La Source, à Lausanne, membre des «Swiss Leading Hospitals», a présenté ses quatre nouveaux équipements, fruit d'une technologie médicale de pointe. Il s'agit d'un centre diagnostic et d'assistance à la procréation ouvert également aux couples séropositifs, hépatite B ou C (résultat d'une fusion, dans ce domaine, avec la Clinique Montchoisi), d'un centre ambulatoire de 20 lits (dont deux chambres VIP) pour des séjours de moins de 12 heures, d'un appareil IRM 3 Tesla (imagerie par résonance magnétique pour des examens de cardiologie très précis) et un système combinant la médecine nucléaire et le scanner. Actuellement, La Source compte 140 lits et emploie 420 personnes.

## Hôtel Royal Plaza & Spa

*Nouveau nom et nouvelle offre pour le 5 étoiles montreuvisien.*

A Montreux, le Royal Plaza ajoute un «Spa» à son enseigne et se donne un nouveau directeur en la personne de Hans Ueli Egli: c'est la couronne d'un vaste programme de rénovation décidé par la société propriétaire 2000 Management qui a touché notamment les 147 chambres et suites (210 lits) de l'établissement ainsi que son centre de bien-être, lequel a été agrandi et aménagé au goût du jour. La rénovation, dont toutes les étapes se sont étalées sur une période de quatre ans, a porté également sur les salles de séminaires et de congrès, fer de lance de cet hôtel dont le marketing se renforcera dans le créneau du tourisme d'affaires.

### En bref

#### Lavey-les-Bains

Deux nouveaux espaces ludiques ont été créés aux Bains de Lavey: La «Nuit polaire» est un concept inédit articulé autour d'une grotte artificielle tapissée de glace dans une ambiance de Grand Nord, puisqu'on peut y entendre loups et pingouins sur fond de blizzard. Quant à l'Espace sensoriel, il propose de la chromothérapie, de la musicothérapie et de l'aromathérapie à des fins de relaxation, salon de lecture et feu de cheminée en prime!

#### Un anniversaire à Morges

L'Hôtel de la Fleur du Lac (4 étoiles, 30 chambres), propriété depuis deux ans et demi de Jean-Max et Claudia Bonvin, fête cette année son 50<sup>e</sup> anniversaire. C'est en effet en 1955 qu'est née cette belle maison qui n'était alors qu'un hôtel-pension de 17 chambres avec un café-restaurant (et déjà une belle terrasse), avant que la famille Leder, fondatrice de l'établissement, puis Rodolphe Schelbert, durant plus de vingt ans, ne développent cet hôtel morgien. En 2003, le jeune couple de propriétaires actuels en entreprend la rénovation totale; il en a fêté le jubilé en plantant «l'arbre du cinquantenaire».

## Publicité et promotion

## Itinéraire national «Art et Architecture»

*Lausanne et Montreux-Vevey figurent au nombre des 26 villes choisies par Suisse Tourisme pour une vaste campagne internationale de promotion axée sur l'art et l'architecture.*



Dans la série des routes thématiques «Luxe & Design» et «Vin et Gastronomie», Suisse Tourisme a lancé un nouveau produit culturel, assorti de volets gastronomiques, autour de l'environnement construit et de quelques monuments relevant du patrimoine national, à l'image de la cathédrale de Lausanne. Une brochure en quatre

langues intitulée «Art et Architecture», accompagnée d'un carnet de bonnes adresses, a été tirée à 1 million d'exemplaires et distribuée essentiellement en Suisse, en France, en Allemagne et en Italie ainsi qu'en Angleterre et en Amérique du Nord. On y précise également que la Suisse possède, avec environ un millier de musées, la plus forte densité du monde en la matière...

Lausanne est bien présente dans cette nouvelle offre, avec un accent particulier mis sur le Palais de Rumine, l'Eglise St-François, le Buffet de la Gare, la Collection de l'art brut, le Théâtre municipal/Opéra de Lausanne, le Casino de Montbenon, le quartier du Flon et le bateau «Le Montreux». Quant à Montreux-Vevey, les cités jumelles sont évoquées à travers les témoins de la Belle Epoque, la Villa de Le Corbusier à Corseaux, le Château de Chillon, le Marché-Couvert, la Grenette... et, bien d'aujourd'hui, le siège administratif Nestlé.

## «Balcon du Jura Vaudois Tourisme»

*Une nouvelle brochure a été consacrée à la région d'accueil que constituent les sites surplombant le lac de Neuchâtel.*

Sous la houlette de Michel Ruchat, son nouveau directeur, «Balcon du Jura Vaudois Tourisme» réunit les localités de Sainte-Croix, Les Rasses, L'Auberson, Bullet, Les

Cluds et Mauborget. Les sigles de la Région du Léman, de Watch Valley et d'Yverdon-les-Bains figurent en première page de ce nouveau document fédérateur destiné avant tout aux amoureux de la nature, du patrimoine vivant comme l'agriculture et les boîtes à musique, des vacances toniques, des sports d'hiver et des bonnes tables. On y trouve, entre les espaces publicitaires et les renseignements pratiques, des listes d'hôtels, de logements parahôtelières, de restaurants et de curiosités (musées, sentiers, etc.) ainsi qu'un calendrier des événements de toute la région et des données sur les pistes de ski (descente et fond), de raquettes, etc. En outre, sept «points d'information touristiques» sont précisés:

OT de Sainte-Croix, Grand-Hôtel des Rasses, Musée Baud (L'Auberson), Musée Cima (Sainte-Croix), Auberge du Marais (La Vraconnaz), Café-Restaurant des Cluds (Bullet) et Paral'aile Café (Mauborget).

## Salon Igeho 2005

*En prime, le Salon culinaire mondial.*

Principal salon professionnel suisse de la restauration, de la gastronomie et de l'hôtellerie, l'Igeho se tiendra du 19 au 23 novembre 2005 à Bâle. Cette année à nouveau, il servira de cadre au Salon culinaire mondial, l'un des quatre concours de ce genre les plus importants au monde. Il réunira les dix meilleures équipes nationales de cuisiniers d'une trentaine de pays. Les visiteurs pourront non seulement suivre les épreuves durant la durée de l'exposition, mais aussi déguster sur place les menus proposés chaque jour à midi et le soir par ces équipes d'élite.

## Evénements et perspectives

## EasyHotel atterrit en Suisse

*La célèbre compagnie aérienne à bas prix se lance dans l'hôtellerie et, après Londres, ouvre son premier hôtel à Bâle.*



L'occasion faisant le larron, un hôtelier bâlois, propriétaire du Badischer Hof, sis près de la Foire de Bâle, a proposé son hôtel 1 étoile à EasyGroup qui, moyennant quelques aménagements ad hoc, devient le premier EasyHotel d'Europe après celui de Londres. La société franchisée EasyHotel Basel AG gère désormais un établissement de

24 chambres (48 lits) louées de 24 à 54 francs (pour 2 personnes) selon la grandeur (de 9 à 16 m<sup>2</sup>) et comprenant un grand lit et une salle de bains. Les tarifs appliqués le sont selon le même principe que dans la compagnie aérienne EasyJet: «first minute» (prix progressif en fonction de l'état des réservations) avec réservation exclusivement par Internet. L'hôtel comprend une réception desservie 24 heures sur 24 et emploie l'équivalent de cinq personnes à plein temps. La question que l'on commence à se poser dans les milieux hôteliers est de savoir si EasyGroup, déjà présent dans nombre de secteurs (aviation, taxis, cybercafé, bus, etc.), ouvrira d'autres hôtels «low cost» en Suisse... parmi ses nombreux projets européens.

## L'Autriche sur le même marché que la Suisse

*Nature, authenticité, charme, montagne, bien-être! Tels sont les arguments que fait valoir l'Autriche... à l'image de la Suisse!*

L'Office national autrichien du tourisme, dont la succursale helvétique se trouve à Zurich, ne s'embarrasse pas des chasses gardées ou des plates-bandes traditionnelles de la Suisse. «Afin de ne pas devenir interchangeable avec d'autres destinations

touristiques, l'Autriche cherche à s'en différencier en mettant en avant les valeurs inhérentes qui la démarquent et la distinguent de ses concurrents... La marque «Autriche» doit évoquer immédiatement dans l'imaginaire de chacun images, rêves et désirs», expliquent nos voisins et néanmoins amis, en précisant que, dorénavant, la politique de promotion se détournera de la promotion par thèmes pour adopter une promotion par valeurs. Et de qualifier dès lors l'offre touristique autrichienne par les termes «authentique», «cultivé» et «intense», en identifiant la qualité de «charmant» comme la plus caractéristique de toutes: «L'Autriche, le pays de vacances le plus charmant du monde!» Cette campagne de séduction au premier degré fera-t-elle succomber la clientèle, la même clientèle convoitée par la Suisse? Et l'émotionnel l'emportera-t-il sur le promotionnel?

## Rendez-vous Hotela

*2<sup>e</sup> Hotela Travel Summit à Montreux.*

Pour la deuxième édition de son rendez-vous inter-professionnel, le 25 octobre 2005 à Montreux, dans le cadre du TTW, Hotela, en partenariat avec hotelleriesuisse, la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV), Suisse Tourisme et la Fédération suisse du tourisme (FST), a fait appel à des intervenants de renom, notamment: Michael Frenzel (TUI), Martin Lohmann (Université de Lünebourg), Jean-Daniel Gerber (seco) et Mike Horn, le sportif damoune de l'extrême. Il s'agit de conférences censées réunir les responsables du tourisme réceptif helvétique et ceux de l'outgoing sensibles au thème choisi: «Oser ce que sera demain».

● Inscriptions: par écrit auprès d'Hotela, rue de la Gare 18, 1820 Montreux ou par Internet: [www.hotelasummit.ch](http://www.hotelasummit.ch)

hoteljob

Des candidats qualifiés au service de vos hôtes!

L'automne frappe à la porte!

Pour ne pas être dépourvu quand l'hiver sera venu, n'attendez pas! Contactez-nous!

De nombreux candidats qualifiés sont à votre disposition.

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



## Le Mirador récompensé

*Nouvelle distinction pour le palace du Mont-Pèlerin*



Le Mirador Kempinski a reçu récemment une récompense prestigieuse, le *Seven Star and Tripes Award*, pour l'excellence de l'hôtel dans le domaine des services et des infrastructures. Cette distinction tient également compte de la qualité des prestations gastronomiques du restaurant «Le Trianon» et de son chef Peter Knogl. Le 5 étoiles du Mont-Pèlerin (74 chambres et suites), entièrement rénové, abrite également le premier SPA Givenchy de Suisse, avec ses diverses salles de soins; complété par ses services dans le domaine de la santé, signés Cambuzat et Swiss Antiage Group, le Mirador Kempinski se positionne comme un établissement de haute tradition dans ce domaine.

### En bref

#### Le Montreux Palace californien

Changement de propriétaire pour le Montreux Palace qui en devient un habitué avec la vente des 41 établissements de la chaîne Raffles International (dont les 26 anciens Swissôtels) par Capital Land (Singapour) à Colony Capital (Californie) pour un montant de 1 milliard de dollars. Le nouvel actionnaire majoritaire du groupe est spécialisé dans les investissements immobiliers, mais est déjà actif dans l'hôtellerie aux Etats-Unis. La chaîne Raffles devrait conserver son nom.

#### Double hommage au Lausanne Palace & Spa

Le palace du centre ville a rendu hommage à deux hommes d'exception trop tôt décédés, «deux personnalités qui ont marqué l'histoire de notre pays», selon Jean-Jacques Gauer, directeur général de l'établissement, en baptisant deux de ses salons «Jean-Pascal Delamuraz», ancien conseiller fédéral et syndic de Lausanne, et «Sir Peter Ustinov», le grand acteur britannique longtemps établi dans la région.

#### Centre des anciens de l'EHL

Le 28 mai 2005, une assemblée extraordinaire a décidé la dissolution de l'entité juridique que constituait l'Association des Anciens Ecole hôtelière de Lausanne (AEHL). Celle-ci est désormais remplacée par le Centre des anciens étudiants de l'EHL, laquelle gère directement, sous la direction de Bertrand Willi, l'ensemble des activités (communication, placement, etc.) et des relations avec les Anciens et leurs 64 «Stamm» dans le monde entier. Le réseau compte plus de 4'000 diplômé(e)s dans une centaine de pays.

#### L'Alimentarium a 20 ans

Le célèbre Musée de l'Alimentation, à Vevey, fête son 20<sup>e</sup> anniversaire en 2005. Cette fondation Nestlé a acquis une renommée internationale en présentant les multiples aspects de l'alimentation vivante et dynamique au travers de ses quatre secteurs d'exposition sur les thèmes Cuisiner, Manger, Acheter et Digérer. L'Alimentarium se caractérise par une forte animation interactive sous la forme d'un jardin thématique, d'une médiathèque, de jeux informatiques, de programmes audiovisuels et de programmes d'activités pour les enfants.

## L'hôtellerie dans l'actualité

### L'Hôtel Les Sources rouvrira en octobre

*Aux Diablerets, l'établissement inondé et fermé tout l'été rouvrira ses portes le mois prochain.*

Suite au violent orage qui s'est abattu le 24 juin sur la station des Diablerets et au débordement de la Grande-Eau, tout le rez-de-chaussée et la terrasse de l'Hôtel Les Sources (3 étoiles, 48 chambres) avaient été complètement dévastés; 17 heures durant, la rivière avait fait de la réception, du restaurant et du bar son nouveau lit. L'établissement a été fermé tout l'été. Qu'en est-il aujourd'hui? «Les lieux n'ont été secs qu'au début septembre et les rénovations viennent de commencer, j'ai joué au chef de chantier durant tout l'été», nous explique Patrick Grobety, son propriétaire-directeur, en soulignant l'esprit de solidarité des hôteliers de la station et de la région qui ont notamment accueilli les hôtes de l'Hôtel Les Sources, déviés sur les autres établissements, à ses tarifs habituels, y compris les 4 étoiles... Quant aux dommages, ils s'élèvent à près de 800'000 francs.

Après moult démarches auprès des assurances, des artisans et des entreprises de construction, occasionnant un gros travail administratif, le sympathique établissement des Diablerets devrait pouvoir accueillir sa clientèle à fin octobre. Si une partie de son personnel a été placé dans d'autres entreprises, certains employé(e)s ont participé, avec M. Grobety, au nettoyage, au démontage et au remontage de leur outil de travail.

## «La Suisse, un exemple pour le tourisme européen»

*Quand le patron d'Accor fait l'éloge du tourisme suisse et de ses PME hôtelières...*



Notre confrère «*expresso*», l'hebdomadaire d'Hotel & Gastro Union, ne nous en voudra pas de reproduire quelques déclarations de Paul Dubrule, coprésident fondateur du groupe français Accor (4000 hôtels dans le monde) et président de la Maison de la France, qu'il a publiées dans son interview du 30.04.2004. Les propos à l'égard de notre pays sont si élogieux qu'ils mettront du baume sur le cœur d'une profession méconnue, mal aimée et trop souvent critiquée à mauvais escient...

«La Suisse a une excellente image, c'est un pays phare pour l'hôtellerie... Pour nous, il y a deux grandes nations hôtelières: les Etats-Unis et la Suisse... La Suisse est un excellent exemple à suivre pour le tourisme européen. Les atouts, ici, résident dans la nature, la culture européenne et le savoir-faire...» En évoquant l'hôtellerie indépendante, Paul Dubrule explique que «ce type d'hôtellerie doit rester en bonne santé, parce qu'il marque les limites du territoire touristique. Prenez une petite ville sans restaurants ou sans hôtels: touristiquement parlant, elle est morte! C'est pour cette raison que les petits hôtels et les établissements indépendants sont également importants pour nous.»

## Médias romands

*Une table ronde d'hotelleriesuisse à Lausanne.*

L'association faitière nationale hotelleriesuisse s'est présentée, le 25 août, lors d'une table ronde qui a réuni les représentants de la presse à l'Hôtel Angleterre & Résidence, à Lausanne-Ouchy. A cette occasion, le nouveau président de cette organisation professionnelle, Guglielmo L. Brentel, et son directeur, Christoph Juen, ainsi que Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise, ont réaffirmé la mission d'*hotelleriesuisse* (3350 membres, dont 400 restaurants et plus de 200 autres entreprises touristiques, 2300 hôtels représentant environ 80% des nuitées en Suisse et 21 associations régionales comptant plus de 100 sections). Les divers problèmes du moment ont été abordés: l'Europe, le commerce extérieur, la TVA, l'impact du tourisme, la conjoncture...

### En bref

#### DEFI: réduction de la validité des licences LADB

En vertu de la démarche appelée DEFI et visant à réduire son déficit structurel en 2006 et 2007, l'Etat de Vaud, entre autres mesures, a décidé d'augmenter certaines recettes non fiscales (émoluments et facturation de prestations). Parmi celles-ci, figure la réduction de la validité des licences LADB (Loi sur les auberges et débits de boissons) de 12 à 5 ans. Cette mesure entraînera, dès l'année prochaine, des recettes supplémentaires de l'ordre de 100'000 francs par an. Cette réforme devrait avoir des effets bénéfiques pour la branche de l'hôtellerie et de la restauration: surveillance accrue des établissements par la Police du commerce, meilleur suivi de dossiers, contrôles plus fréquents. Vu les mouvements toujours plus rapides dans la restauration surtout, Hôtellerie Vaudoise ne s'oppose pas au raccourcissement du délai de validité des licences.

## Les « spécialistes » entrent dans la filière

*En août, ont débuté les nouveaux apprentissages de l'hôtellerie et de la restauration, élément du concept global de la formation.*

Des formations de trois ans venant compléter celles de deux ans, de nouvelles appellations et l'introduction de plans de formation et de guides méthodiques constituent les principales nouveautés du concept global de la formation établi par les associations faitières de l'hôtellerie et de la restauration, de concert avec les instances publiques concernées.

Désormais, aux deux apprentissages de trois ans (sans changement) de cuisinier/ère et d'employé/e de commerce dans le dit secteur, s'en ajoutent deux autres: spécialiste en hôtellerie et spécialiste en restauration. Dans la filière prévue, cette formation mène au Certificat fédéral de capacité (CFC) qui permet l'accès à la maturité professionnelle, elle-même clef d'entrée aux examens professionnels supérieurs, aux écoles hôtelières ES et aux Hautes écoles spécialisées (HES), en particulier l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'ancienne formation élémentaire d'une durée de deux ans laisse place à trois formations initiales de même durée; sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle elle forme des employé(e)s en cuisine, des employé(e)s en hôtellerie et des employé(e)s en restauration. Il s'agit toujours de formations en entreprise, complétées par des cours pratiques dans les écoles professionnelles et les hôtels-écoles.

Selon le nouveau concept, l'apprenti(e) devient un apprenant ou une personne en formation, l'apprentissage une formation professionnelle initiale, le maître d'apprentissage un formateur, l'examen de fin d'apprentissage une procédure de qualification et l'association professionnelle une organisation du monde du travail...

## Vingt nouveaux diplômés en réception d'hôtel

*L'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotelleriesuisse, à Lausanne, a fêté sa nouvelle volée de diplômé(e)s.*

Le Lausanne Palace Et Spa a servi de décor de luxe à la traditionnelle cérémonie de remise des diplômes de l'Ecole de secrétariat hôtelier rattachée au Bureau romand d'hotelleriesuisse, à Lausanne. Au terme de deux ans de formation théorique et pratique à l'école et en entreprise, les étudiant(e)s ont reçu leur diplôme de secrétaire-réceptionniste d'hôtel (cf. liste ci-après).

A cette occasion, la direction de l'Ecole a pris officiellement congé de Paul Jung, chef de l'enseignement depuis 1992, l'âme de cette école très sympathique, reconnue pour

la qualité de son enseignement, et hautement utile à la branche, comme en témoignent nombre de directeurs de grands hôtels de Suisse romande. Un hommage mérité à être rendu à M. Jung qui peut être fier d'avoir formé, en treize ans, plus de 300 jeunes gens et jeunes filles. Il est remplacé dans ses fonctions par un jeune formateur, Patrice Odiet (cf. rubrique "Des femmes... Des hommes...").

Les nouveaux diplômé(e)s et les établissements de formation pratique :

Claire Berset, Hôtel Victoria, Lausanne; Mélanie Berthoud, Hôtel Novotel Lausanne-Bussigny, Lausanne; Sonko Beutler, Hôtel Lausanne-Palace, Lausanne; Joëlle Deluz, Hôtel La Longeraie, Morges; Christelle Doutaz, NH Fribourg Hôtel, Fribourg; Didier Ehrat, Hôtel La Prairie, Yverdon-les-Bains; Aurore Fragnière, Hôtel de la Rose, Fribourg; Eve Jaquier, Hôtel Continental, Lausanne; Simon Kohler, Hôtel Tulip Inn Lausanne-Beaulieu, Lausanne; Céline Lüscher, Hôtel Eden, Genève; Marie Maillefer, Grand Hôtel des Bains, Yverdon-les-Bains; Xenia Mata, Grand Hôtel Suisse et Majestic, Montreux; Vanessa Moret, Hôtel Mirabeau, Lausanne; Samantha Nagy, Hôtel Astoria, Genève; Léonie Neuffer, Hôtel Eden au Lac, Montreux; Anne Pignolet, Hôtel Préalpina, Chexbres; Sophie Revilloud, Hôtel Beaulac, Neuchâtel; Aurélien Reymond, Hôtel Villa Toscane, Montreux; Maude Treboux, Thermalp Les Bains d'Ovronnaz, Ovronnaz; Nataly Voland, Hôtel Ambassador et du Midi, Genève.



La nouvelle volée de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotelleriesuisse, à Lausanne, entre Paul Jung, chef de l'enseignement (à g. en haut), et Jean-Michel Illi, directeur (à droite). Photo: Serge Bioley

### En bref

#### Promotion de la relève

Les services de promotion de la relève d'hotelleriesuisse, à Lausanne, et de GastroSuisse, à Pully, qui oeuvrent la main dans la main, continuent de déployer une intense activité. Durant le trimestre précédant la période estivale, ils ont organisé en Suisse romande 8 séances d'information à l'intention des jeunes au seuil d'un choix professionnel; 12 séances d'information pour les enseignants, conseillers en orientation et formateurs; trois séances d'information à l'intention des apprenants (possibilités de carrière), une importante exposition au Salon de l'apprentissage « Planète Métiers » à Malley-Lausanne et 4 stages d'initiation pratique. [www.formation-hotel-resto.ch](http://www.formation-hotel-resto.ch)

## Combien dans la balance ?

## En 2004, le tourisme a peiné... mais résisté

*Belle résistance du tourisme helvétique avec une progression des dépenses des hôtes étrangers.*

L'an dernier, le total des recettes touristiques (22,6 milliards de francs) et la part du tourisme à l'exportation, soit le total des recettes dues aux touristes étrangers en Suisse (12,9 milliards, en progression de plus de 4%), ont évolué positivement. La preuve, une nouvelle fois, de l'importance du tourisme pour l'économie et la société de notre pays (5,1% du PIB). Quant à la balance touristique, suprême paramètre des résultats, elle s'élève à 2 milliards de francs (contre 2,3 milliards en 2003).

Contrairement aux craintes émises en cours d'exercice, le tourisme reste la troisième branche d'exportation de la Suisse, derrière l'immuable duo de l'industrie des machines /métallurgie (54,7 milliards) et de l'industrie chimique (49,4 milliards), mais toujours devant une industrie horlogère (11,1 milliards) en forte progression en 2004. Malgré l'absence de données précises sur les résultats de l'hébergement, en raison de leur suppression par l'Office fédéral de la statistique pour l'année 2004, il a été possible d'observer, l'an dernier, une diminution de la clientèle suisse dans son propre pays, mais une augmentation des hôtes étrangers.

## La CGN rapporte

*Un impact économique de 40 à 50 millions de francs par an.*

Une étude intitulée « Plus values de la navigation sur les lacs et rivières suisses », commandée par l'Association des entreprises suisses de navigation, démontre que cet impact est d'au moins 300 millions de francs. Une étude plus pointue est en cours pour le lac Léman, mais la Direction de la CGN estime d'ores et déjà que la plus-value économique de cette compagnie sur la région touristique du

Léman se situe entre 40 et 50 millions de francs. « Cet impact démontre la nécessité de garder une flotte touristique dotée de bateaux attractifs, en particulier ceux de la Belle Epoque », écrivait-elle récemment dans un communiqué. Une constatation pertinente à l'heure où la CGN doit faire face à la fois à des hausses généralisées de coûts et à un environnement concurrentiel de plus en plus difficile, alors même que les grands vapeurs de nos lacs restent une valeur très sûre de l'offre touristique de notre pays.





## La colonne de la créativité

*Retour à la nature ou élaboration sophistiquée, réponses aux exigences précises comme aux modes éphémères, remontée dans l'histoire ou envol dans le futur... l'imagination n'a pas de limite!*

■ Vous situerez vous-même la décision du grand chef *Alain Senderens* (Lucas Carlton, Paris) de renoncer... aux trois étoiles Michelin qu'il détient depuis 28 ans! Retour à la simplicité en tout cas pour cet officier de la Légion d'honneur, des arts et des lettres qui, à 65 ans, va réaménager son élégant et sélect restaurant de la Madeleine pour retrouver une formule de restauration faite de petits plats à petits prix... ou l'adieu aux étoiles!

■ On les retrouvera peut-être un jour, grâce au sérieux projet de la Nasa lié à la *Station spatiale internationale*, laquelle, selon l'astronaute vaudois *Claude Nicollier*, pourrait être reconvertie en une sorte d'hôtel, chaque personne, au demeurant, pouvant être envoyé en balade (touristique) dans l'espace. Deux siècles après Jules Verne!

■ De la lune ou d'ailleurs, il sera possible d'envoyer ses «bons baisers» sous forme de *carte postale*. Rien que de très banal apparemment, si l'on ignore que, à l'initiative de la société valaisanne «Rock the Box», on peut acheter désormais des cartes postales incluant, à l'intérieur d'une petite canule, des bribes de Cervin, de château de Chillon, de pavé de Gruyères et même de Jungfrau... C'était déjà le cas du mur de Berlin, c'est aujourd'hui plus glamour!

■ *Alain Orcel*, directeur de l'OT d'Orbe mais aussi archéologue de formation, a lancé un réseau d'informations unique en Suisse appelé «*Visites Passion*». Il s'agit d'un système de présentoirs comportant, sous forme de fiches homogènes, au format carte de crédit, des infos sur des sites touristiques. Ces panneaux libre service présentent l'avantage de réduire les coûts des supports papier (encore préférés de 2 personnes sur 3) et d'être localisés dans les principaux lieux de passage et de résidence des touristes. L'Office du tourisme du canton de Vaud et divers partenaires locaux participent à cette judicieuse initiative en faveur de l'information et de la promotion.

■ En 2007, dans l'Ouest lausannois, devrait s'ouvrir le deuxième «*Kindercity*» (du moins appelé comme cela pour l'instant en Romandie!) de Suisse, après celui de Volketswil, près de Zurich (6000 m<sup>2</sup>, 250'000 visiteurs par an): il s'agit d'un parc ludo-éducatif qui allie divertissement et pédagogie en permettant aux enfants de 2 à 12 ans de se familiariser avec les sciences et les techniques tout en jouant. La partie gratuite abrite des jeux, des restaurants et un cinéma; l'espace payant est celui du volet scientifique. Une superbe attraction pour la région lausannoise?

■ Les enfants forment la clientèle de demain: c'est en vertu de cette vérité - demandant aux prestataires touristiques une politique conséquente et sensée aujourd'hui déjà - que les établissements membres de *Swissôtel* proposent dorénavant des chambres adaptées aux *enfants* de 2 à 8 ans... pas encore des gens d'affaires, mais déjà des hôtes exigeants! Les «*Swissôtels Kids Rooms*» (communicantes déjà avec celles des parents) se caractérisent par un mobilier, une décoration et des équipements ad hoc. Comme à la maison.

■ Objet inerte par définition et en position immuablement couchée, le *lit* n'en est pas moins au cœur du dynamisme des doctes spécialistes en literie... et en hôtellerie qui s'ingénient à le rendre toujours plus confortable, plus hygiénique et plus attractif. Ainsi, la chaîne des hôtels de luxe *Sofitel* (dont deux unités se trouvent en Suisse, à Genève et Zurich) est en train de changer tous ses lits. Le nouveau concept se caractérise par la disparition du couvre-lit et de la couverture au profit de la couette, d'un sommier de mousse, d'un matelas de 24 cm d'épaisseur, d'un sur-matelas garni de plumettes et de quatre oreillers. Pour des nuits magiques... et de nouvelles nuitées!

■ On pourrait désormais remplacer le petit chocolat placé sur l'oreiller... par un échantillon de *parfum*. Le *Jet Lag*, restaurant sis près de la Riponne, à Lausanne, l'a fait... mais sur ses tables pour accompagner l'addition. Et signé *Thierry Mugler*, SVP!

■ Lauréat de la Bourse Evian des jeunes talents, *Elvis Chabbey*, étudiant de l'Ecole hôtelière de Genève, fait l'éloge de la sieste et a imaginé un concept de restaurant de ville comportant en annexe une *salle de relaxation* accessible aux gens d'affaires désireux de couronner la pause de midi par un salvateur moment de détente en dehors du bureau, de la voiture ou du banc public... Quand production rime avec roupillon.

■ La créativité jusqu'au bout: dans les toilettes sonorisées du Restaurant de *Philippe Rochat*, à Crissier, on peut entendre, sur fond de musique classique, l'énumération des spécialités de la maison. La boucle est bouclée.

## Actualissimo

*La formation, victime de la technocratie et du perfectionnisme*

Il y a quelques jours, *Mr. Steve McCracken*, le CEO d'un leader mondial de l'emballage qui a décidé d'implanter ses quartiers européens dans la région lausannoise, expliquait les raisons pour lesquelles il avait choisi la Suisse. Il relevait en particulier le dynamisme commercial de notre pays, considéré comme l'un des meilleurs d'Europe, l'accueil des entreprises et les conditions-cadre, le haut niveau de l'enseignement et le système d'éducation suisse («le meilleur du monde grâce à ses hautes écoles», une productivité maximale, le multilinguisme, la qualité de vie, le système d'éducation suisse... On connaissait les propriétés séduisantes de la Suisse en matière de situation géographique et géostratégique, d'accès, d'infrastructures de transport et de communication, mais cette gerbe de compliments émanant d'un top manager (39 usines dans le monde, 28'700 employés, 6,26 milliards de dollars de CA) ne peut nous laisser indifférents... Car elle ne semble pas du tout correspondre à l'image que l'on se fait chez nous de notre propre pays, par médias et «experts» maison interposés, car, à les entendre et à les lire, nous serions de plus en plus à la traîne des nations industrialisées... Cherchez l'erreur!

Manque de confiance en soi et de jugement, phénomène d'auto-flagellation récurrent, tendance outrancière au mimétisme, cynisme médiatique, impertinence chronique? Il y a certes de cela, c'est pourquoi attachons plus d'importance à une constatation pragmatique, exprimée par un patron hors du commun, qu'aux faiseurs de problèmes et aux déstabilisateurs invétérés! Le danger aujourd'hui réside plutôt dans la fâcheuse tendance qui consiste à chambouler complètement notre système de formation professionnelle, alors même qu'on lui doit une bonne partie de la réussite économique suisse. De grandes manœuvres sont engagées pour harmoniser des systèmes académiques qui ont pourtant fait leurs preuves, mais que l'on se complaît à américaniser ou à vouloir rendre euro-compatibles (et bientôt lituano-compatibles?), fût-ce au prix d'en réduire le niveau... Les hautes écoles pédagogiques forment désormais des universitaires mais plus de vrais pédagogues. On privilégie la formation professionnelle à l'école plutôt qu'en entreprise en se privant, du même coup, de l'apport incommensurable des praticiens et de leur savoir-faire pour assurer la transmission des connaissances. On biffe d'un simple article de loi (sur le marché intérieur) l'obligation - pourtant raisonnable - d'acquérir une formation minimale pour ouvrir ou reprendre un établissement du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Partout, et sous l'égide de nos plus hautes autorités, c'est le règne de la théorie/médiocratie, du perfectionnisme dogmatique érigé en concept et du nivellement par le bas. «La meilleure formation professionnelle du monde» ne méritait pas ça.

Récemment, le groupe romand «à propos», qui en a beaucoup dans son désir de contribuer à un développement national heureux et résolument tourné vers l'avenir, s'est précisément penché sur l'évolution dangereuse de la formation professionnelle et a élaboré 44 actions concrètes pour la revaloriser. Ce qui n'a pas l'heur de plaire à nos doctes théoriciens fédéraux. Ses «idéalistes pragmatiques» parlent de dysfonctionnement, de partenariat difficile entre l'Etat et les milieux de l'économie. Ils dénoncent notamment le risque d'affadir la formation professionnelle en l'académisant à l'excès, au détriment de l'enseignement de son caractère pratique, et stigmatisent «la sur-valorisation du monde académique et des diplômes dans la société en général» où «les titres valent plus que les compétences»... La structure duale, par l'alternance de la théorie et de la pratique dans l'enseignement, est un gage d'efficacité et doit être maintenue, sans que pour cela il y ait un article 44 dans la nouvelle loi sur la formation professionnelle obligeant les maîtres d'apprentissage à suivre pas moins de 100 heures de «formation à la pédagogie professionnelle». Et sachez que, dans ladite loi, les apprentis ne sont plus des apprentis... mais des apprenants! On n'est plus à une aberration près!

Il faut souhaiter que, dans le secteur des services en général et de l'hôtellerie et du tourisme en particulier, l'on soit préservé de cette dangereuse évolution. Il ne faudrait pas que l'humanisme, l'éthique et l'émotionnel y cèdent le pas devant la technologie, la performance à tout prix et la matérialisation des ressources humaines. Le plus beau métier du monde ne s'en remettrait pas. D'ailleurs, en matière de formation, le mieux est peut-être l'ennemi du bien. «La compétitivité de la Suisse équivaut à celle de son système éducatif» a écrit *Max Frisch*. L'école suisse a fait ses preuves, il ne faut pas la brader sur l'autel (l'hôtel?) de la technocratie.

José Seydoux

## Que la fête fut belle!

*Centenaire d'Hôtellerie lausannoise! Ce 9 septembre 2005, le moins que l'on puisse dire c'est que rien ne fut omis... Ce n'est pas tous les jours qu'une association fête son siècle d'existence !*

Des fastueuses salles de réception du Beau-Rivage Palace, à Ouchy, aux orchestres et animations, en passant par le facétieux duo d'Aqua Concert, Patrick Lapp et Jean-Charles Simon (RSR1) qui concoctèrent des sketches «sur mesure», drôles et caustiques. Sans oublier, évidemment, le somptueux buffet aux saveurs d'ici et d'ailleurs. C'est dire que, très rapidement, l'ambiance de la soirée fut à la... fête, aux rires et à la décontraction, comme le montrent les photos de notre page spéciale. Parmi les quelque 200 invités, de nombreuses personnalités du monde politique, économique, associatif, sportif et... hôtelier ont également marqué l'importance de l'événement par leur présence.

Dans son allocution, M. Enzo Stretti, président d'Hôtellerie lausannoise, dit tout le plaisir des hôteliers de la capitale vaudoise de recevoir leurs hôtes avant de mettre l'accent sur les efforts consentis par la branche – notamment dans le domaine des investissements – pour répondre aux exigences croissantes de la clientèle et trouver de nouvelles voies de réflexion et d'action allant toujours dans le sens du renforcement de son image et de ses prestations.

Le syndic de Lausanne, M. Daniel Brélaz, se plut à souligner les résultats touristiques encourageants atteints par la ville, tout en rappelant la nécessité de développer les infrastructures dévolues aux expositions et au tourisme de congrès; tandis que, pour sa part, le conseiller d'Etat Charles-Louis Rochat mit l'accent sur l'importance de l'hôtellerie lausannoise pour l'emploi. En termes d'accueil, ce qui fait la différence, c'est un «esprit de maison», qu'on peut difficilement mesurer mais dont l'efficacité est indiscutable, conclut-il. En tant que guest speaker, Me François Carrard, notamment président du conseil d'administration du Beau-Rivage Palace, a apporté un regard pénétrant sur le thème «organisations sportives et hôtellerie lausannoise». Carrefour de nombreuses fédérations et instances relevant de l'univers du sport, siège du CIO depuis 1915, Lausanne n'est pourtant pas toujours ressentie comme «Capitale olympique» dans le monde. Elle traîne parfois une image floue, alors qu'on relève un vif intérêt de la part des sportifs à venir s'y entraîner. Résultat: passablement de travail reste encore à faire pour innover, se remettre en question et trouver un «état d'esprit». En somme, les objectifs que les hôteliers lausannois s'efforcent journellement d'atteindre ou d'améliorer...



Devant un public conquis, Jean-Charles Simon dialogue avec son compère Patrick Lapp, quelque part dans les coulisses...



Une ambiance détendue dans un cadre somptueux...



Me François Carrard, guest speaker et président du Beau-Rivage Palace, évoque avec éloquence et brio les relations entre le monde du sport et celui de l'hôtellerie lausannoise.

Un trio de charme!  
De g. à dr.: Silvia Zamora, conseillère municipale, Martine Fiora-Guttman, conseillère communale, et Marie-Claude Jéquier, cheffe du Service des affaires culturelles.



Le président des hôteliers lausannois, Enzo Stretti, et le peintre Pietro Sarto présentent le tableau que ce dernier a créé spécialement pour les 100 ans de HL.

Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme (LT); Pierre Schwitzguebel, président de LT, et Olivier François, conseiller municipal.



De dignes représentant(e)s du tourisme et de l'hôtellerie de Lausanne et environs... De g. à dr.: Alexis Berdoz (Van Boerle AG), Christine Fleury, Benoît Wyssmüller, Philippe Kühne (directeur marketing de Lausanne Tourisme), Jean-Philippe Fleury et Sabine Pipoz.





■ Le président d'Hôtellerie Vaudoise, *Philippe Thuner*, a quitté l'établissement dont il était propriétaire à Morges. Ses nouvelles coordonnées sont les suivantes : tél. 021 802 57 25 - fax 021 802 57 27 - mobile 079 409 27 29 - e-mail : [thuner@hotellerievaudoise.ch](mailto:thuner@hotellerievaudoise.ch)

■ Changement à la tête de l'association faïtière hotellerie suisse dont les délégués, réunis en assemblée générale ordinaire à Zermatt, se sont donné un nouveau président de la personne de *Guglielmo L. Brentel*, de Zurich, qui succède au président sortant, non réélu, *Christian Rey*, de Genève. Agé de 50 ans, d'origine bernoise, M. Brentel est propriétaire de H&G Hotel Gast SA, à Altendorf (SZ), et de trois hôtels à Zurich et dans les Grisons. Il préside la Société des hôteliers zurichois depuis 1998.

■ Après avoir dirigé durant six ans l'Hôtel Drake et l'Hôtel Longchamp, à Genève, *Michèle Liechti* a quitté ses fonctions pour reprendre la direction générale de la nouvelle société Nash-Hôtels SA, à Nyon, en charge de quatre établissements quatre étoiles à Genève et à Lausanne.

■ Brusque changement à la tête de l'Hôtel Eden au Lac (4 étoiles), à Montreux, avec le départ de *Bernard Tschopp* qui en assumait la direction depuis plus de vingt ans. Cet établissement est la propriété de Gaston Murray, président de London Security PLC, à l'instar de deux autres hôtels montreusiens, la Villa Toscane et l'Hôtel Excelsior/Clinique Biotonus. M. Tschopp préside la Société des hôteliers de Montreux-Vevey-Lavaux et est l'un des quatre vice-présidents d'Hôtellerie Vaudoise.

■ Pour succéder à *Paul Jung*, chef de l'enseignement à l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotellerie suisse, à Lausanne, qui a fait valoir ses droits à la retraite, il a été fait appel à un ancien diplômé de cette école, *Patrice Odiet*. Agé de 32 ans et d'origine jurassienne, le nouveau chef de l'enseignement est entré en fonction à fin août.

■ Directeur depuis trois ans de Villars Tourisme, *Patrick Henry* va quitter ses fonctions à fin novembre pour réorienter sa carrière professionnelle. Celui qui fut l'inoubliable Saint Martin à cheval de la dernière Fête des Vignerons a dirigé l'Office du tourisme de Vevey avant d'entrer à la direction de Montreux-Vevey Tourisme.

■ Départ très regretté, pour des raisons familiales, de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) de *Xavier Bianco*, son chef du service de presse et d'information. Agé de 29 ans, ce Valaisan rejoindra son canton d'origine pour prendre la responsabilité du marketing de Sion Région Tourisme. M. Bianco est titulaire d'un diplôme de l'Ecole suisse de tourisme, à Sierre, et du brevet fédéral de technicien en marketing.

■ Pour succéder à *Thierry Jeanningros*, qui a quitté la direction de Leysin Tourisme pour une nouvelle orientation professionnelle dans l'immobilier et la commercialisation de la parahôtellerie, le comité de cet OT des Alpes vaudoises a engagé son sous-directeur depuis 2001, *Daniel Girod*, 37 ans, technicien en marketing.

■ Restructuration partielle à Lausanne Tourisme où, suite au décès de M<sup>me</sup> Nicole Matter, *Marko Jankovic*, responsable du service Information, est désormais également chargé du service Organisation (opérations liées à l'accueil des congrès et des groupes).

■ Responsable depuis neuf ans du service marketing et vente de Montreux-Vevey Tourisme, *Annette Heuer* a quitté ses fonctions pour occuper le poste de directrice des relations publiques de la maison Chopard, à Genève. Elle sera remplacée à son poste montreusien par *Isaline Corlet*, depuis quatre ans dans le même service.

■ Autre départ à Montreux, celui de *Carol Voeffray*, directrice des ventes au Centre de Congrès depuis quelques mois seulement. Celle que l'on appelait déjà «Madame Congrès» a succombé au chant des sirènes de Suisse Tourisme New York, puisqu'elle y occupera le poste de responsable du SCIB (Switzerland Convention Et Incentive Bureau) pour le marché nord-américain.

■ Le Glion Institut des Hautes Etudes (GIHE) a annoncé le départ de *John Niser*, son directeur général depuis 1999; cette institution comprend les campus de Glion sur Montreux et de Bulle. En outre, M. Niser dirigeait, depuis deux ans, l'Ecole des Roches, à Bluche (VS), également propriété du groupe américain Laureate. La direction par interim du GIHE a été confiée à *Deborah Prince*, jusqu'ici directrice des Affaires académiques.

■ Fermeture de taille au centre ville de Lausanne, pour raisons économiques, avec la cessation d'activité, que l'on souhaite provisoire, du réputé restaurant «La Grappe d'Or» et de son patron, le chef *Peter Baermann*, à la tête de l'établissement avec son épouse depuis 1983.

■ Sis sur la place de la Riponne, le restaurant «Le Ripp's» (240 places) a changé de tenancier: *Hannelore Schnöll*, qui avait fait l'ouverture de cet établissement sous l'enseigne Mövenpick puis qui l'avait repris à son compte quelques années plus tard, en a cédé la propriété à David Feng, restaurateur diplômé de l'Ecole hôtelière de Genève. L'établissement reste une brasserie française, mais y ajoute une cuisine japonaise.

### Quelques exemples de collaboration inter-hôtels:

(cf. Editorial en première page)

■ Les chaînes d'hôtels volontaires (Minotel, West Bestern, etc.) permettent de faire du marketing à l'étranger, ce qui n'est pas possible pour l'hôtelier individuel. C'est un embryon de collaboration plus proche de la sous-traitance (outsourcing), car l'hôtelier est souvent plus client que partenaire.

■ L'échange de quelques chiffres-clés, relatifs aux taux d'occupation, aux segments de marchés et aux prix de vente, tel que pratiqué dans certaines villes vaudoises, permet de faire monter le prix moyen de la chambre louée.

■ Quelques hôtels du centre d'une ville, situés dans un rayon de 300 mètres, pourraient se partager certains postes de travail, comme par exemple celui de portier de nuit; celui-ci coûte le même prix pour un hôtel de 30 chambres ou pour un 4 hôtels de 140 chambres.

■ La mise en commun de la gestion du personnel permettrait des économies, sur le plan administratif, mais aussi par une optimalisation de la charge de travail de chaque collaboratrice ou collaborateur. De plus, cela libérerait le chef d'entreprise pour d'autres tâches plus valorisantes.

■ En Valais, six hôtels, sur les huit que compte une station, ont créé une société d'exploitation commune et concentré la restauration dans les deux hôtels les mieux équipés, les quatre autres fonctionnant désormais comme des hôtels garnis.

## 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](mailto:info@hotellerievaudoise.ch) - Internet : [hotellerievaudoise.ch](http://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 :

**28 septembre – 1<sup>er</sup> octobre 2005**

Forum Formation Broye, Halle des Fêtes, Payerne

**25 octobre 2005**

2<sup>e</sup> 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

**18 mai 2006**

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise, Lausanne

**29 juin 2006**

Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Sainte-Croix