

Hôtellerie Vaudoise

Joyeuses Fêtes et heureuse Nouvelle Année
à tous nos membres, partenaires et lecteurs!

Editorial

Constat de crise ou simple ralentissement?



Les réalités du monde économique ne sont pas toujours mesurables par une science exacte et les visions prospectives des grands spécialistes ont parfois autant à voir avec la boule de cristal de la voyante qu'avec la rigueur scientifique et des règles bien établies. Dans notre branche, habituée à improviser pour s'adapter rapidement aux désirs des clients, il y a longtemps que les prévisions à plus de quelques jours, voire, dans le meilleur des cas, à quelques mois, n'ont plus cours.

A la fin d'une année 2008 remarquable, essayons toutefois de brosser le tableau de ce qui nous attend l'an prochain: Dans les hôtels de luxe pointe un ralentissement de la demande des nouveaux riches et autres golden boys qui dépensent facilement de l'argent gagné facilement. Les hôtels de

milieu de gamme voient les organisations de formateurs réviser à la baisse leurs réservations de séminaires. Les voyages «incentives» risquent de se raréfier. Le client viendra, mais dépensera moins. Les entreprises délogeront leurs visiteurs dans des hôtels de catégorie inférieure... La liste des signaux négatifs pourrait encore être allongée. Mais, pour l'instant, la saison d'hiver dans les stations de montagne s'annonce très bien, sans annulations de réservations pour les fêtes de fin d'année notamment.

Notre plus grand problème pourrait être le taux de change des monnaies de nos principaux clients, euro, dollar et livre sterling. Une baisse trop forte engendrera une pression sur les prix alors que nous aurions eu besoin de quelques années supplémentaires de haute conjoncture pour retrouver une marge bénéficiaire suffisante pour investir et améliorer encore nos hôtels. Les conditions cadres d'exercice de la profession en Suisse n'ont pas fondamentalement changé.

Notre pays est toujours un îlot de cherté – pour les coûts de l'hôtelier, pas pour ses prix de vente – au milieu du village touristique mondial. Mais nous sommes mieux armés qu'en 2003 pour résister à une crise. Tout d'abord, les prix dans les pays voisins ont fortement augmenté, si bien que nous pourrions rester compétitifs face à une baisse raisonnable de l'euro. Ensuite, de nombreuses entreprises multinationales se sont installées dans notre canton et ne vont pas déménager du jour au lendemain. Elles auront toujours des visiteurs. Enfin, le pays de Vaud accueille beaucoup plus d'hôtes étrangers que le reste de la Suisse. Nous avons donc une marge de progression sur notre marché national.

Voilà, en quelques lignes et sans aucune prétention scientifique, mon sentiment: ne peignons pas le diable sur la muraille! Stabilisation, ralentissement en 2009 il y aura, mais les hôteliers vaudois affronteront ces difficultés avec dynamisme et des atouts non négligeables.

Philippe Thuner
Président d'Hôtellerie Vaudoise

Sommaire

- > 01 Editorial
- > 02 Toute la profession sous le même toit
- > 03 Association romande des hôteliers
- > 04-05 A l'intention de nos hôtes
- > 06-07 Evénements et perspectives
- > 08-09 Créativité
- > 10-11 Formation professionnelle
- > 12-13 Bibliographie
- > 14 Publicité et promotion
- > 15 Réflexion Actualissimo
- > 16 Des femmes... des hommes...



Photo: José Seydoux

Le traditionnel Forum des hôteliers vaudois s'est déroulé le 12 novembre à Beaulieu-Lausanne dans le cadre du Salon Gastronomica; quelque 80 hôteliers y ont pris part et ont assisté à un exposé de Roland Schegg, professeur à l'Institut Economie et Tourisme de la HES-SO Valais, sur le thème «Internet... un danger et une chance pour l'hôtelier».

Toute la profession sous le même toit

Inauguration, au chemin de Boston 25 à Lausanne, de la Maison de l'hôtellerie suisse romande qui regroupe cinq entités administratives et professionnelles:

- Hôtellerie Vaudoise
- Association romande des hôteliers (ARH)
- Bureau romand d'hotelleriesuisse
- Archives hôtelières suisses
- Société d'informatique hôtelière Mirus

Services, formation et patrimoine

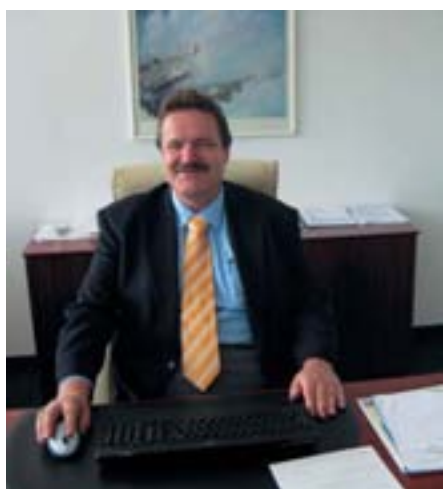
Comme l'a expliqué *Philippe Thuner*, président d'Hôtellerie Vaudoise (anc. Association cantonale vaudoise des hôteliers ACVH), le fait que cette association professionnelle (180 hôtels, 13 700 lits) soit dans ses propres murs permet non seulement d'accroître la stabilité financière à long terme de l'association, mais de regrouper les diverses entités œuvrant dans l'hôtellerie romande, dont l'ARH (cf. page suivante).

La Suisse romande est un pilier clé de l'hôtellerie, comme le souligne *Christoph Juen*, CEO d'hotelleriesuisse, très heureux de voir toutes les entités précitées œuvrer et se développer sous un même toit au cœur de Lausanne. L'association faitière (2300 hôtels),



Photos: José Seydoux

Vue de la rue de Genève, la Maison de l'hôtellerie suisse romande, au chemin de Boston 25, à Lausanne.



Philippe Thuner, président d'Hôtellerie Vaudoise et de l'ARH, dans son nouveau bureau.

qu'il dirige et dont le siège national est à Berne, coordonne les activités opérationnelles de la branche dans les secteurs suivants: profession et formation, marketing et classification, politique économique et sociale, communication. Onze sections régionales sont aujourd'hui rattachées à hotelleriesuisse: Suisse romande, Genève, Valais, Tessin, Grisons, Bâle et nord-ouest de la Suisse, Oberland bernois, Mittelland bernois, Suisse orientale, Suisse centrale et Zurich.

Membre de la Direction d'hotelleriesuisse et responsable du Bureau romand, *Françoise Aramendi* explique qu'une des tâches principales est de concevoir et développer une politique de formation cohérente au niveau national. Ses principaux piliers concernent la promotion de la relève, la formation professionnelle en hôtellerie, la formation commerciale et la formation continue.

Les Archives hôtelières suisses, sous la direction d'*Evelyne Lüthi-Graf*, ont été créées dans le but de sauvegarder ce qui reste du très riche patrimoine hôtelier helvétique des XIX^e et XX^e siècles. Mais les archivistes modernes

anticipent et créent les archives qui seront exploitées demain ou dans 50 ou 100 ans; la technologie aidant, le lien entre le passé



Le personnel permanent du Bureau romand d'hotelleriesuisse, de g. à dr.: Iris Aeschlimann, Nicolas Dévaud et Anne-Lise Martin.

et le présent devient un moyen d'envisager un avenir à la mesure de la prestigieuse histoire d'une hôtellerie excellente et étoilée.

Quant à la société *Mirus*, cette société d'informatique développe notamment des logiciels disposant de programmes adaptés aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration; elle a élaboré, avec les institutions HOTELA, le programme Mirela, fruit d'un partenariat mettant en évidence la compétence de deux entreprises leaders sur le marché.



Les «directeurs» lors de l'inauguration de la Maison de l'hôtellerie, de g. à dr.: Françoise Aramendi, Philippe Thuner, Evelyne Lüthi-Graf et Christoph Juen.

1 association, 4 cantons, 7 sections

Installée dans SA Maison, la nouvelle Association romande des hôteliers (ARH) réunit, sur le plan administratif et logistique, les cantons de Vaud, Fribourg, Neuchâtel et Jura. Entrée en lice le 1^{er} janvier 2009.

Ce regroupement correspond à la stratégie nationale d'hotelleriesuisse de privilégier des entités régionales ou supracantoniales fortes. Tout en maintenant les sections cantonales existantes (qui obéissent à des législations touristiques qui leur sont propres et restent liées à leur OT cantonal), l'ARH comprendra sept sections, soit les cinq sections vaudoises actuelles (Alpes, Montreux-Vevey-Riviera, Lausanne, La Côte, Nord Vaudois/Broye) et les deux nouvelles sections de Fribourg et de Neuchâtel-Jura (cette dernière n'en formant déjà plus qu'une).

Structure professionnelle et taille critique

Dans l'impossibilité grandissante d'assurer leurs tâches associatives, administratives et logistiques, les présidents miliciens fribourgeois, neuchâtelois et jurassiens ont désiré les confier à une structure professionnelle, en l'occurrence Hôtellerie Vaudoise, dont la présidence est assumée par Philippe Thuner et le secrétariat général par Gisèle Merminod. Vu leur importance, Genève et le Valais disposant chacun d'une organisation professionnelle n'ont pas souhaité pour l'heure rallier la nouvelle entité romande.



Les « présidents » suisse et romands, de g. à dr. : Philippe Thuner (Hôtellerie Vaudoise et ARH), Guglielmo L. Brentel (hotelleriesuisse), Dino Demola (Fribourg) et Martin Mayoly (Neuchâtel/Jura).

Les caractéristiques de l'ARH apparaissent également dans sa taille critique, puisqu'elle regroupera plus de 270 hôtels auxquels elle offrira l'infrastructure et les services d'une seule association. Il en résultera, au-delà d'une organisation professionnelle garante d'une réelle disponibilité et d'une efficacité certaine, une meilleure cohérence et une plus large représentativité, plus de moyens financiers aussi, ceux-ci étant de l'ordre de 1,2 million de francs.

La nouvelle ARH s'efforcera également de mieux promouvoir les régions et stations touristiques par dessus les frontières administratives et politiques, en collaboration avec les offices du tourisme cantonaux, régionaux et locaux en place.

Le nouvel interlocuteur d'hotelleriesuisse représentera la quatrième entité hôtelière de Suisse: son CEO, Christoph Juen, se félicite dès lors de ce regroupement romand: « Son importance est capitale sur le marché et la nouvelle entité, qui favorise les synergies et fusionne les points forts, s'inscrit dans la logique de la stratégie 2012 de l'association nationale ».

Organigramme ARH



Association Romande des Hôteliers

- Alpes**
- Montreux-Vevey**
- Lausanne**
- La Côte**
- Nord Vaudois et Broye**
- Fribourg**
- Neuchâtel-Jura**



RoyAlp, le nouveau chalet-palace des Alpes vaudoises

Ouverture en décembre, dans la station de Villars, d'un 5 étoiles new look pour familles aisées.

Ouverture tout en douceur, le 12 décembre, du Chalet RoyAlp & Spa Hôtel, au sein du Domaine de RocheGrise, qui, selon ses promoteurs, devrait redonner à Villars-Gryon la grande maison de luxe que lui demande la clientèle internationale. Le complexe abrite 68 chambres et suites, trois restaurants (le Jardin des Alpes, Le RocheGrise et le

Carnotzet), un spa de 1200 m² à l'enseigne de SwissCellSpaExperience et 30 appartements de grand luxe (d'ores et déjà tous vendus), avec ou sans services hôteliers, susceptibles d'être intégrés, au gré des preneurs, dans le circuit hôtelier.

Affilié aux Leading Small Hotels of the World, le nouvel établissement villardou est placé sous la direction de Fabrice Bezençon (anc. directeur du Château d'Ouchy) et occupera une septantaine d'employé(e)s. Devisé à 70 millions de francs, le RoyAlp vise une clientèle haut de gamme composée aussi bien de familles aisées, liées notamment aux écoles internationales qui ont fait la réputation de la station, et naturellement aux grandes entreprises et sociétés cherchant leur oasis montagnarde pour des séminaires, conférences et autres incen- tives. L'hôtel devrait être ouvert toute l'année, sauf en novembre, et s'offre un premier cadeau : il est complet durant les Fêtes !



Photos: José Seydoux

Le Chalet RoyAlp Hôtel de Villars, à quelques jours de son ouverture et, en médaillon, son directeur, Fabrice Bezençon.

Jacques Pernet à la vice-présidence d'hotelleriesuisse

Dans le cadre de sa reconstitution, le Comité exécutif d'hotelleriesuisse, l'association faîtière nationale que préside Guglielmo Brentel, a nommé son vice-président en la personne de Jacques Pernet (Hôtel Bellerive, Lausanne), l'un des quatre vice-présidents d'Hôtellerie Vaudoise. En tant que représentant de la Suisse romande, il succède à Claudio Casanova (Valais).

Un domaine 5 étoiles pour le futur de l'Hôtel du Signal

Le célèbre établissement de Puidoux-Chexbres fermé deux ans pour une rénovation totale.

La famille de Gunten et le conseil d'administration de la société «Domaine du Signal SA» avaient choisi le «Vevey», bateau Belle Epoque de la CGN, pour une passation des pouvoirs et l'annonce d'un grand projet de renaissance de l'établissement. Un groupe d'investisseurs privés a racheté en 2006 l'hôtel créé en 1864 et aux mains de la famille de Gunten depuis 80 ans.

Comme l'explique Yves de Gunten, son dernier propriétaire-directeur, le Signal a été souvent en avance sur son temps ; en témoignent l'installation d'une à deux baignoires

en zinc par étage – un luxe suprême en 1908 –, l'accueil d'une clientèle russe dans le sillage du grand Duc Michel, frère du tsar Nicolas II, la construction de la première piscine couverte de 25 mètres du canton de Vaud en 1969, l'auto-approvisionnement de l'établissement en lait, viande, œufs et légumes de la ferme attenante jusque dans les années septante... sans même parler des nombreuses personnalités du monde des arts, du spectacle et de la politique qui en ont été les hôtes et les amis.

Président du conseil d'administration du Domaine du Signal SA, Bernard Bovy a présenté le projet de complexe conçu par le bureau d'architecture Samuel Créations SA et qui comprendra un hôtel de luxe de 53 unités d'hébergement avec restaurant, lobby-bar et wellness-spa de 1000 m². Pour ce faire, l'hôtel actuel sera entièrement rénové, tandis qu'on lui adjoindra plusieurs bâtisses à l'arrière du domaine.

Plus de 60 millions de francs seront investis dans cette réalisation sur un site dont la vue panoramique et la sérénité – immuables elles! – ont aussi contribué à son renom.

A l'intention de nos hôtes

A Caux, un nouveau petit hôtel de charme

L'Hôtel A Capell'Art chante le calme, le romantisme et le techno-confort.

Propriété d'Olivier et d'Isabelle Perez, couple d'avocats reconverti dans la musique et la peinture-gravure, l'Hôtel A Capell'Art (anc. Hôtel Rossier) jouit d'une situation privilégiée sur les hauts de Caux. Rouvert au début de cette année, adapté aux exigences du jour, il joue avec la nature et la sérénité des lieux. «La magie», précise même sa jeune directrice argentine, Valeria Santoro, informaticienne et diplômée de l'Hotel Institut Montreux-HIM, qui nous fait découvrir cet établissement 3 étoiles de dix chambres et suites (romantiques ou familiales) aux noms de montagnes mondialement connues, Mont-Blanc, Kilimandjaro, Dhaulagiri... Au total, pour l'heure, une trentaine de lits, auxquels viendront s'en ajouter bientôt quelques autres pour répondre à la forte demande liée à cet hôtel ouvert toute l'année. On y rencontre des couples, des familles (en vacances ou pour des fêtes), des hommes d'affaires de passage dans la région montreuusienne, des fans de musique, ainsi que les parents des enfants (de 5 à 17 ans) qui effectuent des séjours d'immersion en langue anglaise, au Chalet de Caux, animés notamment par Olivier et Isabelle Perez selon un concept unique alliant nature et culture, loisirs et décou-



Le charme du petit hôtel A Capell'Art... et de sa jeune directrice Valeria Santoro.

verts... On peut être en communion avec la nature, ici panoramique à souhait, on n'en reste pas moins en communion avec le monde, d'où l'installation, dans chaque chambre, du réseau Wi-Fi ou Ethernet pour surfer sur le web. Les petits salons du rez-de-

chaussée sont aussi équipés d'un ordinateur et de la télévision. Poésie et confort technologique! Réception, café-véranda, bar-lounge et terrasse complètent les équipements de cet hôtel dont la restauration est assurée par le Buffet de la Gare de Caux, appartenant aux mêmes propriétaires.

« StarlingHotel at EPFL », l'hôtel du XXI^e siècle

Dès le printemps 2010, le 4 étoiles de l'EPFL incarnera l'ouverture au monde du campus lausannois.

A la fois luxueux et répondant aux exigences pratiques de ses hôtes (professeurs, congressistes, visiteurs de l'EPFL, de l'UNIL et des entreprises, touristes), le *StarlingHotel at EPFL* innovera à différents titres. Il s'agira d'abord du premier 4 étoiles de l'Ouest lausannois – un autre symbole! – et le premier du campus universitaire lausannois, le plus grand de Suisse avec 22 000 étudiants, professeurs et collaborateurs.

Conçu par les architectes du cabinet Jean-Baptiste Ferrari, l'établissement sera composé de plusieurs corps de bâtiments, reliés entre eux et orientés magnifiquement vers le lac Léman. Il disposera d'une capacité de 154 chambres et suites, de 5 salles de séminaires (150 places) et d'un restaurant avec terrasse. Une ville dans la ville. Le *StarlingHotel at EPFL* est le premier hôtel de la marque Starling fondée par la société KFL Hôtel SA que préside René de Picciotto (Lausanne Palace, Château d'Ouchy,

Crowne Plaza Genève, groupe Apollonia en France), lauréat avec ses partenaires du concours lancé en 2006 par l'EPFL. Autre construction d'envergure en cours, le Rollex Learning Center, en forme de vague architecturale, toute de verre et de béton, qui abritera la bibliothèque de l'EPFL, sera l'un des autres piliers du développement de l'école, avec les logements pour étudiants (300 chambres et appartements), le quartier de l'innovation et le centre de congrès (4000 places).

Une nouvelle marque Accor haut de gamme

La gamme des marques du groupe Accor vient de s'enrichir d'un nouveau label, McGallery, issu de la marque Mercure et tendant à affirmer la personnalité des lieux tout en mettant l'accent sur le contact humain, la chaleur de l'accueil et la qualité du service. Les hôtels de la collection McGallery peuvent également se profiler à travers leur histoire, leur localisation excep-

tionnelle, la vision de leur fondateur ou un design intérieur et extérieur avant-gardiste. Une quarantaine d'hôtels de par le monde devraient satisfaire aux exigences de cette marque d'ici à 2010. En Suisse, le Rotary à Genève et le Continental à Zurich sont d'ores et déjà opérationnels, d'autres pourraient suivre...

www.mgallery.com

Golden Tulip à Lausanne

Les projets en Suisse d'un groupe mondial.

Lausanne a le privilège d'abriter, depuis quelques mois, le siège mondial de Golden Tulip Hospitality Group (av. de Gratta-Paille 2), société hôtelière internationale disposant de quelque 700 établissements de 2 à 5 étoiles dans une cinquantaine de pays. En Suisse, le groupe est implanté à

Lausanne (Hôtel Tulip Inn Lausanne-Beaulieu ***) et ouvrira l'hôtel d'Etoy*** en automne 2009. D'autres projets, par création ou par licence, sont annoncés, notamment à Nyon et à Vevey, le groupe espérant ouvrir 15 à 30 nouveaux hôtels en Suisse d'ici cinq ans.

En bref

Jeux internationaux des écoliers

Montreux et Vevey accueilleront, du 19 au 22 février 2009, les 4es Jeux internationaux des écoliers. Bénéficiant de la reconnaissance du CIO, cette manifestation, considérée comme les Jeux olympiques de la jeunesse, propose six disciplines: ski alpin, ski de fond, snowboard, patinage artistique, curling et ski-orientation. Elles se dérouleront sur cinq sites: les Pléiades, les Rochers-de-Naye, Lausanne (patinage), Vevey et Château-d'Œx; les *International Children's Games* (ICG) sont également l'occasion de rencontres culturelles et de partages. Quelque 1000 participants, âgés de 12 à 15 ans, en provenance du monde entier, sont attendus sur la Riviera.

www.icg-riviera2009.ch

Beaulieu va retrouver le prestige de son enseigne

Des projets enfin audacieux pour le complexe numéro un du tourisme lausannois.

«Beaulieu est une institution importante à l'échelle de l'arc lémanique, l'une des régions les plus dynamiques d'Europe, sa visibilité est donc un enjeu majeur», affirment les auteurs du projet de modernisation et de sa tour, François Jolliet, Guy Nicolier et Antoine Hahne, du bureau lausannois Pont 12 Architectes SA. Ce sont les gagnants du concours lancé par la Ville de Lausanne, la Fondation de Beaulieu et les investisseurs représentés par Losinger Construction SA pour valoriser le site de congrès et d'expositions.

Le projet, dont le coût total avoisinera les 100 millions de francs répondra aux exigences du développement durable. La tour de 25 étages (photo montage) et d'une hauteur de 80 mètres (comme la Tour Ivoire de Montreux), prévu sur le front Jomini, sera l'emblème du complexe qui abritera, avec les halles Sud, deux hôtels 3 et 4 étoiles (groupe Accor) et une résidence hôtelière

pour les longs séjours, ainsi qu'un Business Center et diverses activités commerciales. Le tout bien intégré dans l'environnement bâti et

les jardins de Beaulieu, un site qui devrait retrouver son aura de palais à l'horizon 2011...



Événements et perspectives

Le Funi, l'hôtel 3 étoiles de Cossonay

Commune et grandes entreprises ont financé un établissement devenu une nécessité économique.

Il y a quelques mois, la bourgade du Gros-de-Vaud s'est doté de son premier hôtel, aménagé dans une belle demeure du XIXe siècle, grâce aux efforts conjugués de la Commune et de quelques sponsors émanant du tissu industriel de la région. «Le Funi», au terminus du funiculaire reliant Cossonay-Gare (Penthalaz) à Cossonay-Ville, dispose, sur quatre niveaux, de 16 chambres très spacieuses et confortables, accessibles par un ascenseur, toutes au bénéfice de l'accès Internet et de la TV. Le nouvel établissement 3 étoiles d'hotelleriesuisse ralliera également, le 1^{er} janvier 2009, l'association Bed & Breakfast Switzerland.

Répondant à une demande latente, l'Hôtel Le Funi, malgré sa faible capacité, assure l'accueil personnalisé, du lundi au vendredi, d'une clientèle essentiellement d'affaires liée aux entreprises et sociétés d'un bassin situé entre Orbe et Morges, le week-end étant plutôt réservé aux familles, participants à des manifestations, gastronomes... En été, Le Funi fait office de relais entre le nord et le sud pour des touristes visitant la Suisse romande, cyclistes et autres adeptes de la campagne.

Tous sont accueillis par un sympathique couple déjà bien connu dans les milieux hôteliers: Michel et Marianne Tanniger. Lui, che-

minot de cœur, spécialisé dans les relations humaines, et elle, ancienne collaboratrice de l'hôtellerie. «Le Funi» est un hôtel non

fumeurs offrant logement, buffet de petit déjeuner, parking, accès Internet, terrasse... et antenne d'informations touristiques.



Le cheminot devenu hôtelier, Michel Tanniger, devant le nouvel hôtel «Le Funi» au terminus du funiculaire de Cossonay.

Photo: José Seydoux

Le vin au féminin

Vignerottes chefs d'entreprise à l'honneur.

Toutes deux présidées par Coraline de Wurtemberg, propriétaire vigneronne à Mont-sur-Rolle, la Fédération internationale des Associations de femmes du vin et l'Association des Artisanes de la vigne et du vin de Suisse, ont effectué une enquête sur les habitudes d'achat et de consom-

mation dans huit pays (Suisse, Grèce, Allemagne, Italie, Espagne, Hongrie, France, Autriche et Brésil). La Suisse est membre fondatrice de la Fédération internationale, celle-ci regroupe des professionnelles (productrices, œnologues, marchandes de vin, sommelières, journalistes,

expertes en marketing, etc.), mais aussi tout simplement des amoureuses du vin. Ces dernières, aussi, sont de plus en plus nombreuses... comme acheteuses et comme consommatrices.

www.artisanes-vigne-vin.ch

Distinction à Romainmôtier

L'Hôtel Au Lieutenant Ballival, à Romainmôtier, s'est vu décerner une «mention spéciale» par Icomos, le Conseil international des monuments et des sites. Cette distinction lui a été remise «pour l'engagement des

propriétaires à mettre à disposition de leurs hôtes des espaces restaurés avec rigueur dans le respect de l'histoire et de la salubrité du bâtiment». L'établissement avait été créé par des artisans bernois au milieu

du XVI^e siècle en tant que résidence des lieutenants baillivaux, puis transformé en hôtel en 1970 par son propriétaire Michel Blanc.

Mieux servir, satisfaire, sourire

L'esprit d'innovation, lié à une volonté constante de se faire connaître « autrement », peut prendre les aspects les plus divers, de l'initiative modeste au grand projet international, mais toujours sous des airs d'originalité, de futurisme, d'insolite...

> Un audacieux 5 étoiles à Crans-Montana

Après la disparition de nombreux établissements de toutes catégories, sacrifiés sur l'autel de l'immobilier de loisirs, la station de Crans-Montana est en passe de reprendre du poil de la bête avec divers projets d'hôtels.



Sur le Haut-Plateau valaisan, le rapport lits hôteliers/lits parahôteliers était passé, en quelques années, de 1 à 18, une situation malsaine pour assurer le développement normal d'une station de villégiature d'été et d'hiver. C'est pourquoi l'ouverture, prévue pour l'été 2009, de l'*Hôtel Guarda Golf* (5 étoiles) fait figure d'audace et de créativité. Propriété de Giancarlo et Nati Felli, l'établissement comprendra 25 chambres, deux restaurants, un SPA avec piscine intérieure, deux salles de réunion, une salle de jeux pour enfants et un parking couvert. Investissement prévu : 30 millions de francs. L'hôtel, il est vrai, fonctionnera en pool avec une résidence de grand luxe de neuf appartements de 200 m², tous vendus, qui bénéficiera 24 heures sur 24 des services de l'hôtel attenant. Celui-ci sera ouvert toute l'année – autre particularité de taille – et développera une animation culturelle et récréative également accessible à la population.

www.qualityimmobilier.com

> Le petit déjeuner dans les vignes

Belle initiative que celle prise par Olivier Lehrian, de l'*Hôtel Préalpina*, à Chexbres, qui entend faire jouir sa clientèle du plus beau panorama du monde, les vignes de lavaux! Il a élaboré, pour servir un « petit déjeuner buffet vaudois », une véranda cachée au milieu des vignes... Ceci chaque premier samedi du mois durant la belle saison. Proposé aux clients de l'hôtel comme aux hôtes extérieurs, ce p'tit déj original est servi au Domaine Bovy – d'autres sites pourraient être mis à disposition l'année prochaine – avec le précieux concours de Bernard Cachin, ancien directeur de l'Hôtel Cécil, à Chexbres, en charge des opérations extérieures de l'Hôtel Préalpina.

www.prealpina.ch

> Prix Milestone 2008

Créé pour stimuler l'esprit d'innovation, Milestone-Prix du tourisme suisse contribue chaque année à une meilleure connaissance de l'offre et des initiatives prises allant dans ce sens. Le premier Prix 2008 a été attribué au projet *SwissMobile*, concept unique au monde de vacances sportives en pleine nature (20 000 km d'itinéraires pour les randonnées à pied, à vélo, en VTT, en roller et en canoë) déjà largement évoqué dans ces colonnes. Le Prix spécial du développement durable a été remis au projet Wallo-Virus conçu par l'hôtel 5 étoiles Ferienart Resort & Spa, à Saas Fee, et ancré dans la philosophie de l'entreprise à tous les niveaux.

www.htr-milestone.ch

> Bagages livrés à l'hôtel

Alors que différentes formules de « voyage sans bagages » sont déjà appliquées dans certains arrangements de tourisme pédestre, les hôteliers de Gstaad innovent en proposant à leurs hôtes, toute l'année durant, de laisser livrer leurs valises, sacs et autres paires de ski ou clubs de golf par la société DHL. Celle-ci prend possession des bagages au domicile du client, informé de l'existence de ce service au niveau de la réservation de sa chambre, et les transporte à tout hôtel de la région de Gstaad, moyennant espèces sonnantes et trébuchantes bien sûr... mais cette prestation pratique n'en est pas moins hautement appréciée.

> Château d'hôtes au Châtelard

Apparaissant déjà en l'an 900, devenu forteresse au milieu du XV^e siècle, le magnifique *Château du Châtelard*, qui domine Clarens et Montreux, sert aussi désormais de relais romantique et de havre de paix au milieu des vignes. Dans l'idée d'assurer l'avenir de ce patrimoine architectural et culturel exceptionnel, son propriétaire, Eric Fornerod, a aménagé des chambres d'hôtes, suites et dortoir rustique dans la vénérable bâtisse, soit au total une trentaine de lits. Si ce type d'initiative est courant en France, pays où les châteaux, manoirs et autres gentilhommières rappellent, si nécessaire, que la monarchie a laissé de belles traces, elle est nettement moins courante dans l'Helvétie confédérée, en manque de témoins aussi prestigieux.

www.chateauduchatelard.ch

> A Berlin, l'hiver sur la Spree...

Impossible n'est pas allemand pour la capitale berlinoise qui, l'hiver venant, dispose d'un centre de sauna, de détente et de rencontre aménagé sur son *Badeschiff* d'été. Amarré au bord de la rivière Spree, le centre est ainsi en mesure d'offrir une exploitation ouverte quasiment toute l'année: on y trouve piscine, saunas et bar-lounge, au cœur de la ville et devant un magnifique



panorama. Cette réalisation tend à démontrer qu'une rivière ou un lac peut constituer un « terrain » très propice à des installations légères dont la construction en milieu bâti poserait de nombreux problèmes.

www.arena-berlin.de/badeschiff

> Verbier s'offre un observatoire du tourisme

La mise en commun des forces et des moyens de nombreux partenaires, la volonté politique également d'améliorer les données économiques pour visualiser l'avenir des entreprises touristiques ont débouché, dans le Val de Bagnes, sur la création du premier observatoire du tourisme du Valais. L'*Observatoire touristique et économique de Verbier* complètera les maigres et désuètes statistiques des nuitées que la Suisse connaît depuis des décennies en fournissant de précieux renseignements sur l'évolution hebdomadaire de l'hôtellerie, de la parahôtellerie, des commerces et de l'excursionnisme. Divers fournisseurs de données devraient encore rallier le système mis en place, afin d'optimiser ses possibilités d'utilisation en matière de prévision, d'ajustement de l'offre et de marketing. L'outil en question a été mis au point par l'Institut Economie et Tourisme de la HEVs; il bénéficie du soutien de l'Etat du Valais, de la Commission fédérale de la technique et de

Créativité

l'innovation, de la Commune de Bagnes, de Verbier Tourisme, de Téléverbier, des milieux de l'immobilier et du commerce ainsi que de la Coopérative informatique du tourisme et de l'immobilier.

> Un centre d'excellence bien suisse

A la rubrique chocolat et dans ce pays où ce produit fait partie intégrante de l'offre touristique au titre du shopping et des souvenirs, il y a lieu de signaler l'ouverture, au printemps 2009, du Centre mondial d'excellence du chocolat de Nestlé dans l'usine Cailler de Broc en Gruyère. Vingt millions de francs sont investis dans ce site de recherche sur le chocolat haut de gamme et de luxe, un secteur en pleine expansion (+8% en 2007). Le futur centre, qui se devait d'être implanté en Suisse, servira à toutes les chocolateries du groupe dans le monde entier; il emploiera une trentaine de personnes, en particulier des confiseurs, des experts sensoriels et des concepteurs d'emballages.

> Un nouveau service: concierge d'entreprise

Déjà très en vogue dans les pays anglo-saxons, la conciergerie d'entreprise arrive également en Suisse, en particulier à Lausanne où *Swissconciierge* propose aux entreprises des prestations qui, la plupart du temps, doivent s'effectuer immédiatement avant ou après, voire carrément sur le temps de travail du personnel: courses au supermarché, à la pharmacie, au pressing, conduite de sa voiture au garage, prise de rendez-vous dans une instance officielle, démarches administratives, réservation de billets, assistance aux enfants... autant de tracas qu'il faut bien résoudre au quotidien. Il s'agit d'un service personnalisé qui semble correspondre à un véritable besoin des salariés dans notre société urbaine. Le fait que la directrice de *Swissconciierge*, Gabrielle

Nouveau bâtiment administratif de l'EHL



Photo: José Seydoux

L'Ecole hôtelière de Lausanne a inauguré à fin novembre son nouveau bâtiment administratif; sur une surface de 2500 m², sont logés les services liés à l'informatique, à la finance, aux ressources humaines, aux relations extérieures, au recrutement et aux admissions, à la direction générale... Dû au bureau d'architecture *Jordi + Partners*, l'immeuble a été inauguré en présence de *Guglielmo Brentel*, président d'*hôtellerie suisse*, *Marco Torriani*, président du Conseil de Fondation, de *Ruud Reuland*, directeur général et d'une foule d'invités qui ont également découvert le nouveau bar de l'Ecole.

Vialatte-Piemontesi, soit une ancienne collaboratrice d'une compagnie de paquebots de croisière et que ses associés sortent de l'Ecole hôtelière de Lausanne laisse à penser que les possibilités de collaboration avec le secteur touristique (notamment avec les concierges d'hôtel!) et avec les entreprises au niveau de leur politique de relations humaines sont bien réelles.
www.swissconciierge.ch

> Luxe, terroir et authenticité

Il y a en Suisse des gens – dont quelques chefs d'entreprise pas seulement obnubilés par les indices de la bourse et la croissance économique – qui ont tout compris des vraies valeurs en mesure de forger et d'assu-

rer l'image de la Suisse... ici même et à l'extérieur! Le charisme en plus, *Jean-Claude Biver*, le grand patron de la marque horlogère *Hublot*, est de ceux-ci. Quand il n'est pas dans ses prestigieuses montres de luxe – une autre image de la Suisse – il s'occupe de sa ferme et se mue en chantre des richesses de la nature, des produits du terroir et des valeurs relevant de l'authenticité et de nos meilleures traditions. On l'a vu tout sourire et heureux des affaires conclues dans les grands salons de l'horlogerie suisse, puis, quelques mois plus tard, arborer fièrement le costume d'armail à la tête de son troupeau lors de la désalpe de septembre... Cela fait pas mal de symboles pour un seul homme!

www.hotellevaudoise.ch

Comme Hôtellerie Vaudoise, confiez-nous la réalisation ou la refonte de votre site internet.

Tél.: 021 / 697 10 10
E-mail: info@bytecode.ch
Site: www.bytecode.ch

ByteCode
informatique libre

Hôtel & Gastro formation: fin d'une époque à Lonay

Sous la houlette d'Alain Rohrbach, un vaste et très utile programme de formation s'est développé depuis 1994.

Le dernier «Meeting Point» de l'institution nationale de formation basée à Weggis et à Lonay et animée par ses trois associations (hotelleriesuisse, GastroSuisse et Hôtel & Gastro Union) a permis de mesurer tout le chemin parcouru en quatorze ans en matière de formation parallèle et continue. Une performance en fait exemplaire menée en Suisse romande par Alain Rohrbach, qui s'apprête à entrer en semi-retraite, et dont la succession sera assumée, dès le 1^{er} janvier 2009, par Sandra Bissig, restauratrice diplômée et enseignante bilingue, jusqu'ici cheffe de projet.

Envié par nombre d'autres professions, le programme de cours mis en place traduit bien la dynamique de cette institution: Progresso (pour employés sans CFC), Perfecto (pour demandeurs d'emplois), Profora (pour migrants francophones), cours pratiques en entreprise, cours interentreprises, cours pour candidats aux diplômes et brevets fédéraux, formation initiale (cuisinier/ère, spécialiste en hôtellerie, spécialiste en restauration, employé/e de commerce).

- Devant le gratin de la profession réuni pour cette rencontre à l'Hôtel de Ville de Bussigny, quatre professionnels ont reçu leur brevet fédéral de cuisinier en hôtellerie; il s'agit de Patrick Lonfat (Le Mazot, Champex VS), Hugues Mingard (anc. Buffet de la Gare, Yens), Filippo Pisano (Restaurant du Château, Yverdon-les-Bains) et Sébastien Turrian (Résidence Rive-Reine, La Tour-de-Peilz).

Lors du dernier Meeting Point, Sandra Bissig, pendant son allocution, et Alain Rohrbach, directeur d'Hôtel & Gastro formation de 1994 à 2008.



Photo: José Seydoux

«Le Bureau de Lonay est aujourd'hui reconnu, respecté et estimé», a conclu Alain Rohrbach, non sans avoir remercié tous ceux qui participent à ce succès, collaborateurs/trices, collègues, formateurs/trices, experts(e)s, partenaires et responsables des associations fondatrices.

En bref

Accord de partenariat entre l'EHL et Siemens

L'Ecole hôtelière de Lausanne et Siemens ont passé un accord en vertu duquel professeurs et étudiants partageront avec Siemens leurs connaissances dans le domaine de l'hôtellerie et des professions de l'accueil. Il en sera notamment ainsi lors des Projets étudiants-entreprises pour lesquels un groupe de 5 à 6 étudiants est responsable de gérer un projet réel pour un mandant. Siemens pourra, dans un tel cas, présenter ses besoins, définir ses objectifs et les soumettre au groupe d'étudiants. En outre, cette société a installé sur le campus un univers de démonstration des dernières technologies applicables aux entreprises du secteur de l'accueil, à l'image du «CyberWall» ou mur de contrôle informatisé permettant de gérer un établissement depuis une seule interface.

Les gestionnaires en tourisme ES ont commencé leur formation

L'Ecole internationale de tourisme de Zurich (EIT) a débuté ses cours à Lausanne en septembre.

Ainsi que nous l'avons annoncé, l'Ecole, qui forme chaque année quelque 300 étudiants en Suisse alémanique, et ce depuis quinze ans, a ouvert une antenne romande à Lausanne (avenue de la Rasude 2), suite à l'abandon de la formation supérieure de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre au profit d'un bachelor HES. Le 15 septembre,

une vingtaine d'étudiants ont commencé à suivre les premiers cours en français de l'Ecole internationale de tourisme à Lausanne; ces cours s'étendront sur une durée de trois ans, sous la conduite de Véronique Hermanjat, ancienne directrice de Nyon Région Tourisme.

L'Ecole internationale de tourisme, que dirige Hanna Rychener, est une institution privée reconnue par la Confédération; l'antenne lausannoise de l'EIT permet ainsi de garantir le maintien en Suisse romande d'une école supérieure dispensant une formation touristique.

www.ist-zurich.ch

Formation professionnelle

La formation professionnelle malmenée

Les sections cantonales de GastroSuisse très divisées sur la question de la formation obligatoire des futurs cafetiers-restaurateurs.

On sait qu'au nom de la sacro-sainte Loi sur le marché intérieur, les cours cafetiers, organisés depuis longtemps par les sections cantonales de GastroSuisse, ne sont plus obligatoires. Le fait que plus aucune formation ni patente ne soient désormais exigées pour exploiter un établissement public n'est pas du goût des partisans d'une formation sérieuse et nécessaire (ce qui était le cas dans la plupart des cantons romands). Depuis la promulgation des nouvelles dispositions législatives, les présidents cantonaux expriment leurs opinions divergentes dans

leur organe professionnel; la voix discordante provient de Neuchâtel où les autorités ont décidé de supprimer toute formation et toute taxe de patente, en privilégiant une formation continue facultative. Vaud et Fribourg, en particulier, déplorent l'attitude de leurs collègues neuchâtelois et prêchent en faveur d'un projet consensuel d'uniformisation d'une formation minimale obligatoire. Le déclin de nombreux établissements, pour raison d'incompétence et de manque de sérieux, ne milite pas en faveur d'une telle régression dans le domaine de la formation.

Un master sur l'éthique

Un cursus innovant à l'UNI de Fribourg.

Nous avons fait état de ce genre de préoccupation (cf. Editorial du n° 54 – juin 2008): l'absence d'une sanction académique en matière d'éthique économique. Les événements nous ont donné raison, puisque l'Université de Fribourg, constatant une propension accrue des chefs d'entreprise et des cadres à sacrifier les considérations éthiques sur l'autel de la profitabilité, ont lancé, cet automne, un nouveau master, précisément dédié à la place de l'éthique dans les ques-

tions économiques. Celles-ci ne sauraient être menées sans une réflexion constante sur un développement guidé par des valeurs morales. Or, jusqu'ici, une telle formation faisait cruellement défaut aux cursus économiques; l'initiative de l'Alma Mater fribourgeoise – qui pourrait inspirer les cursus de toutes les autres hautes écoles – tend à développer la dimension humaniste et sociale de l'économie qui devrait «être à la base de toute formation économique.»

En bref

Swiss Convention Centres

Une collaboration inédite entre les neuf premiers centres de congrès de Suisse.

La tendance étant aux coopérations promotionnelles – qui n'excluent pas moins la concurrence –, les neuf centres de congrès les plus importants et les plus performants de notre pays se sont regroupés pour former les Swiss Convention Centres. Il s'agit de Beaulieu Convention & Exhibition Centre de Lausanne, du Centre international de Conférences de Genève, du Music & Convention Centre de Montreux, du Congress Center de Bâle, du Casino Kursaal d'Interlaken, du KKL de Lucerne, du Kongresshaus de Zurich et du Palazzo del Congressi de Lugano.

Cette alliance réunit une vaste expérience et un gros potentiel de savoir-faire, assortis d'un grand professionnalisme. La nouvelle association se propose d'intensifier la promotion internationale de la destination suisse sur le marché des congrès où ses membres peuvent faire valoir une grande variété d'infrastructures complémentaires.

www.swissconventioncentres.com

Evénements et perspectives

Les potentialités du « backpacking » en Suisse

Plus qu'un mode d'hébergement, ce style de voyage en plein essor a fait l'objet d'une étude richement documentée.

Faisant suite à l'éclairage publié en 2005 par ce qui est devenu l'Institut de tourisme HEC de l'UNIL, une enquête a été consacrée aux hostels suisses et recense notamment les activités proposées, en particulier dans le domaine du sport, aux voyageurs qui fréquentent ce type d'établissement. Son auteur, Simon Vrachliotis, et sa compagne, Heather Zozack, ont accumulé leurs expériences sur le terrain et leurs connaissances,

dans le monde, notamment en Australie, et en Suisse, «une magnifique destination pour les voyageurs indépendants».

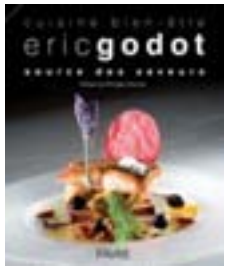
Ainsi que le souligne l'étude en question, «dotée de nombreux établissements Backpackers de qualité et d'une offre culturelle et sportive impressionnante, la Suisse peine pourtant à attirer – et surtout à conserver – les backpackers sur ses terres, notam-

ment en raison d'une coopération encore trop frileuse entre les secteurs du tourisme concernés.» Des solutions pratiques, adaptées à notre pays, sont proposées; il en résulte une étude de 120 pages, intitulée «Sport et backpacking en Suisse: des potentialités sous-exploitées» et supervisée par les responsables de l'Institut des sciences du sport et de l'éducation physique et de l'Institut de tourisme HEC de l'Université de Lausanne.

Nouveaux ouvrages et guides consacrés au tourisme

Eric Godot à la « Source des Saveurs »

Le chef de cuisine de la Clinique de La Source publie son livre de recettes.



Les Editions Favre SA* ont publié récemment un livre de recettes pas tout à fait comme les autres; en effet, si tous les grands chefs de Suisse romande en ont fait autant ces der-

nières années, le nouvel ouvrage concerne les créations du chef de cuisine d'une clinique, en l'occurrence celles de la Clinique

de La Source, à Lausanne. Son directeur, Michel R. Walther, est bien d'avis qu'on peut faire de la cuisine «un atout au même titre que la qualité des soins et la technologie médicale de pointe». Préfacé par Philippe Chevrier, le nouvel ouvrage réunit Eric Godot et sa brigade de 22 personnes) qui présentent un alliage de la haute gastronomie et de la cuisine-santé, ainsi qu'Olivier Grivat (textes), Pierre-Michel Delessert (photos) et Oscar Ribes (graphisme).

* «Source des Saveurs», d'Eric Godot, Editions Favre, Lausanne, 2008.

« Petit Futé Lausanne »

Nouveau guide pour les 20 à 40 ans.



Après le guide Gallimard et le Cartoville, Lausanne a le privilège de disposer, depuis quelques mois, d'un nouveau guide bien sympathique: le «Petit Futé Lausanne Riviera Suisse» présente la cité et la région jusqu'à Ville-

neuve. La capitale vaudoise est scindée en quatre parties: la cité médiévale, la ville moderne, les hauts et Ouchy. Ce nouvel ouvrage touristique comporte 200 pages de conseils pratiques, d'adresses, d'informations culturelles et de rubriques plus spécifiques (histoire, cinéma, enfants du pays, restaurants, etc.). Il contient également des suggestions de balades, d'excursions, de sorties...

Le canton de Vaud au top de la gastronomie européenne

L'édition 2009 du Guide GaultMillau* reconfirme la première offre gastronomique de Suisse

Plus affirmatifs et admiratifs encore que l'année dernière, les responsables du guide mentionnent, notent et décrivent 90 restaurants dans le canton de Vaud, totalisant 1236 points, sur les 345 sélectionnés par le GM, soit le plus grand nombre de tables et de points de tout le pays: un record qui en fait la première région de Suisse et l'une des plus denses d'Europe, comme se plaît à le relever l'Office du tourisme vaudois (OTV).

Si les trois seuls chefs de Suisse cumulant 19 points GM – Philippe Rochat à Crissier,

Gérard Rabaeu à Brent et Bernard Ravet à Vufflens-le-Château – caracolent toujours en tête du palmarès GM, le canton de Vaud compte en particulier deux restaurants avec 18 points et trois avec 17 points. Six établissements ont gagné un point et quatorze, dont cinq à Lausanne, font leur apparition dans le guide. Le Restaurant «Le Montagne», à Chardonne, avec son chef David Tarnowski, noté 15 points, est sacré «Découverte de l'année».

* «GaultMillau, Guide suisse 2009», édition romande, Ed. Ringier

Le gibier

Michel Vidoudez le veut facile et savoureux.

Journaliste du vin et de la gastronomie, auteur déjà de nombreux ouvrages de cuisine, Michel Vidoudez vient de publier «Le gibier chez soi – Facile et savoureux»* qui rendra de précieux services à tous les gourmets en quête de nouvelles idées, de conseils dans le choix du type de gibier et celui des ingrédients et d'indications pratiques pour bien l'apprêter.

* «Le gibier chez soi – Facile et savoureux», Editions Cabédita, collection «Archives gourmandes», Yens-sur-Morges.

Un ouvrage sur le tourisme du XXI^e siècle

A l'ère du Web.2.0 et à l'adresse des touristes comme des professionnels du voyage.

Les informaticiens de gestion d'aujourd'hui doivent anticiper les impacts de leur science et des nouvelles technologies sur notre société et notre culture. C'est dans cet esprit que la filière information de gestion a présenté l'ouvrage intitulé «Tourisme 2.0 Préparer son voyage/Préparer son offre de tourisme» (Editions M21)*. Signé Jean-

Claude Morand, professeur de marketing à la Haute école de gestion de Genève, et Brice Mollard, titulaire d'un Master en gestion touristique de l'Université de Savoie, ce livre pratique oriente l'internaute sur la manière d'exploiter la somme des expériences touristiques diffusées sur la toile. On y démontre les implications importantes des

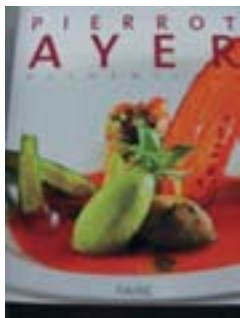
technologies du Web 2.0, tant pour les candidats au voyage que pour les professionnels du tourisme. Les sites web français liés au voyage attirent 17 millions de visiteurs uniques en un seul mois.

* «Tourisme 2.0», de J.-C. Morand et B. Mollard, M21 Editions, livre interactif associé au blog <http://tourisme20.cluster21.com>

Bibliographie

« Pierrot Ayer Authentique »

Le chef du «Pérolles» à Fribourg sort un ouvrage qui lui ressemble: vrai, sincère, attachant.



Un travail d'équipe, de g. à dr. : Pierre-Michel Delessert (photographe), Pierrot Ayer, Pierre-Marcel Favre (éditeur), André Winckler (auteur), et Oscar Ribes (graphiste).



Photo : José Seydoux

Il fut à l'école des grands, Hans Stucki et Gérard Rabaey, avant de gravir les échelons de la notoriété gastronomique, sanctionnée par une étoile Michelin et 17 sur 20 au Gault/Millau, et de contribuer à l'excellente image des tables fribourgeoises comme à l'engagement des Jeunes Restaurateurs d'Europe dont il présida la section suisse. Mais aujourd'hui, Pierrot Ayer gravit une étape supplémentaire en publiant, avec la complicité d'André Winckler, brillant chroniqueur gastronomique, un livre de recettes; sont ainsi cou-

chées sur le papier les valeurs qu'il défend avec force et émotion: l'authenticité des produits, les richesses du terroir, le perfectionnisme dans la simplicité, la générosité dans les relations humaines... Avec un cœur gros comme ça, il a expliqué l'immense travail d'équipe (photo) entre les cuisiniers et les artisans de la communication, que représente la confection d'un tel ouvrage. L'assiette et le livre, un même combat!

* «Pierrot Ayer – Authentique», Editions Favre, Lausanne, 192 pages.

Lausanne dans le City Guide d'Europe

Pour sa 10^e édition, la collection des guides Louis Vuitton inclut la ville de Lausanne.



Sortie récente de l'édition 2009 des City Guides du célèbre malletier français présentant 32 villes, dont six entièrement inédites:

Bucarest, Glasgow, Palerme, Manchester, Saint-Tropez... et Lausanne. Présentée sous forme de coffret, cette édition ne compte pas moins de 2000 pages de plans, d'adresses et de descriptions de commerces faisant honneur à leur ville et participant à son image de destination chic et tendance:

hôtels, restaurants, boutiques, antiquaires, galeries, épices, lieux décalés...

Considéré comme la Rolls des accessoires de voyage, Vuitton se devait, il y a dix ans, de s'exprimer dans le monde très encombré de l'édition touristique, le guide restant – même à l'heure d'Internet – un précieux compagnon de voyage. Bien lui en a pris puisque la collection des City Guides s'est rapidement acquis un succès plus démenti depuis. Et ce n'est pas le moindre privilège, pour la Capitale olympique, que de figurer désormais au faîte des grandes destinations européennes.

Gérard Rabaey écrit « A votre table »

Le grand chef du Pont de Brent sort un deuxième ouvrage de recettes accessibles à tous.

Quand un trois étoiles Michelin et un 19 sur 20 au Gault/Millau descend dans la rue... ou plutôt traverse son pont, cela donne un livre culinaire accessible au grand public, autrement dit truffé de recettes sans sophistication à la portée des gourmets amateurs. Quatre ans après l'énorme succès de son premier ouvrage, «Le Pont des Délices», Gérard Rabaey a pris lui-même la plume pour concocter sa nouvelle œuvre, avec le concours de deux autres grands professionnels, devenus des spécialistes en la matière: Pierre-Michel Delessert pour la photographie et Oscar Ribes pour le graphisme. Sans délaisser les viandes et les poissons, l'auteur a mis, cette fois-ci, l'accent sur les mets végétariens, bien dans la tendance actuelle, chaleureuse et conviviale, et consacre même un chapitre aux pizzas... Un CD-Rom permet d'imprimer chaque recette.

* «A votre table», de Gérard Rabaey, Editions Favre, Lausanne, 192 pages, avec CD-Rom.

Chef, chasseur et écrivain

Benoît Violier sort un livre sur la chasse.

Sous le titre «La cuisine du gibier à poil d'Europe»*, le second de Philippe Rochat à Crissier, consacre un ouvrage à seize gibiers du continent. Ses recettes, à la fois culinaires et artistiques, sont accompagnées d'anecdotes, de portraits et d'illustrations, au total quelque 400 pages constituant un véritable hymne au gibier et à sa chair, au chasseur et au gourmet! Meilleur Ouvrier de France, Benoît Violier donne pour chaque bête une dizaine de recettes, de la plus simple à la plus sophistiquée. Les textes sont signés Blaise Guignard, les photos et le graphisme de Pierre-Michel Delessert et François Bernaschina.

* «La cuisine du gibier à poil d'Europe», de Benoît Violier, 380 pages, Ed. du Gerfaut, Aix-en-Provence.

Créateurs d'étiquettes à l'honneur

Un mode d'expression pour apprécier les aspects culturels du vin et cinq lauréats.

Lors de la manifestation/concours «L'Étiquette du Vin en Fête», qui s'est déroulée à Grandvaux, plus de cinquante artistes ont présenté leurs créations placées sous le thème «Fleuves sources de vie, sources de vin». Inventifs et riches en modes d'expression, ils ont démontré que le sujet était une matière à inspiration sans limite. Des animations et dégustations ont aussi créé une chaude ambiance autour de ce concours original.

Le premier Prix du jury a été décerné à Christiane Mottier (La Tour-de-Peilz) et le

second à Annick Mirivel (Bremblens); le Prix de la Municipalité de Grandvaux a récompensé Maurizio Di Donato (Lausanne), tandis que Serge Biolley (Treytorrens) recevait le Prix du Public et Maria Misselbrook (Lausanne) celui de la Fédération internationale des journalistes et écrivains du vin (FIJEV), dont le siège est à Paris et qui participait pour la première fois à la manifestation.



Les gagnants 2008, de g. à dr. : Serge Biolley, Maria Misselbrook, Maurizio Di Donato, Annick Mirivel et Christiane Mottier.

VD à l'OLMA... et le charme opéra

Les Vaudois ont su séduire le public de la première foire du pays. Recettes.

Il ne suffit pas d'être l'hôte d'honneur d'une manifestation qui attire bon an mal an plus de 400 000 visiteurs pour obtenir du succès, encore faut-il y mettre les bons ingrédients! C'est ce qu'a parfaitement réussi le canton de Vaud à Saint-Gall du 9 au 10 octobre en présentant ses diverses facettes (voir la liste des partenaires de cette opération haute en couleurs, en vert et blanc en tout cas!) et en jouant la carte – immuable et garante d'un ralliement

public – de la fête populaire. Train spécial, stand attractif, grand cortège (eh oui, ça marche toujours en Suisse alémanique!), offre gastronomique élaborée, produits du terroir, attraits touristiques, programme culturel: rien ne sert d'être trop dogmatique, théorique et scientifique pour réussir une opération de charme. A cet égard, les milieux touristiques vaudois ont fort bien réussi leur présentation saint-galloise d'une «Suisse en résumé» assortie des derniè-

res nouveautés (Lavaux/UNESCO, hôtels, Métro M2, etc.).

Les artisans de la participation du canton de Vaud à l'OLMA 2008 étaient l'Etat de Vaud, le Service de l'économie, du logement et du tourisme, l'OTV, l'Office des vins vaudois, GastroVaud, Lausanne Tourisme, l'association Art de Vivre, Prométerre, la Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie, l'EPFL...

Combien dans la balance?

Hôtellerie mondiale: une évolution affolante

Equip'Hôtel met en exergue la croissance spectaculaire du secteur des hôtels et restaurants.

A l'occasion du salon Equip'Hôtel, qui s'est déroulé à Paris du 15 au 19 novembre, de nombreuses considérations ont été rendues publiques sur l'évolution de cette branche des services en Europe et dans le monde. Très performant, l'exemplaire Institut national français des statistiques (INSEE) a publié, à cette occasion, de nombreuses données économiques; le parc hôtelier français compte 17 600 établissements (600 000 chambres) classés et environ 12 000 non classés, sur les 195 000 entreprises du secteur CHR (cafés-hôtels-

restaurants), lequel occupe 865 000 personnes.

Sur le plan européen, l'hôtellerie connaît un regain d'intérêt de la part du reste du monde et connaît un taux d'occupation moyen de 70%; sur les 27 pays de l'UE, cinq pays (Italie, Allemagne, France, Royaume-Uni et Espagne) concentrent 70% de la capacité hôtelière totale avec des parcs hôteliers de plus de 500 000 chambres chacun, tandis que quatre autres pays (Grèce, Autriche, Suisse et République Tchèque) disposent de

parcs compris entre 100 000 et 400 000 chambres.

Dans un contexte mondial très dynamique, l'hôtellerie a vu son chiffre d'affaires atteindre des sommets en 2006 avec plus de 230 milliards de dollars, en progression de 12,4% par rapport à 2005. Rien qu'en Chine, le marché de l'hôtellerie et de la restauration a connu une croissance de 16% durant ces deux mêmes années avec un revenu global de 110 milliards de dollars...

Actualissimo

Hôtellerie réelle ou hôtellerie virtuelle ?

Attendre 2008 pour apprendre, par une docte étude suisse, que l'hôtel idéal doit être un «havre de paix», un deuxième chez soi, un endroit où l'on se sent bien, a quelque chose de comique. Il y a un quart de siècle, dans le premier ouvrage jamais consacré en Europe francophone à l'accueil dans le tourisme*, nous écrivions que «l'hôtel a dû se substituer au logis pour devenir une sorte de maison-bis dispensant le gîte, la table et un certain nombre de services, puis d'équipements, exigés par l'hôte au fil de l'évolution» et que «l'hôtellerie a fini par créer un monde bien à elle, un véritable tissu social, culturel et psychologique, à la fois lieu de rencontre, d'échange et d'animation, grande maison et grande famille, tout en précisant que «les contacts humains constituent l'un des facteurs primordiaux de valorisation des prestations dans l'hébergement et la restauration touristiques...».

Il y a donc belle lurette que l'on s'efforce de prôner que l'hôtellerie ne sacrifie pas sa dimension humaniste et sociale sur l'autel des biens matériels. Le tourisme de loisirs en tant que tel, d'ailleurs, ne saurait mériter son rôle de planche de salut et d'antidote bienfaisante dans le monde du travail et la société globalisée et rationaliste que s'il repose sur des notions d'altruisme, de partage, de respect, de bien-être et de valorisation de l'individu, reçu ou recevant. C'est la grande cause de l'accueil au service d'une meilleure approche de l'homme par le tourisme... ou vice-versa!

On aime à dessein tirer certains parallèles entre deux secteurs d'activité qui contribuent à la richesse de la Suisse, l'hôtellerie et l'horlogerie. On trouve de part et d'autre de grandes maisons de luxe, des catégories moyennes et de nombreux produits à plus petits prix si l'on songe aux Swatches et aux petits hôtels. Tant l'horlogerie que l'hôtellerie ont besoin, en fonction des bons positionnements à trouver et, pour la seconde surtout, du paramètre, primordial, de la destination, de tout cet éventail de possibilités. Sans compter que l'on peut porter une Swatch dans un palace ou parquer sa Jaguar devant une auberge de campagne... Et, comme l'expliquait récemment Jean-Claude

Biver, le patron de la marque horlogère Hublot, à la barbe des professeurs qui nous saoulent de leurs arrogantes théories, que le vrai luxe est synonyme de culture, de tradition, d'authenticité. Moins qu'une question de sophistication, de mode et de moyens. Ce principe est symbolisé magnifiquement aussi par le DVD «Passion for Excellence» de Blancpain et Philippe RoCHAT, des artisans créatifs du travail bien fait. L'hôtellerie internationale, banalisée par la mondialisation, peut en prendre de la graine. En matière de tourisme de loisirs surtout, car un hôtel, comme une région d'accueil, ne peut exprimer son identité,

«L'influence anglo-saxonne serait-elle meilleure dans l'hôtellerie que dans la banque et les finances mondiales?»

sa personnalité, que dans sa dimension humaine, sa vérité, son respect de la population et du terroir, sa vision du développement durable... et l'émotion qu'il suscite. La montre de la qualité touristique.

Certes, se développe à grands frais dans le monde, toute une gigantesque hôtellerie dite d'affaires ou de loisirs de masse, américanisée, gadgétisée, déhumanisée, rationnelle, excessive, suffisante. Virtuelle... et ça n'est pas un compliment. C'est le royaume des technocrates de l'hôtellerie, des procéduriers du management et des finances, plus prompts à établir des «business plans» que des «heart plans» et à satisfaire les actionnaires plutôt que les hôtes. Hélas, force est de constater que l'on enseigne aujourd'hui plus la finance que l'hôtellerie; à cet égard, l'influence anglo-saxonne serait-elle meilleure dans l'hôtellerie que dans la banque et les finances mondiales? Elle n'en est pas moins révélatrice de cette main-mise sur un secteur où les valeurs européennes ont peine à survivre, de l'hospitalité vraie à l'authenticité naturelle, en passant par la valorisation du patrimoine, la multicul-

turalité, le culte de la tradition, la culture d'entreprise, le sens du service, la personnalisation des prestations, l'amabilité, la chaleur des contacts, l'identification avec l'image locale (cuisine régionale, artisanat, etc.). Tout ce qui fait l'hôtellerie réelle en quelque sorte, loin de ce que d'aucuns appellent l'industrie de l'accueil (traduction erronée de «hospitality industry»), expression antinomique pour désigner ce qu'il conviendrait d'appeler tout simplement en français le secteur des services (tertiaire).

Dans ce même contexte, ces merveilleuses découvertes que sont les Technologies d'information et de communication (TIC) ne doivent être que des moyens et non des fins en soi dans tout ce qui touche à l'accueil et au confort des hôtes; en aucun cas, on ne saurait les utiliser au détriment du contact humain ou, si vous préférez, de LA communication. Alors seulement, on pourrait parler d'un «tourisme éthique» respectueux de l'homme et des paradigmes humanistes. Il en est de même de l'environnement et, plus familièrement, du terroir, composantes radicales d'un produit touristique de loisirs de bon aloi. Ils sont la marque de fabrique d'une entreprise touristique et leurs qualités identitaires, liées à l'emploi d'une précieuse main-d'œuvre indigène, devraient rester prioritaires. Un peu de couleur dans un monde gris, un peu de goût dans un monde insipide. A maints égards, l'hôtellerie, au sens latin et premier du terme, a tout en main pour montrer l'exemple. A moins qu'elle n'en vienne —dernière trouvaille des «chercheurs»! — à des hôtels automatiques, entièrement informatisés, sans personnel: le sommet du blues! L'anti-thèse du remède prôné pour l'avenir par Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace, président des Leading Hotels of the World: être imaginaire, miser toujours plus sur l'authenticité et l'accueil. Dans ce XXI^e siècle, qui sera éthique ou ne sera pas (la crise actuelle nous en fera-t-elle prendre conscience?), les épiciuriens vaincront-ils les technocrates?

José Seydoux

* «De l'hospitalité à l'accueil» (I) et «Accueil d'aujourd'hui et de demain» (II), Ed. Delta & Spes, 1984/1985.

Des femmes... des hommes...

● Le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, a choisi de confier à *Anne-Sophie Pic* la cuisine de son nouveau restaurant gastronomique. Dès le printemps 2009 et pour la première fois, l'unique femme française détenant trois étoiles Michelin officiera ailleurs qu'à Valence, qui reste le berceau du restaurant Pic et de son hôtel 4 étoiles luxe. Tombée dans la marmite dès sa plus tendre enfance (la troisième étoile remonte à 1934 déjà), Anne-Sophie Pic a poursuivi l'œuvre familiale pour la maintenir au sommet et fera bénéficier le palace d'Ouchy de son image et de son talent.

● Agé de 27 ans, assistant du chef de cuisine du restaurant «La Rotonde» (Beau-Rivage Palace, Lausanne), *Laurent Wozniak* a remporté la finale suisse du Prix culinaire Taittinger qui s'est déroulée au Centre professionnel de Montreux en présence d'un jury présidé par Jean-Jacques Poutrioux. Cette victoire lui a permis de défendre les couleurs de la Suisse et de participer au «Goncourt de la cuisine», la finale internationale, organisée à Paris le 2 décembre.

● Après avoir mené à bien le projet Enjoy Switzerland de Suisse Tourisme à Leysin, *Pierre-Alain Morard* a été nommé directeur «marketing et développement» de cette station. De nouvelles stratégies et de nouveaux moyens financiers ont ainsi été mis en place dans la dynamique station des Alpes vaudoises en faveur d'un marketing de destination coordonné.

● *Hotela*, à Montreux, s'est assuré le concours d'une nouvelle collaboratrice en tant que conseillère à la clientèle: *Elisabeth Légeret*, née sur la Riviera, est au bénéfice d'une formation hôtelière et d'une excellente expérience dans l'hôtellerie, en particulier dans les domaines du marketing et de la vente.

● Le service Hoteljob a disparu de la nouvelle structure du Bureau romand d'hôtellerie-

suisse, à Lausanne. Le poste de sa responsable, *Marie-Claire Rossi*, bien connue des hôteliers de Suisse romande, a dès lors été supprimé. M^{me} Rossi restera néanmoins au service de notre secteur d'activité en tant que conseillère hôtellerie au sein de Freeman SA (groupe Aura), l'une des principales sociétés de placement romandes.

Changement à la Rédaction d'Infotellerie Vaudoise

Après avoir créé et développé le bulletin trimestriel d'information d'Hôtellerie Vaudoise, dont le premier numéro remonte à mars 1994, son rédacteur en chef, José Seydoux, a décidé de laisser la main à des forces plus jeunes, en l'occurrence à Laurent Missbauer, journaliste de tourisme bien connu dans les milieux professionnels de Suisse romande.

Journaliste professionnel depuis plus de vingt ans, Laurent Missbauer (44 ans) est rédacteur au cahier francophone de l'Hôtel Revue à Berne depuis 1994.

Après y avoir travaillé à 100% jusqu'à l'année passée, il y collabore désormais à 50% et mettra une partie des 50% restants au service d'Infotellerie Vaudoise. Avant son engagement à l'Hôtel Revue, il a notamment travaillé pour différents quotidiens dont Le Matin, 24 Heures, La Liberté et l'Express de Neuchâtel. Son entrée en fonction est fixée au 1^{er} janvier 2009.

A la tête du bureau Ecotour Communication depuis 1986, José Seydoux, entré récemment en retraite partielle, poursuivra néanmoins certaines de ses activités rédactionnelles au sein du tourisme romand. Nous aurons l'occasion d'évoquer son long engagement en faveur de l'accueil, du tourisme et de l'hôtellerie dans un prochain numéro.

Ph. T.

P.P.
1000 LAUSANNE 1
Dépôt en nombre

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

15-18 janvier 2009

Feriemesse, Berne

23-25 janvier 2009

Salon Vacances, Sports & Loisirs, Genève

28 janvier-1^{er} février 2009

FESPO, Salon des vacances, Zurich

2-14 février 2009

Winter Programme 2009 (10 modules), Lausanne Hospitality Consulting, EHL

11-15 mars 2009

ITB Berlin, Berlin

3 avril 2009

Journée suisse des vacances, Suisse Tourisme, Lucerne

14-17 mai 2009

Switzerland Travel Mart, Suisse Tourisme, Lucerne

28 mai 2009

Assemblée générale d'Hôtellerie Vaudoise.

25 juin 2009

Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Blonay

Impressum

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

«INFOTELLERIE VAUDOISE»:

Hôtellerie Vaudoise, chemin de Boston 25, 1004 Lausanne

> Tél. +41 21 617 72 56

> Fax +41 617 72 27

> info@hotelleriesuisse.ch

> www.hotelleriesuisse.ch

Rédacteur en chef: José Seydoux

Impression: Imprimerie Vaudoise, Lausanne


Hôtellerie Vaudoise