



## Editorial

### Le partenariat social en danger



Pendant de longues années, la Convention collective nationale de travail (CCNT) dans l'hôtellerie et la restauration reposait sur un partenariat social fort qui s'exerçait notam-

ment dans la formation professionnelle. La formation de base et les perfectionnements tels que les diplômes et brevets fédéraux, sont régis et organisés par Hotel et Gastro Formation, organisation commune aux patrons et aux employés. Dans le canton de Vaud également, la commission de formation professionnelle est tripartite, Gastrovaud et Hôtellerie Vaudoise assurant le financement et Hotel et Gastro Union, association des employés de l'hôtellerie et restauration, fournissant une partie des formateurs professionnels. Cette ancienne culture de collaboration et de partenariat social est peut-être due à la spécificité de nos métiers tournés vers la satisfaction et le plaisir du client. Symptomatique est le fait qu'à la fin d'une séance de négociations, même clôturée sur un échec, tous les participants mangeaient à la même table...

L'arrivée, imposée par le conseiller fédéral Pascal Couchepin, de nouveaux syndicats, dont Unia, dans notre convention collective, change considérablement la donne. N'ayant pratiquement aucune connaissance de nos professions, peu représentatif vu le très faible nombre de ses adhérents et sans culture de formation professionnelle, Unia est

plutôt partisan de la confrontation. Ainsi, en pleine période de négociations sur les salaires 2007, ses sbires ont-ils envahi un grand hôtel de Suisse alémanique et distribué des tracts, réclamant un 13<sup>e</sup> salaire complet dès le premier jour, aux clients – actuellement, le 13<sup>e</sup> est progressif dès le 7<sup>e</sup> mois de travail et contribue ainsi à fidéliser l'employé -. Prendre un hôtel et surtout des clients en

**« Une large réflexion sur les bienfaits réciproques du partenariat social et d'une CCNT est nécessaire »**

otage est un coup de force inacceptable. Suspension des négociations, puis reprise laborieuse... Lors de la sixième séance du 17 août dernier, le maintien presque intégral des prétentions syndicales, alors que les employeurs avaient fait un grand pas vers un compromis acceptable, a conduit à l'échec et au recours au tribunal arbitral. Nous avons appris, par la suite, que les syndicats avaient déjà contacté ce dernier avant la fin des négociations. On peut donc en déduire qu'il n'y avait aucune volonté d'aboutir, mais, au contraire, une stratégie syndicale de confrontation devant conduire au tribunal arbitral. Or, c'est la troisième fois en quelques années que cette instance externe aux partenaires sociaux devra trancher.

Cette manière d'agir vide le partenariat social de sa substance et remet en cause l'utilité d'une convention collective nationale

de travail. A quoi bon une CCNT si les parties repartent systématiquement dos à dos et se laissent imposer une solution de l'extérieur ? Une large réflexion sur les bienfaits réciproques du partenariat social et d'une CCNT est nécessaire. Tout le monde aurait à perdre en cas de dénonciation, mais il y a fort à parier que les employés du bas de l'échelle souffriraient le plus de l'absence de contrat collectif.

Alors, remettons-nous autour de la table de négociations! La légère embellie conjoncturelle – encore que l'année ne soit pas finie – ne doit pas conduire à une hausse massive des salaires qui mettrait en danger de nombreuses entreprises convalescentes. Les problèmes structurels de notre branche, surtout dans la restauration, ne peuvent être résolus par une politique des salaires irresponsable. L'amélioration de la formation professionnelle est la base d'une augmentation sensible des salaires moyens effectifs: moins de collaborateurs, mais mieux formés et plus efficaces.

*Philippe Thuner,  
Président d'Hôtellerie Vaudoise*

## Sommaire

- > 01 Editorial
- > 02-03-04-05 Evénements et perspectives
- > 06 A l'intention de nos hôtes
- > 06-07-08 Publicité et promotion
- > 08-09 L'hôtellerie dans l'actualité
- > 09 Actualissimo
- > 10-11 Formation professionnelle
- > 11 Combien dans la balance?
- > 12-13 Créativité
- > 14 Interview de Lauriane Gilliéron
- > 15 Lausanne
- > 16 Des femmes... des hommes...

### FORUM DES HÔTELIERS VAUDOIS

Le prochain Forum des hôteliers vaudois aura lieu dans le cadre du salon Gastronomica à Beaulieu-Lausanne le

**mercredi 8 novembre 2006 à 10 heures**

Il sera essentiellement consacré au thème de la politique face à l'hôtellerie (relation, sensibilisation, représentativité) en présence de personnalités politiques. Cette table ronde sera suivie d'un déjeuner en commun et d'une visite du salon professionnel.

*Plus d'info au secrétariat d'Hôtellerie Vaudoise*

# Événements et perspectives

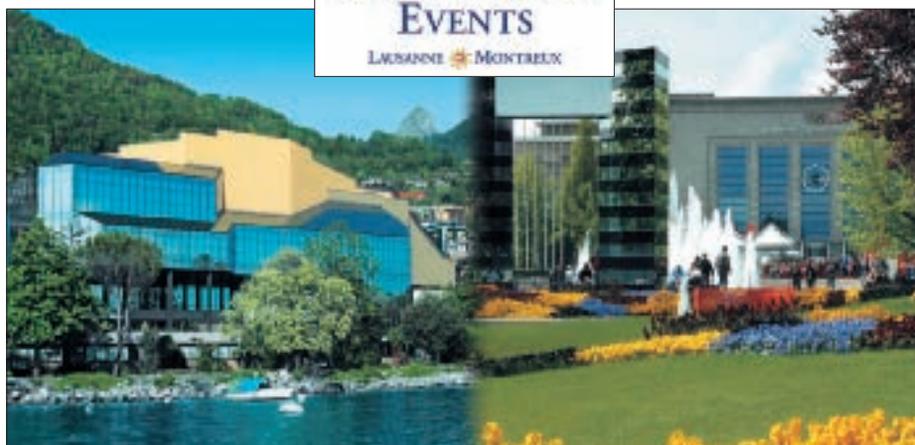
## Lausanne et Montreux créent «Swiss Riviera Events»

*Une alliance entre Beaulieu-Lausanne et Montreux Music & Convention Centre.*

A la fois complémentaires et concurrentiels, les deux centres de congrès ont choisi d'unir leurs forces de façon concrète en créant une alliance en mesure d'attirer de nouveaux événements d'envergure internationale sur un marché mondial en pleine mutation. Les partenaires de la nouvelle entité, Jean de Araujo, directeur général de Beaulieu Exploitation SA, et Rémy Crégut, directeur général de Montreux Convention Center, ainsi que Philippe Sordet, chef du service de l'économie du Canton de Vaud, Harry John, directeur de Montreux-Vevey Tourisme, Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, et François Michel, sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, ont présenté à la presse les opportunités de collaboration.

L'ensemble des infrastructures des deux villes représente une capacité allant de 500 à 4500 personnes, 70 salles de réunion de 20 à 500 places et 33 halles d'exposition. Les capacités et services offerts par Beaulieu-Lausanne et Montreux permettent d'organiser aisément plus de 200 congrès et manifestations par an. Le budget 2006 de «Swiss Riviera Events» est de 100'000 francs, financé à parts égales par les deux centres à hauteur de 60%, à raison de 10%

chacun par les deux offices du tourisme et, dans les mêmes proportions, par Hôtellerie lausannoise et la Société des hôteliers Montreux Vevey Riviera Lavaux. Les outils de communication seront le site Internet [www.swissrivieraevents.com](http://www.swissrivieraevents.com), les foires spécialisées, la publicité et les dépliants. La promotion de l'offre globale de cette destination unique sera axée principalement sur les marchés européens: Angleterre, France, Allemagne, Benelux, Espagne et Italie.



## L'Hôtel du Signal repris par une société suisse

*A Puidoux-Chexbres, l'avenir de l'hôtel de la famille de Gunten assuré.*

La société «Hôtel du Signal de Chexbres SA», propriété de la famille de Gunten depuis trois générations, a conclu un accord prévoyant la reprise de son établissement par un investisseur privé suisse, «une famille suisse très attachée à la région et à la défense du patrimoine» dont le nom n'a pas été rendu public. Yves de Gunten, directeur, conservera un siège au futur conseil d'administration et assurera la transition avec les acquéreurs.

Cette solution permet de garantir l'avenir hôtelier de cet hôtel 4 étoiles de 70 cham-

bres, doté notamment d'un restaurant et d'une piscine couverte, dans la mesure où d'importants investissements sont devenus indispensables pour adapter son offre aux exigences de la clientèle actuelle. La nouvelle société a pour objectif d'assurer la

pérennité d'un hôtel dont la situation est saine, mais qui doit être modernisé pour continuer de valoriser la vocation touristique du Signal de Chexbres. L'établissement fera l'objet d'un important programme de rénovation.



L'Hôtel Le Signal de Chexbres (4 étoiles, 118 lits) conservera sa vocation d'accueil et de service.

# Événements et perspectives



Entourant Pierre-André Ayer, président de la section suisse des Jeunes Restaurateurs d'Europe, Jean-Sébastien Ribette et Sahondra Verdan.

Photo: José Seydoux

## Jeunes Restaurateurs d'Europe

*Une nouvelle table vaudoise pour la devise « Talent et Passion »*

L'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), dont le guide 2006 contient environ 380 membres dans 9 pays, compte un nouveau membre établi dans le canton de Vaud: Jean-Sébastien Ribette, tenancier et chef de cuisine de l'Auberge de la Veveyse, à St-Légier, figure désormais parmi les 33 restaurants suisses agréés par ce mouvement en faveur de la grande cuisine de qualité dont la devise est « Talent et Passion ». L'adhésion aux JRE -

dont la section suisse est présidée par Pierre-André Ayer (Le Pérolles, à Fribourg) - est subordonnée à un certain nombre de critères: avoir moins de 37 ans (et pas plus de 45), exploiter un établissement depuis trois ans au moins, s'engager à soutenir la philosophie du mouvement et être parrainé par deux membres de l'association. C'est en 2002 que Jean-Sébastien Ribette, de nationalité française, a repris, en compagnie de Sahondra Verdan, l'Auberge de la Veveyse et en 2006 qu'il a décroché une étoile Michelin.

Trois autres membres vaudois font actuellement partie des JRE: Olivier O. Martin, Auberge de Bogis-Bossey, Pierrick Suter, Hôtel de la Gare à Lucens, et Denis Velen, Restaurant Guillaume Tell à Aran-Villette.

## En bref

### Leysin et Nyon dans le projet-pilote «Enjoy Switzerland»

Lancée en 2003, la phase primitive de l'initiative «Enjoy Switzerland» de Suisse Tourisme en vue d'améliorer l'accueil et les prestations des stations vient de s'achever. Villars-Gryon figurait parmi les quatre premières destinations jouant le rôle de laboratoires d'essais, en compagnie de Lenzerheide, Scuol et Zermatt. A partir du 1er janvier 2007, sept nouvelles destinations se mettront à l'ouvrage dans le cadre de la poursuite du projet dit de la deuxième génération; la station de Leysin et la région de Nyon, par le biais de leur office du tourisme, y participeront et définiront les mesures à prendre dans le but d'améliorer la qualité des services et de l'offre, le tout sous l'égide des services spécialisés de Suisse Tourisme.

### Le Spa du Beau-Rivage Palace distingué

Le directeur général du Beau-Rivage Palace, à Lausanne, François Dussart, a annoncé que le magazine «Forbes» fait figurer son centre de bien-être et

de beauté en tête de la liste des plus luxueux spas du monde. Rappelons que le spa du BRP, baptisé «Cinq Mondes», conçu en collaboration avec la société parisienne du même nom, spécialisée dans l'installation et la gestion de ce type d'équipements de luxe, abrite, sur 1500 m<sup>2</sup>, six salles de soins, deux suites privées, deux piscines, une terrasse et des jardins.

### Le Beau-Rivage Palace nommé «Hôtel de l'année 2006»

Le Beau-Rivage Palace a été consacré «Hôtel de l'année» 2006. Son nouveau spa et une cuisine à la hauteur des lieux ont convaincu le jury de GaultMillau Suisse. Le palace de Lausanne-Ouchy (169 chambres, 390 employés) est également connu pour ses restaurants «Café du Beau-Rivage» et «La Rotonde» dont le chef Florent Giraud vient de recevoir son 15<sup>e</sup> point au guide GaultMillau.

### Distinction pour l'ouvrage vaudois «Vignobles suisses»

Le premier Prix Edmond de Rothschild a été décerné à Régis Colombo, photographe, et à Pierre Thomas, journaliste

viticole et gastronomique, pour leur ouvrage «Vignobles suisses» paru aux Editions Pierre-Marcel Favre. Cette distinction internationale leur a été conférée par la baronne Nadine de Rothschild; il s'agit d'une première suisse, le Prix existant en France depuis dix ans. Il récompense les deux auteurs du «meilleur livre sur le vin jamais publié en Suisse».

### L'immobilier de luxe et de loisirs a le vent en poupe

Nombre de stations helvétiques connaissent actuellement un véritable engouement de la part de riches étrangers désireux d'y implanter des résidences d'été et d'hiver. Dans ce contexte, la société Pure International, implantée en Grande-Bretagne, au Canada et en Suisse, spécialisée dans les investissements immobiliers, va construire à Villars, plus précisément sur le plateau de Chésières, un complexe-chalet de onze appartements de grand luxe à l'enseigne des «Cimes Blanches». D'autres projets sont en cours ailleurs en Suisse, en particulier dans le canton du Valais.

## Événements et perspectives



Jean-Pierre Jobin, jeune retraité de l'AIG, devant «sa» tour de contrôle.  
Photo: José Seydoux

### «L'aéroport de Genève, un atout touristique de taille...»

*Jean-Pierre Jobin, directeur général émérite de l'AIG, s'est adressé aux Vaudois.*

Dans une interview parue en guise d'hommage dans le rapport «Reflets touristiques 2005-2006» de l'Office du tourisme du canton de Vaud (juin 2006), Jean-Pierre Jobin, qui a oeuvré durant 37 ans à l'Aéroport international de Genève, dont 13 comme directeur général, a notamment situé le rôle de cette importante infrastructure dans le tourisme romand. Extraits :

«Il est établi que 40 à 50% des touristes qui viennent précisément dans la région d'influence de l'Aéroport de Genève (Suisse romande et France voisine) le font par avion. Le fait d'avoir une telle infrastructure au cen-

tre de cette région est un atout touristique de taille, d'autant que le passager client a tendance à multiplier ses voyages de plus courte durée, de 4 à 6 week-ends ou semaines par année (...). Je pense que cette région est exceptionnelle et peut encore développer son attractivité; mais si elle dispose de toutes les infrastructures nécessaires, il faut qu'elle se démarque de la concurrence en assurant la qualité de l'accueil et une meilleure chaleur humaine (...). Deux études indépendantes l'une de l'autre ont démontré que l'impact économique global - direct, indirect et induit - sur la région franco-suisse desservie par l'Aéroport est de l'ordre de 7,5 milliards de francs suisses par année et représente 6'500 emplois directs sur les 35'000 générés par le site aéroportuaire. Mais le ratio passagers/habitants me semble plus pertinent encore puisqu'il y a pratiquement 10 millions de passagers pour 2 millions d'habitants dans la zone de chalandise de l'Aéroport, soit 5 passagers par habitant. C'est un record du monde pour un aéroport international conventionnel...»

## A l'intention de nos hôtes

### Un hôtel sur le campus de l'EPFL en 2009

*Le futur établissement répondra à des besoins essentiellement académiques.*

C'est un campus à l'américaine que s'apprête à développer l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL): il comprendra, outre les bâtiments d'enseignement et de recherche existants, un Learning Center (espaces d'études et de conférences, bibliothèque), un centre de congrès, un complexe de 300 logements pour étudiants... et un hôtel. Ces deux derniers projets ont fait l'objet d'un appel d'offres dans la «Feuille des avis officiels du canton de Vaud».

L'hôtel de niveau 3 ou 4 étoiles devrait comporter 130 chambres destinées prioritairement aux professeurs invités et aux visiteurs de l'EPFL; sa gestion et son exploitation seront confiées à une entreprise ou une équipe pluridisciplinaire. Ouverture prévue en 2009.

### L'Hôtel Mövenpick de Lausanne va s'agrandir

*Une nouvelle annexe de 65 chambres est prévue pour le 4 étoiles d'Ouchy.*

La société Sonotel Ouchy SA projette de construire un bâtiment derrière l'édifice actuel sur un terrain propriété de la Ville de Lausanne; reliée au corps central par des passerelles, la future annexe n'affectera pas la zone de verdure attenante et facilitera la circulation dans l'ensemble du complexe.

La construction de 66 nouvelles chambres permettra de porter la capacité totale de l'établissement à 325 chambres et d'adapter ainsi l'offre au marché, ce dont se réjouit

la Municipalité. Ouvert il y a plus de 20 ans au numéro 4 de l'avenue de Rhodanie, le Mövenpick, dirigé aujourd'hui par Christian Kramer, a fait l'objet d'une rénovation totale dès les années 2000, une réalisation jugée exemplaire par les dirigeants de la chaîne internationale qui en a fait en 2005 son hôtel numéro un dans le monde.

### Premier hôtel automatisé de Suisse romande

*La société Hôtels et Patrimoine SA a rouvert l'Hôtel du Boulevard selon le principe «low cost».*

Fermé depuis deux ans et racheté en novembre 2005 par la nouvelle société Hôtels et Patrimoine, déjà propriétaire de l'Hôtel de la Nouvelle Couronne à Morges, l'Hôtel du

# Événements et perspectives

Boulevard, sis au boulevard de Grancy 51 à Lausanne, est avant tout destiné à la clientèle longs séjours. «Il fait partie d'un nouveau concept d'hébergement dans la lignée de l'aviation low cost moderne, son cadre de charme et de qualité est associé à des services partiellement automatisés», explique Anne Southam-Lingjaerde, cofondatrice et présidente de la société.

D'une capacité de 21 chambres, l'établissement ne comporte pas de personnel d'accueil mais une réception à distance assurée téléphoniquement 24 heures sur 24 par la Nouvelle Couronne (de 7h00 à 22h00) et par l'Hôtel des Nations à Genève (de 22h00 à 7h00) dont le directeur-proprétaire, Philippe Guénat, est également cofondateur d'Hôtels et Patrimoine. Le client arrivant à l'Hôtel du Boulevard réserve par téléphone ou par Internet, obtient un numéro de confirmation qu'il communique à la réception par interphone et qui lui permet d'obtenir sa clef; le réceptionniste le rappelle à distance dans sa chambre pour lui présenter les prestations de l'hôtel.



L'entrée automatique de l'Hôtel du Boulevard, au 51 du Boulevard de Grancy, à Lausanne.

## Réouverture du St-Christophe

*Une renaissance grâce à des investisseurs monégasques.*

L'hôtel St-Christophe, à Bex, a pris un nouveau départ grâce à l'arrivée d'une famille déjà active dans l'hôtellerie de Monaco: sa direction est assumée par Guillaume Estachy, jeune hôtelier formé sur la Côte d'Azur et dans quelques palaces européens. L'établissement abrite 13 chambres et un restaurant dont la cuisine a été confiée à Massimo Bertela, qui est passé notamment par l'Auberge de Vouvry, le Rosalp à Verbier et les îles Caraïbes. Plus de 700'000 francs ont été investis dans cette rénovation; cette réouverture est saluée avec enthousiasme par les milieux touristiques régionaux qui retrouve ainsi un relais bienvenu en bordure de l'autoroute A9.

## Nouvelle signalisation touristique... et panoramique

*Balcon du Jura Vaudois Tourisme» met en évidence une route exceptionnelle... trop méconnue.*

Après le lancement de la «Carte Séduction» - un sésame journalier pour se déplacer et pour découvrir - et l'édition d'un magazine été-hiver 2006/2007 tiré à 20'000 exemplaires, l'OT régional, que dirige avec fougue et inspiration Michel Ruchat, a créé un panneau routier «Route panoramique Balcon du Jura Vaudois» installé en divers endroits stratégiques de la région. Ce nouvel outil de communication a été présenté lors de la l'AG de l'Office du tourisme vaudois (OTV) à Sainte-Croix le 29 juin dernier, en présence de Philippe Jeanneret, le «Monsieur Météo» de la TV romande, et de Lauriane Gilliéron, Miss Suisse 2005, ambassadrice du tourisme vaudois.

A cette occasion, il a été fait état de la réorganisation, d'ici la fin de cette année, de la promotion régionale regroupant les atouts de l'eau thermale, du lac et du Jura sous l'appellation «Jura Vaudois Promotion Yverdon-les-Bains».



Devant le nouveau panneau touristique, de g. à dr.: Philippe Jeanneret, Lauriane Gilliéron et Michel Ruchat.

Photo: Th. Grobet (24heures - bureau d'Yverdon-les-Bains)

# A l'intention de nos hôtes

## En bref

### L'Hôtel Bristol, à Territet, se dote d'un spa

Tout en faisant honneur à sa vocation médicalisée, l'Hôtel Bristol, à Territet/Montreux, élargit son offre hôtelière: récemment classé «hôtel de santé» 4 étoiles par hotelleriesuisse, il s'est enrichi d'un nouvel espace de bien-être qui complète sa vingtaine d'unités d'hébergement (chambres et appartements), représentant une capacité totale de 60 lits, ses restaurants, ses salles de banquets (160 places) et ses services thérapeutiques. Bernard Russi, également à la tête de la holding propriétaire, en assume la direction depuis 12 ans.

### Un nouveau restaurant asiatique à Ouchy

A Lausanne, la Société nautique d'Ouchy (SNO), co-proprétaire de l'immeuble, qui jouxte le port de plaisance, a confié les destinées du Restaurant La Nautique à Hans-Phong Chung, restaurateur chinois établi à Genève de longue date. Sous sa nouvelle enseigne «Les Villas d'Asie», l'établissement a complètement changé de décor derrière sa grande terrasse et offre des mets relevant des cuisines chi-

noise, thaïe et vietnamienne, voire japonaise plus épisodiquement.

### Soirées «art et gastronomie» à la Fondation de l'Hermitage

Située dans une très belle demeure du XIX<sup>e</sup> siècle, la Fondation de l'Hermitage, à Lausanne, organise, durant tout l'été, des soirées sur le thème «art et gastronomie». Sur le plan artistique, cette initiative a trait à l'exposition temporaire actuelle (jusqu'au 29 octobre 2006) consacrée au peintre allemand Georg Baselitz; sur le plan gastronomique, l'offre est celle du café-restaurant «L'Esquisse» qui jouxte le musée dans le magnifique parc de l'Hermitage. Le forfait demandé comprend la visite guidée de l'exposition et le menu concocté pour l'occasion (sur réservation).

### Mines de sel de Bex: Alexandre Dumas 400 m sous terre!

Parallèlement à la production de 30'000 tonnes de sel par an, la Saline de Bex déploie une importante activité touristique puisque 65'000 visiteurs pénètrent dans ses entrailles chaque année. Dernière réalisation en date: une salle de conférences de 75 places aménagée à 400 m sous terre et baptisée «Alexandre Dumas» en hommage à l'écrivain français qui visita les mines en 1832. «Notre objectif principal est de met-

tre en valeur notre patrimoine historique et culturel en complétant notre palette de prestations actuelles et en attirant une nouvelle clientèle sur le site», souligne François Cadosch, président de la Fondation des Mines de Sel. A cet effet, des forfaits sont également proposés à la carte: location de la salle, visite guidée, transport au cœur de la montagne salée, combinés avec de la restauration sur place.

### Chillon 2010: vers un concept de redynamisation du site

Si le Château de Chillon reçoit quelque 300'000 visiteurs par an, les Suisses n'y représentent qu'un visiteur sur 4! Forts de cette constatation et dans la perspective de renouveler son offre touristique-culturelle, les responsables du Château, grâce en particulier à une aide de la Loterie romande, ont lancé le concept Chillon 2010. Celui-ci comportera plusieurs volets, dont un nouveau circuit de visite, qui tous auront pour but de faire vivre ce château mythique aux mille possibilités événementielles, animations, manifestations, etc.

## Publicité et promotion

### La presse internationale dans la Région du Léman

*Un voyage pour présenter la saison d'été, des palmiers au glacier.*

Sous l'égide de Suisse Tourisme, un voyage de presse international a permis à des journalistes de nombreux pays de découvrir l'été à la montagne. Du 29 août au 1<sup>er</sup> septembre, un programme spécial a été mis sur pied dans le canton de Vaud: ses points de chute ont concerné Montreux, Chillon, le train des vignes, Villars, Les Diablerets et Glacier 3000.

Les participants ont été notamment reçus par Lauriane Gilliéron, Miss Suisse 2005; ils ont visité le vignoble de Lavaux, candidat à l'inscription au patrimoine mondial de

l'UNESCO, dégusté des vins, pris un petit déjeuner dans une ferme, découvert la cuisine des fleurs de Joël Quentin, assisté à la fabrication du fromage...



# Publicité et promotion

## Cent kilomètres pour découvrir la campagne et le tourisme doux

*Entre Echallens et Granges-Marnand, le Chemin des Blés offre une centaine de prestations authentiques.*

Ce ne sont pas moins de 37 villages en milieu rural, vaudois et fribourgeois, que le touriste avide de découvertes originales et de contacts vrais peut parcourir à pied ou à vélo tout au long des 100 kilomètres du Chemin des Blés. Ce parcours didactique balisé et documenté s'avère un modèle de mise en valeur de la nature et du territoire à proximité des villes de l'arc lémanique et de la capitale de la Suisse. On y trouve des fermes à visiter, des établissements publics et autres gîtes d'accueil, des magasins d'alimentation axés sur les produits du terroir, des ateliers d'artisans, des musées et galeries d'art, des relais de chevaux, des jardins... Ce patrimoine agricole, naturel et historique, source de nombreuses animations (démonstrations, initiations, ateliers, etc.) et manifestations de circonstance durant les quatre saisons (mets régionaux et goûters compris!), est expliqué en détail dans neuf sites thématiques répartis sur le parcours et jalonnant les itinéraires de balades.

«Les prestations du Chemin des Blés correspondent exactement aux goûts et tendances actuelles», affirme Anne Quillet Razali, la fondatrice et l'âme de ce parcours, qui, avec son association, s'ingénie depuis huit ans à compléter l'accueil (structures et animations) et à mieux le faire connaître auprès du grand public et des professionnels du tourisme en Suisse romande.  
[www.chemindesbles.ch](http://www.chemindesbles.ch)

## Nouvelle structure touristique entre Alpes et Chablais

*La Communauté d'intérêt pour le tourisme des Alpes vaudoises (CITAV) regroupe communes, OT et associations régionales.*

Au début juin, l'Association pour le développement du Pays-d'Enhaut (ADPE) et

l'Association régionale pour le développement du district d'Aigle (ARDA) ont réuni leurs partenaires touristiques pour jeter les bases d'une nouvelle entité «Tourisme-Alpes vaudoises» intégrée au Plan directeur cantonal. La CITAV, qui assurera la structure du nouvel organisme, réunit les huit communes des Alpes vaudoises (Château-d'Œx, Rougemont, Rossinière, Leysin, Ollon, Gryon, Ormont-Dessous et Ormont-Dessus), tous les offices du tourisme de la région ainsi que le groupe Alpes Vaudoises Promotion (AVP).

Cette communauté d'intérêt et d'action résulte de l'étude réalisée sur la stratégie de diversification touristique globale et les domaines prioritaires d'investissements rendue publique en décembre 2005. Rappelons également que l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a récemment créé un poste de coordinatrice de la promotion des Alpes vaudoises.

## La Suisse touristique présente dans de grands événements

*Après le Mondial de football en Allemagne, Suisse Tourisme profitera de l'Euro 2008 et de deux expositions universelles.*

Notre pays s'est judicieusement positionné comme une destination alternative en s'adressant aux femmes lors du Mondial; s'il est difficile d'en mesurer les retombées en termes de nuitées, sa campagne publicitaire, à la TV surtout, a eu un retentissement quasi mondial, elle aussi. Suisse Tourisme, qui s'apprête à investir 15 millions de francs à cet effet, espère obtenir le même impact avec les opérations promotionnelles liées à l'Euro de football en Suisse et en Autriche, dont le premier coup de pied sera donné le 28 juin 2008. En lice, deux pays voisins, amis mais néanmoins concurrents, qui feront valoir leurs atouts plus particulièrement sur les marchés italien, allemand, français et anglais. Tous deux profiteront de la présence de 3500 journalistes sur leur sol et de l'extraordinaire résonance médiatique qu'ils représenteront avant, pendant et après le tournoi.

La Suisse Tourisme a par ailleurs ordonné à la participation de notre pays aux expositions universelles de Saragosse (Espagne) du 14 juin au 14 septembre 2008 et de Shanghai (Chine) du 1er mai au 31 octobre 2010 sous des formes encore à déterminer.

## Gastronomia 2006, le salon des nouvelles tendances

*Le prochain salon de Lausanne sera placé sous le signe du renouveau et du design.*

Du 4 au 8 novembre, le salon bisannuel de l'hôtellerie et de la restauration, dont le nouveau président est l'hôtelier Christian Marich, accordera une plus grande place à l'hôtellerie, tout en maintenant les pièces maîtresses qui en ont fait sa réputation, à l'image du Sésame de l'accueil, des débats professionnels et surtout du «restaurant des chefs». Celui-ci, sous l'enseigne «Les 103 points en référence», réunira six grands cuisiniers sous la conduite du chef jurassien Georges Wenger.

Dans son souci de repositionnement, le comité d'organisation de Gastronomia 2006 a prévu un espace «Art & Design» qui permettra à trois prestigieux architectes, Jean-François Auboiron (Paris), Maurizio Papi (Rome) et Franco Audrito (Turin), de présenter les nouvelles tendances en matière d'architecture et de décoration d'hôtels. Les visiteurs auront notamment le privilège de découvrir en avant-première une chambre type du futur «Chalet Royalp Hotel & Spa» (5 étoiles, 90 chambres et appartements), à Villars. Un effort sera également entrepris cette année pour développer le secteur des équipements hôteliers. Enfin, le salon 2006 innovera avec le lancement d'un nouveau prix, le «Gastronomia Design Award», qui récompensera l'auteur d'un design hôtelier particulièrement remarquable.

# Publicité et promotion

## En bref

### La revue «Plaisirs» a 50 ans

Il faut remonter à 1956 pour voir les débuts de «Plaisirs Gastronomie et Voyages», la première revue de gastronomie et de tourisme créée et animée - inlassablement aujourd'hui encore - par l'imprimeur et chroniqueur spécialisée René Gessler, à Colombier (NE). Cet organe de grande qualité s'est rapidement imposé en Suisse dans le grand public auprès des gourmets et gastronomes plus ou moins avertis, de même qu'elle sert d'organe officiel au Club Prosper

Montagné - Académie suisse des Gastronomes, aux Potes au Feu, à la Gilde des sommeliers.

Souvent copié, jamais égalé, «Plaisirs» reste incontestablement la revue de référence en matière de gastronomie de qualité et de produits authentiques.

### «Guides des petites auberges de campagne 2006/2007»

Restaurants de campagne, fermes-auberges, bistros, tavernes, buvettes et grotti... ce ne sont pas moins de 1095 adresses (hors agglomérations) que contient le «Guide des petites auberges de campagne» (Land-Beizli-

Führer) paru pour 2006/2007 aux Editions Spillmann, à Zurich. Cette troisième édition comprend 70 adresses de plus que la précédente et donne désormais des indications précieuses sur les accès des établissements par les transports publics, les durées de marche, etc. La sélection de ces maisons repose sur des critères de qualité, de vérité et d'authenticité au travers des notions de cuisine, de service, de cave et d'ambiance. La consultation de ce guide est facile grâce à la clarté des données pratiques, aux 33 cartes géographiques, aux descriptions détaillées et à l'index alphabétique.  
[www.landbeizli.ch](http://www.landbeizli.ch)

## L'hôtellerie dans l'actualité

### Le Grand-Hôtel des Bains joue l'attaque

*De bons résultats à Yverdon-les-Bains et une politique de clubs.*

Avec ses 120 chambres (170 lits), à proximité du Centre thermal, le Grand-Hôtel des

Bains (4 étoiles), ouvert en 1989 après une spectaculaire réhabilitation d'un célèbre établissement ayant connu ses heures de gloire au début du XX<sup>e</sup> siècle, émerge des vicissitudes économiques. Peter et Nadine Traber, qui en assument la direction depuis trois ans, enregistrent une forte progression en termes de fréquentation et de résultats financiers. En 2005, l'établissement a réalisé le meilleur résultat de son histoire avec 7,26 millions de francs de chiffre d'affaires (+ 20%) et dégagé un cash-flow non négligeable. La rénovation des chambres a débuté l'au-

tomne dernier, permettant un meilleur positionnement de l'établissement. Ces renseignements réjouissants ont été fournis lors de l'assemblée des actionnaires par Paul-Arthur Treyvaud et Olivier Kernen, resp. président et vice-président du conseil d'administration.

L'amélioration de la rentabilité passe par une augmentation du taux d'occupation; pour l'heure, la clientèle se répartit à parts quasi égales entre les Suisses romands, les Suisses alémaniques et les étrangers. Conférences et séminaires sont en forte croissance. Dans les projets du Grand Hôtel des Bains, figure notamment l'accueil d'équipes nationales de football (à l'instar du Benfica de Lisbonne et de Shakhtar Donetsk Ukraine cet été) qui peuvent s'entraîner et profiter des excellentes infrastructures sportives et thermales d'Yverdon-les-Bains.



»

*Dans un décor au charme historique, le Grand Hôtel des Bains plus jeune que jamais!*  
Photo: José Seydoux

# L'hôtellerie dans l'actualité

## Construction d'un 5 étoiles à Villars

*Le «Chalet Royalp Hotel & Spa» sera, à fin 2008, le 2<sup>e</sup> hôtel de luxe des Alpes vaudoises.*

Devisé à 70 million de francs, l'établissement - dont la construction est en passe de débuter dans la station villardoue - a été dessiné par l'architecte italien Laurizio Papiri à qui l'on doit déjà des prestigieuses réalisations telles que les décorations

du Ritz à Madrid, du Beau-Rivage à Nice et l'Exedra à Rome, de même que des deux hôtels 5 étoiles du Riffelalp et du Mont-Cervin à Zermatt. Le Chalet Royalp & Spa comprendra 63 chambres, 27 suites et 25 unités en appartôtel ainsi qu'un spa avec piscine et trois restaurants. Avec le Grand Hôtel du Parc à Villars, le futur établissement constituera le deuxième hôtel de luxe des Alpes vaudoises.

La société d'exploitation hôtelière de Christian Marich, ancien directeur général du Beau-Rivage Palace, est pleinement engagée dans ce projet dont les milieux touristiques attendent la venue pour répondre à la clientèle haut de gamme.

## En bref

### Intérêts arabes dans l'hôtellerie internationale

Dans son édition du 26 mai 2006, «L'Hebdo» consacre un long article au prince Walid bin Talal Abdulaziz Al Saud, neveu du roi Abdallah, depuis peu à la tête d'un véritable empire hôtelier. Sa société californienne Colony Capital a racheté les 88 hôtels Fairmont et les hôtels Raffles de Singapour qui comprennent notamment le Montreux Palace, le Métropole à Genève, le Plaza à Bâle et le Swissôtel à Zurich, soit une chaîne de 120 palaces... En outre, le prince arabe détient 22% du capital de la chaîne Four Seasons (67 hôtels dont les Bergues à Genève) et un tiers du capital des hôtels Mövenpick (70 hôtels dans le monde).

## Actualissimo

### Le tourisme au service de la marque Suisse

*En Suisse, la propension des politiques à légiférer à tour de bras et à vouloir tout contrôler en se substituant aux professionnels des branches concernées n'épargne pas le tourisme; celui-ci est au centre de deux initiatives parlementaires, pendantes devant les Chambres, demandant qu'il fasse l'objet d'une loi fédérale censée favoriser le développement d'une stratégie concertée et plus cohérente au vu des différentes législations déjà en vigueur. Un autre projet, moins interventionniste et plus réaliste, tend à regrouper et à mieux coordonner les activités des divers organismes chargés de la promotion de la Suisse à l'étranger; tout laisse à penser que l'on s'achemine vers la création de deux entités: la première au service du commerce extérieur, la seconde vouée à l'image de notre pays sur les marchés avec Présence Suisse, Suisse Tourisme et Suisse Location.*

*Incontestablement, la marque Suisse mérite une politique performante et dynamique, de nature à dépasser la seule «suissitude» et son lot de clichés et autres stéréotypes qui font certes partie de notre image, mais mériteraient un supplément marketing fondé sur d'autres valeurs. «La fusion de ces trois organisations pourrait*

*être le premier pas, à moyen terme, d'une véritable Maison Suisse regroupant l'ensemble des organisations oeuvrant à l'étranger», déclarait, lors de sa dernière assemblée générale, Pierre Schwitzguebel, président sortant de Lausanne Tourisme et vice-président de Suisse Tourisme. Ce ne serait d'ailleurs qu'un retour bienvenu aux anciens centres suisses à l'étranger, trop tôt remplacés par des comptoirs virtuels, déshumanisés, ce qui est un comble pour prôner les atouts et la dimension émotionnelle de produits faits d'accueil, de service, d'ambiance, de rêve...*

**«La marque Suisse mérite une politique performante et dynamique, de nature à dépasser la seule «suissitude» et son lot de clichés et autres stéréotypes»**

*Tout en souhaitant une meilleure efficacité des instances mandatées pour promouvoir l'image de la Suisse à l'étranger et l'attractivité de son tourisme, on ne saurait minimiser l'importance des initiatives intérieures, aux niveaux local et régional, où les acteurs et partenaires du tourisme disposent de leviers d'intervention irremplaçables. Il ne fait pas l'ombre d'un doute que nos grands festivals musicaux et culturels, nos événements sportifs d'envergure internationale,*

*nos initiatives de portée mondiale (à l'exemple de la nouvelle Maison du Sport International à Lausanne), constituent des actions «coups de poing» orientant sur notre pays les projecteurs du monde entier. Un peu comme les Alinghi, Federer, Lambiel et autres Lüthi - ces «petits Suisses» devenus grands! - dont les exploits suscitent une admiration se répercutant positivement sur l'image d'une Helvétie restée trop longtemps timide, réservée, complexée, peu ambitieuse. Horlogère, fromagère et chocolatée.*

*Nous placerons dans ce même renouveau salutaire le rôle d'une Lauriane Gilliéron, Miss Suisse 2005 et ambassadrice du tourisme vaudois, dont la présence, le sourire et l'intelligence ont fait merveille devant la presse de nombreux pays. En toute simplicité, ces opérations de charme peuvent rapporter plus que de savantes stratégies. Et pourquoi ne pas faire de cette ravissante icône le symbole d'une Suisse touristique unie, où nos destinations de vacances commenceraient par mieux se profiler et se promouvoir par-dessus la Sarine?... Il y a là un vrai potentiel d'échanges et d'affaires à concrétiser si tant est que les responsables du tourisme veuillent jeter un regard autour d'eux. La crédibilité de la marque Suisse commence déjà chez nous même si les produits touristiques dont elle se réclame ont les meilleures chances du monde de se vendre.*

José Seydoux

## Promotions à l'EHL

Les 15 et 16 juin, 167 étudiants(e)s ont reçu leur diplôme.

Lors de deux cérémonies de promotions consécutives, l'Ecole hôtelière de Lausanne a décerné ses diplômes de fin d'études. D'abord, 33 étudiant(e)s des sections anglaise et française du programme court «Gestion d'exploitation hôtelière» (deux semestres d'école et un stage de six mois en entreprise) ont reçu un premier certificat, le diplôme définitif ne leur étant remis qu'au terme de leur stage pratique.

Dans un second temps, 134 étudiant(e)s des sections française et anglaise du programme «de Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil» (8 semestres dont 2 stages) ont reçu leur diplôme final (HES). Lors de ces deux cérémonies, Ruud J. Reuland, directeur général de l'EHL, a souligné l'importance de l'accueil et rappelé le profil du diplômé EHL: «Si nous parlons avec le secteur de l'accueil de la qualité de nos étudiants, ses dirigeants ne vont pas seulement vanter leurs compétences dans les domaines de la finance ou du marketing. Ils vont parler également de leur orientation client, de leur sens du détail, de leur flexibilité et de leur pragmatisme face aux problèmes.» Ce qui distingue les diplômés EHL d'autres diplômés ou d'écoles de management.

Au printemps 2006, l'EHL comptait 1520 étudiants(e)s de 81 nationalités, dont 353 en stage, soit 1007 dans le programme académique, 134 dans le cycle court, 354 dans le module professionnel et 21 candidats au MBA. On comptait 802 femmes et 718 hommes, les sections française et anglaise se répartissant à peu près à parts égales. La Suisse était le pays le plus représenté avec 698 étudiant(e)s, suivie de la France avec 260 étudiant(e)s.

## Une vingtaine de nouvelles réceptionnistes diplômées

Nouvelle volée à l'Ecole de secrétariat hôtelier de Lausanne.

La cérémonie de remise des diplômes du cycle 24 de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hôtelleriesuisse, qui s'est déroulée au Lausanne Palace le 18 août, a vu 21 jeunes

## Les projets en entreprise de l'EHL

Vingt-six projets Etudiants-Entreprise (SBP) présentés, trois prix décernés.

Gérés par le département EHLITE de l'Ecole hôtelière de Lausanne, les projets SBP (Student Business Projects) sont des missions confiées aux étudiants lors de leur dernière année du programme académique (Bachelor of Science). Ils leur permettent, en travaillant de façon autonome mais encadrés par des membres du corps enseignant, d'appliquer les connaissances acquises au

cours de leur cursus. Ces travaux sont réalisés par groupes de 4, 5 ou 6 personnes; ils ont pour but de jeter des ponts entre le secteur de l'accueil, le monde académique et les fournisseurs actuels et potentiels de ce domaine économique.

Lors de la 8<sup>e</sup> cérémonie SBP, trois prix ont été décernés aux trois meilleurs groupes (sur 26):

> *Prix Créativité* (Zermatt Bergbahnen): Ayscha Cantin, Anna Julen, Mandy Messerschmidt, Ellen Vollmer, Kayoung Yoon

> *Prix Succès* (Four Seasons Hotels): Selima Benchenaa, Ruth Frey, Hugo Montanari, Rodolfo Rom Rom, Philip Viscovich

> *Prix Ambition* (Clinique de La Source): Raphaëlle Herrmann, Nathalie Dorthe, Tanja Hueber, Julie Crozet et Laure Falconnier (photo de g. à dr.).



Les heureuses lauréates du Prix Ambition.

femmes recevoir leur diplôme. Cette manifestation marque cette année un changement important dans la direction de l'Ecole et son enseignement avec l'arrivée récente, à la tête du Bureau romand d'hôtelleriesuisse et en qualité de responsable du département «profession-formation» de l'association faitière, de Mme Estelle Papaux; de plus, Paul Jung, chef de l'enseignement de l'Ecole depuis de nombreuses années et responsable de la dernière volée 2004-2006, s'en va à la retraite et est remplacé par Patrice Odiet, diplômé de cette même école en 1997.

L'Ecole forme des réceptionnistes d'hôtel sur la base d'un cursus de deux années d'étu-

des théoriques et pratiques, soit une année à l'école et une année de stage en entreprise. Divers prix ont été décernés à l'occasion de la cérémonie, la palme ayant été remportée cette année par Laetitia Kolly, qui a obtenu la meilleure moyenne de 5.8 sur 6.

Ci-après les noms des diplômées dans l'ordre alphabétique et les établissements de formation pratique:

Cindy Bassin, Hôtel Ambassador, Nyon; Bernadette Byrde, Hôtel Aulac, Lausanne; Valérie Chevalley, Hôtel Continental, Lausanne; Daria Chirayeva, Hôtel Mövenpick, Lausanne; Dinah Herger, Swissôtel Métropole, Genève; Victoria Joss, Hôtel Continental, Lausanne; Kisling Sarah, Hôtel Cornavin, Genève; Laetitia Kolly, Hôtel Royal-Savoy, Lausanne; Émilie Lorent, Hôtel City,

# Formation professionnelle

Lausanne; Nexhmije Maliqi, Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne; Madeleine Meier, Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne; Carine Peretti, Hôtel Mirabeau, Lausanne; Laura Perrinjaquet, Hôtel Victoria, Lausanne; Jennifer Pittet, Hôtel

Eden, Genève; Sophie Prini, Hôtel Ambassador & Midi, Genève; Géraldine Roch, Hôtel Eden Palace au Lac, Montreux; Émilie Rochat, Hôtel Lausanne-Palace & Spa, Lausanne; Virginie Savary, Hôtel Novotel, Bussigny-Lausanne; Maria

Teixeira dos Santos, Hôtel Villa Toscane, Montreux; Stéphanie Torres, Hôtels Drake & Longchamp, Genève; Anne Vladyka, Hôtel Le Château d'Ouchy, Lausanne.



Devant la nouvelle volée de l'Ecole et entourant Estelle Papaux, le nouveau chef de l'enseignement, Patrice Odiet, et l'ancien, Paul Jung. Photo: Serge Biolley

## Combien dans la balance?

### Forum sur le financement hôtelier

*Journée thématique organisée par l'EHL le 19 octobre.*

Le jeudi 19 octobre, se tiendra à l'Ecole hôtelière de Lausanne le 1er Forum sur le financement hôtelier. Organisée par l'EHL en partenariat avec UBS et hotelleriesuisse, cette plateforme de discussions entre des spécialistes financiers et des hôteliers devrait permettre de répondre aux interrogations des professionnels des métiers de l'accueil en matière de financement. Des personnalités reconnues du secteur bancaire et de l'hôtellerie participeront à ce forum qui comportera des présentations et des ateliers agrémentés d'exemples concrets sur des thèmes du moment.

> Info: Centre des anciens étudiants, EHL, 1025 Lausanne

### Forte progression des recettes touristiques

*En 2005, les touristes suisses comme les étrangers en Suisse ont augmenté leurs dépenses.*

Solde à nouveau très positif de la balance touristique de la Suisse l'an dernier avec un montant de 2,2 milliards de francs; arrondi, celui-ci est le résultat des dépenses des touristes étrangers en Suisse, soit 13,7 milliards de francs (+4,7% par rapport à 2004), diminué des dépenses des touristes suisses à l'étranger qui se sont élevées à 11,6 milliards de francs (+5,9%).

Les séjours des étrangers dans les différents systèmes d'hébergement hôtelier et parahôtelier représentent des recettes de l'ordre de 6,9 milliards de francs (+6%); suivent l'excursionnisme et le tourisme de transit ainsi que les «autres services touristiques» comme les remontées mécani-

ques par ex. (3,3 milliards, +7,2%), les dépenses des frontaliers (1,5 milliard, -0,9%), les séjours dans les hôpitaux (1,1 milliard, +1%) et les séjours d'études des étudiants étrangers - écoles privées, universités, hautes écoles - (0,8 milliard, +0,7%). Ces chiffres montrent une réelle stabilité des dépenses, tous motifs de séjour confondus.

Quant aux touristes suisses à l'étranger, ils n'ont cessé de dépenser plus durant les dix dernières années, avec une augmentation plus substantielle dans les séjours que dans l'excursionnisme.

### «Reflet économique de la branche en 2006»

GastroSuisse a publié ses données et considérations sur l'hôtellerie et la restauration dans un document intitulé «Reflet économique de la branche en 2006»; les chiffres concernent l'ensemble du secteur: 30'000 entreprises, 22 milliards de francs de chiffre d'affaires, 217'000 employés... Le sommaire comprend 43 chapitres abordant tous les aspects de la branche et constituant une mine de renseignements économiques.

## Innover pour se démarquer

*Se profiler et se repositionner: la stratégie est de règle et, au prix d'une imagination débordante, acteurs et partenaires du tourisme confrontent leurs idées à la concurrence. Exemples.*

### > La «putze» pendant le week-end!

A Zurich, six hôtels ont trouvé un nouveau moyen de s'attirer les grâces d'une certaine clientèle: ils proposent un week-end décontracté pendant qu'une équipe professionnelle de nettoyage et de ménage remet en ordre ses appartements. Le forfait comprend également le lavage et le repassage de dix kg de linge... Le «Zurich Pearl Hotel Putz-Weekend»? Ou comment rendre l'utile agréable...

### > Séjours réservés aux célibataires

Oubliés des agences de voyages, les célibataires se voient néanmoins parfois proposer, directement par les prestataires, des offres plus ciblées. En cliquant «Vacances célibataires» sur Internet, les références sont innombrables, laissant présager un excellent marché de niche! Les Bains de Saillon et l'OT de Chandolin/St-Luc (VS) ont aussi concocté des produits spécialement à leur intention. Et même si l'on ne saurait parler d'engouement, toute la presse en parle... La preuve.

### > Une bonne action en faveur des familles

Se voulant être aussi une station familiale, St-Moritz (GR) a marqué le 150<sup>e</sup> anniversaire de l'ouverture de son premier hôtel en 1856 en invitant 150 familles de toute la Suisse à passer gratuitement cet été une semaine de vacances dans l'un ou l'autre de ses établissements, toutes catégories confondues. Le choix s'est porté sur de grandes familles d'au minimum trois enfants; ce cadeau comprenait le logement en demi-pension et le libre parcours sur les transports publics et les remontées mécaniques.

### > Reconstitution de jardins potagers séculaires

L'Evian Royal Palace possède une nouvelle attraction de taille: son *Potager Royal*, 3000 m<sup>2</sup> de jardins de légumes, de fruits et de plantes aromatiques reconstitués comme il y a plus d'un siècle! Une promenade sillonne ce domaine divisé en 32 rectangles de terre aux saveurs, aux senteurs et aux couleurs de chaque saison. Des ateliers gourmands, mijotés par le chef jardinier et le chef de cuisine, ont été élaborés afin de mieux faire découvrir ces merveilles de la nature, les secrets de la culture organique et moult recettes de mets appropriés.



Le nouveau Potager Royal du palace d'Evian face au lac Léman.

### > Les 15 ans d'un hôtel bio d'avant-garde

Excellent reportage, dans l'Expresso no 25/06, sur l'hôtel-restaurant «L'Aubier», à Montézin (NE), pionnier de l'hôtellerie et de la restauration bio depuis 1991. Créé par Marc Deseules, spécialiste de l'agriculture biodynamique, l'établissement comporte un hôtel de 23 chambres (dont 8 pavillons), un restaurant, un magasin, une ferme biodynamique et des salles de séminaires très prisées des grandes et prestigieuses entreprises qui y organisent des sessions de développement personnel. Depuis le début juin, une nouvelle cheffe de cuisine est aux fourneaux. «L'Aubier» ne cesse d'œuvrer en faveur d'un concept global harmonisant hôtellerie, écologie et technologie.



L'Hôtel-restaurant «L'Aubier» au centre d'une offre d'avant-garde.

# Créativité

## > Design au sommet

Créativité, audace... et anti-conformisme à un haut niveau: ainsi pourrait-on résumer la version 2006 (sa réouverture remonte à la mi-juin) de l'établissement «Into the Hotel», à Zermatt. Conçu par l'artiste Heinz Julen, il avait été inauguré une première fois en 2000, fermé quelques semaines plus tard, puis revu et corrigé par son propriétaire, la famille Schärer. Sous sa nouvelle enseigne «The Omnia Hotel», cet établissement de luxe, qui allie la tradition valaisanne au modernisme américain (une «relecture contemporaine du mountain lodge dans un environnement européen»), comprend 30 chambres et suites, un spa, un restaurant de 60 places, un bar, une bibliothèque et une salle de conférences.



The Omnia Hotel, un établissement qui ne laisse personne indifférent!

## > Pour la clientèle d'affaires à l'hôtel

La chaîne *Manotel*, à Genève, va doter ses six hôtels (Royal, Auteuil, Epsom, Edelweiss, Kipling, Jade) des services audiovisuels de la société française *Locatel*, leader européen du marché de l'intégration de solutions multimédia interactives. Chacune de ses 650 chambres sera équipée d'un écran LCD, de systèmes de musique et de vidéo sur demande, de la Web Radio... Il s'agit de la première étape importante du lancement de *Locatel* sur le marché helvétique.

## > Dans l'attente du mois de décembre

La plus grande manifestation populaire vaudoise du mois de décembre, le *Marché de Noël de Montreux*, va s'enrichir cette année d'un marché-bis, à la rue de l'Eglise-Catholique, à proximité du Casino. Commerçants, restaurateurs et hôteliers du quartier entendent bien profiter de cet événement et l'attirer vers eux en plantant une cinquantaine de décorations lumineuses en forme de sapins, notamment d'*arbres de Noël habitables* occupés par des artisans et entreprises de services. L'essentiel, ici comme ailleurs quand on fait du tourisme intelligent et attractif, est de rester magique...

## Ouverture de la Maison du Sport International



Lausanne a inauguré, le 23 juin, la Maison du Sport International (MSI) à l'avenue de Rhodanie. Cette réalisation unique au monde abrite les sièges de plusieurs fédérations sportives et autres organismes internationaux, services du CIO, etc. La Capitale olympique renforce ainsi son rôle ce centre mondial administratif du sport tout en pérennisant sa vocation d'accueil.

Photo: José Seydoux

## hoteljob

Pour la saison automne-hiver ou à l'année, de nombreux candidats qualifiés pour la réception, le service et le housekeeping attendent de vous rencontrer!

N'attendez pas!  
Contactez-nous!

Marie-Claire Rossi  
hoteljob, Lausanne  
Tél. 021 320 28 76



Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10  
CP 7507, CH-1002 Lausanne  
Téléphone 021 320 28 76  
Téléfax 021 320 02 64

## Lauriane Gilliéron

*Miss Suisse 2005,  
ambassadrice  
du tourisme vaudois*

> *Infotellerie Vaudoise: Vous avez la beauté, le charme, le sourire, le sens de la communication, la connaissance des langues, la personnalité, l'enthousiasme... C'est pour tout cela que l'OTV vous a nommée ambassadrice du tourisme vaudois; au terme de votre première année dans cette fonction, quel bilan en tirez-vous?*

> Lauriane Gilliéron: Un bilan très positif et j'ai été extrêmement contente de travailler avec les milieux du tourisme. Je n'avais jamais voyagé autant dans le canton de Vaud, j'ai appris des tas de choses intéressantes. La collaboration avec Monsieur Charles-André Ramseier et son personnel a été excellente, bref pas une seule ombre au tableau!

> *Pouvez-vous nous rappeler quelques-unes des missions qui ont été les vôtres dans le volet touristique de vos activités?*

> J'ai participé entre autres à plusieurs grands événements de rayonnement interna-

tional où les médias étaient particulièrement nombreux, à une opération en Suisse alémanique avec le baptême d'un train réplique du GoldenPass, à des voyages de presse avec des journalistes étrangers, au Salon du tourisme de Moscou (MITT 2006), à l'assemblée générale de l'OTV avec la présentation de la Route panoramique «Balcon du Jura vaudois», au Mercredi du tourisme de l'OTV consacré au nouveau logo de Villars-Gryon, à la remise du Label de qualité et à diverses actions de promotion en Suisse alémanique, un marché qui mérite d'être mieux développé et où j'ai été très bien accueillie.

> *Dans quel esprit avez-vous rempli les missions que vous a confiées l'OTV?*

> Ce que j'ai beaucoup apprécié dans mon activité d'ambassadrice du tourisme vaudois, c'est d'abord le fait que l'OTV m'a fait entièrement confiance et m'a véritablement confié des responsabilités. Je me suis sentie utile, appréciée à ma juste valeur, valorisée dans une fonction consistant à parler d'un pays que j'aime. J'ai dû, à diverses reprises, parler en public, accueillir des gens, répondre à des interviews, j'ai donc pu exprimer ma personnalité. Ceci dit, j'aime beaucoup le tourisme, mais je n'en ferai pas mon métier, si ce n'est de façon ponctuelle; j'envisage plutôt le cinéma, le théâtre ou la télévision!

> *On prétend parfois que notre pays souffre d'un certain déficit en terme d'image et de*

*glamour? Avez-vous ressenti cette impression?*

> J'ai surtout pu me rendre compte des points forts de notre offre, on apprécie les nombreuses infrastructures du canton de Vaud, les écoles privées, les installations techniques, le nombre de bons hôtels et restaurants. Les gens aiment beaucoup nos paysages, la nature, la montagne, les lacs, la campagne, d'autant qu'on peut passer des uns aux autres en quelques minutes. Je l'ai montré et expliqué à nos visiteurs et tous les gens que j'ai rencontrés avaient une excellente opinion de notre région et de son accueil.

> *Vos voyages en Suisse et à l'étranger vous ont souvent amenée à séjourner à l'hôtel; aussi pourriez-vous nous dire ce qu'est, pour une femme seule, la chambre idéale et ce que vous attendez des services d'un hôtel?*

> J'ai eu la chance de dormir dans de magnifiques hôtels, y compris dans les palaces du canton de Vaud. Je ne suis pas quelqu'un qui recherche le luxe, mais pour moi la chambre d'hôtel idéale doit être très propre, avoir absolument une télévision - même pour 5 minutes! -, un grand lit, une belle salle de bains et une décoration harmonieuse.



Lors du Salon MITT 2006 à Moscou, Lauriane Gilliéron a accordé plusieurs interviews dont ici à une chaîne de TV russe... dans un décor on ne peut plus évocateur.

### *L'avis de Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV)*

**«Efficacité, charisme,  
qualité, sincérité»**

«S'exprimant couramment en quatre langues, Lauriane Gilliéron a représenté durant un an le tourisme vaudois avec une remarquable efficacité. A même de s'adapter à des audiences diverses, elle a été sollicitée à de multiples occasions : campagnes de publicité en Suisse alémanique, manifestations internationales, accueil de journalistes touristiques et promotion à l'étranger. Les professionnels d'horizons divers ont été unanimes pour reconnaître son charisme et la qualité de ses messages apportés avec sincérité.»

## Coup de chapeau à nos sponsors et amis!

*Pour nous, hôteliers de Lausanne et environs, ils font partie de ces interlocuteurs privilégiés, de ces personnes et entreprises avec qui, au-delà des affaires, échanger est toujours un plaisir. Nous voulons parler bien sûr des sponsors d'Hôtellerie Lausannoise.*

Pour la troisième année, nous avons tenu à apporter une marque de reconnaissance envers nos partenaires-sponsors, dont la contribution est plus que bienvenue dans la réalisation de notre guide des hôtels lausannois. Cette année, le Comité de HL a décidé d'organiser une sortie agrémentée d'un petit périple dans le «Train des vignes»...

Partant du Port de Lutry avec à son bord une bonne dizaine d'hôtes d'Hôtellerie Lausannoise, le pittoresque convoi roule à faible allure sur de petits chemins qui ont parfois allure de sentiers: on a ainsi tout le temps d'admirer le paysage grandiose de ce lavaux dont l'inscription au Patrimoine de l'UNESCO est... sur les rails.

Sous un soleil entrecoupé de cumulus, les vignes du Dézaley déroulent leurs couleurs incomparables jusqu'à la première halte au Domaine du Clos des Abbayes. Là, M. Nicolas Rilliet, œnologue et responsable des vignobles de la Ville de Lausanne, a organisé

un apéritif fort sympathique. Il nous fait visiter la cave et ses remarquables vieux chais. Le 0,5°/°°? Pas de problème à ce sujet. Malgré la tentation, le conducteur de la «loco», en véritable pro du volant, sait rester parfaitement sobre. Imperturbablement, il poursuit un parcours sinueux et escarpé en direction du village de Grandvaux, pour faire halte à la toujours surprenante Maison Buttin-de Loës où un magnifique repas attend les voyageurs. Ce dernier a été concocté par M. Benoît Thurler, directeur du Comfort Hôtel Intereurope, à Cully, et membre du Comité de LT. Une belle rencontre appelée certainement à se répéter!

## Triathlon de Lausanne 2006

C'est un événement majeur que la capitale vaudoise a vécu durant 10 jours et tout particulièrement du 30 août au 3 septembre



*C'était en 2005...*

dernier: le Triathlon de Lausanne – Championnats du monde 2006. Plus de 4'000 athlètes y ont pris part dans les 4 catégories: Universitaire, Sapeurs-Pompiers, Police et Populaires, ainsi que dans diverses classes d'âge. Grâce à la qualité des parcours, de l'organisation et du cadre naturel dans lequel les épreuves se sont déroulées, le public a pu suivre avec beaucoup d'enthousiasme les performances des meilleurs triathlètes de la planète. Quant à Lausanne, elle a pu confirmer une fois de plus son rôle de leader dans ce sport, avec, cela va de soi, toutes les retombées positives qui en découlent, notamment pour cette industrie hôtelière si proche de notre cœur...

## Un régal pour les amateurs de BD

La capitale vaudoise a célébré la 2<sup>e</sup> édition de BD-Fil du 8 au 10 septembre 2006. Ce «Festival international de bande dessinée de Lausanne», comme il se nomme également, était organisé dans le quartier du Flon et de ses alentours. Pas moins de 7 expositions étaient au programme avec, notamment, une présentation de 150 œuvres inédites du maître italien de l'illustration, Lorenzo Mattoti. Ce Festival du «9<sup>e</sup> art» a aussi réuni plus de 60 auteurs en provenance de Suisse, de France, de Belgique et d'Italie, qui ont aussi effectué des séances de dédicaces. Les nombreux visiteurs et amateurs avaient en outre au menu des courts métrages d'animation, des spectacles de théâtre de rue, d'ateliers, de performances de dessin en direct, des forums, la présentation d'une librairie géante proposant 5000 titres et d'une autre consacrée à la BD... érotique. Et que vive la 3<sup>e</sup> édition de BD-Fil!

*La page «Lausanne» est rédigée par Edy Feinberg pour le compte d'Hôtellerie Lausannoise.*

∞

*A la halte du «Petit train des vignes»: de gauche à droite:*

M. Enzo Stretti, président de HL;  
M<sup>me</sup> Del Sardo, Imprimerie Marsens;  
M. Emilio Gonzalez, Caves Gonzalez;  
M. Jacques Andrey, Société Fidumer comestibles;  
M. Grégoire Giaccon, Société 1664 de Kronenbourg;  
M. Jean-Claude Gétaz, Hôtel Royal Savoy;  
M. Guy Tomare, Banque Cantonale Vaudoise;  
M<sup>me</sup> Katia Jobin, Lavaux Tourisme;  
M. Alexis Berdoz, Société VanBaerle;  
M. Jean-Philippe Fleury, Hôtel Aulac;  
M. Claude Nicolet, Sources Minérales Henniez.



# Des femmes... des hommes...

> Lors de sa dernière assemblée générale, le comité de Genève Tourisme a nommé le successeur de *Christian Rey*, hôtelier, à la présidence de l'office du tourisme et des congrès, en la personne de *Jean-Pierre Jobin*, directeur général émérite de l'Aéroport international de Genève (AIG) et actuel président de l'Association en faveur de l'Aéroport de Genève-Cointrin.

> L'Hôtel du Lac, à Vevey - qui ouvrira ses portes prochainement après une longue période de rénovation - (4 étoiles, 54 chambres, restaurant, bar, salle de fêtes, salles de conférences, fitness-spa) sera placé sous la direction de *Christopher Rudolph*. Suite au décès de la directrice Denise Genoud, le conseil d'administration de la société propriétaire a nommé un hôtelier, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, au bénéfice d'une vaste expérience internationale, en dernier lieu à l'Hôtel Adlon de Berlin.

> Une nouvelle personne apparaît à la tête de l'Hôtel Nash Carlton, à Lausanne, où *Frank Boizot* occupe désormais les fonctions de directeur général et de directeur commercial des hôtels Nash, basé à Lausanne. Il succède à *Michèle Liechti* qui a quitté le groupe pour reprendre la direction de l'Hôtel «La Barcarolle» (4 étoiles, 72 lits) à Prangins/Nyon.

> Le Novotel Lausanne Bussigny (Accord Hôtels) a été placé sous la direction de *Jean-Yves Laurette*, qui a remplacé *Marc Fischer*.

> Une page se tourne à l'Auberge du Chalet-à-Gobet (200 places de restaurant, 13 chambres) où, après 27 ans d'activité, le chef et son épouse, *Francis et Monique Demierre*, vont déposer leurs tabliers. Cet établissement traditionnel, en bordure de la route de Berne, à la fois but d'agape gastronomique pour une large clientèle fidèle et relais automobile reconnu, s'est toujours voué à un accueil personnalisé et à la fine cuisine du terroir.

> Pour succéder à *Michel R. Walther*, directeur général de la Clinique La Source, à la

présidence de l'association «Vaud Cliniques» depuis quinze ans, les cliniques vaudoises, au nombre de onze représentant une capacité de 775 lits et un effectif de plus de 2000 personnes, ont désigné *Pierre-Frédéric Guex*, directeur de la Clinique Cecil, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne comme son prédécesseur.

> Une Vaudoise présidera pendant trois ans la Fédération internationale de femmes du vin: *Caroline de Wurstemberger*, vigneronne à Mont-sur-Rolle, assume déjà la présidence de l'Association suisse des artisanes de la vigne et du vin. Elle régnera sur une association qui regroupe des représentantes de neuf pays d'Europe et d'Amérique du Sud.

> Lors de la cinquième édition du Concours de cuisine Noilly Prat, un jeune cuisinier vaudois a remporté un magnifique trophée: *Michael Lhomme*, âgé de 29 ans, a été élu «meilleur jeune cuisinier suisse de la haute gastronomie». D'origine française, le nouveau récipiendaire, dont le nom est associé à l'Hostellerie du Débarcadère, à St-Sulpice, a dominé ce concours créé pour contribuer à la relève et dénicher de jeunes talents motivés.

> Ancien directeur de Vevy-Tourisme puis de Villars-Tourisme, *Patrick Henry* a ouvert à Pully (9 ch. des Chênes) un bureau de conseil dans les domaines du tourisme et de la logistique à l'enseigne de «Event4you». [www.event4you.net](http://www.event4you.net)

## La Suisse, 10<sup>e</sup> destination congrès du monde

Dans le dernier classement de l'International Congress & Convention Association (ICCA), la Suisse figurait en 2005 au dixième rang des plus grands pays de congrès du monde, soit deux rangs de mieux qu'un an auparavant. Notre pays ne cesse de progresser dans ce classement qui prend en compte 5283 congrès internationaux.

P.P.  
1000 LAUSANNE 1  
Dépôt en nombre

## Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

### > 4 septembre - 14 novembre 2006

Cours d'agent Qualité dans le Tourisme (label de qualité, niveau III: 4 modules de 2 jours), Yverdon-les-Bains

### > 19 octobre 2006

1<sup>er</sup> Forum sur le financement hôtelier, Ecole hôtelière de Lausanne

### > 24-26 octobre 2006

TTW Travel Trade Workshop, Montreux

### > 25 octobre 2006

Hotela Travel Summit, Montreux (rencontre entre le tourisme suisse et l'industrie du voyage)

### > 25/26 octobre 2006

Cours de Quality-Trainer (niveau III), Pully

### > 4-8 novembre 2006

Salon Gastronomica 2006, Beaulieu-Lausanne

### > 8 novembre 2006

Forum des hôteliers vaudois, Gastronomica, Beaulieu-Lausanne

### > 14-19 novembre 2006

Congrès des écoles hôtelières (EUHOFA), Ecole hôtelière de Lausanne

### > 24 mai 2007

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise, Avenches

## Impressum

Bulletin trimestriel d'information édité par Hôtellerie Vaudoise, section cantonale d'hotellerie suisse, et distribué dans les milieux touristiques, économiques et politiques du canton de Vaud.

«INFOTELLERIE VAUDOISE»:

Hôtellerie Vaudoise, avenue d'Ouchy 60, CP, 1000 Lausanne 6

Tél. +41 21 617 72 56 - Fax +41 617 72 27 - [info@hotellerievaudoise.ch](mailto:info@hotellerievaudoise.ch)

[www.hotellerievaudoise.ch](http://www.hotellerievaudoise.ch)

Rédacteur en chef: José Seydoux

Impression: Imprimerie Vaudoise, Lausanne

hotellerie  
suisse