



Hôtellerie Vaudoise

INFO TELLERIE VAUDOISE
Association cantonale vaudoise des hôteliers



N° 44 - Décembre 2005

Editorial

Les loups dans l'hôtellerie



Ce titre, que l'on pourrait croire emprunté à Jean de La Fontaine, recouvre une réalité

économique actuelle de l'hôtellerie suisse, assez peu réjouissante. Je discutais, il y a quelques jours, avec un collègue valaisan qui me signalait qu'une grande et réputée station du vieux pays avait perdu 40 % de ses hôtels en quelques années, tous transformés en appartements vendus en PPE. Chez nous, à Lausanne, un des plus célèbres hôtels, le Royal-Savoy, est en passe d'être transformé en appartements de luxe. Ce phénomène n'est pas nouveau. Il apparaît cycliquement. Le même hôtel lausannois avait déjà été sauvé en 1977. On projetait alors d'en faire une maison de retraite pour riches des pays nordiques. La crise de l'immobilier des années 90 avait mis l'hôtellerie à l'abri des promoteurs et spéculateurs. La reprise dans ce secteur, les taux d'intérêts bas et les différentes crises – conjoncturelles ou structurelles – qu'a traversées ou traverse encore notre branche, ont relancé la pression des gens de l'immobilier sur le patrimoine hôtelier.

La lutte est inégale. D'un côté, une prise de risques limitée à quelques mois, des taux d'intérêts bas et une importante plus-value réalisée en une opération: c'est le «nirvana» des gens de l'immobilier. De l'autre côté, une action de longue durée avec des risques commerciaux sur 20 ans ou plus, des taux d'intérêts plus élevés – car l'hôtellerie est un métier à risques pour les banquiers! – et une rentabilité soumise aux aléas conjoncturels: c'est le pensum de l'hôtelier.

Le choix de l'investisseur est donc vite fait: il fera une opération immobilière. On ne saurait le lui reprocher. Par contre, les conséquences, à moyen ou long terme, pour le tourisme sont désastreuses. En effet, alors que les appartements vendus ne participent que très brièvement à l'essor économique d'une région – le temps de la construction-, l'hôtel, lui, va générer durant plusieurs dizaines d'années des chiffres d'affaires dont les 95 % seront redistribués, sans parler des dépenses de ses hôtes auprès des autres acteurs économiques, tels que les remontées mécaniques, commerçants, taxis, etc. L'hôtellerie, pilier du tourisme, contribue également au développement économique de régions montagneuses périphériques et y maintient de nombreux emplois.

De plus, cette pression immobilière sur l'hôtellerie ne contribue même pas à restructurer de manière efficiente le parc hôtelier. Le cas lausannois est exemplaire à cet égard: l'hôtel Royal-Savoy n'est certainement pas un canard boiteux, mais devrait être, moyennant quelques investissements, l'un des fleurons de l'hôtellerie lausannoise. Les disparitions d'hôtels sont le fruit du hasard et non d'une stratégie économique visant à adapter le patrimoine hôtelier à la demande actuelle. Il faut donc craindre que notre branche ne ressorte affaiblie d'une période de boom immobilier. Cela sera surtout vrai dans les stations de montagne où les appartements vendus sont autant de «lits froids», entraînant la mort à petit feu de toutes les activités faute de clients. Sans parler des atteintes au paysage et à l'environnement des nombreux nouveaux immeubles qui pourraient à la longue tuer la poule aux œufs d'or.

Dans une économie libérale dite «de marché», le seul moyen de corriger le tir, c'est de rendre l'investissement hôtelier à long terme aussi attractif que l'investissement immobilier à court terme. Les collectivités publiques doivent donc s'efforcer – et réussir rapidement – d'améliorer les conditions cadres d'exercice de notre profession et permettre aux hôteliers suisses de lutter à armes égales contre leurs concurrents étrangers. Aujourd'hui, le prix d'une nuit d'hôtel en Suisse est souvent comparable à celui des pays voisins. Mais les charges, en grande partie induites par les collectivités publiques, telles que les exigences légales en matière de constructions, les prix des produits agricoles et les prescriptions complexes du droit du travail par exemple, sont beaucoup plus lourdes. En améliorant la rentabilité, la durée d'amortissement pourrait être plus courte, donc le risque commercial réduit. A quand un hôtel amortissable en 10 ans?

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

★ ★ ★
★ Hôtellerie
★ Vaudoise ★
souhaite à tous
ses membres et
★ lecteurs ★
un Joyeux Noël
★ et une ★
Heureuse
★ Nouvelle ★
Année 2006
★ ★ ★

Forum des hôteliers vaudois 2005

Les préoccupations actuelles d'une branche économique en phase avec son temps.

Divers thèmes ont été abordés lors du dernier Forum d'Hôtellerie Vaudoise qui s'est déroulé à l'Hôtel du Signal, à Chexbres, le 14 novembre: le test conjoncturel vaudois sur l'hôtellerie et la restauration, le management hôtelier et le «Yield management», les diverses formes de prix bradés dans l'hébergement, les modèles de financement pour les entreprises, le nouveau plan comptable de l'hôtellerie suisse, la future loi sur le tourisme, la collaboration interhôtels, les économies d'énergie, etc. Dès 2006, les hôteliers vaudois tenteront d'obtenir des chiffres plus précis concernant leur secteur d'activité dans le but de mieux défendre leurs intérêts sur la double scène économique et politique, de démontrer l'importance de l'hôtellerie et son impact et de mieux connaître les paramètres de leur clientèle (affaires, loisirs, séminaires, groupes/incentives, congrès/manifesterations) afin d'améliorer le marketing.

Sommaire

Editorial	p. 1
A l'intention de nos hôtes	p. 2
Publicité et promotion	p. 3
Événements 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

Un nouvel hôtel de charme à Yverdon-les-Bains

L'Hôtel du Théâtre (3 étoiles, 40 lits) est un magnifique exemple de rénovation d'une maison patricienne à des fins touristiques.

Après 9 mois de travaux, Pierre-André et Ninik Michoud, artisans de la première heure et concepteurs de cette maison, ont accueilli leurs premiers hôtes sous l'enseigne de l'Hôtel du Théâtre, à deux pas du Théâtre Benno Besson que n'aurait pas renié un certain William Shakespeare. To be or not to be hôtelier: la décision a été vite prise par le président de la Société des hôteliers d'Yverdon-les-Bains, Nord vaudois et Broye, et sa charmante épouse d'origine indonésienne, spécialiste en décoration et ameublement, lorsqu'il s'est agi d'acheter et de transformer cette belle demeure patricienne sise à l'avenue Haldimand 5. L'édifice, sur sa parcelle de 980 m², a été vidé de son contenu et remonté en respectant l'aspect extérieur, les fenêtres et les boiseries de l'époque. L'hôtel comporte aujourd'hui une réception-lobby-bar, 24 chambres, une petite salle de réunions/ séminaires, une salle des petits déjeuners et un bureau; il est exploité par le couple de propriétaires avec un employé!

Toutes les chambres comportent des meubles en acajou importés d'Indonésie et une salle de bains/douche/wc sous forme de modules en polyester livrés clés en main, téléphone direct, connexion Internet, TV/radio LCD. Cosy, imprégné d'une touche personnalisée et d'un esprit de famille, l'Hôtel du Théâtre joue sur tous les tableaux en accueillant des gens d'affaires, touristes, hôtes de passage, artistes... et cyclistes. C'est d'ailleurs un relais sur la route nationale no 5 et le centre «Rent a bike» d'Yverdon (25 vélos). Montant de l'investissement (achat compris): 2,7 millions de francs. Le prix d'un bijou hôtelier.



Pierre-André et Ninik Michoud à la réception de leur nouvel hôtel.

Photo: José Seydoux

Nouveau grill au Continental

Pour ses 40 ans, l'Hôtel Continental, à Lausanne, s'offre un cadeau de choix: un restaurant grill au 1^{er} étage.

Inauguré le 19 mars 1965 à la place de la Gare, l'Hôtel Continental de Lausanne (groupe Manz Privacy Hotels) vient de se doter d'un petit restaurant romantique de fort bon aloi: le grill «Olympia», aménagé au 1^{er} étage et d'une capacité de 40 places joue la carte de la qualité des mets (boeuf d'Argentine, paillard de veau, côtelettes d'agneau et fondue maison à la viande boeuf Qualivo bien suisse, elle!), de la complémentarité avec les autres restaurants de la place la plus fréquentée de Lausanne et du service, celui notamment d'offrir une offre attrayante à la clientèle de l'hôtel 4 étoiles (116 chambres, 180 lits) faite surtout de gens d'affaires et de seminaristes.

«J'ai toujours été très attaché à cet établissement et ce nouveau restaurant lui va très bien», avoue son directeur depuis 2001, Yannis Gerassimidis, arrivé au Continental comme réceptionniste à l'essai... il y a 22 ans, l'accueil personnalisé, l'un des 13 employé(e)s sur 25 qui, ensemble, totalisent quelque 230 ans de fidélité à l'établissement! Désormais, l'hôtel est relié directement au Restaurant japonais Boky, à la Pharmacie Victoria et au Kiosque Naville. Un jardin d'hiver est en passe d'agrandir le bar sur la place de la Gare.



Devant le décor international du nouveau Grill Olympia, Yannis Gerassimidis, directeur de l'Hôtel Continental de Lausanne.

Photo: José Seydoux

L'Hôtel Les Sources sauvé des eaux!

Aux Diablerets, réouverture d'un établissement envahi par la Grande Eau...et encore plus accueillant.

Envahi par les eaux et le limon lors de l'inondation de la station vaudoise le 24 juin, le rez-de-chaussée de l'Hôtel Les Sources a été entièrement refait à neuf et l'établissement s'est rouvert le 11 novembre. Patrick Grobéty et son épouse respirent au terme de cette épreuve qui aura occasionné pour 0,8 million de francs de dégâts et entraîné la fermeture de la maison durant tout l'été, d'où une perte de gain de l'ordre de 300'000 francs (bien assuré, l'établissement ne l'était cependant pas pour l'extérieur, avec sa terrasse, son minigolf et ses alentours!).

Depuis lors, la digue a été surélevée d'un mètre et un mur de protection a été édifié. Les rénovations et réaménagements ont porté sur la réception et le hall d'entrée, le bar, la salle à manger, une partie de la cuisine et 14 chambres; on en a profité pour agrandir les salles de bains et pour améliorer certaines installations, dont les équipements informatiques (heureusement le disque dur a pu être récupéré, la sauvegarde constante des données est fortement conseillée!). Créé en 1984, cet hôtel 3 étoiles de 48 chambres (toutes avec canapé-lit) accueille une clientèle très diversifiée, avant tout familiale, sportive, moins jeune et professionnelle (séminaires).



Pour Patrick Grobéty, propriétaire-directeur de l'Hôtel Les Sources, aux Diablerets, il y aura toujours l'avant et l'après 24 juin 2005!

Photo: José Seydoux

Une belle vue pour le Baron Tavernier

Renaissance et nouvelle enseigne pour l'ancien Hôtel Bellevue, à Chexbres, grâce à un coup de coeur.

Tombé amoureux de la région et admirateur d'un certain baron Jean-Baptiste Tavernier, illustre voyageur d'origine belge du XVII^e siècle propriétaire du château d'Aubonne, Leonidas Katsaitis, hôtelier grec diplômé de l'Ecole hôtelière de Glion et ancien étudiant de l'HEC de Lausanne, a racheté et entièrement rénové l'établissement sis au bord de la route de la Corniche. Inauguré le 22 novembre, le «Baron Tavernier», dirigé par son nouvel acquéreur, est désormais un hôtel-restaurant 3 étoiles de 19 chambres comportant la pinte vaudoise «Le Bon Sauvage», une terrasse panoramique améliorée et un nouveau parking couvert d'une trentaine de places. A signaler l'ouvrage intitulé «Les voyages en Orient du baron Tavernier» (Ed. Favre) et préfacé par Philippe Nicolet, et le film réalisé par ce dernier sur le même personnage (à voir le 24 décembre prochain sur la TV romande).



La statue en bronze à l'effigie du baron Tavernier, due à l'artiste de Rue (FR) Jacques Basler, trône en bonne place devant le nouvel hôtel de Chexbres.

Photo: José Seydoux

Notre confrère Père Noël

La «Gazette du Père Noël» présente le programme du Marché de Noël de Montreux et ses nombreuses animations, un événement touristique d'envergure.

Sur 32 pages multicolores, le journal montre par le menu le programme du Père Noël qui, du 25 novembre au 24 décembre, a installé ses quartiers d'hiver sur la cité de la Riviera. Outre ses traditionnels chalets, au nombre de 120 cette année, le plus grand Marché de Noël de Suisse, qui draine de plus en plus de visiteurs de Suisse et de l'étranger, est accompagné d'un grand nombre d'animations, dont le Bureau du Père Noël et son parc de rennes, aux Rochers-de-Naye, son atelier, son jardin magique, son village des goûts et saveurs... Pour cette édition 2005, Montreux a mis en place un festival du



Conte qui se déroulera notamment au Château de Chillon et à l'Audiorama de Territet. Montreux-Vevey Tourisme convie le public à «découvrir la région autrement» grâce à la «Yourte des Poètes», espace de poésie, de cinéma et d'information, avec la collaboration de musées, organisateurs de manifestations, hôteliers et restaurateurs...

Swiss International Hotels s'installe à Crissier

Pour ses 15 ans d'existence, le groupe hôtelier SIH a ouvert un bureau romand à Crissier-Lausanne.



Fondée en 1980 à Zurich, Swiss International Hotels est une organisation de marketing qui réunit désormais 60 hôtels (10'000 chambres) en Suisse et dans le monde. A la fois très soucieux de conserver les valeurs traditionnelles de l'hôtellerie suisse et de susciter l'innovation, le groupe, dirigé par Anne Cheseaux, cherche à s'étendre pour atteindre un effectif de 100 à 120 membres; à l'étranger, tous les hôtels SIH sont dirigés par des hôteliers suisses ou diplômés d'une école suisse. Ces établissements appartiennent au haut de gamme, sans viser forcément le luxe, ou à une hôtellerie de grande qualité, de charme et de caractère.

Les membres de SIH dans le canton de Vaud sont l'Hôtel du Lac à Coppet, l'Hôtel Le Rivage à Lutry, l'Hôtel Fleur du Lac à Morges, l'Astra Pavillon Hôtel à Vevey et le Grand Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains. Un responsable des ventes rattaché au bureau romand a été nommé en la personne de Philippe Eichenberger, âgé de 28 ans et diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. www.sih.ch

En bref

Laissez-vous inspirer !

C'est la suggestion de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) qui vient de publier un nouveau document original présentant ses brochures thématiques et permettant de les commander gratuitement. Elles concernent en particulier, sous le slogan «Une région, quatre mondes et mille trésors à découvrir», toute la palette des publications relatives aux régions et aux activités culturelles, gastronomiques ou sportives. Un concours en ligne est également organisé à l'intention du public: www.1000tresors.ch. L'OTV coordonne les échanges entre Suisse Tourisme et les offices du tourisme locaux, en particulier sous la forme d'offres et de prestations touristiques articulées autour des loisirs, des affaires, du bien-être et de la santé. www.region-du-leman.ch.

Leysin en famille

Leysin est la première station des Alpes vaudoises à avoir été examinée pour reconformer le label de qualité «Familles bienvenues» attribué par la Fédération suisse du tourisme (FST) selon de nouveaux critères. Il devrait en être prochainement de même des autres stations, Château-d'Oex, Les Diablerets et Villars, toutes labellisées en son temps. Cette certification comporte désormais l'obligation, pour une station, d'offrir au moins un hôtel pour les familles et 15 appartements classés. Leysin abrite un village de vacances Reka et l'Hôtel Central-Résidence (3 étoiles, 85 chambres) qui dispose d'une piscine couverte, d'une garderie (ouverte également aux enfants extérieurs à l'établissement) et de menus pour la jeune clientèle.

Le BRP au Milestone 2005

Parmi la centaine de projets présentés au Milestone 2005, prix à l'innovation mis sur pied par les organismes touristiques de Suisse, figurait le «Programme enfants» du Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Dans le but de fidéliser la clientèle familiale, ce projet propose une série d'animations pour les enfants allant d'un cours floral à une chasse au trésor dans les différents endroits de l'établissement, en passant par la boutique de l'hôtel pour y choisir un cadeau! Le BRP a également figuré dans les dix premiers d'un concours interne des Leading Hotels of the World sur l'accueil des enfants.

Evénements et perspectives

La collaboration Alpes VD-Gstaad sous le signe des enfants

Sous l'égide de l'OTV, un rapprochement logique et pragmatique entre une région d'accueil et une grande marque du tourisme international.

Si, depuis de nombreuses années, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) collabore avec Genève et le Valais (Lake Geneva & Matterhorn Region) sur les marchés lointains ainsi qu'avec Fribourg et Neuchâtel sur le marché des loisirs et du tourisme rural par exemple, le partenariat amorcé avec Gstaad Tourisme en faveur des stations des Alpes vaudoises est extrêmement bien ciblé. Il repose en premier lieu sur les membres de l'Association des remontées



mécaniques des Alpes vaudoises (ARMAV) et a pour thème central la clientèle des familles des stations de Château-d'Oex, Les Diablerets, Leysin et Villars-Gryon. But fondamental de l'opération: stimuler le tourisme d'hiver dont la demande globale, dans l'Arc alpin, spécialement chez les jeunes, est en régression et favoriser l'accueil des enfants, nos hôtes de demain. Des actions promotionnelles communes sont menées en Suisse romande et en Suisse alémanique ainsi qu'auprès des médias des marchés étrangers.

C'est ainsi que, dès cet hiver 2005/2006, des conditions privilégiées sont accordées aux familles (traditionnelles, monoparentales, recomposées, formées de grands-parents/petits enfants, etc.) dans l'ensemble de la région *Alpes vaudoises/Gstaad Mountain Rides*. La gratuité sur les remontées mécaniques est accordée aux enfants jusqu'à 9 ans, accompagnés ou pas, première mesure d'une nouvelle politique qui pourrait toucher d'autres entreprises et prestataires touristiques.

En bref

Le Montreux-Palace bientôt centenaire

En 2006, le prestigieux établissement montreusien, aujourd'hui placé sous l'enseigne Raffles Le Montreux Palace, aura 100 ans: ouvert en mars 1906 au terme de 18 mois de travaux seulement, il allait vivre intimement lié au XX^e siècle, une épopée fabuleuse qui sera retracée dans un livre *«Raffles Le Montreux Palace - 100 ans»* qui sera publié en février 2006. Durant toute l'année prochaine, des événements, dignes d'un centenaire, permettront de fêter cet anniversaire.

Vaste projet hôtelier aux Diablerets

Un groupe d'investisseurs emmené par Pierre Schwitzgubel a acquis un terrain de 4600 m² aux Diablerets dans le but d'y réaliser un grand complexe commercial et hôtelier devisé à une vingtaine de millions de francs. Cette vente, acceptée le 20 octobre par le Législatif de la commune d'Ormont-Desus, est assortie de conditions (droits de réméré et de préemption) permettant à la station des Alpes vaudoises d'éviter une simple opération immobilière. Le projet avait été présenté auparavant au Conseil communal par Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace, agissant ici en qualité de consultant.

Le GIHE de Glion s'active

Ces derniers mois, l'Institut de hautes études de Glion (GIHE) a procédé à diverses rénovations, dont le ravalement de ses façades, dans son complexe dominant Montreux et le Léman. Ce renouveau est aussi à l'image de l'institution propriété de Laureate Hospitality Education et dont les campus de Glion et de Bulle en Gruyère accueillent plus de 800 étudiants. En effet, le GIHE ambitionne d'obtenir l'accréditation fédérale «Haute école spécialisée HES» de statut privé dont seule jusqu'ici peut se prévaloir l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Le Musée Chaplin à fin 2007

A Corsier-sur-Vevey, le Manoir de Ban, résidence de la famille Chaplin, avec la Ferme adjacente, sera donc transformé en espace muséal pour perpétuer la mémoire de son illustre propriétaire pendant 25 ans et de sa famille, le tout en relation également avec la région. Plusieurs constructions nouvelles sont également prévues pour abriter notamment un hall d'accueil, un espace sur le thème de *«La ruée vers l'or»*, une zone multimédia intitulée *«La grande beauté du silence»*, une exposition d'objets *«Charlot»*, des maquettes hollywoodiennes et une zone pour enfants... Le coût de ce projet, appelé à devenir une grande attraction touristique, est estimé à 26 millions de francs et le nombre de visiteurs à plus de 220'000 par an. Son ouverture est prévue pour la fin 2007.

Franchises Minotel

2500 hôtels dans le monde en 10 ans?

La chaîne Minotel, dont le siège est à Lausanne et qui a fusionné l'an dernier son groupe suisse et son consortium international, s'apprête à donner une nouvelle impulsion à son réseau par la création d'un système de franchises commerciales hors d'Europe. Objectif: 2500 établissements dans le monde au cours des dix prochaines années. Il s'agit dès lors pour la chaîne présidée par Pierre Goy de vendre 15 à 20 licences nationales sur le continent américain, en Russie, au Moyen-Orient, en Afrique du Nord, en Inde, en Chine, au Japon et en Australie; ces licences, établies sur la base d'une charte de qualité, ne concerneront que des groupements d'hôtels qui seront intégrés à la chaîne, mais resteront totalement autonomes sur le plan national. Pour ce faire, un nouveau directeur commercial a été engagé en la personne d'*Issam Kabbani*, né en 1958, de nationalité suisse et diplômé de l'Institut IMD.

La cuisine en lignes

«Fête-le vous-même!», un livre de Philippe Guignard.

Quelque 150 recettes (dont 17 du terroir) figurent dans l'ouvrage de Philippe Guignard (Ed. Favre), le traiteur-restaurateur d'Orbe, du Chalet de la Bréguettaz et de l'Hôtel des Horlogers, au Brassus.

En collaboration avec Daniel Fazan, chroniqueur gastronomique, et Pierre-Michel Delessert, photographe, l'auteur et sa remarquable équipe professionnelle présentent des recettes accessibles et originales sous le signe de la fête dans toute l'acceptation du terme: en tête-à-tête, les beaux jours, avec les enfants, à la mer, en automne, en hiver, dans le terroir, avec des épices... Et surtout en toute simplicité et en totale convivialité. La cuisine qui fait de chaque jour un événement... grâce à 224 pages sur papier glacé!

L'hôtellerie dans l'actualité

Classification plus transparente

Dès le 1^{er} janvier 2006, une manière plus claire de présenter les étoiles hôtelières et les restaurants d'hotelleriesuisse.

Le Guide suisse des hôtels 2006, tiré à 50'000 exemplaires, constitue le plus vaste répertoire des hôtels et autres établissements de Suisse puisqu'il comprend 2218 hôtels, 42 groupes hôteliers, 350 offices du tourisme, 440 restaurants et 18 hôtels à l'étranger. Il complète la présentation des membres de l'association faitière sur Internet - www.swiss-hotels.ch. Par ailleurs, les hôtes pourront désormais reconnaître plus facilement les établissements affiliés et classifiés (de 1 à 5 étoiles) grâce à de nouveaux autocollants apposés sur les devantures des établissements, voire à des plaques de bronze. Il en sera de même pour les restaurants affiliés à hotelleriesuisse qui apparaîtront avec un logo spécial inédit.

En bref

Réouvertures bienvenues

L'*Hôtel de Ville d'Avenches*, après diverses péripéties, a trouvé un nouveau locataire en la personne de Stéphane Montmayeur; âgé de 38 ans, il était en dernier lieu chef de cuisine du Restaurant de La Bréguettaz, l'établissement de Philippe Guignard, à Vaulion. Il est en passe d'ouvrir l'hôtel et le restaurant de la cité romaine en compagnie de son épouse.

Le *Buffet de la Gare de Vallorbe*, scandaleusement fermé depuis de nombreuses années, ce qui conférait un air sinistre, le soir venu, à ce qui aurait dû rester une gare d'accueil en Suisse pour les usagers du TGV Paris-Lausanne, est en train de revivre! Il a rouvert ses portes à mi-novembre grâce à l'audace et au bon sens d'une restauratrice d'origine portugaise, *Zulmira Esperança*, qui y avait travaillé durant deux ans et demi et qui l'exploite désormais sept jours sur sept.

Des cours sur mesure très performants

Hôtel & Gastro formation, dont le bureau romand est à Lonay, dispense une formation à tous les niveaux.

Sous la houlette d'Alain Rohrbach, l'antenne romande de l'association dont le siège suisse se trouve à Weggis (LU), voit ses activités augmenter chaque année et met à l'épreuve de nombreux formateurs/trices issus des milieux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et désormais tous en possession de la certification Eduqua FFA1. De la formation de base à la formation supérieure, des Suisses et des étrangers suivent des cours adaptés à leur situation et à leurs aspirations. Il s'agit de développer une politique qui, en la matière, doit coller au marché et le succès obtenu atteste de l'efficacité de l'offre proposée par Hôtel & Gastro formation, aux avant-postes dans ce domaine par rapport à d'autres professions. Quelques exemples de programmes de formation: *Perfecto* (demandeurs d'emploi), sur mandat du seco, *Progresso* (perfectionnement pour des personnes sans apprentissage), *brevets et diplômes fédéraux* (en cuisine et restauration), *Profora/Toureco* (formation élémentaire pour migrants), «*Construire sur le tourisme*» (cours de base pour demandeurs d'emploi en Valais), sans oublier la formation des formateurs.



L'équipe d'Hôtel & Gastro formation, à Lonay, de g. à dr.: Caroline Flückiger, responsable de la planification et de l'organisation des cours Perfecto, Lucy Lagona, apprentie de 3^e année, Alain Rohrbach, responsable du bureau romand, et Catherine Kilner Breguet, responsable de l'organisation des cours et examens brevets et diplômes fédéraux. Photo: Chris Rohrbach

Réorganisation nécessaire à l'EHL

Changements structurels et organisationnels à l'Ecole hôtelière de Lausanne qui doit notamment réorganiser son département académique.

Depuis 1995, le nombre d'étudiants est passé de 600 à 1500 et celui des collaborateurs de 130 à 300; en parallèle, l'EHL a poursuivi ses efforts pour améliorer la qualité de ses programmes, notamment le programme-phare «*Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil*». Les hautes exigences académiques des programmes d'études et leur stricte application se sont traduites par un léger recul du nombre d'étudiants, en raison du taux d'échec; les conditions de financement des travaux de recherche, modifiées, ont impliqué une baisse des recettes. Aussi l'EHL doit-elle procéder à un ajustement afin d'adapter ses ressources internes à ses besoins! En accord avec la HES-SO, le Bureau du Conseil de Fondation de l'EHL est en phase de rationalisation de ses processus qui concerne 15 personnes (11,4 postes EPT), soit une résiliation de contrat pour 7 personnes et une réduction du taux d'activité pour les 8 autres.

ENTER 06

Conférence internationale à l'EHL.

Le campus de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) accueillera, du 18 au 20 janvier 2006, l'*International Conference on Information Technology and Travel & Tourism «ENTER 2006»*. Organisée par l'association du même nom (IFITT), elle sera placée sous le signe de l'innovation olympique, (Olympian Innovation), eu égard à la Capitale olympique qui abrite le CIO. Une centaine d'intervenants s'exprimeront à Lausanne à cette occasion qui marquera la 13^e édition de ce rendez-vous international unique en son genre réunissant des décideurs partenaires de l'industrie du tourisme et du voyage (IT, communication, e-commerce, management de destination, marketing, organismes touristiques publics et privés, systèmes d'information et de distribution, tour operators, etc). Les sessions sont complétées par une exposition sur les nouvelles technologies correspondantes. www.ifitt.org.

En bref

GastroForum 2006

Les 15^{èmes} Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, qui seront organisées par GastroSuisse du 9 au 12 janvier 2006 à l'Hôtel Cailler, à Charmey, constitueront, une fois de plus, le séminaire de management hôtelier de la gent féminine en Suisse. Quelque 20'000 hôtelières et restauratrices oeuvrent dans le secteur en Suisse; cette plateforme de réflexion, atelier de travail et lieu de rencontre, sera honorée par la présence de deux «régionales de l'étape» qui entretiendront l'auditoire de leurs expériences: Thérèse Meyer-Kaelin, présidente du Conseil national en 2006, et Judith Baumann, tenancière et cheffe de cuisine de la Pinte des Mossettes.

Combien dans la balance?

Lente reprise de l'hôtellerie et de la restauration

A la lumière du Test conjoncturel vaudois, on observe un timide redressement des affaires dans le secteur de l'accueil.

La croissance économique du canton de Vaud est surtout entraînée par les secteurs de la chimie/pharmacie, de l'industrie électrique et des instruments de précision, médicaux, etc. Vaud figure actuellement au 7^e rang des cantons suisses pour les exportations (Pays-Bas, Italie, USA, France, Allemagne); en matière de commerce extérieur, c'est même le canton qui a connu le plus fort taux de croissance au cours des neuf premiers mois de l'année 2005.

Dans ce contexte, le tourisme amorce un redémarrage, certes timide après des années difficiles et moroses en raison de la situation internationale et nettement plus marqué dans l'hôtellerie que dans la restauration. Les résultats financiers (chiffre d'affaires et bénéfice brut) devraient être positifs en 2005 pour 6 à 7 hôtels sur 10; le secteur des restaurants, quant à lui, en proie à des baisses impressionnantes durant de longues années, semble avoir cautérisé l'hémorragie et s'achemine vers une modeste reprise. L'ensemble du secteur n'en reste pas moins vulnérable face à la météo, aux facteurs extérieurs internationaux (situation économique sur les marchés émetteurs de touristes), à la détérioration du pouvoir d'achat en Suisse, aux changements dans les comportements en matière de restauration à midi... et aux structures mêmes de la profession.

La colonne de la créativité

Le tourisme est une grande famille, un pays, un certain art de vivre, un savoir-faire... et un formidable espace d'invention et d'originalité. La preuve par douze...

● Après le Corps diplomatique et le Corps politique, voici le *Corps touristique*, le nom donné à l'Association des offices de tourisme étrangers en Suisse: une façon symbolique de présenter l'esprit de corps, de cohésion et la force vitale qui devraient imprégner toute la profession!

● *MySwitzerland.com*, le site Internet de Suisse Tourisme, est le premier portail touristique du monde à proposer un *outil audio* à tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas lire. Toutes ces pages peuvent être écoutées en six langues par les malvoyants, les dyslexiques et autres personnes éprouvant des difficultés de lecture.

● La technologie audio-visuelle, élément d'accueil: c'est la conviction des responsables de la chaîne Fassbind qui ont équipé toutes les chambres de l'Hôtel Agora, à Lausanne, d'une TV à écran plat et surtout d'un *lecteur DVD-CD*, les films étant disponibles à la réception de l'établissement.

● Pour les fans du FC Aarau, l'Hôtel Sorellino Argovia (3 étoiles, 17 chambres) dispose de chambres entièrement décorées sur le thème d'un *terrain de football*. Le lit comporte un but avec ses filets, ses lattes et ses poteaux, les coins de la chambre étant même dotés de piquets de corner... Pour des matches en nocturne?

● *L'hôtellerie bio* ou plutôt l'esprit qui anime les adeptes de ce concept très tendance est devenu une réalité dans deux établissements valaisans: l'Hôtel Style, à Zermatt, et l'Hôtel Balance, aux Granges. On n'y trouve pas de rideaux, mais une disposition en diagonale des lits pour jouir d'une meilleure vue, des solutions énergétiques, une thérapie globale de santé, des conseils en nutrition... et, naturellement, des produits bio provenant des producteurs de la région.

● Tous les *sites Internet* des hôtels se réclament d'une politique d'accueil, en amont déjà de leur réception, encore devraient-ils être conviviaux dans leur conception! Il en est ainsi de l'Hôtel Bristol (3 étoiles), à Verbier, dont le website comporte une page consacrée à ses *collaborateurs/trices*, photos à l'appui, ceux et celles qui accueillent les hôtes, patron y compris en la personne du très sympathique Olivier Guignard.

● Confirmation, dans la même station valaisanne, du rôle et du succès de la politique d'accueil du Groupe Téléverbier qui développe son *team d'ambassadeurs/trices*; ces personnes ont pour mission d'accueillir, d'orienter et d'informer la clientèle, elles se chargent également de recueillir les appréciations des usagers par le biais d'enquêtes de satisfaction. Verbier Sport Plus SA, société commerciale et de marketing du groupe, engageait, avant le début de la présente saison d'hiver, un(e) responsable de l'accueil ainsi que des hôtes et hôtesses d'accueil.

● Nominé au Milestone 2005, le concept de restaurant *«Les Terrasses du Lac/ Restaurant des chefs»*, destiné à promouvoir l'image de Genève à travers ses mets et ses vins, offre chaque jour une recette originale à base de poissons du lac Léman, réalisée par un chef réputé. L'aspect novateur de ce projet consiste à changer de chef tous les jours et suppose une efficace collaboration entre les grands cuisiniers de Genève au service de leur ville et de leur canton.

● Egalement nominé par le Prix du tourisme suisse 2005, le projet de *formation continue* joliment appelé *Ritz*, en référence à l'hôtelier valaisan César Ritz, est dû à l'initiative conjointe de la Haute école valaisanne, d'hôtelleriesuisse Valais et de GastroValais; ces cours de formation sont gratuits pour les entreprises qui paient la taxe d'exploitation à l'Etat du Valais. www.ritzinfo.ch ou ritzycampus.ch

● Des cours sur les meilleures façons de recevoir à la maison comme au restaurant, de s'habiller et de recevoir seront bientôt donnés par la *baronne Nadine de Rothschild*, une grande dame qui a décidé d'ouvrir sa propre école du savoir-vivre et projette même de créer une *«finishing school» hôtelière*, si l'on en croit son interview dans *«Migros Magazine»* (11.10.05).

● De *l'incentive de proximité*, c'est ce que propose la nouvelle société General Wine Services SA (GWS), à Lonay, en concoctant, de façon professionnelle, des *manifestations* axées sur le vin, le vignoble et les produits du terroir. Le produit s'adresse à des chefs d'entreprise désirant inviter leurs meilleurs clients, leurs partenaires ou leurs employé(e)s ou des présidents de sociétés en tous genres voulant mettre sur pied une sortie pour leurs membres. Les programmes proposés peuvent comprendre des visites de domaines vitivinicoles, des dégustations de vins et de produits du cru, des apéritifs, des repas et même des nuits d'hôtel. www.general-wine-services.ch

● Visiter un pays à bord d'une voiture de luxe tout en s'imprégnant de ses richesses touristiques, culturelles et gastronomiques, c'est le rêve que réalise, pour les amateurs, le t.o. italien Red Travel, spécialisé dans l'organisation de voyages de haut de gamme destinés à une clientèle choisie venue du monde entier. Exemple: des visites accompagnées de régions italiennes en *Ferrari* (au volant!) combinant «le summum du style de vie italien» (hôtels, gastronomie, mode, shopping) et la (re)découverte des grands sites culturels... La créativité ne passe-t-elle pas souvent par le glamour?

Actualissimo

Le tourisme, miroir de la société (essai)

La science touristique rattrape la science tout court... L'essor des régions d'accueil et de leurs stations a des implications liées à la climatologie, à l'écologie, à l'urbanisme, à l'économie, à la sociologie, à l'éducation... Les destinations d'hier nées de l'hôtellerie sont devenues aujourd'hui, par l'ampleur de leur rôle et la complexité de leurs mécanismes, des microcosmes de notre société, qu'elles se mirent dans nos lacs ou se défoulent à la montagne. Dès les années soixante, ceux que l'on a appelés les «pionniers de la science touristique» en Europe, parce qu'ils étaient les premiers scientifiques à se pencher sur ce phénomène, sensibilisaient déjà les acteurs du tourisme et les autorités à la nécessité de tenir compte, dans leurs tâches de créateur et d'entrepreneur, des impératifs de l'environnement, de la dimension humaniste et de l'intégration économique de leur secteur d'activité. Il n'y a donc rien de nouveau sous le soleil de 2005, si ce n'est des conséquences d'excès ou des contraintes, en particulier des glaciers qui régressent, des villes à la montagne, des atteintes à la nature, une formidable compétition mondialisée...

Dans ce contexte, la démarche de l'Office du tourisme du canton de Vaud de s'assurer le concours d'un jeune géographe s'inscrit dans le besoin actuel de porter, sur l'évolution du tourisme dans le terrain et des loisirs en général, une réflexion allant au-delà du marketing et de la promotion sur les marchés. Il en va de la cohésion d'action entre le développement d'un secteur très dynamique et ses multiples facteurs d'influence, sociaux, commerciaux, culturels, environnementaux.

L'une de ses études a récemment permis de tirer un parallèle objectif entre trois stations autrichiennes et les stations des Alpes vaudoises qui s'apprentent à vivre une nouvelle saison d'hiver. On a coutume en Suisse d'envier le tourisme autrichien, doté de moyens financiers plus importants que la Suisse et ses stations et surtout beaucoup mieux intégré dans la société et le tissu social. Nos voisins développent un tourisme moins diversifié qu'en Suisse et plus monolithique dans la mesure où il est essentiellement axé autour des Alpes et de deux villes (Vienne et Salzbourg) sans l'important volet d'affaires que nous connaissons chez nous. Sa perception y est en revanche bien meilleure en ce sens qu'on le considère vraiment comme étant d'une importance vitale (1ère industrie du pays), qu'on en reconnaît conséquemment l'impact économique dans toutes les franges de la population, qu'il fait l'objet d'une véritable politique nationale et qu'on y sensibilise les enfants et les jeunes dans les écoles au point qu'ils en embrassent les professions (de service notamment!). D'où son image sans pareille.

L'étude en question, cependant, a montré que si nos stations peuvent prendre exemple sur leurs consœurs autrichiennes à divers égards - importance des investissements dans les infrastructures et le marketing, politique d'accueil, valorisation des ressources humaines, aménagement spectaculaire de zones piétonnes, lancement d'offres familiales, importance de l'animation dans les hôtels, promotion inter-saisons, fidélisation de la clientèle - certaines de leurs évolutions doivent plutôt être prises pour des signaux d'alarme. Nous en citerons deux: la priorité accordée, dans certaines stations, aux infrastructures d'hiver par rapport à l'été (une option inconnue en Suisse) qui, dès lors, dénaturent considérablement le paysage estival, et le positionnement excessif de l'offre vers la clientèle allemande (55% du total), le tourisme indigène ne représentant que 9% du total dans les Alpes vaudoises par exemple.

Nos stations helvétiques, elles, ne s'assureront un développement durable harmonieux que si elles visent un tourisme des quatre saisons dans un environnement protégé, diversifient les activités de loisirs pour contrer la météo, les modes et la concurrence, impliquent leur jeunesse dans une politique de ressources humaines (accueil, services, etc.), conservent leurs racines et leur authenticité (culture populaire, artisanat, produits du terroir, cuisine régionale). Et visent à y intéresser, l'année durant, une clientèle éclectique à tous points de vue...

En conclusion, essayons de prouver que le tourisme, qui n'est pas une science exacte, pourra viser l'excellence au travers de destinations intégrant les dernières connaissances des domaines d'influence, assorties d'un cocktail d'urbanité, d'hospitalité, d'harmonie, de pragmatisme, d'émotionnel. De neige et de soleil.

José Seydoux

Menaces sur un fleuron du patrimoine hôtelier

La disparition du «Royal-Savoy» risque de porter préjudice à l'offre et à l'image lausannoises

Il y a quelques semaines, les propriétaires de l'Hôtel Royal-Savoy ont abattu leurs cartes: ils prévoient de transformer l'établissement presque centenaire en appartements de très haut standing. Mais, quid du patrimoine lausannois et de l'offre hôtelière de la capitale vaudoise?

Faut-il le souligner: le Royal-Savoy est fortement ancré dans la mémoire collective des Lausannois depuis plusieurs générations. C'est que cet imposant hôtel quatre-étoiles à l'architecture rappelant un peu celle des châteaux de Louis II de Bavière a débuté sa carrière comme l'un des plus prestigieux palaces de la ville et attiré en ses murs et ses jardins moult célébrités du monde entier. Avec le Beau-Rivage Palace et le Lausanne Palace, il a aussi compté parmi les témoins et acteurs privilégiés, au début du siècle dernier, de l'inscription de la ville au nombre des destinations touristiques de premier plan en Europe.

Placé dans une zone réservée à l'hébergement hôtelier, entre le Léman et le centre-ville, il «personnifie» un type d'hôtel (de plus en plus rare) attirant une clientèle - de plus en plus nombreuse à une époque de normalisation à tout va - à la recherche d'un cadre à la fois historique et confortable: hauts plafonds, vastes espaces, meubles anciens et ambiance «grande époque». Bref, un univers peut-être révolu mais que les nostalgiques d'ici et d'ailleurs ont plaisir à retrouver le temps d'un séjour long ou bref, d'un repas, d'un cocktail, d'une fête de famille ou d'une noce.

Bien sûr, ce n'est pas la première fois qu'un établissement haut de gamme à la réputation solidement ancrée est contraint de céder la place à un complexe résidentiel de luxe. Tout récemment, le Schweizerhof, l'un des deux cinq-étoiles de la Ville fédérale, s'est en effet engagé dans une voie assez proche de celle que l'on voudrait réserver aujourd'hui au Royal-Savoy: création d'appartements et de locaux de très grand standing, maintien d'un restaurant et d'une réception.

La force de la différence

On comprend aisément que ces transformations, qui engendrent globalement des rendements supérieurs à ceux résultant d'une exploitation hôtelière traditionnelle, rencontrent (trop) souvent la préférence des investisseurs. Ou que les acquéreurs de ces futurs appartements de luxe représentent une manne fiscale bienvenue. Mais est-ce suffisant pour battre en brèche ce qui représente pour la ville un atout de taille en matière de tourisme et de voyages d'affaires? Qui plus est, situé au cœur même de la cité et affichant sa différence? Qui représente un emploi pour des dizaines de collaborateurs? Qui va dans le sens, aussi, d'une demande croissante de la population pour (re)trouver son passé? On notera à ce propos le succès des Journées du patrimoine, ou celui des récentes animations médiévales à la Cathédrale, par exemple.

Cela dit, les hôteliers, peut-être davantage que d'autres, savent à quel point une cité dynamique ne peut vraiment l'être que par la force de son tissu économique et l'engagement réel de tous ses acteurs. Ils savent aussi que la concurrence est aujourd'hui féroce entre les villes pour attirer congrès, salons et autres manifestations d'envergure et que, pour en sortir vainqueur, il faut présenter une offre diversifiée, répondant aux goûts de chacun. Sans même parler d'une performance accrue et durable en termes de service et de prestations.

«De l'uniformité naît l'ennui» affirme, à juste titre, l'adage. Celui-ci se justifie très largement, dans la branche hôtelière aussi...

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



Charme et tradition centenaire à l'Hôtel Royal-Savoy!

Photo: L. Gattlen

Nouveau Spa au Beau-Rivage Palace

Il y a quelques jours, le Beau-Rivage Palace inaugurait son *Spa Cinq Mondes*. Aménagé sur 1500 m², ce grand centre de bien-être, basé sur un concept novateur, couronne huit années de rénovations successives. Ouvert aux résidents de l'hôtel ainsi qu'à une clientèle extérieure, celui-ci propose divers formules et forfaits. Nous reviendrons très probablement sur cette importante réalisation au service du tourisme lausannois dans l'une de nos prochaines éditions.



Féeries de Noël



(Photo: RegisColombo/www.diapo.ch)

C'est désormais une tradition: Lausanne est le théâtre, cette année aussi, de belles et joyeuses animations durant les fêtes de fin d'année avec son Marché de Noël, ses illuminations et ses chalets décorés pour l'occasion, notamment à la place Saint-François. Durant les «nocturnes», soit les 20 et 22 décembre, le chaland pourra s'extasier devant la plus grande crèche vivante de Suisse, écouter force concerts, contes et chants de Noël grâce à plus de 400 artistes de rue! Lausanne Tourisme, de son côté, a fait appel aux auto-caristes des pays voisins avec des offres de séjour alléchantes. De 2 jours/1 nuit (94 francs) à 4 jours/3 nuits (224 francs) entre le 3 et le 24 décembre 2005. Le forfait, par personne, comprend la nuit avec le petit déjeuner dans un hôtel 3 étoiles, un dîner et une visite guidée nocturne du Marché de Noël avec un verre de vin chaud. Enfin, «La nuit des étoiles» - soit une chambre à 40 francs l'étoile - est à nouveau proposée par les hôteliers lausannois pour les 2 soirées des nocturnes. Qu'on se le dise!

RECTIFICATION

Une malencontreuse erreur s'est glissée dans la légende d'une photo illustrant la fête du 100^e anniversaire (N° 43 - sept. 2005): il fallait lire Benoît Thürler (et non Wyssmüller). Nos excuses au principal intéressé! JS

Prix Milestone du tourisme suisse

Charles-André Ramseier nommé «personnalité de l'année»

Le directeur de l'OTV brillant lauréat d'un Prix décerné pour la première fois à une personnalité de Suisse romande.



Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, a reçu le Prix Milestone 2005 du tourisme suisse, des mains de Judith Renner Bach, directrice de la Fédération suisse du tourisme.

Sous le nom de «Milestone», le Prix du tourisme suisse, décerné chaque année par l'hebdomadaire spécialisé «*hotel+ tourismus revue*», en collaboration avec le Secrétariat d'Etat à l'économie (seco) et la Fédération suisse du tourisme

(FST), honore enfin un professionnel de Suisse romande. Devant le gratin du tourisme helvétique, entouré de personnalités de l'économie et de la politique, réunis au Bellevue Palace de Berne le 8 novembre, Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), s'est vu attribuer le «Milestone 2005» pour son «œuvre exceptionnelle au sein du tourisme suisse». Le jury se dit heureux de pouvoir récompenser «l'œuvre de sa vie» par le Prix du tourisme suisse et souligne que le nouveau récipiendaire, directeur touristique dynamique et homme de coeur, à la tête de l'OTV depuis 1994, est un maître incontesté dans sa branche, plein de passion, d'enthousiasme et d'esprit d'initiative, qui a du savoir-vivre, mais aime également la simplicité: représenter les intérêts touristiques est sa vocation, il est un exemple pour tous ceux qui travaillent dans ce domaine. «*Hôtellerie Vaudoise*» s'associe à cet hommage de reconnaissance qui rejaillit sur tout le tourisme vaudois.

Une hôtelière n'est plus

Hôtellerie Vaudoise a appris avec stupeur et tristesse le décès, survenu le 6 octobre 2005, à l'âge de 55 ans, de *M^{me} Denise Genoud*, directrice de l'Hôtel du Lac, à Vevey, depuis quelques mois seulement.

D'origine fribourgeoise, ancienne demoiselle de compagnie de Lady Churchill, puis gouvernante d'hôtel et diplômée du Séminaire SSH de chefs d'entreprise, elle a occupé divers emplois dans de grands hôtels de Suisse romande, notamment en qualité de sous-directrice durant quelque vingt ans de l'Hôtel de la Cigogne, 4 étoiles de Genève. A fin décembre 2004, elle reprenait la direction du 4 étoiles veveysan, fermé pour cause de rénovation totale et dont elle suivait les travaux pour une réouverture prévue en été 2006.

● L'Association Swiss Cities, qui regroupe 27 villes suisses de moyenne et grande importance, s'est donné un nouveau président en la personne d'*Harry John*, directeur de Montreux-Vevey Tourisme depuis 2000, après avoir dirigé durant dix ans le service de marketing de Lausanne Tourisme. Agé de 40 ans, d'origine valaisanne et diplômé de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, le nouveau patron des villes helvétiques d'intérêt touristique conserve naturellement ses fonctions au sein de l'OT de la Riviera.

● Le Comité de direction du Centre de Congrès de Montreux (CCM) a annoncé la nomination d'un nouveau directeur de cette importante infrastructure touristique; il s'agit de *Rémy Crégut*, un professionnel en provenance, notamment, de grandes chaînes hôtelières telles que Hyatt et Accor et Disneyland Paris.

● *Thierry de Balincourt*, directeur de l'Hôtel La Barcarolle, à Prangins/Nyon, a quitté cet établissement pour reprendre la direction des restaurants du Casino Barrière de Montreux. Il a été remplacé à la tête de l'établissement nyonnais par *Quentin Delohen*.

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.

● D'Evolène aux Alpes vaudoises, c'est le chemin parcouru par *Serge Beslin*, jusqu'ici directeur de l'OT de la région d'Evolène, qui succède à *Patrick Henry* dont nous avons déjà annoncé le départ à la tête de Villars Tourisme. Agé de 36 ans, binational, ce Suisse/ Français, titulaire d'une maîtrise en sciences économiques de l'Université de Caen, a notamment oeuvré au sein de la station française de Val Thorens.

● A l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), *Giselle Ferrot*, âgée de 28 ans, diplômée de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, a troqué ses fonctions au sein du service marketing, pour succéder à *Xavier Bianco* comme responsable de la communication.

● L'Association vaudoise des écoles privées (AVDEP), qui réunit une cinquantaine d'écoles accueillant plus de 12'000 élèves du monde entier, a modifié ses structures et nommé son nouveau secrétaire général: *Pierre-Antoine Hildbrand* assume désormais ses fonctions au sein du Centre Patronal vaudois, responsable des nouvelles structures de l'association.

● L'hôtel-restaurant Bellevue, à Onnens (VD), a une nouvelle responsable puisque *Alexandra Claudino*, collaboratrice de cet établissement durant cinq ans, a repris les rênes du couple Schorderet-Dénervaud parti exercer son métier en terre fribourgeoise.

Décès de M. Jacques Martin

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons le décès subit de M. Jacques Martin, ancien conseiller d'Etat et conseiller aux Etats, président d'honneur de l'Office du tourisme du canton de Vaud dont il assumait la présidence de 1983 à 2004. Un hommage lui sera rendu dans notre prochaine édition.

1804 Corrier s/Vevey

P.P.

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique:

18-20 janvier 2006

«ENTER 2006», programme de conférences, Ecole hôtelière de Lausanne

19/20 avril 2006

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

26/27 avril 2006

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

18 mai 2006

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise, Lausanne

30/31 mai 2006

Assemblée des délégués d'hotelleriesuisse, Schwyz

29 juin 2006

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

4-11 novembre 2006

Gastronomia 2006, Lausanne