



Editorial

Les 65 ans d'Hôtellerie Vaudoise



Eh oui, c'est en 1941, en pleine 2^e guerre mondiale, que fut créée l'association cantonale vaudoise

des hôteliers. Jusqu'alors, la profession était organisée en sections locales de la Société suisse des hôteliers, à savoir Lausanne, Vevey, Montreux, Château-d'Œx, Leysin, Les Diablerets et Villars. Celles-ci agissaient en ordre dispersé et l'association vaudoise des intérêts touristiques – c'est ainsi que s'appelait l'office du tourisme du canton de Vaud à l'époque – déplore de ne pas avoir une organisation hôtelière cantonale forte, en qualité d'interlocuteur unique. De plus, une politique hôtelière vaudoise n'existant pas, l'Etat ne peut solliciter l'avis de la profession faute de savoir à qui s'adresser...

Sur l'initiative de M. Frédéric Tissot, une première séance d'information a lieu le 27 novembre 1940. Malgré le petit nombre d'hôteliers présents, il est décidé la fondation d'une association cantonale des hôteliers et des statuts provisoires sont adoptés. Le premier comité est élu pour 3 ans lors de l'assemblée générale du 31 janvier 1941.

Les premières actions de la jeune association visent à aiguiller l'Etat dans la bonne direction concernant les patentes et leurs taxes, la négociation d'un premier contrat collectif de travail signé en 1943 et la création d'une caisse d'allocations familiales pour répondre à la nouvelle loi cantonale instaurant de telles allocations. Le 19 juin 1943, l'assemblée générale décide de créer sa propre caisse, car celle-ci coûtera moins cher aux hôteliers, pour les mêmes allocations ver-

sées, que la caisse cantonale. Merci aux pionniers fondateurs de leur vision car, aujourd'hui encore, notre caisse, en pleine santé, offre ses prestations aux meilleurs coûts pour les hôteliers.

Dès la fin de la guerre, l'association développe ses activités et des sections locales sont créées à Lavaux, Nyon, Yverdon, Vallée de Joux et Morges.

On parle déjà beaucoup des problèmes de main-d'œuvre et des autorisations de travail pour les étrangers, de taxes de patentes les plus chères de Suisse, de taxes de séjour communales, d'assurance maladie, de formation... le lecteur des procès-verbaux se rend compte que de nombreux problèmes sont récurrents ou cycliques! Ainsi, la main-d'œuvre étrangère sera de plus en plus contingentée, pour des raisons conjoncturelles et d'initiatives style Schwarzenbach. Le permis saisonnier de 9 mois crée de gros problèmes aux établissements ouverts à l'année. Il faudra attendre 2002 et l'entrée en vigueur des accords bilatéraux avec l'Union européenne pour voir ce problème partiellement résolu.

Si pour nos membres 65 ans est souvent le moment de prendre une retraite bien méritée, Hôtellerie Vaudoise, elle, est dans la fleur de l'âge. Elle pense avec reconnaissance à ses fondateurs et entend bien poursuivre sa mission de défense des conditions cadres d'exercice de la profession avec dynamisme et efficacité.

Un processus visant à regrouper les hôteliers en 5 régions touristiques cohérentes est en cours d'achèvement: La Côte (Morges + Nyon), Lausanne (et ses banlieues), Montreux-Vevey-Lavaux, Alpes vaudoises (Château d'Œx, Leysin, Diablerets et Villars) et Yverdon-les-Bains/Vallée de Joux. Les hôteliers montrant l'exemple, ils souhaitent qu'une évolution similaire se produise dans les offices du tourisme.

Une hôtelière à la Municipalité de Lausanne?

Malgré le vent électoral défavorable au centre-droit lausannois, Martine Fiora-Guttmann, qui exploite avec son mari l'Hôtel Crystal à la rue Chaucrau, relève le défi et présente sa candidature au 2^e tour des élections à la Municipalité de Lausanne sur la liste de LausanneEnsemble. Présidente de l'Association des commerçants lausannois, de la télévision régionale TVRL, ancienne présidente du Conseil communal, Martine Fiora renforcera la sensibilité économique, touristique et hôtelière à l'exécutif de la capitale vaudoise. Hôtellerie Vaudoise la remercie de son engagement, malheureusement rare et difficile dans notre profession, et lui souhaite une excellente campagne électorale... couronnée de succès.



Pour permettre aux PME de notre branche de subsister, nous souhaitons favoriser des collaborations entre hôtels. La première est un groupe de «benchmarking» pour les économies d'énergie visant, outre les économies réalisées par chacun, à obtenir la ristourne quasi intégrale des futures taxes sur le CO² et les carburants. Hôtellerie Vaudoise prend en charge la moitié de la première cotisation annuelle de ses membres. D'autres projets sont en démarrage et nous suivons aussi ce qui se fait dans ce domaine ailleurs en Suisse.

Après la nouvelle loi sur les auberges (2003) qui, outre de nombreuses améliorations, a enfin supprimé la ponction fiscale par les taxes de patentes, un processus de révision de la loi sur le tourisme de 1970 est engagé. L'enjeu est fondamental puisqu'il s'agit de trouver plus de moyens pour la promotion touristique. L'étude Rütter ayant démontré les retombées directes et indirectes du tourisme, il n'est pas déraisonnable d'espérer faire participer modestement tous les bénéficiaires.

Hôtellerie Vaudoise défend aussi les intérêts de ses membres et du canton de Vaud au niveau national. Les visions différentes de part et d'autre de la Sarine ou entre les cantons touristiques tel le nôtre et ceux qui ne le sont pas, nécessitent de grands efforts d'explications pour arriver à des dénominateurs communs nationaux ou pour éviter de se faire minoriser.

Les 65 ans d'une association ne se fêtent pas... alors en route avec enthousiasme vers le 75^e anniversaire!

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

Pays de Vaud, pays d'hôtels

Dans cette «Suisse en résumé» que constitue le Canton de Vaud, l'hôtellerie est symbole de tradition certes, mais aussi de modernité, de dynamisme et de créativité. L'actualité, en ce début de printemps 2006, nous en rappelle la naissance, nous en démontre la renaissance, nous en confirme la reconnaissance... Des exemples révélateurs.

Le Montreux Palace et l'Hôtel Aulac à Lausanne fêtent cette année leur centenaire et nous prouvent que les pionniers étaient des visionnaires. Divers projets d'hôtels, conçus pour séjourner au 21^e siècle, sont prévus à Lausanne (Vennes M2, EPFL) et aux Diablerets. Au cours des quatre dernières années, plus de 200 millions de francs ont été investis dans la construction et la rénovation de l'hôtellerie vaudoise. Il y a quelques jours, un établissement qui illustre ce renouveau, le Mövenpick Hôtel de Lausanne, a été désigné comme le meilleur hôtel de cette chaîne dans le monde. L'Ecole hôtelière de Lausanne, qui annonce le nombre record de 1466 étudiants de 87 pays, envisage la création d'un hôtel d'application. Enfin, le Bureau romand d'hôtellerie suisse, à Lausanne, devient le centre national de compétences pour la formation professionnelle dans l'hôtellerie. Autant de signes de bon accueil et de grand espoir.

Sommaire

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

Si Vevey nous était conté...

Sacha Guitry aurait aimé ce petit palace des bords du Léman, l'Hôtel des Trois-Couronnes, érigé en 1842, revu et corrigé pour le XXI^e siècle.



Classe, romantique, feutré, très ouvert sur l'extérieur, le 5 étoiles de Vevey, sous la direction de Charlotte et Jean-Marc Boutilly, a certes gardé son style d'époque tout en s'adaptant à la demande de la clientèle moderne, qu'elle soit d'affaires ou

de loisirs, d'hébergement, de restauration ou de bien-être. Surplombant le Léman et le quai de Vevey, l'Hôtel des Trois-Couronnes a ajouté à ses 55 chambres, dotées du confort et des équipements techniques de communication du moment, un centre spa se prolongeant sur une grande terrasse panoramique. Le «Puresens» comprend une piscine couverte de 24 mètres, jacuzzi, sauna, hammam, fitness, salle de repos, centre de beauté et de soins (avec en exclusivité nationale les produits Joëlle Ciocco).

Le volet gastronomique a été tout spécialement mis en évidence, grâce au Restaurant Louis XV et à une offre combinant à bon escient le séjour à l'hôtel et des repas soit au prestigieux restaurant de Denis Martin, soit au typique restaurant des Trois-Sifflets. Cette ouverture sur l'extérieur est également la marque de l'Hôtel des Trois-Couronnes qui propose des offres de saison combinant, à des prix très étudiés, le séjour à l'hôtel et des prestations extérieures. C'est l'un des aspects d'une politique intelligente de mise en valeur, selon les normes et les exigences d'aujourd'hui, d'un petit hôtel de grande tradition.

Une région de bien-être et de santé de renom international

Le Pays de Vaud continue de se profiler comme une région très réputée en matière de tourisme médical et de séjour wellness.

Connue depuis des siècles hors des frontières nationales pour ses grands médecins, ses cliniques, ses établissements de cure et de soins, la Suisse, dès la moitié du XIX^e siècle, y ajoutait des hôtels non moins accueillants. Aujourd'hui, nombre de diplômés de l'EHL et d'autres écoles dirigent la partie hôtelière d'hôpitaux et de cliniques, tandis que le volet «santé et bien-être» de l'offre touristique s'est enrichie d'infrastructure très «tendance» avec l'aménagement de «spa» dans les hôtels très étoilés. Dans le canton de Vaud, outre les centres thermaux de Lavey-les-Bains (lié au Grand-Hôtel) et d'Yverdon-les-Bains (lié au Grand-Hôtel des Bains), on trouve de telles installations au Lausanne Palace et au Beau-Rivage Palace, au Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin, au Raffles Montreux Palace et à l'Hôtel des Trois-Couronnes, à Vevey. Depuis quelques semaines, c'est l'un des fleurons de notre secteur hospitalier qui s'est offert, au prix de 42 millions de francs, une cure de rajeunissement! La Clinique La Prairie, à Clarens, a fait passer sa capacité hôtelière à 125 lits de niveau 5 étoiles. En plus de ses nombreux services oeuvrant dans la plupart des spécialisations médicales, La Prairie, forte de sa renommée internationale pour son fameux traitement de revitalisation à l'extrait cellulaire CLP retardant le vieillissement, s'est dotée d'un «spa» de grande qualité, avec centre de thalasso-thérapie et de bien-être, ainsi que d'un restaurant gastronomique.

Ne pas skier idiot

A Villars, la culture générale squatte les pylônes.

Il fallait y penser: pourquoi ne pas utiliser le temps passé sur les remontées mécaniques pour s'instruire et parfaire ses connaissances tout en facilitant son approche de la région d'accueil? A Villars, Jérôme de Meyer, propriétaire-directeur du Collège alpin Beau Soleil, a introduit, cet hiver, un grand jeu de questions-réponses sur les pylônes des télésièges: «La culture comme valeur ajoutée (CVA) est un plus pour les touristes!» Villars, l'une des quatre destinations suisses participant au banc d'essai de Suisse Tourisme «Enjoy Switzerland», tend à se profiler en tant que station de la connaissance. Les questions posées concernent tant la géographie que l'histoire, le sport et la culture.

Publicité et promotion

L'Arc lémanique paré

Les Etats généraux du tourisme ont montré une Riviera unie et déterminée.

Lors des Etats généraux du tourisme de la Riviera lémanique, qui se sont tenus à Montreux le 8 février 2006, les milieux touristiques et politiques se sont félicités d'être parvenus à réunifier leurs structures associatives. De Cully à Villeneuve, hôteliers, offices du tourisme et points d'information sont placés sous la bannière de Montreux; les fusions étant réglées, l'accent peut être porté désormais sur la promotion régionale. Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, est venu souligner la réjouissante cohésion ainsi trouvée et rappeler l'impact du tourisme sur l'économie de la Riviera Montreux-Vevey (3,1 millions de touristes et d'excursionnistes, 1,06 milliard de francs de chiffre d'affaires induit). A l'occasion de cette rencontre, M. Ramseier a reçu, des mains de Pierre Salvi, syndic de Montreux, et Laurent Wehrli, conseiller municipal en charge de l'économie, de la culture et du tourisme, la médaille de reconnaissance de la Ville de Montreux.

Nouveaux bateaux

La CGN a baptisé le «Morges» et le «Lavaux».

Parallèlement à la rénovation de sa flotte de vapeurs «Belle Epoque», la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman a lancé, cet hiver, deux nouvelles unités: Le «Morges» et le «Lavaux» doivent répondre aux besoins en matière de transport rapide de groupes, de restauration à bord et de croisières. Leur capacité est de 200 places (164 en restauration, 80 en cocktail).

En bref

Récentes ouvertures d'établissements

Au début ou durant l'hiver 2005/2006, plusieurs établissements ont été inaugurés ou ont rouvert leurs portes. Aux Diablerets, l'Hôtel Le Chamois (3 étoiles, 50 chambres), fermé durant un an, a pris un nouveau départ à l'occasion de son dixième anniversaire. Aux Mosses, l'Hôtel des Fontaines a été rénové pour devenir un établissement 3 étoiles. A Leysin, le restaurant-bar fétiche de la station, «Le Leysin», a trouvé un nouveau propriétaire, une nouvelle vie et une nouvelle carte. A Villars-Gryon, alors que l'on assiste à la renaissance d'un lieu mythique, le Sporting, deux nouveaux bars sont venus parfaire l'animation de la station: le BB Lounge (dégustation de vins, coin Internet et conseils boursiers) et le Ragot d'Elfe (soirées festives, djs et concerts). Dans le même ordre d'idées, à Lausanne, on a inauguré en décembre la nouvelle salle pour les musiques actuelles, «Les Docks», dans le quartier branché du Flon.

hoteljob

Le printemps s'annonce!

De nombreux candidats qualifiés attendent de mettre leurs compétences

au service de vos hôtes!

Profitez-en!
Contactez *hoteljob*,
votre service de placement!

Marie-Claire Rossi
Hoteljob, Lausanne - 021 320 28 76

hotellerie
suisse

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

«Pays romand – pays gourmand»

Les associations cantonales de promotion des produits du terroir fondues dans une dynamique fédération de marketing.



Après sa participation à l'exposition Swiss'Expo, à Lausanne, et au Salon international de l'agriculture de Paris, la jeune Fédération «Pays romand – pays gourmand» continuera son parcours promotionnel en 2006 avec notamment au menu: la Semaine suisse du goût (14-24 septembre), le Comptoir Suisse de Lausanne (14-24 septembre), la foire Zuespa, à Zurich (21 septembre – 1^{er} octobre) et le Salon des goûts et terroirs, à Bulle (1^{er} – 5 novembre).

Rappelons que la fédération regroupe les marques de tous les cantons romands, dont «Pays de Vaud, pays de terroirs» créée en 2005; ses objectifs sont d'améliorer, d'ici 2008, la notoriété des produits régionaux de Suisse romande et d'augmenter leurs ventes par la mise en commun de ressources humaines et financières en vue d'une optimisation de la promotion. Chaque membre cantonal reste responsable du choix, des critères et de la certification de ses propres produits, l'identité régionale étant strictement respectée. La fédération commercialise également des «paniers de produits régionaux» choix d'assortiments types. Pierre

Kohler, conseiller national, préside la fédération romande au sein de laquelle le canton de Vaud est représenté par Danielle Richard...

Guides des restaurants

«Le petit Suisse à table», le «Coup de fourchette» et le «Prosper Montagné» sont sortis de presse.

Dû à la double plume critique des journalistes gastronomiques Véronique Zbinden et Jean-Luc Ingold, le nouveau guide gastronomique intitulé «Le petit Suisse à table» recense 300 restos «romands, chics et pas chers» classés par spécialités. Les auteurs se font notamment les chantres de la cuisine mijotée et des mets régionaux et laissent parler leur spontanéité, leur originalité et leur anti-conformisme dans un petit ouvrage de poche au graphisme si déconcertant qu'il n'en facilite pas la consultation rapide...

(Ed. Texto, rue Montbrillant 30, 1211 Genève 2).

Edité tous les deux ans par «24heures», «Le coup de fourchette», dans sa version 2006, décrit de façon détaillée près de 250 établissements (dont 120 nouvelles adresses) dans le canton de Vaud, la région romande et la France voisine. L'innovation réside également dans l'offre d'une version allégée téléchargeable gratuitement par tous les gastronomes qui ont acheté le guide.

www.coupdefourchette.ch

Nouvelle édition 2006-2007 également pour le guide du Club Prosper Montagné - Académie suisse des gastronomes, association réunissant les très bons restaurants de notre pays qui se distinguent par l'utilisation de produits de première qualité, par une présentation soignée et par un service professionnel. Ce guide des établissements de haut de gamme, membres du Club, mentionne quelque 140 adresses, dont, pour le seul canton de Vaud, extrêmement bien fourni dans ce domaine, 19 restaurants et 17 maisons de qualité (métiers de bouche).

www.club-prosper-montagne.ch

En bref

Guide Minotel 2006

Tiré à 100'000 exemplaires, le Guide Minotel 2006 contient la liste de tous les hôtels de la chaîne dans le monde, dont 80 en Suisse et au Liechtenstein. Cette réunion d'hôtels de classe moyenne de qualité supérieure, dont la plupart sont tenus par la famille propriétaire, continue de miser sur l'authenticité, le service attentionné et des prix modérés. Minotel s'appuie sur un site Internet – www.minotel.com – très performant, la vente de son Minotel-Voucher (156

francs pour 2 personnes en chambre double) et diverses conditions maison: offres spéciales, 3 nuits pour le prix de 2, septième nuit gratuite, chambres familiales, etc. «Pour un hôtelier, pouvoir travailler avec Minotel, c'est comme à l'époque pour un charpentier, de pouvoir travailler avec Joseph», explique Pierre Goy, président de la chaîne à Lausanne.

Le Balcon du Jura Vaudois

Le directeur de l'OT Balcon du Jura Vaudois Tourisme, Michel Ruchat, rassemble toutes les forces de sa région et s'efforce de «forger un climat

de travail positif et de motivation» dans toutes ses initiatives. La promotion permanente au Restoroute Autogrill de Bavois permet de présenter plus de 20 images fortes des acteurs et des activités de la région et une trentaine de photos de prestataires dans leur environnement de travail, le tout complété par cinq présentoirs offrant une vingtaine de types de documents (magazines, prospectus, sets de table) aux visiteurs. Quelque 3'000 personnes visitent chaque jour cette ambassade vaudoise jurassienne sur l'A1, par ailleurs placée sous le signe de l'écreuil, sa nouvelle mascotte...

Journée Suisse des Vacances 2006

Sur le thème «Valeurs», la 9^e Journée Suisse des Vacances se déroulera, cette année, le 14 mai à l'Olma de St-Gall. A l'invitation de son président, Dick Marty, et de son directeur général, Jürg Schmid, Suisse Tourisme convie tous les acteurs responsables des régions et stations suisses à réfléchir sur les valeurs de notre tourisme, celles-ci pouvant prendre des aspects très divers. L'organisme national de marketing touristique présentera à cette occasion sa stratégie de marketing 2006/2007 sur le plan mondial.

www.MySwitzerland.com

Evénements et perspectives

Cocktail d'accueil et de reconnaissance

Avec le sourire, les membres de la Société des Hôteliers Montreux Vevey Riviera ont rencontré leurs partenaires.

Le traditionnel apéritif du Nouvel-An, qui s'est déroulé le 7 février au Petit-Palais du Raffles Le Montreux Palace – brillant centenaire en 2006 –, a réuni une centaine d'invités des milieux touristiques, économiques et politiques. L'occasion, pour le président de la Société, Bernard Tschopp, de faire part du sentiment de reconnaissance des hôteliers de la Riviera à l'égard de leurs partenaires et de leurs hôtes. L'année 2005 a été celle de la reprise pour l'hôtellerie de cette région, comme l'atteste une augmentation des nuitées de l'ordre de 4%, les éta-

blissements les plus étoilés ayant été les premiers bénéficiaires de cette évolution qui devrait se confirmer en 2006.



Lors de cette rencontre conviviale, Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise, entouré de Bernard Tschopp (à g.) et de Daniel Krähenbühl, resp. président et ancien président de la Société des Hôteliers Montreux Vevey Riviera.

Photo: José Seydoux

Le Montreux Palace fête son centenaire

Un livre, un programme de festivités et un forfait spécial marqueront l'anniversaire de l'hôtel montreuvisien ouvert le 19 mars 1906.



Autour de Michael Smithuis, directeur général du Raffles Le Montreux Palace, les responsables de l'ouvrage: de g. à dr., Bettina Saunders, responsable marketing et PR du Montreux Palace, cheffe de projet; Cécile Gaudin, ingénieure CNRS (Centre national français de la recherche scientifique), épouse de l'arrière-petit-neveu d'Alexandre Emery; et Evelyne Lüthi-Graf, archiviste de la Ville de Montreux. Photo: José Seydoux

Michael Smithuis, directeur général, a présenté à la presse le programme élaboré pour fêter dignement le centenaire du navire amiral de l'hôtellerie montreuvisienne, aujourd'hui placé sous l'enseigne Raffles Le Montreux Palace. Et c'est bien un siècle de l'histoire de Montreux et de son rôle de pionnier en matière de tourisme que l'on fête au passage... peu de temps avant les 60 ans du Septembre musical et les 40 ans du Montreux Jazz Festival.

L'hôtel a été planifié par Alexandre Emery, fils d'une grande famille hôtelière d'Yverdon, et construit par Eugène Jost, célèbre architecte du moment. Après des débuts fructueux, la Belle Epoque et deux guerres mondiales, le renouveau du Montreux Palace a commencé dans les années 70 avec l'ouverture du Grand Café, du Harry's Bar, des sixième et septième étages, la transformation de l'entrée principale et la construction de l'escalier monumental, le tout couronné en 2002 par le luxueux centre de bien-être Raffles Amrita Wellness d'une surface de 2000 m².

Un ouvrage didactique et captivant a été édité sous le titre «*Montreux Palace - 100 ans*» par une équipe pluridisciplinaire (cf. photo) et différents événements marqueront cette année commémorative: brunch des 100 ans (16 avril), bal des 100 ans (6 mai), fête dans les jardins (21 mai) et tournoi de golf (17 juin). Le vin du centenaire a été produit par le Domaine de la Pierre Latine, à Yverne, et une étiquette spéciale a été créée. Enfin, un forfait spécial comprenant nuit, dîner, spa, bouteille de vin et ouvrage du centenaire a été lancé sur le marché.

Swiss Historic Hotels

Deux hôtels vaudois font désormais partie de l'association des Swiss Historic Hotels: l'Hostellerie Bon Accueil, à Château-d'Œx, et l'Hôtel Masson, à Montreux.

L'association, qui ne regroupe jusqu'ici que 18 établissements (mais encore 15 dans un proche avenir), vient de passer un contrat de marketing avec Suisse Tourisme; une campagne promotionnelle commune sera lancée au début 2007 sous l'enseigne «Historic Switzerland». Il s'agit de valoriser des lieux et des attractions (chemins de fer, bateaux, musées, restaurants, hôtels, etc.) importants pour le patrimoine culturel et architectural de notre pays. La promotion visera en particulier les «hédonistes culturels» en recherche constante de crédibilité et d'authenticité.

L'hôtel montreuvisien *Masson* (3 étoiles, 31 chambres), situé à Veytaux et propriété d'Anne-Marie et Philippe Sèvegrand, vient de rallier les Swiss Historic Hotels. Construit de 1829 à 1832 comme relais et hôtel pension par Jean-François Masson, il a été repris en 1947 par René Jaquier, le père de la propriétaire actuelle qui le dirige depuis 1985.



Déjà membre de l'association, l'*Hostellerie Bon Accueil* (3 étoiles, 18 chambres), à Château-d'Œx, date, elle, de 1756. Cet authentique chalet-hôtel de charme, qui fête donc son 250^e anniversaire cette année, offre un dépaysement total au coeur du Pays-d'Enhaut et une ambiance chaleureuse et feutrée, sous la houlette de Marianne Bon, par ailleurs co-vice-présidente d'Hostellerie Vaudoise.

Une ambassadrice de charme pour le tourisme vaudois

Elle est unique et plus représentative que nulle autre: Lauriane Gilliéron, Miss Suisse 2005, ambassadrice du tourisme vaudois.

Présentée dans cette nouvelle fonction au Marché de Noël de Montreux, Lauriane Gilliéron, cette Vaudoise qui a ravi, l'an dernier, le sceptre de Miss Suisse, personnifie comme personne la beauté et les charmes, l'attrait et le sourire du Pays de Vaud. Excellant avec son naturel et sa spontanéité dans la mission que lui a confiée l'OTV, elle était notamment présente lors du Festival international de Ballons à Château-d'Œx et d'un important salon du tourisme à Moscou et s'apprête à participer à diverses opérations promotionnelles en Suisse alémanique ainsi qu'à d'autres manifestations telles que le Festival d'opéra d'Avenches et le Lausanne Marathon. Elle accompagne également les représentants de la presse suisse et étrangère lors de différentes visites dans son canton. «C'est la première fois qu'un office du tourisme s'assure le concours de Miss Suisse durant plusieurs mois pour des démarches de communication et de relations publiques», explique Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton (photo).



Mövenpick Lausanne N° 1

«Award of Excellence 2006».

Lors du récent meeting international des directeurs de la chaîne suisse Mövenpick Hotels Et Resorts (70 établissements dans 20 pays), une surprise de taille attendait Christian Kramer, le directeur général du Mövenpick Hotel Lausanne depuis 2002: cet établissement (4 étoiles, 265 chambres) a été en effet reconnu comme le *meilleur hôtel de la chaîne* pour «l'excellence de son programme de rénovation, son repositionnement sur le marché et surtout ses performances tant en matière de services que financiers». La Direction de l'hôtel a souhaité associer cette prestigieuse distinction à tous ses collaborateurs/trices et leur a adressé ses remerciements pour les prestations accomplies.

La Colonne de la Créativité

De grands projets à revendre aujourd'hui dans cette rubrique qui en présente les plus spectaculaires. Une créativité débordante, une montagne d'investissements, un brin de folie... Quelques exemples d'une Suisse qui bouge !

● La Municipalité de Lausanne a retenu le projet «P+R Vennes-AquaEcopôle» pour créer le site du parking-relais de Vennes, terminus du futur métro M2. Le complexe comprendra, outre 1200 places de parc, un éco-musée sur le thème de l'eau avec plusieurs aquariums, un hôtel de quelque 120 chambres, une petite surface commerciale, un centre médical et une garderie. Coût du projet: 85 millions de francs. Ouverture complète en 2010.

● L'Ecole polytechnique fédérale envisage de créer sur son campus de la commune de Saint-Sulpice son propre centre de congrès EPFL. D'une capacité totale de 3000 à 4000 personnes, cet ensemble high-tech devrait notamment comporter des commerces et un hôtel 3 étoiles. Si le projet se réalise, l'ouverture de ce centre entièrement financé par le privé interviendrait à l'horizon 2010.

● Sous l'enseigne «Les Diablerets vrai village de montagne», la station des Alpes vaudoises devrait voir un groupe financier reprendre et rénover plusieurs éléments de l'infrastructure touristique actuelle (remontées mécaniques, hôtels, restaurants, etc.) et réaliser de nouveaux projets, dont un hôtel 4 étoiles, des logements pour le personnel, des remontées mécaniques, des canons à neige, etc. Le partenariat pouvoirs publics/secteur privé exige que la Commune d'Ormont-Dessus s'engage à réaliser également certains aménagements d'ordre touristique.

● A Brünnen, sis à l'ouest de la ville de Berne, le WESTside sera, dès 2008, un complexe du 21^e siècle alliant loisirs, divertissements, gastronomie et shopping. Au programme de ce centre futuriste, figurent 80 commerces (dont une Migros), un hôtel de 168 chambres, dix salles de séminaires et banquets, des installations sportives et culturelles, le tout sur une surface de 141 000 m² aménagée pour recevoir 3,5 millions de visiteurs par an!

● Restons dans le colossal pour évoquer le projet de *Gottéron-Village*, au bord de l'autoroute A12, sur la commune de Villars-sur-Glâne, aux portes de Fribourg. Devisé à quelque 500 millions de francs, cette cité-village de commerces, d'affaires et de loisirs intégrerait, sur 250'000 m², le centre national de natation, une piscine olympique et d'autres installations aquatiques et sportives, une patinoire bien sûr, un hôtel de 200 lits, un centre médical, une résidence EMS, un business park, des logements, des surfaces administratives et commerciales...

● Conçue par le bureau d'architecture Herzog et de Meuron et acceptée en votation populaire par le peuple grison, la déjà célèbre *Tour de Davos* sera construite sur l'alpage du Schatzalp, en pleine montagne. Haute de 105 mètres et budgétée à 160 millions de francs, elle abritera des appartements, un hôtel de luxe et un centre de bien-être. Le concept vise à financer, par le biais de la vente des propriétés, la rénovation de l'ancien hôtel 5 étoiles Schatzalp, cité par Thomas Mann dans la «Montagne magique»...

● Toujours dans les Grisons, le non moins fameux projet de la *Porta Alpina*, gare souterraine alpine de Sedrun, dans le tunnel de base du Gothard, est un projet unique au monde qui, s'il se réalise, transportera, grâce à un ascenseur de 800 mètres, les voyageurs descendus à la halte ferroviaire et leur permettra d'accéder à la petite station grisonne... ainsi soudainement reliée au trafic ferroviaire et touristique international. Cette région périphérique envisage d'ores et déjà de créer un complexe hôtelier.

● Deux projets agitent les esprits dans la région de Verbier. Le premier, les *Trois Rocs*, consiste à construire 900 lits dits chauds (dont un hôtel de luxe de 400 lits et un trois étoiles de 224 lits) à Médran et le second, du groupe canadien *Intrawest*, plus de 350 appartements en location avec service hôtelier aux Mayens de Bruson, le tout sur la commune de Bagnes. D'autres projets sont annoncés à Champéry (VS) avec 2 hôtels et 150 lits en appart'hôtels (600 lits au total) et aux Crosets (1 hôtel et 130 appartements).

● A Haute-Nendaz (VS), le groupe genevois *Genco* désire construire sept ou huit immeubles en PPE d'une capacité totale de 1500 à 1800 lits qui seraient obligatoirement remis dans le circuit de location, opération assurée par la société de gestion Alpvision.

● Concluons par le plus fantasmagorique des projets, celui de l'architecte et visionnaire de Zermatt Heinz Julen - qui avait en son temps défrayé la chronique avec son hôtel révolutionnaire «Into the Hotel»... Aujourd'hui, il s'agit de s'attaquer au Petit Cervin (3383 m) et d'y édifier «*The world's dream*», pyramide de verre et de métal comprenant hôtel, salle de congrès, centre wellness, ainsi qu'un ascenseur pour admirer le panorama et les étoiles...

Promotions d'automne à l'EHL

Plusieurs cérémonies ont marqué la fin de la session d'automne 2005 de l'Ecole hôtelière de Lausanne et la remise des Prix Créativité, Succès et Ambition de l'institut EHLITE.

Les certificats ont été décernés à 34 des 48 étudiant(e)s des sections française et anglaise du programme «Gestion d'exploitation hôtelière» (3 semestres). Les diplômés sanctionnant le programme «Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil» (HES) ont été remis à 104 des 116 étudiants des sections française et anglaise. Plus de 150 personnalités ont participé à la cérémonie de la remise des Prix «Student Business Project» (Projets Etudiants en entreprise) de l'institut EHLITE dans le cadre des missions confiées aux étudiants de l'EHL lors de leur dernière année du programme précité (Bachelor of Science).

Les 104 diplômé(e)s HES lors de la cérémonie des promotions de l'EHL. (Copyright EHL, photo de Jean-Pierre-Rütti)



Combien dans la balance?

Reprise touristique en 2005... grâce aux étrangers

De bonnes nouvelles avec la reprise du tourisme... et celle de la statistique!

Selon les chiffres provisoires de l'Office fédéral de la statistique (OFS), ridiculement aux abonnés absents en 2004, le mouvement hôtelier s'est traduit, l'an dernier, par un accroissement réjouissant de 2,7% des nuitées, celles-ci ayant été au nombre de 32,9 millions. Cette évolution positive, à comparer donc aux statistiques de l'année 2003, est essentiellement due aux hôtes étrangers; ceux-ci ont généré 18,3 millions de nuitées, résultat en progression de 6,8%. En revanche, la demande indigène a accusé une baisse de 2,1% pour se fixer à 14,6 millions de nuitées. La situation établie par l'OFS traduit une certaine reprise dans l'accueil de la clientèle étrangère, due en particulier à une sensible amélioration économique sur les marchés et à l'expansion des marchés émergents, contrairement à la morosité qui caractérise encore l'économie helvétique.

assurer une relève de qualité pour demain?

La Bourse des Places d'apprentissage vous guidera, vous soutiendra et vous aidera à trouver l'apprenant qui correspond le mieux à votre entreprise.

Un téléphone:

021 320 09 08

Une interlocutrice:

Anne-Lise Martin

Une prestation:

hotelleriesuisse et GastroSuisse

Les professions de l'hôtellerie et de la restauration
Case postale 7507, 1002 Lausanne
stage@formation-hotel-resto.ch, www.formation-hotel-resto.ch

En bref

Un hôtel à Lausanne pour Hôtels Et Patrimoine

Après avoir entamé son programme d'investissements hôteliers en août 2005, avec la Couronne à Morges, rebaptisé depuis La Nouvelle Couronne, le club privé d'investissements Hôtels en Transition Holding SA, a acquis l'Hôtel du Boulevard à Lausanne (bd de Grancy 51). Rénové, cet établissement, fermé depuis deux ans, comporte 19 chambres avec cuisinette, une salle de sports, un coin détente et une petite confiserie.

Semaine du goût 2006

Pour sa sixième édition, la Semaine suisse du goût se déroulera sur deux semaines, soit du 14 au 24 septembre 2006. Cette année, à la faveur d'une nouvelle charte, plus stricte et plus sélective, l'Association pour la promotion du goût (APG) demande aux organisateurs de créer des événements pour valoriser un produit, une recette, un savoir-faire ou de la convivialité, de travailler avec des produits de qualité et de s'appliquer à donner un aspect didactique à chaque manifestation. Plus de 700 «événements» avaient été organisés en 2005; le Guide ad hoc, à paraître au mois d'août, présentera deux innovations pour l'édition 2006: la ventilation des événements en deux groupes - «à table» et «animation» - et un marquage particulier pour les événements destinés aux familles et aux enfants.

www.gout.ch

L'hôtellerie dans l'actualité

Taux de TV spécial reconduit jusqu'en 2010

En tant que branche d'exportation, l'hôtellerie continuera de bénéficier du taux spécial de 3,6%.

En guise de cadeau de Noël, les Chambres fédérales ont décidé, à fin décembre, de prolonger le taux de TVA spécial pour les prestations du secteur de l'hébergement. La réduction de 5,6% à 3,6% avait été limitée, en son temps, à 2006, ce qui avait incité l'association hotellerie suisse à œuvrer, dès le début 2005, à sa reconduction. Après le Conseil des Etats, le Conseil national, par 101 voix contre 54, a soutenu l'idée que les inconvénients d'un taux normal seraient plus importants que les gains si le secteur touristique devait s'y soumettre.

En bref

hotellerie suisse soutient l'abrogation de la Lex Koller

Selon le Département fédéral de justice et police, la Lex Koller, qui limite l'acquisition d'immeubles par des personnes à l'étranger, n'est plus nécessaire

dans la mesure où elle avait été promulguée en son temps pour lutter contre le risque de surpopulation étrangère. Aujourd'hui, cette loi n'est pas en mesure de résoudre le problème des «lits froids»; l'Etat est d'avis qu'il faut plutôt introduire des mesures d'aménagement du territoire et obliger cantons et communes à agir au moyen de plans directeurs. La société hotellerie suisse privilégie l'image d'une Suisse ouverte au monde et préconise une abrogation de la Lex Koller.

Sodereal et la Société Montreux-Palace

Filiale de Swissôtel Holding SA, la société Sodereal Holding SA, à Zurich, déjà largement majoritaire dans l'établissement exploité par la chaîne Raffles Le Montreux Palace, a porté récemment à hauteur de 99,23% sa participation au capital de la Société Montreux-Palace SA, à Montreux.

Casino Barrière de Montreux

La direction du Casino Barrière de Montreux a qualifié de très positive l'année écoulée et d'excellent le bilan de son exercice 2005. Le chiffre d'affaires s'est élevé à 91 millions de francs, ce qui représente une augmentation de 12,3% par rapport à 2004. La fréquentation, elle aussi, s'est accrue de 10% pour atteindre le total de 477 193 visiteurs. Les responsables du Casino relèvent qu'ils ont beaucoup travaillé sur la notoriété de leur établissement et sur l'accueil des clients, tout en stimulant les produits périphériques (restaurants, animation, etc.). Pour fêter le 40^e anniversaire du Montreux Jazz Festival, le Casino installera, au mois de juin, une nouvelle discothèque.

Formation professionnelle

Futurs réceptionnistes à bonne école

Nouveau partenariat entre l'Ecole de secrétariat hôtelier de Lausanne et l'Ecole Jeuncomm.

Institution d'hotellerie suisse fondée en 1981, l'Ecole de secrétariat hôtelier, installée jusqu'ici dans les locaux du Siège romand de l'association faîtière (rue des Terreaux 10), a passé un accord de partenariat avec l'Ecole Jeuncomm, l'institut de formation de la Société des jeunes commerçants. Ainsi, dès le 1^{er} août 2007 et dans ses locaux, cette dernière assumera l'enseignement de l'Ecole de secrétariat hôtelier, sous la direction de Patrice Odiet, son titulaire actuel.

L'enseignement de deux ans, soit un an à l'école et un an de stage dans un hôtel, pourra être complété par une année supplémentaire conduisant au Certificat fédéral de capacité (CFC) d'employé(e) de commerce.

En bref

«Meilleurs ouvriers et ouvrières de Suisse»

Cosignée par 13 de ses collègues de tous partis, une motion de Josef Zisyadis propose au Conseil fédéral d'instituer un concours national «Meilleurs ouvriers et ouvrières de Suisse» dont on connaît bien le modèle français, tout particulièrement dans le secteur de la cuisine. Un tel diplôme attesterait l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, de service ou industriel. Le Conseil fédéral, tout à fait acquis à la nécessité d'améliorer la formation professionnelle, précise néanmoins que l'institution d'un tel concours ne relève pas de la compétence de la Confédération, mais, le cas échéant, des associations professionnelles concernées.

AG d'Hôtellerie Vaudoise

L'assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise (ACVH) aura lieu le

jeudi 18 mai 2006

à la Salle Richemont du Lausanne Palace & Spa (parking de Montbenon) selon le programme suivant:

- 08.30 Accueil des membres
- 09.00 Assemblée générale interne pour les membres et les délégués d'Hôtellerie Vaudoise
- 10.15 Accueil des invités
- 10.30 Assemblée générale publique
- 12.15 Apéritif
- 13.00 Repas au restaurant de la Rotonde
- 15.30 Fin de la manifestation

L'Hôtel AuLac, alerte centenaire

Un «monument»... d'actualité!

Fort rares sont les Lausannois(es) qui ne peuvent situer immédiatement l'Hôtel AuLac et son restaurant Le Pirate. En plein cœur d'Ouchy, il forme l'angle «décisif» de l'avenue d'Ouchy et de la place de la Navigation...

A voir les transformations et autres rénovations dont il a constamment fait l'objet, nul ne songerait que cet imposant 3 étoiles de 84 chambres, réparties sur 6 étages, fête cette année son 100^e anniversaire. Soit un an seulement après le siècle d'existence d'Hôtellerie lausannoise! Membre du groupe CDM Hôtels Et Restaurants, l'Hôtel AuLac fait donc partie de ce patrimoine architectural qui fait la fierté légitime des Lausannois.

Pour marquer le coup, un vin du centenaire est proposé et deux cocktails sont prévus au programme des festivités. Sans parler des multiples surprises qui attendent les clients tout au long de l'année!

Attirant par sa magnifique situation nombre de touristes et amateurs de terrasses estivales depuis toujours, l'établissement a su se mettre au goût du jour, tant en ce qui concerne le gîte que le couvert, répondant ainsi aux besoins et exigences posés par les femmes et hommes d'affaires. Ceux-ci représentent actuellement quelque 60% de la clientèle. Bien entendu, la volonté de son directeur, Jean-Philippe Fleury, qui fête aussi ses 10 ans à la tête de cette maison, y est aussi pour beaucoup. «Nous démarchons les grandes entreprises de la région, où se trouve un gros potentiel».

Des vertus du... sourire

Il paraît donc assez lointain le temps où l'établissement - inscrit jusqu'en 1975 au registre du commerce sous le nom d'Hôtel du Parc - misait exclusivement sur son lieu de villégiature...

Outre le confort de ses chambres (un étage est entièrement réaménagé chaque année et on vient de refaire les cuisines) et de ses installations (salles de séminaires et de banquets équipées), l'hôtel s'est fixé comme devise: «Faire plaisir aux clients». Pratiquement, cela commence toujours par le sourire et l'attention témoignée par la trentaine de membres du personnel aux souhaits de ces derniers.

Et cette attitude concerne aussi, bien évidemment, le restaurant où un effort particulier est consenti en matière de choix, de qualité et de présentation. M. Fleury était restaurateur à ses débuts...



Un siècle...
▼ mais, c'était hier!

▲ La vaste terrasse au 1^{er} étage, protégée des caprices du temps et des nuisances de la route.



◀ Une façade belle et imposante.

Luxe, calme et volupté...

Les «Cinq Mondes» envoûtants du Beau-Rivage Palace

Comme nous l'annoncions dans notre précédente édition, le Spa Cinq Mondes du Beau-Rivage Palace a ouvert ses portes. Visite très subjective d'un lieu d'exception...

Le seuil du nouveau Spa du Beau-Rivage Palace à peine franchi, et voici que le charme opère. Ici, on plonge immédiatement dans une atmosphère que l'on a voulu avant tout calme et reposante, dominée par de beaux matériaux et des teintes harmonieuses. Espace et lumière sont assurés par de larges baies vitrées ouvrant sur le parc et la piscine extérieure. L'aménagement est «nipponisant», osons l'expression, avec un recours copieux au grès, au bois de cèdre rouge, au verre et aux... pétales de fleurs que l'on trouve dans les baignoires, les pièces d'eau et les tables et guéridons.

Pourquoi Cinq Mondes? Car le créateur du concept, Jean-Louis Poiroux, un Français passionné de massages, d'aromathérapie et de cosmétiques, a passé plus de dix ans de sa vie à parcourir la planète pour découvrir les meilleurs soins et massages du monde entier. Aujourd'hui, le label a acquis ses lettres de noblesse et de reconnaissance et ne s'affiche qu'en des lieux de prestige. Son approche relève de la combinaison et de l'équilibre entre les savoir-faire anciens avec les toutes dernières méthodes en matière de soins corporels. Nous sommes donc conviés à de véritables voyages sensoriels où rituels et cérémoniaux sont inspirés des traditions de beauté du monde entier: bain japonais d'arômes et de fleurs, shiatsu, massage balinais ou ayurvédique à l'huile chaude, gommage aromatique aux épices de l'île de Java...

Les produits utilisés et proposés à la vente sont tous testés sous contrôle dermatologique, ils ne renferment ni silicone, ni huiles minérales, ni colorant artificiel, ni matières premières animales. Le Spa offre aussi divers soins d'eau, tels que la Promenade pluie tropicale le hammam, le sauna, le jacuzzi, des piscines de 15 mètres (intérieure) et de 20 mètres (extérieure). Les sportifs ont aussi à disposition une salle entièrement équipée et 2 courts de tennis. On vous le disait, 1500 m² de pur bonheur...



▲ Plus qu'un simple massage, un bien-être profond...

La «Suite Félicité à deux»: la bien-nommée!



► On est au parfum dès l'accueil.



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

Une page se tourne à Lausanne

Départ à la retraite de Jean-Michel Illi, responsable du Siège romand d'hotelleriesuisse, appelé à devenir un centre national de compétences de la formation professionnelle.



Bonne retraite à Jean-Michel Illi, qui s'apprête à couler des jours heureux sous le soleil du Midi!

Né en 1941, après avoir été durant 16 ans à la tête de cet organisme et membre de la Direction d'hotelleriesuisse, Jean-Michel Illi quitte son poste, le devoir accompli et plutôt bien si l'on observe l'évolution de cette ambassade en Suisse romande de l'association leader de l'hôtellerie helvétique.

Dès son arrivée en 1990, il s'est employé à restructurer le siège romand et à développer ses activités, celles-ci étant liées à la formation des apprenti(e)s, aux hôtels-écoles, à la formation permanente, au marketing de la relève, à la collaboration avec Hotel & Gastro union, à la bourse de l'apprentissage, à l'information sur les cours d'été de l'EHL... L'accent a également été porté avec succès sur ces deux piliers du Siège romand que sont l'Ecole de secrétariat hôtelier, qui répond parfaitement aux besoins des hôteliers en formant en deux ans des secrétaires-réceptionnistes, et Hoteljob, service de placement des employé(e)s qualifié(e)s nécessaires à la profession.

Diligent, efficace et entouré d'une équipe de cinq personnes enthousiastes et motivées, Jean-Michel Illi s'est toujours efforcé d'apporter des solutions aux hôteliers de Suisse romande, tout en assurant la coordination entre l'administration centrale à Berne, les sections et les membres. Parallèlement, il s'est appliqué avec compétence et doigté à maintenir et à développer les relations avec les écoles sous contrat avec hotelleriesuisse, à Bluche (VS), à Marbella (Espagne) et à Adélaïde (Australie), où ses qualités de diplomate ont fait merveille.

La succession étant assurée (cf. rubrique «Des femmes...Des hommes...»), le Siège romand et l'Ecole de secrétariat quitteront leurs locaux de la rue des Terreaux 10, à Lausanne, en juillet 2007 pour un autre lieu, encore à trouver au centre ville. De nouvelles synergies seront également développées avec l'Ecole hôtelière de Lausanne.

● Pour succéder à Jean-Michel Illi, qui a fait valoir son droit à la retraite (cf. hommage dans ce même numéro), le conseil exécutif d'hotelleriesuisse a nommé Estelle Papaux à la tête du Siège romand de l'association faitière à Lausanne, son nouveau centre de compétences pour l'ensemble de la formation professionnelle de l'hôtellerie suisse. M^{me} Papaux, qui fut secrétaire de la Constituante vaudoise, est actuellement chef de projet auprès de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFTT).

● Le titre national décerné lors du concours du Cuisinier d'or de KADI 2006, qui s'est déroulé au Kursaal de Berne le 27 février, a été attribué à Franck Giovannini, du Restaurant de Philippe Rochat, à Crissier. Agé de 31 ans, ce brillant artisan de la grande cuisine l'a emporté sur ses sept rivaux qui, tous, devaient se départager sur un plat de poisson et un plat de volaille en 5 heures et 35 minutes... Le vainqueur de la sélection suisse participera au Bocuse d'or 2007 à Lyon.

● Organisé au Centre professionnel de Montreux par les Amicales des chefs de cuisine de la Riviera, la 9^e édition du Concours du meilleur apprenti cuisinier vaudois a couronné... une apprentie, et ce pour la troisième année consécutive! Il s'agit de Marie Robert, formée au Restaurant du Bleu Léopard, à Lausanne. Au menu à réaliser par les 8 participants: une canette et une mousse au chocolat.

● Le Lacotel, hôtel-restaurant situé à Avenches, est désormais placé sous une nouvelle direction assumée par Philippe Siffert, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne en 2001. La nouvelle inauguration de l'établissement broyard a eu lieu le 6 mars.

● Après une carrière qui a notamment mené au Restaurant de L'Écu de France, à Concise, comme à l'Hôtel de La Prairie, à Yverdon-les-Bains, durant une vingtaine d'années, Jacques Besse a repris les rênes, il y a quelques mois, de la Brasserie Le Suisse, dans cette dernière ville.

● La Compagnie de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) aura un nouveau capitaine à sa barre, puisque Jean-Jacques Wenger, jusqu'ici responsable administratif et directeur de Poly-Expo, à La Chaux-de-Fonds, en assumera la direction dès le 1^{er} avril. La LNM, qui emploie une trentaine de collaborateurs, transporte quelque 250'000 passagers par an.

Hommage à Jacques Martin

La brusque disparition, à l'âge de 72 ans, de Jacques Martin, brièvement annoncée dans notre dernière édition, a profondément ému tous les acteurs du tourisme vaudois. Outre ses fonctions politiques, le défunt avait grandement contribué à insérer l'évolution du tourisme dans la communauté, qu'il s'agisse de sa commune de Gryon et de la station de Villars, des Alpes vaudoises si chères à son cœur, ou de son canton, en particulier en sa qualité de président de l'OTV de 1983 à 2004. Plus de vingt ans d'une présidence distinguée, engagée et visionnaire.

Cet ingénieur forestier promu aux plus hautes fonctions de l'Etat comme conseiller d'Etat, conseiller national et conseiller aux Etats, a toujours su rester proche de la nature et des gens. Des organisations économiques comme des clubs de hockey, de ski ou de pêche ont également bénéficié de son engagement et de son dynamisme. Solide comme sa stature, mais d'une grande sensibilité, Jacques Martin avait le sens de l'hospitalité, du dialogue et de l'autorité bien comprise... de la fête et de la convivialité aussi! Un grand Vaudois nous a quittés.

1804 Corsier s/Nevey

P.P.

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique:

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

4 mai 2006

Journée Suisse des Vacances
(Suisse Tourisme) OLMA, St-Gall

18 mai 2006

Assemblée générale d'Hôtellerie
Vaudoise, Lausanne Palace, Lausanne

29/31 mai 2006

Assemblée des délégués
d'hotelleriesuisse, Morschach (Schwyz)

7 juin 2006

Assemblée générale de GastroVaud,
Savigny

29 juin 2006

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

4-8 novembre 2006

Salon Gastronomica 2006, Lausanne

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@hotelleriesuisse.ch - Internet: hotelleriesuisse.ch

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