

Editorial

Nouvelle loi sur l'appui au développement économique: un plus pour le tourisme?



Le projet de nouvelle loi sur le tourisme avait été mis au congélateur, après la procédure de consultation, certains chapitres faisant l'unanimité contre eux. Et voilà le projet, redevenu brûlant car devant être adopté avant le changement des autorités cantonales en 2007. Dégelé au micro-ondes, travaillé à vitesse grand V, il a été transformé en une loi-cadre sur l'appui au développement économique qui remplace la loi sur le tourisme, la loi d'application de la LIM, la loi sur la promotion économique, la loi sur le développement régional et le décret des pôles de développement.

Pourquoi ce soudain coup d'accélérateur? Il s'agit en fait, pour le canton, de répondre, avec une loi-cadre, à la nouvelle politique régionale de la Confédération dès le 1^{er} janvier 2008, afin de ne pas perdre les subventions fédérales s'y rapportant. Profitant de l'occasion, nos autorités cantonales font le ménage dans leur arsenal législatif, dans le but de simplifier les procédures et de donner plus de souplesse à l'interventionnisme économique, certes restreint, de l'Etat.

Quels sont les enjeux pour l'hôtellerie et le tourisme? Elément très positif, le tourisme est reconnu – cela figure dans l'exposé des motifs - branche économique prioritaire par le Conseil d'Etat, heureuse conséquence de l'étude Rütter qui en a démontré l'importance pour le produit intérieur brut cantonal avec 4,6 milliards de francs de retombées et 8,6% des emplois: 1 Vaudois sur 12 travaille directement ou indirectement pour le tourisme. Cette reconnaissance de l'importance du tourisme n'est pas manifeste à la lecture du projet de loi et de ses règlements d'application.

La nouvelle loi prévoit une seule enveloppe financière pour les investissements et une seule enveloppe de subventions annuelles: aussi pourra-t-on mieux aider là où c'est nécessaire, quelles que soient la nature et la région de provenance du projet! Cela allègera aussi les tâches du Service de l'économie, du logement et du tourisme, d'autant plus que le montage et l'analyse des dossiers sont reportés dans les régions.

Le rôle des associations régionales de développement économique devient donc extrêmement important, également pour les projets d'infrastructures touristiques. Dès lors, il faut absolument qu'elles soient organisées de manière à pouvoir jouer, dans toutes les régions du canton, leur rôle de facilitateur ou de porteur de projet. Dans leur état actuel, cela paraît mission impossible, certaines n'ayant même pas de mention du tourisme dans leurs buts. Il faudra donc une forte stimulation de l'Etat, par le mandat de prestations qu'il leur confiera, pour qu'elles s'organisent valablement.

« La reconnaissance de l'importance du tourisme n'est pas manifeste à la lecture du projet de loi »

Le Conseil du tourisme est supprimé. Il serait regrettable que la cellule de réflexions stratégiques que constituait le bureau du dit Conseil disparaisse. Il devrait être remplacé par un Conseil de l'offre au sein de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), qui le constituera certainement de manière optimale pour répondre à notre souci. L'OTV se voit confier d'autres nouvelles missions. A l'heure où la concurrence mondiale, les exigences accrues des hôtes potentiels et le raccourcissement drastique de la durée moyenne des séjours engendrent des coûts de promotion toujours plus élevés, il ne faudrait pas que les moyens actuels déjà limités de l'OTV ne soient « mangés » par ces nouvelles tâches.

En clair: à nouvelles missions, nouveaux moyens financiers! L'aide à l'hébergement, appelée par simplisme Crédit Hôtelier Vaudois bien qu'il n'accorde aucun crédit, disparaît en tant que telle et on peine à en retrouver l'équivalence dans l'ensemble du dispositif, exposé des motifs, loi et règlements d'application. Assimilés à des projets d'infrastructures, les projets hôteliers risquent de souffrir, encore plus que d'autres, de l'éventuelle inefficacité des associations régionales, sans parler des querelles de clocher ou de la peur de la concurrence entre voisins. Il paraît souhaitable, dès lors, qu'un règlement spécifique traite de l'aide à l'hé-

bergement et que l'examen des dossiers soit confié à une instance cantonale au-dessus de la mêlée.

La taxe cantonale de séjour est supprimée et les communes sont invitées à augmenter la leur ou à introduire d'autres taxes. Il faudra veiller à ce qu'elles ne prennent pas toujours dans la même poche, c'est-à-dire celle des hôteliers, solution de facilité puisqu'ils ne peuvent pas délocaliser leurs entreprises. Il serait temps que les bénéficiaires indirects du tourisme, promoteurs, constructeurs, assureurs, notaires, banquiers, etc., contribuent aussi aux efforts de promotion consentis à l'heure actuelle par les seuls hôteliers et pouvoirs publics.

En conclusion, une loi-cadre générale, c'est bien, mais, le diable étant dans les détails, la réussite de cette réforme fondamentale dépendra très fortement de la qualité des règlements d'application et des mandats de prestations confiés aux différents partenaires de l'Etat... et enfin des femmes et des hommes qui porteront les projets et seront les moteurs du développement économique et touristique de leur région.

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

Sommaire

- > 01 Editorial
- > 02-03 Evénements et perspectives
- > 04 et 06 A l'intention de nos hôtes
- > 05 Bienvenue aux députés
- > 07 Sortie extra-muros
- > 08-09 Créativité
- > 10 Sécurité au travail
- > 06 et 11 Publicité et promotion
- > 11 Combien dans la balance?
- > 12 L'hôtellerie dans l'actualité
- > 13 Energie
- > 14 Formation professionnelle
- > 15 Lausanne
- > 16 Des femmes... des hommes...

Rénovations et espoirs à Lausanne

Des travaux et des projets au Château d'Ouchy, à l'Hôtel de la Paix et au Royal-Savoy.

Après l'annonce de l'agrandissement du Mövenpick Hôtel à Ouchy, d'autres établissements vont connaître une nouvelle vie afin de s'adapter aux nouvelles exigences de la clientèle et du marché. Le Château d'Ouchy d'abord, propriété de La Loterie Romande, sera fermé jusqu'au printemps 2008, car rénové quasi totalement au prix de gros travaux devisés à quelque 200 millions de francs. Ses propriétaires caressent le rêve qu'à la faveur du nouveau rapport de la Commission fédérale des maisons de jeux une concession de casino B leur soit octroyée.

L'Hôtel de la Paix (4 étoiles S, 200 lits) va également subir un important programme de travaux avec la rénovation des ailes

annexes sud et nord sur l'avenue Benjamin-Constant (chambres, salles de bains et salle de conférences). Le reste de l'établissement restera en exploitation normale.

Enfin, il est à nouveau fait état du projet de transformation du Royal-Savoy (4 étoiles S, 170 lits), à l'avenue d'Ouchy 40), en un hôtel 5 étoiles qui en ferait le troisième palace de Lausanne. La concrétisation de ce projet mettrait également fin à l'hypothèse de transformer ce vénérable établissement en appartements de haut standing. Le propriétaire des lieux, le groupe Rosebud Holding, envisagerait d'investir 40 millions de francs dans l'opération, le futur hôtel de luxe devant comporter 140 chambres et un spa.



Le Château d'Ouchy, l'un des monuments de l'image de Lausanne, assuré de briller au XXI^e siècle.

Photo: José Seydoux

Ça bouge dans les Alpes vaudoises!

Outre de multiples événements culturels et sportifs, de nombreuses nouveautés sont annoncées pour cet hiver dans nos stations.

Aux Diablerets, l'Hôtel des Diablerets (4 étoiles) et l'Hôtel du Chamois (3 étoiles) rouvrent pour la prochaine saison après avoir été totalement rénovés. Dans le domaine skiable de Glacier 3000, la célèbre Combe d'Audon est désormais enneigée en permanence grâce à des canons à neige et une nouvelle piste de luge sur rails permet de dévaler la pente sur près d'un kilomètre de long!

Leysin annonce l'agrandissement du Tobogganing Park, l'unique parc de Suisse romande voué au snowtubbing, et aux

Mosses-La Lécherette, l'ouverture du nouvel espace nordique des Alpes vaudoises et d'une buvette. A Villars-Gryon, on signale un événement de taille avec la réouverture après rénovation du «Club Med» (Villars-Palace), doté dorénavant d'un quatrième trident; une nouvelle télécabine de 8 places rejoint désormais la station au Roc-d'Orsay. A Château-d'Oex, un bar des neiges a été aménagé à l'arrivée du télésiège de La Braye; à Rougemont, le restaurant self-service de la Videmanette a fait place à un Rösti-Bar et un after-ski bar permet de prolonger la journée au bas de la piste.

Projet de résidence hôtelière à Gryon

Dans la région de Barboleuse, un complexe immobilier devrait inclure un hôtel de 240 lits.

Une entreprise générale genevoise a déposé les plans d'un vaste quartier (15'000 m²) voué à l'immobilier de loisirs dont l'implantation des six bâtiments est prévue à Gryon sur le site de Barboleuse. Cette perspective serait banale si l'autorisation de construire n'était pas assortie de l'obligation de réserver un des bâtiments à un système de location hôtelière. Dans l'idée de lutter contre les volets clos - phénomène qui entache le fonctionnement touristique de nos stations depuis les années 70 - quelque 240 lits hôteliers devraient y prendre place sur cinq niveaux, l'investissement total prévu approchant les 30 millions de francs.

Le Marché de Noël de Montreux innove

Une partie des 120 chalets a quitté la Grand-Rue et une patinoire a vu le jour.

Pour sa 12^e édition, la célèbre manifestation montreuusienne (jusqu'au 24 décembre) rapproche ses activités du lac et la plupart de ses 120 petits chalets sont installés sur les quais, du débarcadère CGN à l'embouchure de la Baye. Sécurité oblige: des chantiers le long de la rue principale auraient mis en danger les visiteurs. De plus, une patinoire de 225 m² a été implantée sur la place du Marché, entourée de tipis et à l'ombre de la grande roue. La brocante et le village des bûcherons sont à la même adresse. Et celle du Père Noël est double: son usine à jouets sous le Marché couvert et sa maison au restaurant Plein-Roc des Rochers-de-Naye.

Événements et perspectives

Hôtellerie Vaudoise et Telecom

Un immense cocktail organisé à Hong Kong en marge de l'exposition ITU Telecom World.

Hôtellerie Vaudoise a contribué financièrement au cocktail que l'Etat de Genève a organisé en décembre à Hong Kong, afin de marquer le retour de cette manifestation dans la région lémanique en 2009. Rappelons qu'en 2003 Telecom avait généré 50'000 nuitées à Genève et 30'000 dans le canton de Vaud. Le cocktail suisse à Hong Kong, dont le coût atteint les 250'000 francs, doit refléter le niveau d'accueil et de service qui sera offert aux participants de l'édition 2009 à Genève; quelque 2000 personnes, exposants et VIP, provenant des cinq continents, ont été invitées dans le cadre moderne et chic de l'Hôtel Méridien.

Il s'agit bien, par le premier acte officiel de Telecom 2009, de revaloriser l'image de la Suisse et de son accueil auprès des décideurs et exposants potentiels; 6'000 chambres d'hôtel seront mises à disposition pour cette grande manifestation qui se déroulera à Geneva Palexpo du 5 au 9 octobre 2009.

L'Etat de Genève et l'Union internationale des télécommunications (UIT) ont d'ores et déjà fixé les conditions de réservation et les prix des hôtels par catégories.

Accueil et design

Dernier regard sur Gastronomica 2006 à travers le « Sésame de l'Accueil » et le « Design Award ».

Sous la présidence de Christian Marich, le salon Gastronomica a notamment été marqué par le 1^{er} Gastronomica Design-Award qui a couronné l'Hôtel des Trois-Couronnes, à Vevey, dont on a souligné le mariage du caractère historique et la modernité de son spa, et le 10^e Sésame de l'Accueil décerné au Restaurant «Les Jardins de la Tour», tenu par Ann et Patrick Gazeau à Rossinière (VD). Dans les nominés, figurait l'Hôtel Masson, à Montreux-Veytaux, l'établissement d'Anne-Marie et Philippe Sévegrand.

Dans le cadre du nouveau secteur «Art&Design» de Gastronomica, les visiteurs ont pu découvrir l'une des chambres du futur Chalet Royalp Hotel & Spa (5 étoiles) de Villars-Gryon.

Photo: José Seydoux

Quid de la Vallée de Joux en 2030?

Une équipe pluridisciplinaire de l'EPFL s'est penchée sur le futur d'une région non dénuée de potentiel.

Sur mandat de l'Association pour le développement des activités économiques de la Vallée de Joux (ADAEV), étudiants et professeurs ont évoqué diverses hypothèses de développement de cette région décentralisée qui, sur le plan du tourisme de séjour en particulier, ne connaît pas le même essor que l'horlogerie de luxe... Intégrée dans le concept promotionnel «Watch Valley», cette région du Jura vaudois connaît en revanche un fort mouvement excursionniste et sportif, dû surtout à ses lacs, à ses 250 km de parcours VTT et à ses vastes espaces de ski et de raquettes à neige.

«Le potentiel touristique reste malgré tout sous-exploité surtout pour le tourisme de séjour, marginal par rapport au canton de Vaud, alors qu'il fonctionne très bien aux Rousses (France voisine) par exemple», notent les auteurs du rapport qui citent les enjeux à venir: la diversification de l'économie, le maintien d'une population «seuil» nécessaire pour assurer la pérennité des services de base (petits commerces, médecins, etc.) et des infrastructures de transport, l'équilibre à trouver en termes de qualité et de quantité. L'étude privilégie l'idée de positionner la Vallée de Joux dans un espace transfrontalier (Parc naturel régional du Haut-

Jura) et de renforcer ses relations avec le bassin lémanique au travers d'un système de collaboration, tout en préservant son identité régionale.

En bref

Un grand anniversaire pour hôtellerie suisse

En 2007, l'association faitière *hôtellerie suisse* fêtera ses 125 ans. C'est en effet en 1882 qu'a été fondée la Société suisse des hôteliers (SSH) et diverses manifestations sont prévues pour marquer, l'an prochain, l'anniversaire d'une association professionnelle très importante pour toute l'hôtellerie suisse, dont une grande fête commémorative à mi-novembre.

Grandson, « Ville suisse du goût 2007 »

C'est à la petite cité du Nord vaudois qu'il incombera l'honneur d'être la «Ville du goût 2007», distinction conférée par les organisateurs de la Semaine suisse du goût qui se déroulera l'an prochain du 13 au 23 septembre. Le choix s'est porté sur Grandson en particulier pour son initiative d'avoir réalisé une magnifique Maison des Terroirs (qui regroupe 109 communes) et pour ses nombreuses initiatives de promotion et de sensibilisation liées aux produits du terroir.

Une SA pour construire et exploiter l'AquaEcopôle

La Municipalité de Lausanne a décidé de constituer une société anonyme, entièrement en mains de la Commune, pour assurer la construction et l'exploitation du projet AquaEcopôle à réaliser dans le cadre du parking-relais de Vennes lors de la mise en service du M2. Rappelons que ce complexe abritera, outre le P+R de 1200 places, un musée vivant sur le thème de l'eau, un hôtel de 117 chambres, un centre médical, une garderie et une petite surface commerciale. Les emprunts nécessaires à cette réalisation seront garantis par la Ville de Lausanne pour un montant maximal de 30 millions de francs.



A l'intention de nos hôtes

Des innovations dans la classification 2007

hotelleriesuisse a classé 2240 hôtels dans le cadre de la cinquième révision de son système de classification.

Dès le 1^{er} janvier 2007, plusieurs normes de classification seront introduites dans le but de s'adapter aux exigences croissantes des hôtes pour ce qui est de l'infrastructure, de l'équipement et de l'offre de prestations de services d'un hôtel. Six innovations sont annoncées: l'introduction d'un supplément facultatif intitulé «Superior» dans les catégories 3, 4 et 5 étoiles; la réalisation systématique de contrôles surprises, l'application d'un délai de traitement maximum de 4 semaines lors de toute demande de classification, une meilleure intégration des chaînes et marques hôtelières, une reconnaissance accrue des systèmes de gestion de la qualité, l'intégration de représentants des consommateurs et de Suisse Tourisme. Pour la première fois depuis de nombreuses années, hotelleriesuisse a classé plus d'établissements que l'année précédente (32 ou + 1,4%), mais si l'on assiste à un léger tassement du nombre d'hôtels, leur capacité est pratiquement inchangée.

Le succès de l'hôtellerie helvétique passe par un renforcement de la compétitivité internationale et une meilleure commercialisation de l'offre, deux buts poursuivis par la classification; celle-ci favorise le positionnement de chaque hôtel sur le marché et améliore les conditions de gestion et d'investissement. Quant à l'hôte, il bénéficie d'une meilleure transparence dans l'offre de prestations de services et d'une véritable sécurité dans le choix d'un hôtel.

> De son côté, *GastroSuisse* a lancé un système de «catégorisation hôtelière» à 5 niveaux: «Hot-C, Hotelcategorical by GastroSuisse».

Trois catégories sont prévues:

C1 (simple), C2 (fonctionnel) et C3 (élevé) - et correspondent aux niveaux 1, 2 et 3 étoiles.

Agefi se lance dans le secteur hospitalier

Cinq cliniques passent sous le contrôle d'un groupe de presse.

L'événement n'est pas passé inaperçu dans les milieux économiques suisses, ni dans le secteur médico-touristique, référence étant faite aux nombreux hôtes étrangers des cinq cliniques reprises par le propriétaire du quotidien économique Agefi. Il s'agit de la très renommée Clinique de Genolier (VD) et des cliniques Montchoisi, à Lausanne, Valmont, à Glion, Sainte-Anne et Garcia, à Fribourg.

L'opération a porté sur le rachat de *Genolier Swiss Medical Network* dont le réseau est composé des établissements précités; ceux-ci emploient quelque 800 personnes et 400 médecins indépendants pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 120 millions de francs. Le conseil d'administration de la nou-

velle société Agen Holding SA entend procéder à une hausse de son capital et développer un pôle fort de santé en Suisse par l'acquisition d'autres cliniques.

> Dirigée par le Dr Andres Bircher, qui n'est autre que le fils du Dr Max Bircher, inventeur du célèbre birchermüesli, la *Clinique Bircher* s'installe à la Vallée de Joux, plus précisément dans la commune du Pont où le projet complet est construit autour de trois pôles: une fondation d'utilité publique, consacrée à l'action en matière de médecine naturelle scientifique; une académie chargée de l'organisation de séminaires et de congrès; et la clinique proprement dite qui sera mise en service dans les mois qui viennent.



La Clinique de Genolier contribue à la réputation du canton de Vaud en matière d'accueil, de soins et de santé.
Photo: José Seydoux

Bain de jouvence pour l'offre thermique vaudoise

L'OTV rappelle l'attrait des hôtels et centres thermaux.

La Région du Léman a la chance et le bonheur de compter parmi les plus beaux hôtels et centres thermaux de Suisse romande, c'est pourquoi l'Office du tourisme du canton de Vaud leur a récemment consacré l'une des Newsletters en précisant notamment leurs produits phares:

> Lavey-les-Bains (Pause wellness)
> Centre thermal d'Yverdon-les-Bains (Forfait Sérénité)

> Lausanne Palace (Day spa)

> Hôtel des Trois-Couronnes, Vevey (Hors du temps)

> Montreux Palace (Relaxation Deluxe)

> Beau-Rivage Palace, Lausanne (Pure Inspiration)

> Mirador Kempinski, Le Mont-Pèlerin (Spa à la carte)

> Clinique de la Prairie, Clarens (Forfaits week-end)

> L'Hôtel-résidence Bristol (4 étoiles, 44 lits), à Montreux-Territet, figure désormais dans la liste des établissements membres de «Bien-être suisse», association suisse des maisons de cure qui regroupe des hôtels de cure, centres thermaux et cliniques de réhabilitation.

Bienvenue aux députés

Une sympathique rencontre avec les politiques

Le mardi 16 octobre 2006, à l'Hôtel Mövenpick de Lausanne-Ouchy, une délégation de la députation lausannoise au Grand Conseil a été reçue par les membres du Comité cantonal d'Hôtellerie Vaudoise et les hôteliers de l'agglomération lausannoise. Première d'une série qui devrait se poursuivre dans les diverses régions du canton.



Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise, accueille Jean-Jacques Schilt, député, ancien syndic de Lausanne.



Gisèle Merminod, secrétaire générale Hôtellerie Vaudoise, en compagnie de MM. Yves Chavaillaz, directeur Hôtel Angleterre et Résidence, et François Dussart, directeur général du Beau Rivage Palace, Lausanne Ouchy.



Les députés Philippe Vuillemin (à g.) et François Brélaz.



Jean-Jacques Schilt et la députée Maryse Perret.



Au premier plan, Eliane Rey et Doris Cohen-Dumani, députées et anciennes conseillères municipales de Lausanne.



Jacques Pernet (Hôtel Bellerive, Lausanne), vice-président d'Hôtellerie Vaudoise, Catherine Künzler-Gloor (Hôtel du Marché, Lausanne) et Doris Cohen-Dumani.



Le député Christian Polin et Philippe Thuner.

Photos: José Seydoux

A l'intention de nos hôtes

En bref

La Grappe d'or redonne ses fruits

A Lausanne, treize mois après la mise en faillite du réputé restaurant de la Grappe d'Or, une poignée d'entrepreneurs gastronomes a créé une nouvelle société, «La Grappa SA», pour rouvrir cet établisse-

ment mais cette fois-ci avec une connotation italienne de grande qualité. Il s'agit de Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace, Yves Baumberger, propriétaire de l'immeuble (Cheneau-de-Bourg 3), et de Christian Marich, de Majestic Management Consulting (MMC), auxquels il faut ajouter le chef Giorgio Zanini (ex-Villa d'Este) et le maître de salle Pippo Formicola.

Sauvetage des Swiss Wine Bars

Menacés de fermeture suite à la faillite de la société Swiss Wine Communication, les Swiss Wine Bars de Lausanne, Genève et Berne ont été rachetés par des encaveurs romands réunis dans la nouvelle société Les Baravins.ch qui a placé l'oenologue Chantal Jacquemet à la tête des trois établissements. Situé à la rue Saint-Laurent 9-11, l'établissement lausannois reprendra son enseigne primitive, «Le Verre à pied».

Publicité et promotion

Le Switzerland aux Galeries Lafayette

Création de l'artiste Charly Morgan, veveysan d'adoption, un gigantesque toboggan à billes entame sa tournée mondiale.

Après le «Flipper du tourisme» du Musée suisse des transports de Lucerne et le «Jollyball», réalisé pour l'Exposition universelle de Vancouver en 1986 - considéré par le Guinness des records comme «le plus grand flipper du monde» et installé aujourd'hui au Museum of Science & Industry de Chicago, voici le «Switzerland»! Cette création électromagnétique, commandée par Suisse Tourisme, est présentée pour la première fois au public aux Galeries Lafayette à Paris; elle s'inscrit de façon durable dans le cadre d'une opération promotionnelle spéciale des destinations de sports d'hiver suisses, parmi de nombreuses autres actions de la campagne

d'hiver de Suisse Tourisme représentant un coût total de 18,3 millions de francs.

Visible à Paris jusqu'au 12 janvier 2007, le «Switzerland» s'en ira ensuite dans le monde entier, mobile comme sa bille qui quitte l'hôtel pour un vaste périple en Suisse, de train en téléphérique, de bateau en car postal, pour se balader, manger une fondue, visiter le Château de Chillon, tirer à l'arbalète et finir sa course dans un centre de bien-être. Le tout en quatre minutes et demie! A noter que Charles Morgan est également l'auteur de la machinerie ludique installée, à l'initiative de l'OTV, au Restoroute de Bavois sur l'autoroute A1.



Le «Switzerland» ou la machine à montrer la Suisse d'aujourd'hui...

Photo: st.swiss-image.ch

Vaud, le pays de la gastronomie

L'édition 2007 du GaultMillau consacre les atouts du canton le mieux coté de Suisse.

La densité et la qualité des restaurants vaudois ne sont plus à démontrer: le Guide GaultMillau Suisse leur fait, à nouveau et à bon escient, la part belle. Du promu romand de l'année à la femme sommelier de l'année, en passant par de nouvelles cotations positives et l'introduction de onze nouveaux établissements.

Si le cuisinier de l'année est Markus Neff (Fleischhorn-Waldhotel, Saas Fee), *LE Romand 2007* n'est autre que Denis Martin (18 points sur 20), à Vevey, grand adepte de la cuisine dite moléculaire. Dix autres restaurants gagnent un point, les plus cotés (15 points) étant L'Ermitage à Clarens, La Roseraie à Yverne, l'Auberge de la Veveysse à Saint-Légier (nouveau Restaurateur d'Europe) et La Rotonde du Beau-Rivage Palace à Lausanne. Héros de l'émission de la TV romande *Classe éco*, Guillaume Trouillot, de l'Auberge de l'Esplanade à Aubonne, entre immédiatement dans le Guide 2007 avec 15 points.

La relève est assurée comme en témoigne également la désignation de Nathalie Ravet en qualité de «sommelier de l'année» (cf. rubrique «Des femmes... des hommes... »).

Sortie extra-muros

Hôtellerie Vaudoise visite hotelleriesuisse

Le comité cantonal élargi d'Hôtellerie Vaudoise s'est rendu à la maison-mère, Monbijoustrasse 130, à Berne, avant de visiter le nouveau Stade de Suisse. A cette occasion également, les participants ont reçu de nombreuses informations sur les activités promotionnelles du Pays de Vaud, de la bouche de Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV. Le résumé de la journée en images.



Séance du Comité cantonal élargi dans l'une des salles du siège central d'hotelleriesuisse.



Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), en compagnie, au centre, de l'hôte de la journée, Guglielmo Brentel, président d'hotelleriesuisse, et, à droite, de Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise.



Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint de l'hotel+tourismus revue, (à g.) et de Hans Wyssbrod, membre d'honneur d'Hôtellerie Vaudoise.



La photo de famille, en souvenir de la visite du siège d'hotelleriesuisse.



Repas de midi à «La Table de Urs Hauri», l'un des restaurants en vogue de la capitale fédérale.



L'après-midi a été consacré à la visite guidée du nouveau Stade de Suisse, à Berne



Sur les gradins d'une magnifique attraction touristique-sportive.

Photos: José Seydoux

Tradition et modernité

Notre rubrique - et ce n'est pas le fruit du hasard - met en exergue aujourd'hui des initiatives consistant à donner une valeur ajoutée à des traditions, des images et d'autres valeurs fortes de notre pays... modernisées par l'imagination.

> La plus grande poya du monde

Depuis quelques mois, la façade de l'Hôtel des Nations, à Genève (rue du Grand-Pré 62), est ornée de la plus grande poya du monde. Cette fresque bucolique de 460 m², qui figurera dans le Guinness Book, est l'oeuvre du couple DeLaPerouze, artistes fri-bourgeois établis à Yverdon-les-Bains, à la demande du propriétaire-directeur de l'établissement, Philippe Guénat, qui se définit lui-même comme un artisan-hôtelier. Un coup d'oeil à l'image de la Suisse pastorale en milieu urbain... et une nouvelle attraction pour les visiteurs de la cité internationale!
www.hotel-hes-nations.com

> Chaplin, chaussures et chocolat

Avant l'ouverture prévue en 2007 de l'Espace Musée Charlie Chaplin, qui sera aménagé dans le Manoir de Ban, à Corsier-sur-Vevey, un confiseur veveysan, Blaise Poyet, lance un nouveau délice: de petites

chaussures en chocolat sur le modèle bien sûr de celles du célèbre comique de cinéma... Le mythique Charlot n'aurait pas dédaigné ces mini-oeuvres de cacao, pignon et caramel qui ne manqueront pas de réjouir les palais des visiteurs et autres admirateurs de celui qui fut le plus illustre hôte de la Riviera durant 25 ans...

> Un grand bateau blanc du bien-être

Inamovible élément en vogue de l'imagerie helvétique, le grand vapeur fait désormais dans le wellness: la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) a lancé, durant un mois, un «bateau du bien-être» à bord duquel moult activités sont possibles: soins et consultations, développement personnel, atelier d'expression, thérapies douces (massages, réflexologie, etc.), cuisine végétarienne... Le tout encadré par des professionnels de la région... dont un capitaine de la LNM thérapeute-masseur de formation!

> Le tam-tam pour apprendre l'accueil

«L'Ecole hôtelière de Lausanne innove en introduisant des séances de tam-tam dans son programme Master MHA»: cette annonce, a priori surprenante, traduit tout simplement le désir de l'EHL de retourner à certaines valeurs fondamentales et de faire comprendre ce qui se trouve au coeur même de l'hospitalité. Par la musique, le rythme et le contact visuel qu'implique une séance tam-tam, les étudiants exercent l'interaction et la communication. Cette façon de faire favorise un travail d'équipe, une meilleure compréhension de soi comme de la relation avec les autres et bien sûr la relation avec l'hôte.

> Collaboration inter-hôtels active

Coachés par Ewa Ming, qui dirige à Zurich une agence de communication et d'événements, six hôteliers de Grächen (VS) ont créé une société anonyme, baptisée Matterhorn Valley Hotels, pour unir leurs moyens et leurs compétences et entreprendre un certain nombre de tâches en commun: achats, fiduciaire, promotion, site Internet, animation pour les hôtes (enfants, randonnées, dégustations, visites, etc.). Une coopération exemplaire qui transforme la concurrence en force de vente et permet des économies d'échelle! Car, comme ne cessait de le répéter un directeur de l'OT de Zermatt, le Cervin attire peut-être le monde, mais il ne répond pas au téléphone! Il incombe aux hommes et aux femmes engagés dans le processus d'accueil d'assurer le service après-vente...
www.matterhornvalleyhotels.ch

> Le personnel, première clientèle de l'hôtel

Ouvert en douceur après deux ans de fermeture, l'Hôtel du Lac (4 étoiles) à Vevey, qui a subi une rénovation totale, a testé sa cinquantaine de chambres en y invitant ses collaborateurs/trices et leur famille, lesquels auront eu la primeur de leur attrait. Sous la direction de Christopher Rudolf, le nouvel Hôtel du Lac et son spa semblent avoir mis dès le départ tous les atouts de leur côté pour réussir l'accueil de la clientèle. Nous y reviendrons.



Il n'a pas fallu moins de 4 mois et de 450 kg de peinture pour réaliser la Poya géante de l'Hôtel des Nations...

Photo: José Seydoux

Créativité

> Un hôtel en guise d'atelier protégé

«Das Breitehotel», à Bâle, est un hôtel moderne 3 étoiles de 36 chambres apparemment normal. Il s'agit pourtant d'un atelier protégé puisque l'établissement emploie une quarantaine de personnes avec un handicap, dûment encadrées, et contribue à leur intégration dans le monde du travail. Une association à but non lucratif, subventionnée par l'Office fédéral des assurances sociales de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne ainsi que par diverses institutions, entreprises et personnes privées, a construit un immeuble neuf et exploite cet établissement pas comme les autres qui accueillent cependant la clientèle tout à fait classique d'un hôtel urbain. L'hôtel comporte une cafétéria et organise un brunch dominical.
www.dasbreitehotel.ch

> Les Anciens Thermes d'Evian au goût du jour

Propriété de la ville d'Evian depuis dix ans, les Anciens Thermes, datant du début du XX^e siècle, ont retrouvé leur splendeur d'antan. Ils ont été rénovés et comportent désormais, outre leur hall Belle Epoque, une salle de congrès de 380 places et diverses salles de séminaires, des espaces d'exposition, le «Salon bleu» et une médiathèque. Le Palais Lumière, qui jouxte l'ancienne résidence des frères du même nom, ne redevient pas simplement un «temple des eaux» mais représentera à l'avenir l'édifice emblématique d'Evian. Comme l'écrivait le quotidien «24 heures», à qui nous empruntons cette information, la cité lémanique se donne l'envie et les moyens d'empoigner son destin...

> Le tourisme pour remplacer l'armée?

Le canton d'Uri, qui a perdu des activités militaires, des fabriques d'armes et de nombreux emplois dans le secteur des services (Swisscom, La Poste et CFF), va-t-il combler ce démantèlement par du tourisme? C'est du moins ce que laisse supposer le farouche projet de la société Orascom Hotels Development, dont le patron est le promoteur égyptien Sami Sawiris, qui rêve de faire d'Andermatt une station alpine de luxe. Le programme à réaliser d'ici le début de l'hiver 2009 comprend 800 chambres d'hôtels 4 et 5 étoiles, 600 appartements et 100 villas, un golf de 18 trous, une piscine, un centre commercial, une salle multisports... et 2000 emplois! Si ça, ce n'est pas de la créativité!

> Carrousel à raclettes et à fondues

C'est la dernière trouvaille de Bernard Micheloud, inventeur et promoteur touristique valaisan jamais à court d'idées: le carrousel à raclettes. Entendez par là une table spéciale tournante, panoramique, permettant, dans un restaurant ou sur une terrasse, non seulement de découvrir la vue à 360 degrés, mais de passer devant le racler

sans que celui-ci doive se déplacer! Quelle que soit la nature des mets servis, d'ailleurs, le système contribue à participer à l'ambiance des lieux et à la découverte du paysage à la vitesse de la grande aiguille d'une montre... Le projet en est encore au stade du prototype, mais l'idée de celui qui préside également aux destinées de l'Office du tourisme de Moléson devrait susciter l'intérêt de nombreux restaurateurs.

b-micheloud@bluewin.ch



Hôtellerie Vaudoise

souhaite à tous ses membres

et lecteurs

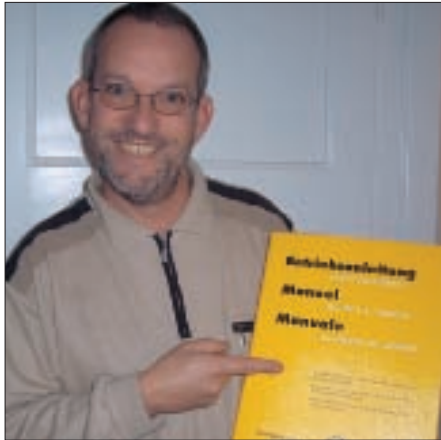
un Joyeux Noël

et une Heureuse Nouvelle

Année 2007

Au-delà de la formation, un état d'esprit permanent

Entretien avec Claude-Alain Michoud, chargé de sécurité, coach d'entreprises pour le management par la qualité et l'organisation du travail, formateur.



Claude-Alain Michoud

La sécurité au travail est depuis longtemps une préoccupation du chef d'entreprise, mais pourquoi un tel cours?

- Il s'agit pour lui de recevoir des informations sur les bases légales et sur la solution élaborée pour la branche hôtellerie-restauration. Le cours en question, basé sur l'interactivité, permet de faire le lien entre la théorie et la pratique, par le traitement de cas pratiques se posant au sein des entreprises, puis de former et d'informer ses collaborateurs et collaboratrices. L'employeur a la responsabilité légale de la sécurité; il peut en déléguer l'exécution et la technique, mais à l'intérieur de l'entreprise seulement. Le cours est obligatoire, il ne dure qu'une journée; un support de cours permet d'appliquer l'enseignement à la réalité quotidienne de l'entreprise et de s'adapter à l'évolution des ressources humaines et de la technologie.

Dans quel esprit l'hôtelier doit-il aborder l'application de la directive MSST (CFST 6508), obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2000?

- La sécurité au travail et la protection de la santé sont à considérer par rapport au risque d'accident dans le travail journalier; on se préoccupe certes depuis longtemps des mesures techniques et des installations (contre l'incendie par exemple), il est temps de mettre en place également une politique et des solutions en matière de comportements humains. L'accident peut être un véritable drame humain, il crée des absences sources de dysfonctionnements, de stress, de pression, de démarches administratives... et de coûts supplémentaires (pertes de production, recherche de personnel de remplacement, frais de salaire et de traitement,

etc.), sans même parler du risque de perte d'image auprès d'une clientèle irritée.

On estime ces coûts de 800 à 1200 francs par jour! Quant à la fréquence des accidents professionnels dans l'industrie hôtelière, elle est de 90 accidents pour 1000 employés à plein temps...

Cette sensibilisation vient dès lors à point nommé?

- En effet, et l'investissement demandé à l'hôtelier pour se conformer aux directives fédérales en la matière - dont l'obligation qui lui

est faite de suivre le cours - est dérisoire par rapport à l'importance de la sécurité dans l'entreprise et à sa maîtrise de ce problème. Identifier les risques, les évaluer et prendre surtout toutes les dispositions nécessaires pour prévenir les accidents et, accessoirement, diminuer les coûts de leurs répercussions sur la gestion d'un établissement, sont autant de bonnes raisons de s'astreindre à ce cours conçu pour la branche hôtellerie-restauration.

(Photo et propos recueillis par José Seydoux)

Un cours obligatoire pour les hôteliers

Quelques informations pratiques et réflexions sur un programme de formation auquel doivent s'astreindre tous les chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Informations pratiques

Cours obligatoire sur la formation des personnes de contact, élaboré par la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST)

Animateur	Claude-A. Michoud, enseignant agréé pour la solution de la branche hôtellerie et restauration.
Objectifs	Connaître les bases légales Identifier les risques Savoir utiliser le Manuel «Sécurité au travail» Savoir appliquer la solution de la branche Savoir former les collaborateurs/trices de l'hôtel Traiter de cas pratiques potentiels dans les entreprises participantes
Thème	La sécurité au travail et la prévention systématique des accidents professionnels
Méthodes	Exposés, exercices pratiques, travaux de groupe, échange d'expériences, remise d'un support de cours.
Participation	10 à 12 personnes max.
Certificat	Délivré à la fin du cours à la personne de contact pour la sécurité au travail (PCST), conformément aux directives du groupe de coordination de la CFST -solution pour la branche en matière de sécurité au travail et de protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration
Dates/Lieux	- 24 janvier 2007 Hôtel du Cèdre, Bex - 7 et 21 février 2007 Hôtel de la Longeraie, Morges - 28 mars 2007 Hostellerie Bon Accueil, La Tour-de-Peilz - 11 avril 2007 Grand Hôtel des Bains, Yverdon-les-Bains
Horaires	de 8h30 à 17h00 (y compris repas de midi)
Prix	Fr. 130.-

> Renseignements et inscriptions:

HÔTELLERIE VAUDOISE, Lausanne, tél. 021 617 72 56

Publicité et promotion

Carlo Crisci sort son livre

Le chef de Cossonay publie ses 120 recettes.

Dans la lignée des ouvrages publiés par les grands chefs suisses, «Carlo Crisci - Equilibre» (224 pages, 92 francs, Editions Favre) contribue à enrichir la bibliothèque des gourmets, ménagères et autres amateurs plus ou moins avertis. Ce livre gastronomique de haut niveau propose, au fil des saisons, des oeuvres culinaires à déguster par tous les sens qui s'avèrent aussi de véritables tableaux grâce aux talents du photographe Pierre-Michel Delessert, du journaliste radio Daniel Fazan et du graphiste Oscar Ribes. Pour ses 50 ans (c'était le 6 novembre), le patron du Cerf à Cossonay offre à ses admirateurs un cadeau en forme de livre d'art.

Paniers vaudois

Offrir nos spécialités régionales.

Pour répondre au désir des consommateurs en matière de denrées agro-alimentaires dotées d'une identité régionale, la fédération «Pays romand - pays gourmand» développe une stratégie publicitaire marquée notamment par une signature commune aux

six cantons romands et au Jura bernois, un prospectus et des paniers de produits régionaux. Le Pays de Vaud se taille la part du lion dans cet assortiment en proposant trois types de paniers: Produits du Terroir vaudois, Saveurs du Jura vaudois, Produits du Pays d'Enhaut. Inutile de préciser que tous ces échantillons de la qualité et de l'authenticité des produits du terroir peuvent s'avérer aussi de magnifiques cadeaux à placer sous le sapin...

www.pays-gourmand.ch



Le Pays de Vaud était à l'honneur lors du dernier Salon suisse des goûts et terroirs, à Bulle, où les régions donnaient à déguster et à vendre leurs spécialités.

Photo: José Seydoux

En bref

Le BAM rétro au goût du jour

Les Transports de la région Morges/Bière/Cossonay tentent le chaland en lui proposant des produits originaux combinant la magie du train, les plaisirs de la table et la convivialité.

Sa composition rétro comprend une automotrice de 1949 (40 places), une voiture de 1925 (60 places) et une voiture de 1895 transformée en bar (20 places assises et 15 debout), auxquelles peuvent s'ajouter deux voitures de 1916 (60 places chacune).

Le convoi rétro complet offre 260 places! Et tous les groupes sont les bienvenus: mariages, fêtes de famille, sorties d'entreprise ou simple détente après une assemblée, un séminaire ou un congrès...

De nombreux types de repas sont servis à bord en fonction de la formule choisie, privée ou collective.

www.mbc.ch

Combien dans la balance?

Belle reprise de l'hôtellerie

L'année 2006 devrait confirmer une nette progression du mouvement touristique en Suisse.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, il n'est pas possible de chiffrer précisément l'augmentation des nuitées hôtelières dans notre pays au cours de l'année 2006; celle-ci devrait être de l'ordre de 5%.

Le premier semestre déjà a été marqué par une évolution positive, l'Office fédéral de la statistique ayant dénombré plus de 17 millions de nuitées, soit 912'000 ou 5,7% de plus qu'au cours du même semestre 2005. La saison d'été a également confirmé un regain d'activité touristique avec le meilleur

mois de septembre depuis neuf ans (+8,5%), de sorte que l'on s'achemine vers un résultat très réjouissant au terme de l'exercice 2006.

Les causes de cette progression sont imputées à la situation économique mondiale plutôt favorable, à la situation monétaire également - la vigueur de l'Euro et la relative faiblesse du franc suisse dopent la demande de vacances dans notre pays - et au fait que le tourisme d'affaires - vrai baromètre de la santé économique et financière de nos principaux marchés - est en plein essor... ce qui explique la poussée spectaculaire du tourisme urbain.

Quant aux marchés émergents (Russie, Inde et Chine entre autres), ils évoluent considérablement d'année en année.

Autre observation intéressante: tandis que le nombre des nuitées oscille de façon sensible

dans le temps, le nombre des arrivées, lui, même sur plusieurs décennies, se caractérise par une remarquable stabilité. C'est ce qui explique une réalité implacable: la durée moyenne du séjour ne cesse de diminuer, on a autant de clientèle, mais elle séjourne de moins en moins longtemps. D'où la nécessité, pour «conserver» les hôtes, de leur proposer des produits, des programmes, des animations, des événements attractifs: une solution qui passe par la créativité de tous les acteurs du tourisme.

Le canton de Vaud connaît une progression similaire, avec la constatation que Lausanne et les villes des bords de lac en ont plus profité que la montagne qui a notamment souffert de la fermeture temporaire (pour rénovation) de plusieurs hôtels.

Groupe de travail d'Hôtellerie Vaudoise

Des hôteliers ont créé un groupe Benchmark pour étudier, en collaboration avec l'Agence de l'énergie pour l'économie, diverses mesures en matière de management énergétique.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la loi fédérale sur le CO2 qui prévoit de réduire les émissions de CO2 jusqu'en 2012 à 90% des valeurs atteintes en 1990. Dans ce cadre, l'Agence de l'énergie pour l'économie, créée par d'importantes associations économiques, s'est engagée avec la Confédération, sur la base d'un contrat de prestations, en faveur d'une augmentation de l'efficacité énergétique dans les entreprises et pour une diminution des émissions nocives précitées.

150 hôtels impliqués et actifs

L'Agence de l'énergie oeuvre étroitement avec les associations professionnelles et a mis sur pied des groupes Benchmark qui travaillent sous la houlette d'un modérateur ou d'une modératrice dans le but d'atteindre un double objectif: la réduction de la consommation et des coûts énergétiques. Plus de 150 hôtels dans toute la Suisse ont accepté de coopérer et procèdent régulièrement à des échanges de vues et de comparaisons.

Il s'agit de réduire la consommation des énergies fossiles et de l'électricité là où c'est possible, de diminuer leurs coûts, de se préparer à l'exonération d'une taxe CO2 et de «se positionner comme des entreprises innovantes et amies de l'environnement.» Le Conseil national s'est déjà prononcé en faveur de l'introduction d'une taxe sur les combustibles en fonction de la réduction des émissions de CO2; le Conseil des Etats devrait se prononcer sur cette question au cours de sa session de décembre.

Hôtellerie Vaudoise a ainsi créé un groupe Benchmark, présidé par Hans Wyssbrod (Grand Hôtel Résidence, à Sainte-Croix/Les Rasses), et dont la modératrice est Mme Sahar Pasche, dr ès sciences en physique EPFL, consultante en énergie auprès de l'Agence de l'énergie pour l'économie (ECOST, 1066 Epalinges). Le groupe compte actuellement 26 hôtels de tout le canton.



Mme Sahar Pasche modératrice du groupe de travail Benchmark d'Hôtellerie vaudoise lors de sa dernière séance qui s'est déroulée à l'Hôtel Astra, à Vevey.

Photo: José Seydoux

Un objectif plausible d'ici 2010

Selon le principe du «benchmarking», qui offre aux entreprises la possibilité de comparer leurs consommations avec celles des autres entreprises du même secteur d'activité, l'Agence de l'énergie a procédé à un audit des hôtels vaudois intéressés. Il a été tenu compte de la surface en m², du nombre de chambres, du nombre de nuitées et de la catégorie d'hôtels; l'objectif à réaliser d'ici 2010 (par chambre) a été fixé à 30% d'économie par rapport à la moyenne des hôtels du groupe en ce qui concerne le mazout et le gaz (moyenne actuelle: 6000 kWh par chambre et par an) et l'électricité (5000 kWh).

Si le confort des hôtes et l'image même d'un hôtel (en particulier dans les palaces) restent des critères inamovibles, une vraie politique énergétique implique une diminution de la consommation partout où cela reste possible et une réduction des coûts. La clientèle, d'ailleurs, ne reste pas insensible aux efforts accomplis en faveur d'une hôtellerie soucieuse et respectueuse de son environnement.

Les mesures techniques à prendre font l'objet d'informations régulières de la part de spé-

cialistes; c'est ainsi que les hôteliers impliqués ont été sensibilisés aux techniques d'isolation (à prendre en compte lors des rénovations), aux énergies renouvelables (dont l'énergie solaire pour réduire le coût de l'eau chaude en particulier), aux systèmes d'économie de mazout de chauffage, aux possibilités de financement (Eco Building, etc.), aux audits énergétiques (Ecoline), au label Minergie...

Il s'avère que l'époque se prête bien aux mesures de base en matière de rénovation, d'isolation thermique et d'économies d'énergie au sein des entreprises. Les experts sont d'avis que le potentiel d'économie des énergies fossiles en particulier est énorme en Suisse. Dans ce domaine vital, tout ce qui est entrepris aujourd'hui, de façon avisée, pour répondre à ces tendances sera pur bénéfice demain.

hoteljob

*L'hiver frappe à la porte!
Nous sommes certainement
en contact avec
le collaborateur qualifié
que vous recherchez,
pour la saison
ou plus longtemps.*

*N'attendez pas!
Contactez-nous!*

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

hôtellerie
suisse

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

L'hôtellerie dans l'actualité

L'hôtellerie et la politique

Sur ce thème récurrent, le Forum des hôteliers vaudois 2006 a permis un intéressant échange de vues.

Dans le cadre de Gastronomica 2006, le traditionnel Forum des hôteliers vaudois, qui s'est déroulé à Beaulieu-Lausanne le 8 novembre, a donné lieu à de nombreuses

réflexions d'hôteliers et de politiques. Se sont exprimés à cette occasion Claude Ruey, conseiller national, Olivier Kernén, député, Marcel Sandoz, ancien conseiller national

et ancien président de l'Union suisse des paysans, Jean-Marc Udriot, hôtelier et syndic de Leysin, et Jacques Pernet, hôtelier et conseiller communal à Lausanne.



Sur le podium, de g. à dr.: Jacques Pernet, Jean-Marc Udriot, Olivier Kernén, Claude Ruey et Marcel Sandoz ainsi que Philippe Thuner, président d'Hôtellerie vaudoise.

Photo: José Seydoux

Des hôtels dans le Monopoly Banking

Un nouveau jeu - version suisse - met en scène des hôtels réputés.

Présenté lors du 1er Forum sur le financement hôtelier, mis sur pied par l'Ecole hôtelière de Lausanne, le « Monopoly Banking » innove par rapport au jeu traditionnel et ses objets immobiliers fictifs en proposant, cette fois-ci, des infrastructures d'accueil et des hôtels bien de chez nous... On y trouve en particulier l'Aéroport international de Genève, l'Ecole hôtelière de Lausanne, le Château de Grandson, le Grand Hôtel Zermatterhof à Zermatt, le Stravinski Hall Montreux Convention Center, l'Hôtel du Rhône à Genève et le Viktoria Jungfrau à Interlaken... La version helvétique du jeu est disponible depuis quelques semaines (vente dans les magasins Toys R US et Manor).



Cent directeurs d'écoles hôtelières à l'EHL

Le 45^e Congrès EUHOFA International s'est tenu à Lausanne - Accueil et découvertes helvétiques.

Du 14 au 19 novembre, les dirigeants de l'Ecole hôtelière de Lausanne ont reçu leurs collègues du monde entier pour leur traditionnel rendez-vous à l'enseigne d'EUHOFA International. Sur le thème du management de la formation à l'hospitalité dans un environnement multiculturel, les participants à cet événement d'envergure - qui s'est déjà déroulé plusieurs fois sur ce site - ont pu échanger leurs idées et contribuer au développement des professionnels du secteur de l'accueil.

Les hôtes de la prestigieuse institution du Chalet-à-Gobet ont notamment entendu des exposés d'Anne-Catherine Lyon, cheffe du Département de la formation et de la jeunesse et présidente du Comité stratégique HES-SO, et de Pierre Keller, directeur de l'Ecole cantonale d'art de Lausanne (IECAL). Le programme social de cette rencontre a permis aux congressistes et aux accompagnants de vivre une soirée 5 continents à l'EHL, de visiter la Cathédrale de Lausanne, le vignoble de Lavaux, l'Alimentarium de Vevey, le Musée des boîtes à musique à Sainte-Croix/Les Rasses et le Palais des Nations-Unies à Genève, de passer une soi-

rée folklorique à Gruyères et de participer à un dîner de gala au Beau-Rivage Palace.



Samuel Salvisberg, directeur adjoint de l'EHL et président du Congrès EUHOFA 2006, remercie Pierre Keller, directeur de l'IECAL, au terme de son allocution.

L'Auberge du Bonheur pour détenus libérés?

Un groupe de prisonniers libérés souhaiterait ouvrir et exploiter un hôtel.

«L'Auberge du Bonheur», telle pourrait être l'enseigne de cette maison d'accueil à caractère purement social, encore à acheter ou à louer, que des détenus ayant purgé leur peine se proposent de rénover et d'exploiter. Le but recherché est de permettre à d'anciens prisonniers d'exercer des activités multiples et d'éviter ainsi de rechuter et de devenir des récidivistes au contact de la liberté et de la rue.

Le site idéal pourrait être un domaine agricole avec ferme et dépendances pouvant être transformé en «auberge du bonheur» ou un hôtel vétuste à moderniser, entouré d'un terrain susceptible d'abriter diverses autres activités. Un propriétaire pourrait aussi en

assumer la gestion dans un esprit social, d'anciens détenus motivés sont prêts à devenir copropriétaires de cet établissement à but communautaire et d'utilité publique.

> Contact: Claude Girardet,
CP 150, 1350 Orbe

Les réceptionnistes chez JEUNCOMM

L'Ecole de secrétariat hôtelier à l'horizon 2007.

L'association faîtière *hotelleriesuisse* collaborera avec l'école lausannoise JEUNCOMM dès la rentrée d'août 2007 pour la formation de secrétaire-réceptionniste en hôtellerie. Cette collaboration permettra d'offrir aux diplômé(e)s des possibilités de perfectionnement visant l'obtention d'un CFC et de répondre aux nouvelles normes d'enseignement dans la formation commerciale. Le diplôme délivré après deux ans (un an d'école, un an en entreprise) restera un diplôme d'*hotelleriesuisse*.

Gastroforum'07

XVI^{èmes} Rencontres féminines 2007

Les restauratrices et hôtelières de Suisse romande sont à nouveau conviées à participer à Gastroforum, le séminaire de management qui leur sera réservé, du 8 au 11 janvier 2007, à Charmey. Selon GastroSuisse, l'association organisatrice de ce rendez-vous traditionnel, notre pays compte quelque 20'000 restauratrices et hôtelières.

Différents thèmes seront abordés lors de cette session qui devrait accueillir une cinquantaine de participantes.

Nicole Niquille, la première femme guide de haute montagne, apportera une réflexion sur sa reconversion professionnelle dans la restauration et l'humanitaire et Nicole Petignat, arbitre internationale de football, évoquera ses motivations, plaisirs et difficultés de femme de terrain...

www.gastrouisse.ch

Un stage pour assurer la relève

Choisir sa profession en toute connaissance de cause.

Du 10 au 24 octobre 2006, 24 jeunes en âge de choisir une orientation professionnelle ont participé à un stage d'initiation qui s'est déroulé à l'Hôtel Mistral, à Saas Fee (VS). Organisé par les responsables du marketing de la relève au sein d'*hotelleriesuisse*, ce camp a permis aux jeunes de se glisser dans la peau d'un(e) cuisinier/cuisinière,

d'un(e) spécialiste en restauration ou en hôtellerie; ils ont même eu l'occasion de servir de «vrais» hôtes à midi...

Le succès remporté par cette première expérience a incité les responsables de l'association professionnelle à prévoir d'autres initiatives similaires à l'avenir.
www.schnuppercamp.ch



En bref

Un «bachelor» en tourisme

L'Ecole suisse du tourisme de Sierre (EST), qui fait partie de la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), a décidé de développer, dès l'automne 2007, une formation d'une durée de six semestres donnant droit au diplôme de «Bachelor of Arts in Tourisme» répondant aux normes de Bologne.

Celles-ci prévoient notamment la création d'un espace européen de l'enseignement supérieur visant à promouvoir la mobilité des étudiants.

A notre connaissance, l'EST de Sierre sera la première école du continent à décerner un tel titre. Une nouvelle brochure a été éditée pour expliquer les modalités de cette nouvelle formation.

www.est-stf.hevs.ch

Etat des lieux de l'hôtellerie lausannoise à fin 2006

Le plein d'optimisme et une touche de... prudence!

Dynamique président d'Hôtel-lerie Lausannoise depuis plusieurs années, Enzo Stretti croit fermement à la compétitivité – actuelle et future – des établissements de la capitale vaudoise. Avec lui, nous dressons un bilan lucide de la branche.



Une page se tourne, une autre s'ouvre...

La fin d'une année – et celle qui s'achève a été particulièrement riche pour l'hôtellerie lausannoise – est souvent l'occasion de dresser le bilan des activités d'un secteur ou d'une branche d'activité. Nous avons donc rencontré Enzo Stretti pour en esquisser les principaux contours.

- Depuis de nombreux mois, le paysage hôtelier lausannois subit d'importants changements: ici, on construit, on agrandit, on rénove avec détermination; là, il est plutôt question de vente, de transformations en logements, de problèmes de financement. Et de... rumeurs! En fait, quelle réalité les hôteliers de Lausanne vivent-ils?

Disons d'emblée que 2006 a été une excellente année de manière générale et que nous assistons à une hausse régulière de la demande, au point où des records sont près d'être enregistrés. Je vois pour ma part plusieurs raisons à cette réjouissante situation: depuis de nombreuses années, les hôteliers lausannois se sont lancés dans d'importantes rénovations et restructurations de leurs établissements pour en faire des lieux d'hébergement répondant clairement à la demande de la clientèle. En d'autres termes: actuels et bien équipés à tout point de vue. Aujourd'hui, ces mêmes hôteliers récoltent les fruits de leurs investissements.

La deuxième raison à mes yeux est le développement de la ville tant sur le plan économique que politique, culturel, sportif, médical, ou encore éducatif. Nos relations avec le monde politique sont excellentes. Avec la Municipalité et Lausanne Tourisme, nous

nous réunissons souvent et cherchons toujours à tirer à la même corde.

- Avez-vous des exemples de cette bonne entente?

On pourrait prendre ce qui se passe en matière d'événements (marchés de Noël, congrès, etc.). Les uns et les autres savons parfaitement tout ce que le tourisme représente pour la ville et inversement. Par ailleurs, nous entretenons aussi des contacts étroits avec les grandes sociétés installées à Lausanne...

Des besoins chiffrés

- Que pouvez-vous déduire, notamment de ces précieux contacts, en termes de besoins hôteliers?

- Pour faire face à des congrès importants, il est évident que Lausanne a besoin d'un 3^e grand hôtel 5 étoiles. C'est l'une des raisons essentielles pour lesquelles notre association estime que le maintien et la rénovation du Royal-Savoy sont nécessaires. Nous avons clairement pris fait et cause à ce sujet avec, d'ailleurs, le soutien moral de la Municipalité. Cette volonté de HL indique sans ambiguïté à ceux qui en douteraient que Lausanne est une ville qui connaît un bel essor et cherche à accroître son parc hôtelier.

- Dans quelles proportions?

- Il existe à l'heure actuelle six à sept projets nouveaux à Lausanne; celui intégré au site de l'EPFL et celui de Vennes sont définitivement acquis. Avec, en plus, un 5 étoiles et un 4 étoiles totalisant tous deux 250 chambres, nous bénéficierions déjà d'une «masse critique» tout à fait compétitive. On peut aussi y ajouter le récent et considérable agrandissement du Mövenpick et celui, en cours, de l'hôtel Jan avec 20 à 30 chambres en 2007 et une fois autant en 2008.

Nombreux atouts majeurs

- Quid en ce qui concerne le court-moyen terme, hormis les facteurs purement conjoncturels?

- Notre offre hôtelière est aujourd'hui excellente et le rapport qualité/prix des établissements lausannois tout à fait compétitif par rapport à la concurrence. Cela étant, il serait irréaliste de vouloir tirer des plans sur la comète: on n'est jamais à l'abri d'un revirement de situation.

Toutefois, depuis l'introduction de l'euro, on a pu assister à des hausses tarifaires conséquentes dans les pays européens, alors que nous n'avons pas subi le même phénomène en Suisse. Nos clients, spécialement les étrangers, le savent bien et nous le disent. Ce facteur est d'importance, en plus du fait que nombreuses sont les sociétés qui veulent organiser des événements ou pratiquer des affaires en dehors de l'espace de l'UE. Pourquoi? Pour des raisons liées à notre réputation de marché fortement concurrentiel, mais aussi à la qualité de vie et à la beauté de notre environnement ainsi qu'à la sécurité qui règne en Suisse. Enfin, je mentionnerai l'installation dans la région de beaucoup de personnes fortunées – et pas forcément connues, d'ailleurs – ce qui n'est pas sans provoquer un effet boule de neige certain!



Enzo Stretti au Domaine du Clos des Abbayes (Dézaley), en compagnie de Mme Del Sardo (Imprimerie Marsens) et de M. Jacques Andrey (Fidumer SA).

La page Lausanne quitte

«Infotellerie Vaudoise»

Après plusieurs années d'étroite et fructueuse collaboration avec le magazine «Infotellerie Vaudoise», notre association a décidé de voler entièrement de ses propres ailes et de préparer un nouveau projet éditorial pour l'an prochain! Objectif: mieux communiquer encore avec les divers acteurs de la cité en leur faisant partager innovations, changements, succès, visées et... émotions de la profession sur différents plans. Pour l'heure, le comité d'Hôtellerie Lausannoise planche très sérieusement sur diverses approches et solutions pratiques. Une chose est sûre, rendez-vous est pris pour 2007!

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

Des femmes... des hommes...

> La Fédération suisse du tourisme (FST), l'organisation faîtière touristique nationale, a élu son nouveau directeur pour succéder à *Judith Renner-Bach*; il s'agit de *Mario Lütolf*, né en 1961, qui fut notamment directeur de l'Office du tourisme de Lucerne.

> *Claude Petitpierre*, directeur de Lausanne Tourisme, s'est vu conférer la «Distinction 2006» de l'Association suisse des écrivains et journalistes du tourisme (ASSET), en particulier «pour son professionnalisme dans la communication auprès de la presse suisse du tourisme et pour ses communiqués précis et concis».

> L'Académie allemande de l'art culinaire, à Stuttgart, a décerné le Prix Witzigmann 2006 pour l'ensemble de sa carrière de chef à *Fredy Girardet*. Cette distinction internationale existe depuis 2004.

> Honoré déjà de nombreuses reprises pour son excellence en matière d'accueil et de service, *Louis Villeneuve*, maître d'hôtel de Philippe Rochat, à Crissier, a reçu, le 21 novembre, l'Ordre national du mérite, l'une des plus hautes distinctions décernées par son pays d'origine, la France. Agé de 58 ans, le maître de Crissier officie à l'Hôtel de Ville de Crissier depuis trente et un ans.

> Changement à la tête d'une section régionale d'Hôtellerie Vaudoise: *Françoise Guilloud* (Hôtel de la Gare, à Yvonand), a repris la présidence de la section Yverdon-les-Bains et région (Nord vaudois - Broye), où elle succède à *Pierre-André Michoud* (Hôtel du Théâtre, à Yverdon-les-Bains) nommé vice-président d'Hôtellerie Vaudoise.

> La direction de l'Hôtel-école d'hotellerie-suisse, installée au Classic Hôtel, à Leysin, a été récemment confiée à *Jacques Rey*, un spécialiste en la matière puisqu'il avait déjà enseigné à l'Hôtel-école de Montana (VS).

> Rouvert depuis quelques semaines après une longue période de rénovation, l'Hôtel du Lac, à Vevey, a aussi un nouveau directeur en la personne de *Christopher Rudolph*. L'établissement 4 étoiles de la cité lémanique offre désormais 49 chambres et suites.

> Deux fermetures d'hôtels sont à annoncer dans le paysage hôtelier vaudois: celle du

Minotel Cecil (3 étoiles, 32 lits), de *Bernard Cachin*, à Chexbres, et l'Hôtel Pré-Fleuri (3 étoiles, 36 lits), de *Patrick von Büren*, à Saint-Sulpice.

> A Nyon, l'Hôtel «Le Rive», sis à la rue de Rive 15, en face du débarcadère, qui comprend également une brasserie et une crêperie, est désormais placé sous la direction d'*Antoine Rocafort*.

> Le Restaurant Botta, à Glacier 3000, devrait connaître une renaissance avec l'arrivée de son nouveau directeur, *Olivier Cuche*, anciennement à la tête de l'Hôtel du Parc, à Leysin.

> La nouvelle société promotrice «Les Diablerets, vrai village de montagne» a nommé son directeur général en la personne de *Jean-Philippe Scalbert*, une personnalité bien connue dans les milieux touristiques et hôteliers vaudois pour avoir notamment dirigé le Centre International de Glion et le Grand Hôtel Excelsior Bionus, à Montreux, ainsi que l'Hôtel Europa, à Sion, et l'Hôtel des Bains de Saillon. M. Scalbert, tout en dirigeant cet hiver l'Hôtel des Diablerets (ouvert depuis le 9 décembre) et l'Hôtel des Chamois (qui rouvrira le 22 décembre), assumera la direction générale des trois sociétés du groupe: Diablerets Hôtels et Restaurants SA (les deux hôtels précités + le Restaurant «Les Mazots»), Télé-Diablerets SA (remontées mécaniques d'Isenau et de Meilleret) et Diablerets Immobilier SA (appartements de vacances et logements du personnel de la station).

> Pour remplacer *Philippe Ramu* à la tête de l'Office du tourisme de Moudon et qui a fait valoir ses droits à la retraite, la Municipalité de Moudon a choisi une nouvelle directrice: *Carole Saint-Loup*, âgée de 27 ans, actuellement au service de Lausanne Tourisme, prendra ses fonctions en janvier 2007.

> «Sommelier de l'année», tel est le titre donné par le GaultMillau Suisse 2007 à une jeune professionnelle prometteuse, *Nathalie Ravet*, qui n'est autre que la fille de Bernard Ravet, propriétaire et chef de cuisine de L'Ermitage, à Vufflens-le-Château, où elle règne sur les caves et le service des vins depuis sept ans.

P.P.
1000 LAUSANNE 1
Dépôt en nombre

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

11-14 janvier 2007

Salon Ferien 07, Berne

25-28 janvier 2007

Salon Fespo 07, Zurich

2-4 février 2007

Salon Sports & Loisirs, Genève

2-4 mars 2007

Salon Ferienmesse, Bâle

1/2 mai 2007

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

24 mai 2007

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise,
Avenches

4-6 juin 2007

Assemblée des délégués d'hotellerie-suisse,
Fribourg

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 > www.hotellerievaudoise.ch

Rédacteur en chef: José Seydoux

Impression: Imprimerie Vaudoise, Lausanne

hotellerie
suisse