

Trois réflexions pour un été



TVA

L'initiative populaire lancée par Gastrosuisse pour un taux de TVA unique sur la nourriture, qu'elle soit servie à table ou emportée souligne l'inégalité de traitement intolérable entre la restauration traditionnelle qui paie actuellement 7,6% et les nouvelles formes de débit de nourriture et boissons qui ne paient que 2,4%.

Tout ce qui va dans le sens d'un allègement de la pression fiscale étant positif, cette initiative a toute ma sympathie. Néanmoins, rejoignant la position d'hotelleriesuisse, je serais plutôt favorable au taux unique de TVA, proposé par le conseiller fédéral Merz, à condition qu'il ne dépasse pas 6%, supplément pour l'AI compris, et que le nombre de branches exonérées soit drastiquement réduit, voire supprimé.

En cas d'impossibilité d'introduire le taux unique, il serait judicieux de revenir à une TVA à deux taux, l'un bas pour les produits agricoles, de première nécessité, la restauration et l'hébergement, l'autre haut pour tous les autres secteurs de l'économie. Car il faut bien reconnaître que le système actuel à trois taux, soit 2,4% pour les produits agricoles, 3,6% pour l'hébergement, 7,6% pour le reste, et 25 exceptions est lourd tant sur le plan administratif que financier.

Clandestins

Dans mon éditorial du mois de mars, je fustigeais l'intention de la Municipalité de Lausanne d'engager des immigrants illégaux en qualité d'apprentis. Je relevais l'inégalité de traitement due à l'existence, unique dans le canton,

d'une inspection communale du travail à Lausanne.

La prise de position de M. Cambrosio, responsable administratif de ce service, (voir pages 4 et 5) ne change pas vraiment la donne, même si la délégation de compétence à l'inspection lausannoise du travail n'est que partielle: selon que vous êtes travailleur clandestin ou employeur à Lausanne ou dans le reste du canton, vous n'êtes pas inspecté de la même façon. A Lausanne, le patron est plus contrôlé qu'ailleurs et le clandestin beaucoup moins. C'est cela qui a conduit à se poser la question d'engager des apprentis enfants de clandestins. Ces gens sont installés chez nous depuis suffisamment longtemps pour que leurs enfants soient en capacité de poursuivre des études ou un apprentissage. S'ils ont pu le faire, c'est peut-être aussi parce que notre économie – l'hôtellerie et la restauration en particulier – en a besoin. Il faut donc faire modifier les lois fédérales et donner aux ressortissants de pays hors Union européenne la possibilité d'obtenir un permis de travail analogue à l'ancien permis saisonnier et lié à un contrat de travail. La Suisse serait libre de fixer un contingent en fonction de la situation économique et ces permis seraient accordés en priorité à des jeunes qui pourraient, après quelques années, faire profiter leur pays de l'expérience et de la formation acquises en Suisse.

CGN

Le «feuilleton CGN» continue. Alors que j'appelais, en septembre dernier, à une réflexion globale sur la manière de financer la CGN et ses trois missions principales, voilà que le canton veut, par la voix de M. Marthaler, reporter partiel-

lement la charge financière actuelle de la couverture de déficit sur les communes riveraines desservies. C'est mettre la charrue devant les bœufs ou empoigner le problème par le petit bout de la lorgnette. Certes, cette volonté cantonale de report des charges sur les communes ou les privés est une constante, depuis quelques années. Mais il me semble que l'on ne peut se lancer dans une telle opération, sans avoir procédé à l'examen approfondi de l'ensemble du financement d'une compagnie qui est beaucoup plus qu'un simple opérateur de transport public.

Après avoir clarifié les missions de la compagnie, après avoir trouvé une solution satisfaisante au financement du maintien du patrimoine – les bateaux à roues –, après avoir, grâce à une comptabilité analytique, défini les coûts de chaque opération de manière précise, alors il sera temps de discuter de qui paie quoi. Les transports interurbains ou régionaux sont affaire cantonale. Il est imaginable de faire payer aux communes des courses supplémentaires déficitaires et demandées par elles. Mais tout ceci devrait se faire dans la concertation avec un dialogue tripartite entre CGN, cantons et communes. Et pourquoi ne pas consulter d'autres partenaires tels les offices du tourisme pour avoir une vue d'ensemble de l'impact de la navigation publique sur le Léman? De plus, le canton de Vaud fournissant grosso modo les trois quarts de l'argent public versé à la compagnie, il devrait être le leader d'une nouvelle dynamique pour la CGN.

Merci de vos réactions et bonne saison d'été à tous.

Philippe Thuner
 Président d'Hôtellerie romande

Pages 8-9



Pages 12-13



Page 10



Daniel Mange, professeur EPFL

Le rail suisse sauvé par la grande vitesse

L'histoire du chemin de fer se confond avec l'épopée du charbon et de l'acier. A partir du premier train à vapeur roulant dès 1825 en Angleterre, le développement de ce mode de transport révolutionnaire sera ininterrompu jusqu'au début du XX^e siècle. Mais l'invention du moteur à explosion, l'apparition de la voiture automobile et la construction des réseaux d'autoroutes vont concurrencer le chemin de fer sur le plan régional et national. Avec l'apparition de l'avion à réaction, le trafic ferroviaire à longue distance paraît condamné.

Dans ces perspectives moroses, l'espoir renaît en 1964 avec le lancement du premier train à grande vitesse reliant Tokyo à Osaka à la vitesse de 210 km/h. En Europe, le TGV circule dès 1981 entre Paris et Lyon. En 2010, le réseau européen à grande vitesse croît tous azimuts avec un succès inespéré. La raréfaction du pétrole et la nécessité de limiter les émissions du gaz CO₂ plaident en faveur d'un développement accru du chemin de fer, dont la dépense énergétique par passager est modeste; pour des déplacements d'une durée inférieure ou égale à 4 heures, soit environ 1000 km en TGV, l'avion doit déclarer forfait.

Du côté suisse, le chemin de fer est à son apogée dans les années 1950: des finances au beau fixe, une industrie ferroviaire de pointe, un réseau presque totalement électrifié. Un déclin très net fait suite à l'inauguration de la première autoroute entre Genève et Lausanne, en 1964: le réseau autoroutier va constituer un concurrent redoutable pour un réseau ferré plus que centenaire. Après le premier échec d'une nouvelle transversale ferroviaire de Genève à Saint-Gall, dans les années 1970, et l'insuccès d'une idée peut-être trop novatrice, le Swissmetro, c'est le projet Rail 2000 qui est plébiscité en 1987. Dès lors, tout est clair: le trafic national et régional battra à la cadence horaire, voire semi-horaire; le slogan «pas aussi vite que possible, mais aussi rapidement que néces-

saire» annonce la couleur: on ne cherche plus à rouler vite, on veut d'abord assurer d'excellentes correspondances.

Un atout touristique notoire

Les contours de Rail 2030, la dernière étape de Rail 2000, viennent d'être esquissés; les CFF n'ont qu'un objectif: désengorger le réseau; pour 21 milliards de francs, la régie fédérale nous propose un programme ectoplasmique: plus de trains, plus de places assises, plus d'espace dans les gares, en bref la liste des urgences d'aujourd'hui et non celles de demain.

C'est dans ce contexte que la citrap-vaud.ch (communauté d'intérêts pour les transports publics, section Vaud) publie son livre Plan Rail 2050, plaidoyer pour la vitesse* qui propose de dépasser le projet Rail 2000 par l'insertion dans le réseau suisse de deux corridors à grande vitesse d'ouest en est, de Bourg-en-Bresse à Constance et à Saint-Gall (via Genève, Lausanne, Berne et Zurich) et du nord au sud, de Bâle à Milan (via les deux traversées alpines du Lötschberg et du Gothard) en visant trois objectifs:

- une desserte internationale, avec une véritable intégration au réseau européen à grande vitesse (Lausanne-Londres en 4h45, Genève-Barcelone en 4 heures, par exemple);
- une desserte nationale, grâce à une liaison rapide entre les métropoles (Lausanne-Zurich en 1 heure, Genève-Lugano en 2 h 15, par exemple);
- une desserte régionale, en tirant parti des tronçons à grande vitesse pour soulager le réseau historique au profit du trafic régional et touristique.

Si les lignes à grande vitesse visent à raccourcir radicalement les trajets entre les métropoles suisses et européennes, en offrant une réelle alternative au transport aérien, notre réseau historique restera inchangé et permettra toujours la découverte des paysages légendaires qui consti-



tuent notre patrimoine. Avec la récente invention du bogie à écartement variable de la compagnie Montreux-Oberland bernois, des trains panoramiques pourront, à terme, relier sans transbordement Genève-Aéroport à Interlaken (via Montreux, Gstaad et Zweisimmen) ou Zurich-Aéroport à Davos (via Coire et le réseau rhétique).

Au moment où un modeste volcan islandais peut suspendre tout trafic aérien et où la marée noire du golfe du Mexique risque de mettre en péril le trafic routier, le chemin de fer, champion de l'énergie propre – l'électricité – reliera nos métropoles à grande vitesse, et irriguera sans transbordement nos lignes les plus reculées, grâce à l'écartement variable.

Ce siècle va voir le renouveau du chemin de fer, un mode de transport définitivement moderne.

Daniel Mange

* Plan Rail 2050, plaidoyer pour la vitesse, collection « Le savoir suisse », Presses polytechniques et universitaires romandes, 2010, Lausanne.

Sommaire

2	L'invité
3	Une TVA non discriminatoire ?
4-5	Apprentis sans papiers
6-7	Assemblée générale à Bulle
8-9	Les guides touristiques
10	Mövenpick : nouvelle aile
11	Chaîne des Rôtisseurs
12-13	Trois salons de la gastronomie ?
14	Un livre de José Seydoux
15	Fribourg-Neuchâtel : du neuf
16	En bref – Agenda

Impressum

Infôtellerie Suisse romande: Magazine trimestriel d'informations touristiques et économiques de l'Association Romande des Hôteliers.

Editeur: Association Romande des Hôteliers, chemin de Boston 25, 1004 Lausanne, tél.: +41 21 617 72 56, fax: +41 21 617 72 27, e-mail: info@hotellierromande.ch. Site internet: www.hotellierromande.ch

Impression: PCL Presses Centrales SA, Renens

Rédacteur responsable: Olivier Grivat.

Ont collaboré à ce numéro: Denise Cugini, Prof. Daniel Mange, José Seydoux et Olivier Grivat.

Adresse de la rédaction: Olivier Grivat, journaliste RP, chemin de Leisis 5a, 1009 Pully, tél. +41 79 412 22 72, e-mail: olivier@grivat.ch.

Pour une TVA non discriminatoire

« IL EST À LA FOIS INJUSTE ET DISCRIMINATOIRE D'APPLIQUER UN TAUX DE 2,4% POUR LA VENTE À L'EMPORTER ET DE 7,6% SUR LA CONSOMMATION DE BOISSONS ET DE REPAS », ACCUSENT LES INITIANTS DE « STOP À LA TVA DISCRIMINATOIRE POUR LA RESTAURATION ! ».

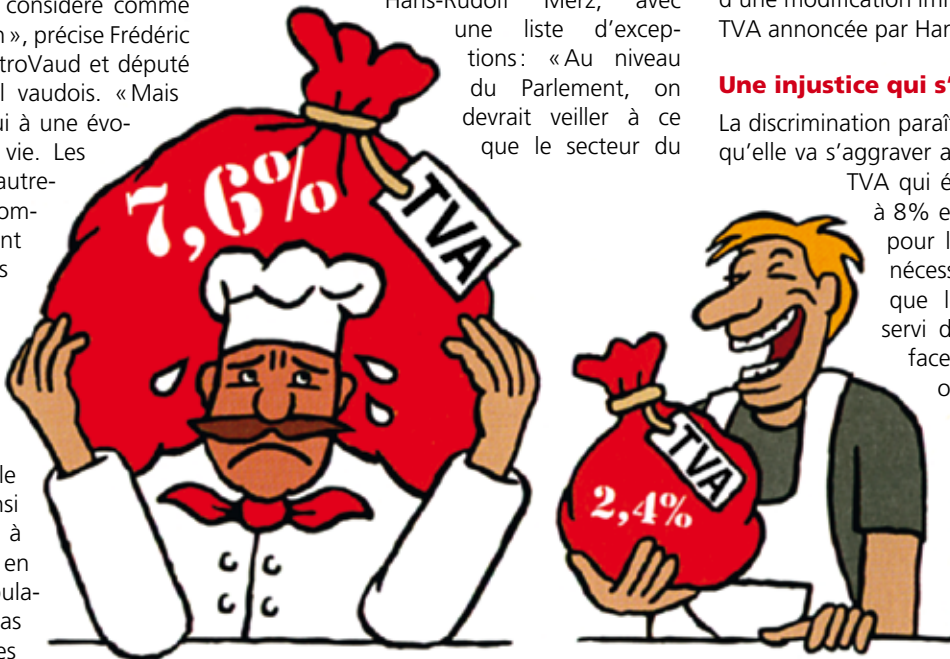
« Il ne s'agit nullement de remettre en question l'avantage des taux de TVA obtenu par le secteur de l'hôtellerie, considéré comme une branche d'exportation », précise Frédéric Haenni, président de GastroVaud et député radical au Grand Conseil vaudois. « Mais nous assistons aujourd'hui à une évolution des habitudes de vie. Les gens qui se mettaient autrefois à table pour consommer l'assiette du jour ont changé leurs habitudes: ils remplacent souvent leur repas de midi avec une eau minérale dans une main et un sandwich dans l'autre. Or, ces ventes bénéficient d'un taux de TVA plus favorable de 2,4%. On favorise ainsi la médiocrité par rapport à la qualité. Si l'on prend en compte la santé de la population, il est clair que les repas équilibrés sont préférables aux mets consommés à même la rue. »

Le marché de la restauration a considérablement changé. C'est le constat que tirent les initiateurs de « Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration ! », un mouvement lancé en 2009 par l'assemblée des délégués de GastroSuisse. L'objectif est de lancer une initiative fédérale en faveur d'une égalité de traitement pour tous de l'hôtellerie-restauration, du commerce de détail et de la vente à l'emporter, en laissant inchangé le taux de 3,6% applicable à l'hébergement. Les arguments en faveur d'un taux unifié ne manquent pas. Les grandes surfaces qui vendent des mets à l'emporter sont favorisées, quand bien même ce sont souvent les mêmes personnes qui préparent salades, poulets rôtis ou sandwiches consommés à table ou sur le pouce: « Les gens qui mangent dans la rue génèrent d'énormes quantités de déchets qui traînent. Non seulement, on n'applique pas la loi du pollueur-payeur, mais on la favorise par le taux de TVA et on pénalise

ceux qui se donnent la peine de préparer des repas de qualité, commente Frédéric Haenni. Notre initiative est favorable à toute la branche de l'hôtellerie et de la restauration. La plupart des hôtels exploitent aussi leur restaurant. Ils devraient aussi bénéficier d'une refonte de la TVA de ce secteur. »

« Tirer à la même corde »

Président de la Fédération suisse du tourisme, le conseiller national fribourgeois Dominique de Buman est partisan du taux unique décrété par les services de Hans-Rudolf Merz, avec une liste d'exceptions: « Au niveau du Parlement, on devrait veiller à ce que le secteur du



Pour en savoir plus

www.stop-discrimination-tva.ch

tourisme soit soumis à un taux de faveur. » Les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration ont intérêt à tirer à la même corde, surenchérit le président de GastroVaud: « Nous défendons les mêmes positions dans d'innombrables dossiers. » Les 100 000 signatures devraient être acquises – politiquement parlant – avant la fin de l'année. L'hypothèse la plus favorable serait que le Conseil fédéral prenne conscience du soutien populaire et que, pour éviter une votation populaire, il prenne des mesures rapides. En Allemagne, en France, en Italie, en Belgique et au Luxembourg, le taux de TVA applicable à la restauration a été abaissé à un taux très favorable. Si cela ne va peut-être pas entraîner une répercussion identique sur les prix à la consommation,

cela va en tout cas éviter de futures hausses, plaident les initiateurs.

Du côté des caisses fédérales, quel serait le manque à gagner? « Il est très difficile à calculer, répond Frédéric Haenni. On ignore quel sera le taux applicable. Nous demandons juste une égalité de traitement. Libre à l'Etat de fixer le taux de TVA. Il devra y avoir une pesée d'intérêts. » En 2005, une motion Hans Hess demandait pourtant exactement la même chose au Conseil des Etats qui l'a votée à l'unanimité. Mais la motion n'a pas été transmise au Conseil national en raison d'une modification imminente de la loi sur la TVA annoncée par Hans-Rudolf Merz.

Une injustice qui s'aggrave en 2011

La discrimination paraît d'autant plus injuste qu'elle va s'aggraver au 1^{er} janvier 2011: la TVA qui était de 7,6% passera à 8% et celle de 2,4 à 2,5% pour les biens de première nécessité. Ceci implique que le même poulet rôti servi dans une grande surface à l'enseigne orange ou servi sur la terrasse du petit bistrot atteindra une différence de 5,5% par rapport à celui emporté: « Dans le secteur de l'alimentation, c'est énorme! », s'indignent les initiateurs. En sortant d'une crise et

pour l'ouvrier de surcroît, il y a une incontestable distorsion de concurrence »

Du côté des opposants éventuels, qui pourrait bien monter au front? Les grandes surfaces? Elles ont aussi des restaurants qui seront bénéficiaires, avancent les observateurs. A ce jour, on ne recense pas d'oppositions déclarées. Il est vrai qu'une campagne de votations fédérales coûte plusieurs millions et que cela peut avoir un effet dissuasif: « Nous sommes les seuls parmi nos voisins européens à ne pas avoir pris de mesures dans ce sens-là. Notre initiative n'a donc rien de farfelu », conclut le député vaudois.

Pour sa part, Guglielmo Brentel, le président d'hotelleriesuisse, a apporté son soutien à titre personnel, même si son association ne siège pas dans le comité d'initiative: « Quoi qu'il en soit, j'ai beaucoup de sympathie et de compréhension pour leur action. »

Olivier Grivat

Apprentis sans papiers : « C'est la loi qui doit changer ! »

LES HÔTELIERS INTERROGÉS SONT UNANIMES : LES AUTORITÉS NE PEUVENT SE METTRE ELLES-MÊMES HORS-LA-LOI ET JOUER AVEC LES RÈGLEMENTS.

Après la ville de Lausanne, c'est au tour de Renens et de sa syndique Marianne Huguenin de plaider la cause des jeunes sans-papiers: « Nous soutenons que l'interdiction faite aux sans-papiers d'entreprendre un apprentissage est absurde, alors qu'ils peuvent fréquenter le gymnase et l'université », a plaidé la syndique « rouge » devant son conseil communal. A la différence de Lausanne (voir ci-dessous), la Municipalité de Renens ne souhaite pas transgresser la loi et engager des sans-papiers sans autorisation du Service cantonal de l'emploi. Mais qu'en pensent les hôteliers lausannois, alors que l'un des plus éminents d'entre eux, Jean-Jacques Gauer, patron du Lausanne Palace, a plaidé dans *24 Heures* pour la tolérance ?

Pour Pierre-Yves Fiora, propriétaire de l'Hôtel Crystal, à Lausanne, il paraît absolument anormal que Lausanne engage des apprentis sans papiers: « Quand on voit tous les soucis que les autorités causent à l'hôtellerie au niveau des contrôles dans nos établissements, ma réponse définitive est non ! Si Lausanne se met en porte à faux, je ne vois pas comment les autorités peuvent ensuite venir nous dire de respecter le règlement fédéral. On applique la loi telle qu'elle

est prévue ou l'on accorde alors à tout le monde la possibilité d'avoir des apprentis sans papiers. Mais alors on supprime aussi les autres contrôles ».

Des permis de travail à durée déterminée ?

Pour Eric Fassbind, directeur de l'Hôtel Alpha-Palmiers, à Lausanne, déroger à la loi conduit à des aberrations. « A la base, c'est

« Si le municipal socialiste Oscar Tosato a tenté ce coup de force dans le but de faire bouger les choses, on peut le comprendre, mais il faut remettre les pieds sur terre »

*Jacques Pernet,
conseiller communal*

une question politique: aurait-on dû accepter ces gens il y a 15 ans avec leurs enfants en bas âge ? Je ne peux y répondre en tant qu'hôtelier. La deuxième question qui se

pose: qu'est-ce qu'on fait de ces sans-papiers qui parlent avec le même accent que nous ? Pour moi, engager des sans-papiers ne se pose pas, car je suis plutôt confronté à un manque de candidats apprentis qu'à une pléthore. Le gros problème est que la formation de ces jeunes ne correspond pas vraiment à nos besoins. »

Egalement dans le camp des légalistes, le conseiller communal radical Jacques Pernet, propriétaire de l'Hôtel Bellerive à Lausanne, se dit fondamentalement opposé à ce que l'on casse la loi en ouvrant la porte à toutes sortes de passe-droits: « En admettant qu'il y ait des places d'apprentissage vacantes, ce serait certainement très mal vu qu'un sans-papiers prenne la place d'un autochtone. Si toutes les communes adoptent leur propre législation, où va-t-on ? »

Une situation schizophrène

« Si le socialiste Oscar Tosato a tenté ce coup de force dans le but de faire bouger les choses, on peut le comprendre, mais il faut remettre les pieds sur terre, poursuit Jacques Pernet. En tant qu' élu, je ne peux tolérer cette situation schizophrène: on admet la présence de sans-papiers sur les bancs d'école, mais on ne peut pas les engager. Ils

La position en flèche du Lausanne Palace

« La Municipalité lausannoise a raison, il faut en finir avec cette mascarade. Ces enfants, ces jeunes ont été à l'école ici, vivent ici. Notre monde est le leur. Il faut tout faire pour les intégrer dans les entreprises, dans la vie. » Directeur général du Lausanne Palace, Jean-Jacques Gauer a plaidé dans *24 Heures* du 13 avril dernier (voir ci-contre) pour la cause des apprentis sans papiers.

Il y a six ans la direction du palace lausannois avait payé le prix fort pour avoir employé des clandestins. Explication du patron du LP? « Nous avons hérité en 1996 d'une pratique qui à l'époque était courante, connue et tolérée par les auto-

rités », explique Jean-Jacques Gauer, soutenu par son adjoint Jacques Stämpfli et Rose Martinez, la directrice des ressources humaines.

« De l'aveuglement inhumain »

Plus récemment, la direction a soutenu la cause d'un jeune Equatorien qui avait terminé sa formation professionnelle équivalente à un apprentissage CFC (certificat fédéral de capacité) avec les félicitations du jury, avant de voir sa demande de permis de séjour refusée par Berne, malgré le soutien favorable du canton de Vaud: « C'était la moindre des choses que notre entreprise défende un employé comme

lui », explique la direction du 5 étoiles lausannois, qui regrette publiquement de voir cette « perle » éloignée de ses fourneaux et expulsée l'an dernier après avoir travaillé huit ans à satisfaction dans l'établissement. « L'application de cette loi avec une telle fermeté, c'est de l'aveuglement inhumain », dénonce Jean-Jacques Gauer. Interrogé sur la position du palace de St-François, le municipal socialiste Oscar Tosato applaudit des deux mains: « Nombre de restaurants et petites entreprises lausannoises nous ont déjà apporté leur soutien. Elles nous remercient d'avoir pris le taureau par les cornes en mettant le doigt sur les vrais problèmes. »

Le Lausanne-Palace défend l'apprentissage des sans-papiers

RÉGULARISATION
Au côté de la Municipalité, l'établissement choisit de se battre pour que les enfants de sans-papiers aient droit à l'apprentissage. Entretien.

ALAIN WALTER TEXTE
VANESSA CAROZZO PHOTO

C et apprentis, la ville de Lausanne prendra le chemin de Chillon. La Municipalité s'engage à défendre devant son délégué du Conseil d'Etat son projet de voir sur l'initiative de l'apprentissage des enfants de sans-papiers. Le soir, le 14 mai, devant le Conseil communal. Dans une atmosphère empreinte de tension, on se bat pour que les enfants de sans-papiers aient droit à l'apprentissage. Entretien.



SOUTIEN
Le directeur du Lausanne-Palace (à gauche) et son adjoint, Jacques Blanc, directeur général adjoint, Rose Martini, directrice des ressources humaines, et Jean-Jacques Guenet, directeur de l'insertion sociale, se battent pour que Maurice Carita (à droite) puisse obtenir son permis de séjour. Le jour même, il a obtenu l'année dernière le statut de réfugié politique.

deviennent des poids morts qui vont entrer dans la clandestinité ou être dépendants des charges sociales. Cela ne tient pas la route. S'ils travaillent, c'est que l'économie en a besoin. » Et Jacques Pernet de faire une proposition : « Il faut adapter la législation. Depuis que la loi sur le séjour des étrangers a été bouleversée, l'Europe nous fournit l'essentiel de la main-d'œuvre étrangère. Nous avons besoin d'une main-d'œuvre qualifiée, mais on a aussi besoin d'une main-d'œuvre non qualifiée : femmes de chambre, casseroles ou plongeurs. On devrait ouvrir un cercle supplémentaire hors Union européenne, qu'elle soit à leur délivrer des permis de travail à durée déterminée, pour deux ans par exemple. » La proposition est lancée, même si elle ne concerne pas les apprentis.

Propos recueillis par O. G.

Devenant le point dans le cadre de la Municipalité de la capitale vaudoise, le Lausanne-Palace est déjà passé des parties aux actes en soutenant un jeune sans-papier. Il a pu aller au bout d'une formation professionnelle équivalente à un apprentissage CFC. « Notre employé a obtenu son diplôme, précise Jacques Blanc, avec les félicitations du jury. Il était employé au «gratuit» chargé sociale et imprévu par le jury. Il a travaillé dans les cuisines de 2001 à 2009 - année où il fut expulsé après avoir eu sa demande de permis de séjour refusée par Berne - mais le secteur hôtelier du canton de Vaud.

« C'est la manière des choses que notre entreprise défendait son employé comme bon », souligne le

directeur de l'insertion sociale, qui regrette que cette «perle» ne soit plus au bureau. La direction ne s'est pas précipitée de venir à l'aide du jeune vaudois. Mais le même chef d'équipe «l'apprentissage de cette loi avec une telle formation, c'est de l'investissement humain, cela aide pour vivre». En passant, Jean-Jacques Guenet se fait pas d'illusions sur l'efficacité des gains de charité sociale future contre la misère à l'étranger. « Avec les sans-papiers, le problème est devenu notre porte. Voilà la priorité ».

« Ces gens sont utiles »
Quant à l'avenir, le Lausanne-Palace est en la régularisation des sans-papiers qui peuvent obtenir leur permis de séjour et charges sociales. « Il faut venir de nous venir à nous-même. On gère-les sont là, sont utiles et leur régularisation s'ouvre par les valeurs de l'insertion sociale ».

Le taureau par les cornes
Découvrent le secteur du Lausanne-Palace, Oscar Basso, municipal conseiller, jeunesse et éducation, applaudit des deux côtés. « Nombre de restaurateurs et petites entreprises lausannoises nous ont déjà apporté leur soutien. Elles nous remercient d'avoir pris le taureau par les cornes et mettant le doigt sur les vrais problèmes ».

Formé, indispensable mais expulsé

Il a tout pour plaire à son patron. Mûr, « une vraie épave », Maurice Carita est un bon ouvrier. Il dispose d'un permis de séjour pour revenir en Suisse. A Lausanne, son permis a été renouvelé professionnellement à Buenos Aires, en Argentine. Maurice Carita est un bon ouvrier. Il dispose d'un permis de séjour pour revenir en Suisse. A Lausanne, son permis a été renouvelé professionnellement à Buenos Aires, en Argentine. Maurice Carita est un bon ouvrier. Il dispose d'un permis de séjour pour revenir en Suisse. A Lausanne, son permis a été renouvelé professionnellement à Buenos Aires, en Argentine.

Droit de réponse

« Lausanne sait être vigilante »

Monsieur Philippe Thuner, Président d'Hôtellerie romande, a dénoncé, dans son éditorial du N° 61 d'Infotellerie, la volonté de la Municipalité de Lausanne d'offrir une formation professionnelle à des adolescents sans titre de séjour valable mais ayant terminé avec succès leur scolarité à Lausanne. Il dit aussi craindre que la pratique de l'inspection communale du travail diffère de la pratique cantonale et demandait sa cantonalisation. Il est important de rappeler que l'inspection de Lausanne a une délégation de compétence pour la protection des travailleurs mais pas dans la lutte contre le travail au noir. La loi cantonale confie en effet cette tâche à des inspecteurs spécialisés qui interviennent sur l'ensemble du territoire vaudois, la capitale y comprise. La Ville a voulu conserver l'inspection du travail qu'elle a créée en 1937. L'égalité de traitement est garantie par une collaboration étroite avec l'autorité cantonale. Chaque année, un programme de contrôle est d'ailleurs établi en commun. Avec plus de 300 interventions effectuées par an, le taux de contrôle des entreprises est particulièrement élevé à Lausanne. Les

sociétés qui s'installent dans la commune sont systématiquement contactées, dans le souci de vérifier que les employeurs connaissent les principales dispositions légales. Enfin, la permanence de droit du travail est ouverte 37 heures par semaine et renseigne chaque année près de 1500 personnes. Notre pays a rendu la législation beaucoup plus sévère à l'encontre des migrants sans titres de séjour. Il a également édicté de nouvelles dispositions qui permettent de sanctionner durement les employeurs recourant au travail au noir. Mais les tribunaux ne prononcent que peu de condamnations et il est rare que l'Etat exclue les entreprises coupables des appels d'offre publics. Il est surprenant que ces questions ne suscitent pas davantage d'intérêt. Le canton de Vaud n'est quant à lui pas inactif dans la lutte contre le travail au noir. En plus des inspecteurs spécialisés dont il dispose, il a par exemple créé avec les partenaires sociaux du secteur de l'hôtellerie-restauration une commission tripartite, afin de faire respecter les conventions collectives et lutter contre le travail illégal. Contrairement à ce qu'af-

firmé Monsieur Thuner, cette commission est compétente pour tout le canton et effectue chaque année des contrôles dans les établissements lausannois. Elle a toute liberté d'en augmenter la fréquence si elle l'estime nécessaire. Faut-il ouvrir la formation duale aux enfants de clandestins ? La présence d'immigrés illégaux et de leurs enfants est un problème majeur qui concerne tous les pays du monde. La Suisse n'est pas épargnée par ce phénomène qui préoccupe à tous les niveaux. Il faut espérer qu'à l'avenir des voies pragmatiques puissent être trouvées par nos autorités, dans le respect de notre ordre constitutionnel et de nos obligations internationales. On ne peut dès lors que se réjouir des récents votes du Conseil national et du Grand Conseil vaudois allant dans le sens d'inciter la Confédération à trouver des solutions pour offrir aux mineurs sans-papiers un accès à la formation professionnelle.

**Michel Cambrosio Redmer
Chef du Service du travail
et de l'intégration
de la Ville de Lausanne**

Assemblée générale à Bulle (FR)

« Exercice réussi, mais le plus dur est devant nous »

APRÈS LA PREMIÈRE ANNÉE D'EXISTENCE DE L'ASSOCIATION ROMANDE DES HÔTELIERS (ARH), PHILIPPE THUNER SE DÉCRIT COMME UN « PRÉSIDENT HEUREUX ET SATISFAIT ». LE DÉFI À VENIR EST D'AMÉLIORER LE TAUX DE PÉNÉTRATION DANS LES CANTONS DE FRIBOURG, NEUCHÂTEL ET JURA.



« Si de spectaculaires opérations intercantionales n'ont pas encore eu lieu pour sa première année d'existence, nombre de petites actions ont contribué à resserrer les liens et favorisé la collaboration entre l'ARH et les sections de Fribourg et Neuchâtel-Jura », s'est réjoui le président Philippe Thuner à l'occasion de la deuxième assemblée générale de l'existence de l'ARH qui s'est tenue à Bulle, à l'École hôtelière Glion Institute of higher Education.

« Vous avez devant vous un président heureux et satisfait, mais le plus dur est encore devant nous. Nous devons nous développer en améliorant encore le taux de pénétration de l'association dans les cantons de Fribourg, Neuchâtel et Jura. » Dans les nuages qui pointent à l'horizon de l'hôtellerie romande (et suisse), il a cité la baisse de l'euro qui menace notre compétitivité ainsi que le système de réservations en ligne qui tend à se développer, avec des commissions exorbitantes (jusqu'à 25%) réclamées par quelques mastodontes du tourisme mondial : « Contrairement aux commissions très raisonnables des offices du tourisme régionaux, ces sites mondiaux constituent un grand danger pour la rentabilité de nos établissements », assure le président de l'Association romande qui voit là un combat du pot de terre contre le pot de fer.

Sur le plan vaudois, les sections de la vallée de Joux et d'Yverdon-les-Bains ont uni leurs

destinées par la création de la nouvelle entité Association des Hôteliers Yverdon-les-Bains Région – Broye – vallée de Joux. La région Vevey-Riviera a vu le départ pour raisons personnelles de son président Bernard Tschopp, au comité depuis 2005. Il a été remplacé par le directeur du Grand Hôtel du Lac, Christopher Rudolf (voir page 16). L'année

2009 aura aussi été marquée par la conclusion des négociations sur la nouvelle CCT entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2010, tandis que le comité de direction de l'ARH est passé de 5 à 7 membres.

« Un choix clairvoyant »

Hôte de marque de cette assemblée générale qui a réuni 74 membres sur 260 actifs, le conseiller d'Etat fribourgeois Beat Vonlanthen a salué le choix du regroupement des quatre cantons romands pris en pleine tempête économique, tout en déplorant le manque chronique de lits hôteliers dans le canton : « Le choix de ce regroupement romand s'avère d'autant plus judicieux que l'espace régional va prendre de plus en plus d'importance dans les années à venir ». Le conseiller national et ancien syndic de Fribourg Dominique de Buman, par ailleurs président de la Fédération suisse du tourisme a plaidé pour sa part en faveur du taux unique de TVA, avec des exceptions possibles pour un taux privilégié, ainsi que pour la création d'un lobby de parlementaires du tourisme sous la coupole fédérale : « Pour la Suisse, le défi est multiple : si elle est passée du 5^e rang mondial il y a 50 ans au 52^e rang mondial aujourd'hui, ce n'est pas que l'hôtellerie suisse a démerité. C'est que les autres ont progressé. Les Suisses doivent prendre conscience que le tourisme est fondamental pour notre économie. »

Olivier Grivat



Jacques Pernet, le vice-président de l'ARH et de hotelleriesuisse, et Philippe Thuner, « un président heureux ».

Une bonne résistance face à la crise



légèrement inférieure à 2007 au total des nuitées (1,79% pour Vaud à +1,75% pour Fribourg et +0,7% pour Neuchâtel/Jura). Il n'y a donc pas de quoi s'alarmer pour autant que 2010 et les années à venir confirment que nous avons bien fini de traverser cette période tumultueuse et incertaine. »

Photos Olivier Grivat

Le député vaudois Jacques Perrin, le conseiller national vaudois Charles Favre et Eddy Ansermet (Presses Centrales SA).

Dino Sante Demola, le président de l'AFH (Hôtel de la Rose, à Fribourg), en compagnie de M^{me} Solange Berset, la présidente du Grand conseil fribourgeois, et du conseiller d'Etat fribourgeois Beat Vonlanthen.

Au niveau des nuitées, l'année 2009 a enregistré des baisses un peu partout en Suisse, de -7,8% à Genève à -1% pour la région Neuchâtel/Jura/Jura bernois (-5,6% pour la Région lémanique - Vaud): « Notre hôtellerie a plutôt bien résisté à la crise, analyse le président romand. L'hôtellerie de luxe a souffert, de même que celle axée sur les séminaires, congrès, foires et voyages de motivation. Montreux est la région qui a enregistré la plus forte diminution des nuitées alors que Lausanne et Neuchâtel se maintiennent quasiment au niveau de 2008 et que Fribourg n'enregistre qu'une faible baisse de 2,7%. » Autre conséquence directe, la crise a exercé une forte pression sur les prix.

« Il faut comparer 2009 avec 2007, relativise le vice-président Jacques Pernet, également vice-président de hotelleriesuisse. Au point de vue touristique, 2008 a été l'année de tous les superlatifs. En fait, 2009 est très



Sylvie Weber-Bovay, secrétaire d'Yverdon-les-Bains Région, et François Grivat, Motel des Mosaïques.



Chiffres 2009 des hôtels et établissements de cure*

Décompte des nuitées hôtelières (modifications par rapport à 2008):

1. Grisons	5'885'436	(-354'412 ou -5,7%)
2. Région zurichoise	4'463'710	(-189'826 ou -4,1%)
3. Valais	4'392'327	(-197'701 ou -4,3%)
4. Oberland bernois	3'718'523	(-186'403 ou -4,8%)
5. Suisse centrale	3'524'429	(-251'787 ou -6,7%)
6. Genève	2'660'591	(-223'519 ou -7,8%)
7. Tessin	2'607'592	(-59'501 ou -2,2%)
8. Région lémanique (Vaud)	2'489'649	(-146'886 ou -5,6%)
9. Suisse orientale	1'973'014	(-62'019 ou -3 %)
10. Mittelland	1'740'950	(-77'321 ou -4,3%)
11. Région bâloise	1'381'797	(-18'842 ou -1,4%)
12. Fribourg	392'897	(-10'864 ou -2,7%)
13. Neuchâtel/Jura/Jura bernois	357'938	(-3'479 ou -1 %)
Total Suisse	35'558'893	(-1'744'876 ou -4,7%)

* Source: Office fédéral de la statistique (OFS)

1469

NUNC est bibendum

c'est
-à-
-dire :



“À VOTRE SANTÉ”

LE PNEU MICHELIN
BOIT L'OBSTACLE

La saga des guides de la Suisse

DEPUIS LE PREMIER GUIDE SUR NOTRE PAYS PARU EN 1844, LES INFORMATIONS DONNÉES AUX VOYAGEURS ONT BIEN ÉVOLUÉ. EN 1908, LE PREMIER GUIDE MICHELIN CONSACRÉ À LA SUISSE PRÉCISE QUE LA VILLE DE LAUSANNE COMPTE 56 600 HABITANTS, CELLE DE NEUCHÂTEL 23 000 ET FRIBOURG 19 000.

« La Suisse a été beaucoup moins affectée par la hausse des prix: les hôtels sont restés à des prix abordables pour toutes les bourses, suivant leur catégorie (minimum de 8 à 25 francs environ par jour) », constate en préambule le Guide bleu 1920, publié à Paris par Hachette. « En Suisse, l'heure est celle de l'Europe Centrale qui avance d'une heure sur l'heure de l'Europe occidentale, adoptée en France », poursuit ce témoignage d'une autre époque. « Les formalités du passeport, rétablies depuis la guerre (réd.: 1914-1918) n'ont pas encore été supprimées; elles sont très rigoureuses. Outre les visas au passage de la frontière, le passeport doit être déposé dans les 24 heures au bureau de police du lieu d'arrivée, où il est conservé en échange d'un carnet de séjour; le passeport est visé sur remise du carnet, la veille du départ. »

Le Guide bleu de 1920 nous parle d'un temps où le transport automobile était une aventure. Le canton des Grisons interdit complètement la circulation des véhicules à moteur sur son vaste territoire, alors que le Valais maintient une semblable interdiction pour beaucoup de routes de montagne et des vallées latérales. Uri et Glaris sont au même régime sur certaines routes de montagne. Les grands cols des Alpes, comme le Simplon, le Gothard, le Grimsel et le Brünig sont ouverts à certaines heures « sous limitation de la vitesse ». Bon nombre de cantons interdisent la circulation « sauf courses de services et services médicaux » les dimanches et jours de fête générales, les uns de juillet à septembre, les autres toute l'année, certains comme Argovie de midi à 18 h, d'autres à l'instar de Bâle-Campagne de midi à 19 h et Unterwald-Nidwald toute l'année et toute la journée! Pour le canton de Genève, les dimanches et jours fériés appliquent une réduction de la « vitesse maxima » à 20 km/h dès 6 h du matin et une interdiction absolue des voitures de 13 h à 19 h, « sauf les taxis dans la banlieue ».

Deux ans après la Première Guerre mondiale, Lausanne est une ville de 69 800 habi-

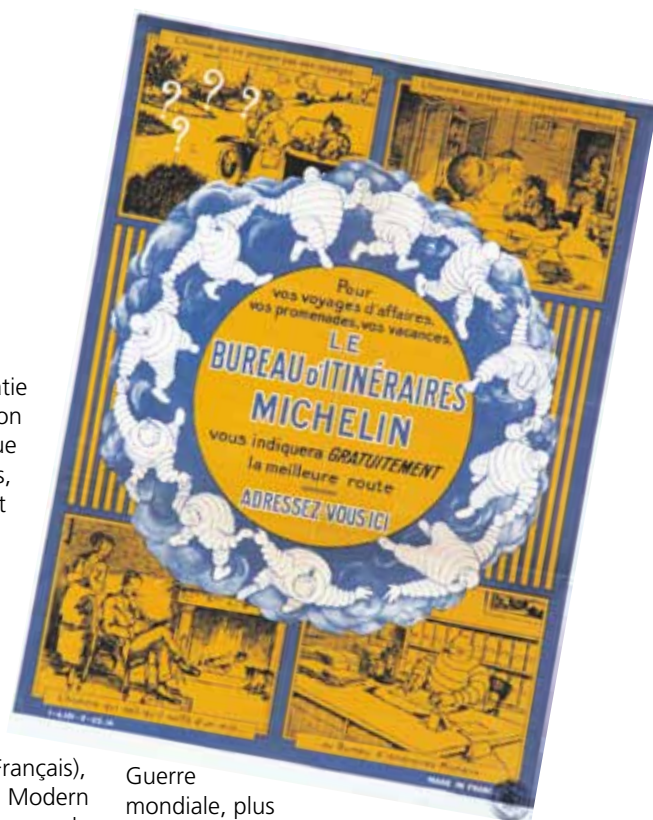
tants « très pittoresquement bâtie à 100 m au-dessus de lac et de son port, Ouchy, sur trois collines que couronnent des églises, St-François, St-Laurent et la cathédrale. Elle est très appréciée comme séjour par de nombreuses familles étrangères, grâce à la salubrité de son climat et au renom de plusieurs de ses médecins. » Les établissements conseillés par le Guide bleu de 1920 sont l'Hôtel de l'Europe, à l'avenue Ruchonnet, le Victoria (bonne maison de famille, rest. Français), l'Eden, le Mirabeau, le National, le Modern – Hôtel Jura-Simplon, tous à l'avenue de la Gare. Nouvellement installé avec tout le confort moderne, le guide cite également le Lausanne-Palace (hôtels Beau-Site et Richemont réunis, 180 lits, jardins, grandes terrasses, tennis).

L'ancêtre des guides de voyage

Le tout premier guide de voyage est dû à l'Allemand Karl Baedeker (1801-1859) qui a créé un guide de poche de moins de 500 g et inventé la notation par étoile des principaux sites dignes d'intérêt. Le tout premier « Baedeker durch die Schweiz » paraît en 1844, alors qu'en France voisine les guides Joanne s'implantent peu à peu. Ce sont les ancêtres du Guide bleu de Hachette qui englobent pour la première fois des tableaux des routes dès la fin du siècle. Le fabricant de pneumatiques Michelin s'empare du phénomène en 1900 avec son petit guide à la couverture rouge lancé par les frères Edouard et André Michelin, les deux fondateurs du groupe de Clermont-Ferrand. Le premier guide Michelin consacré à la Suisse est publié en 1908. Il est vert et son prix de vente est de 1 franc suisse. Il comporte des instructions illustrées pour le démontage des pneus. Au chapitre des hôtels, il mentionne: « Rien n'est plus irritant qu'une discussion sur les prix au moment du départ. Aussi les touristes qui ont l'habitude de voyager ont-ils le soin de toujours faire leurs prix d'avance en arrivant, et demandent-ils à voir les chambres qu'on leur destine. S'ils ne sont pas satisfaits, il leur est toujours loisible de remettre leur moteur en marche et d'aller dans un autre hôtel. Il n'y a aucune fausse honte à agir ainsi. » Une chambre à l'Hôtel Cécil (aujourd'hui une clinique) coûte de 8 à 15 francs.

Les guides passent au numérique

Pour gérer ce nouveau produit dérivé, Michelin crée en 1919, à Paris, un « Bureau des itinéraires ». Jusqu'à l'aube de la Seconde



Guerre mondiale, plus de 2 millions d'itinéraires seront proposés gratuitement par la maison au Bibendum. Ils recensent pour chaque parcours les étapes possibles, les précautions à prendre en chemin, les curiosités touristiques qui jalonnent le chemin, les bonnes adresses d'hôtels, de restaurants et surtout de réparateurs et distributeurs de pneumatiques! Mais la gratuité prendra fin quand les frères Michelin auront repéré une pile de guides servant à caler des meubles au fond d'un garage! Devenu un phénomène touristique, le premier Guide Vert de Michelin date de 1926.

Quelque 85 ans plus tard, le guide de voyage a effectué sa mue numérique. Filiale à 100% du Groupe Michelin, la société ViaMichelin.com* propose sur le net des services pratiques disponibles en huit langues, qui reçoivent 400 millions de visiteurs par an. C'est un portail d'aide au voyage, qui permet l'affichage de plans, le calcul d'itinéraires, des photos aériennes et satellite haute définition, la météo à 5 jours, des informations sur le trafic et des réservations hôtelières en temps réel pour plus de 100 000 établissements dans 90 pays.

Le service est gratuit, mais Michelin se rattrape en récupérant des commissions sur les réservations d'hôtels. Plus de 100 collaborateurs sont employés en Europe pour mettre à jour ce guide virtuel avec des filiales à Francfort, Londres, Madrid et Milan. Pour le voyageur, le site permet de planifier son voyage, d'imprimer son carnet de route et de prendre le volant muni de toutes les informations pratiques. Certains grands constructeurs de voitures et les principaux fabricants de GPS fournissent même l'information en temps réel. Mais la version papier n'a pas dit son dernier mot. Michelin vend encore plus de 10 millions de cartes et de guides dans plus de 170 pays.

Olivier Grivat

* www.Voyage.ViaMichelin.fr

Mövenpick déploie son aile au vent

DÉJÀ PLUS GRAND HÔTEL DE LAUSANNE, L'ÉTABLISSEMENT D'OUCHY, DIRIGÉ PAR CHRISTIAN KRAMER, S'AGRAN-DIT POUR DEVENIR LE PLUS GRAND 4 **** DE SUISSE ROMANDE.

C'est plus qu'un symbole. Situé en face du port d'Ouchy, l'hôtel à l'emblème de la mouette va recevoir une nouvelle... aile. De quoi accueillir sous son toit végétalisé 72 chambres supplémentaires avec

clientèle 5 *****. Les grandes entreprises font des économies. Malgré tout, 2009 aura été finalement une année financièrement satisfaisante. Ce printemps, le volcan islandais nous a fait faire un pas en arrière.

possédait le Bellerive situé à l'avenue de Cour, juste à côté de l'ancienne école. A l'origine, je voulais aller travailler aux Etats-Unis, mais il m'a été impossible de décrocher un permis de travail. Mon père m'a alors sug-



« Actuellement nous avons 265 chambres, ce qui fait de notre établissement le plus grand hôtel de Lausanne. »

Christian Kramer,
directeur général,
Mövenpick, Lausanne

balcon réparties sur six étages: « On a déjà commencé à construire cette nouvelle aile derrière l'hôtel. Il s'agit de fermer le U que forme l'hôtel, explique Christian J. Kramer, le directeur général. Actuellement nous avons 265 chambres, ce qui fait de notre établissement le plus grand hôtel de Lausanne. La demande est là, surtout en semaine, même si ça se calme un peu le week-end. L'hôtel est très souvent plein et il nous manque des chambres. Toutes les grandes sociétés avec lesquelles nous travaillons comme IMD, Philip Morris, Nestlé, Tetra Pak, Medtronic ou la BCV sont demandeurs de davantage de chambres ». Ouvert en 1988, le Mövenpick deviendra alors – avec 337 chambres et trois nouvelles salles de séminaire en sus – le plus grand 4 **** de Suisse romande et le 3^e plus grand 4 **** de Suisse. « L'établissement que je dirige est essentiellement un hôtel d'affaires, un peu moins en été certes », poursuit l'ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). « L'an passé, les grands hôtels ont souffert et nous avons récupéré une partie de la

Il aura un impact de 5% sur notre résultat mensuel ».

Prêt pour l'automne 2011

Commencé le 19 avril au nord de l'établissement, le chantier va durer un an et demi et la nouvelle aile devrait être prête pour la fin de l'été 2011. Le personnel devrait du même coup passer de 160 à 175 employés. Le groupe Mövenpick créé en 1948 par le Suisse Ueli Prager appartient toujours majoritairement à la famille allemande von Finck, quand bien même les glaces de la marque ont été vendues à Nestlé: « C'est un groupe hôtelier international qui a son siège central à Zurich. Des bords de la Limmat, il dirigera une centaine d'établissements d'ici la fin de l'année. Le groupe se développe notamment en Asie avec d'importants projets en Thaïlande, à Pattaya comme à Bangkok, et même en Palestine, à Ramallah. » Christian Kramer a travaillé six ans en Thaïlande, à l'Amari Airport et l'Amari Watergate, puis au Swissôtel de Bangkok: « J'ai suivi l'EHL de 1980 à 1983. Mon père

géré de regarder du côté de l'Asie. J'ai trouvé un poste à Hongkong, où je suis resté 10 ans, notamment au Peninsula, avant de partir pour la Thaïlande, puis la Malaisie à Kuala Lumpur, avant de revenir à Bangkok avec la chaîne Swissôtel. Par la suite, la chaîne rattachée alors à Swissair m'a envoyé à Pékin. » Christian Kramer qui a épousé une ressortissante des Philippines serait sans doute resté en Asie, si Mövenpick ne l'avait contacté il y a 8 ans pour lui proposer de reprendre son établissement à Ouchy: « Le mandat qui m'a été confié était de rénover tout l'établissement en trois ans: le restaurant, les chambres et les cuisines pour lesquels 17 millions ont été injectés. Pour la nouvelle aile, le groupe va investir environ 16 millions. L'hôtel aux standards « Minergie » sera muni d'équipements à la pointe de la technologie: TV, wifi, mais aussi pompes à chaleur réversibles et bivalentes permettant de produire du chaud et froid ainsi que des panneaux solaires sur le toit. Avec sa nouvelle aile, la mouette reprendra son envol... »

O. G

Les Rôtisseurs soufflent 60 bougies

PLUS GRANDE ASSOCIATION DE GOURMETS AU MONDE AVEC 25 000 MEMBRES (PROFESSIONNELS ET AMATEURS) DANS 83 PAYS, LA CHAÎNE – RELANÇÉE EN 1950 – S'OFFRE UN GROS GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE.

« Nous sommes des épicuriens amateurs », se définit Francis Dufresne, bailli du Pays de Vaud et commandeur domicilié à Attalens (FR). Cet ancien cadre de la marque d'eau minérale Henniez célèbre également ses 60 ans à lui. Un double anniversaire qui vaut bien une fête sous la forme de quatre jours de libation. La Chaîne des Rôtisseurs a ainsi tenu un Grand Chapitre national et international du 27 au 30 mai sur la Riviera vaudoise, au Grand Hôtel du Lac et aux Trois-Couronnes de Vevey, au Fairmont Montreux Palace et au Royal Plaza montreuvisien.

Relancée après la Seconde Guerre mondiale, la Chaîne des Rôtisseurs a été créée en fait en 1248, lorsque le roi de France Louis IX, dit St-Louis, fonda la Corporation des Rôtisseurs. Cette vénérable organisation professionnelle était réservée aux rôtisseurs d'oies, les « ayeurs ». La consécration royale lui fut décernée en 1610 par la remise solennelle d'armoiries à la maîtrise des Rôtisseurs. La confrérie à laquelle n'appartenaient que les meilleurs cuisiniers de France vécut durant 540 ans, avant d'être dissoute en 1793, à l'aube de la Révolution française. A Pâques 1950, deux journalistes gastronomiques français, Jean Valby et Maurice-Edmond Sailland (plus connu sous le pseudonyme qu'il s'était inventé de Prince Curnonsky et inventeur du surnom de Bibendum attribué au bonhomme Michelin), ainsi que trois gastronomes avisés prononcent le serment de restaurer l'esprit de la corporation. Ils fondent à Paris la « Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ». Leur ambition est alors de restaurer les plaisirs et les arts de la table après les années de privation de la guerre.

Les cinq fondateurs ambitionnent de promouvoir et maintenir l'art de la cuisine et la culture de la table dans un esprit amical. Selon les statuts, l'association ne doit pas être qu'un club de cuisiniers mais aussi de fins gourmets. Il s'agit de mettre sur pied une bonne cuisine avec un « Maître Rôtisseur » et aussi une bonne ambiance

autour des tables sous la conduite d'un « Maître Restaurateur » : « Tout bon établissement n'est pas membre de la Chaîne, mais tout membre de la Chaîne dirige un bon établissement » est la devise.

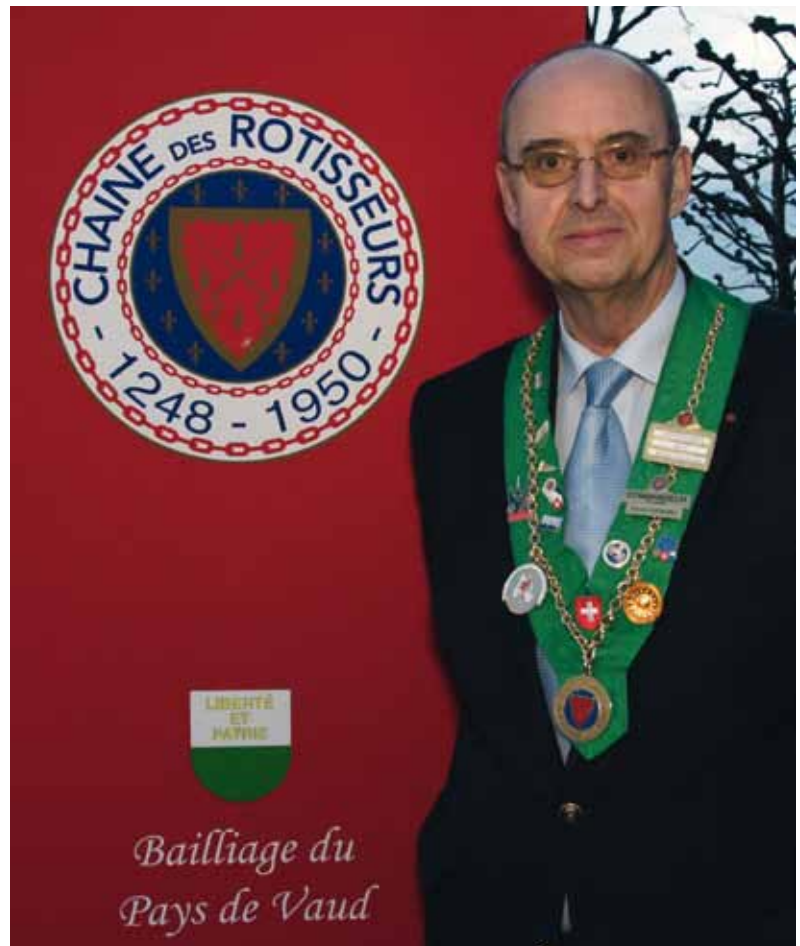
Une filiale suisse fondée en 1951

Vu le succès remporté outre-Jura, un premier Baillage national est proclamé en Suisse le 26 mai de l'année suivante avec les baillages régionaux de Genève, Vaud et Valais. Aujourd'hui, le baillage helvétique est le troisième au monde derrière celui des Etats-Unis et de l'Allemagne, avec plus de 1800 membres. Les « amateurs », dont la cuisine est un hobby, représentent 80% des membres aux côtés de quelque 200 « professionnels », qui regroupent des chefs de cuisine, des hôteliers et des chefs de service sélectionnés par une commission professionnelle. L'établissement se remarque à son panonceau aux célèbres armoiries, qui prouve au fin gourmet qu'il se trouve à la bonne adresse. Contrairement à d'autres classements gastronomiques, la Chaîne ne distingue pas les établissements entre « meilleurs et moins bons » et les membres professionnels ne subissent pas la pression des points ou des toques à la baisse ou à la hausse. Mais son détenteur se doit de conserver son panonceau par des prestations régulières : « C'est une association qui ressemble à une sorte de Rotary culinaire, mais sans les obligations », commente

le bailli régional, qui arbore en public un imposant collier doré. Annuellement, les vingt baillages régionaux organisent plus de 200 manifestations : lunches, dîners, visites culturelles, dégustations et périples gastronomiques : « Avec 5500 participants, la fréquentation est réjouissante, avec une tendance à la hausse », se réjouit le bailli régional. Les chapitres nationaux qui se déroulent en mai et septembre, sont l'occasion d'introniser de nouveaux membres dans une ambiance solennelle. Le mois dernier, 50 nouveaux membres ont été admis par le bailli vaudois.

Priorité est aussi accordée à la relève avec le Concours national des jeunes chefs rôtisseurs. Chaque année l'occasion est offerte à neuf espoirs, âgés de moins de 26 ans et travaillant dans un établissement de la Chaîne, de se défier en vue d'une grande compétition internationale qui englobe vingt pays. Le prochain concours national suisse aura lieu le 23 octobre à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Les candidats disposent de 30 minutes pour décider du menu composé de trois plats. Les trois premiers reçoivent des médailles d'or, d'argent et de bronze au siège mondial de Paris. Le vainqueur peut représenter son pays l'année suivante au Concours international. L'an dernier, la finale s'est tenue à New York, après Paris, Francfort, Adélaïde (Australie), les Bermudes, le Canada et l'Afrique du sud.

O. G.



Francis Dufresne, bailli du Pays de Vaud

Trois salons gastro : une lutte aux couteaux... de cuisine

QUI SORTIRA GAGNANT DE L'OFFENSIVE LIVRÉE SUR L'ARC LÉMANIQUE ENTRE LE SALON ZAGG À MONTREUX, GASTRONOMIA À LAUSANNE ET LE SALON GOURMET À GENÈVE DANS LE CADRE DU BOCUSE D'OR EUROPE ? Y A-T-IL PLACE POUR TROIS SALONS SPÉCIALISÉS DANS UN RAYON DE 100 KM ?

C'est une concurrence à la fois lémanique et alémanique. C'est du jamais vu du côté des salons professionnels. Entre juin et novembre, pas moins de trois salons liés à la gastronomie sont à l'affiche à Montreux, Lausanne et Genève. Trois salons qui ont chacun leurs atouts et leurs particularités. Ils témoignent de la concurrence croissante entre les deux principaux palais d'expositions romands de Beaulieu à Lausanne et de Palexpo à Genève, et deux organisateurs alémaniques, le lucernois Wigra, propriétaire du Salon ZAGG, et le groupe bâlois MCH, organisateur du Salon Ingeho à Bâle et nouvel acquéreur de Beaulieu Exploitation SA à Lausanne. Qui remportera la palme du nombre des visiteurs ?

Le salon ZAGG à Montreux

Les deux premiers rendez-vous ont été donnés simultanément, le 6 juin, à Montreux et à Genève. C'est Wigra, le propriétaire du salon ZAGG, qui a ouvert les feux, pour

quatre jours au Centre de congrès montreu-sien, là où se déroule aussi le Salon du tourisme TTW. Depuis 1980, Wigra accueille tous les deux ans à Lucerne quelque 200 exposants issus de l'hôtellerie-restauration. Plus grand organisateur de salons et d'événements de Suisse (sans oublier les deux portails internet gastrofacts et gastro-tipp.ch), le groupe alémanique coordonne plus de 40 manifestations chaque année. Cette fois, c'est sur la Riviera lémanique qu'il a organisé la première édition romande de son salon. Pas question de copier-coller la version lucernoise : « Nous avons mis sur pied un comité d'organisation romand adapté à la demande des professionnels locaux », assure Hans-Ruedi Gerber, le directeur de Prodega Cash + Carry à Crissier. Pour favoriser les contacts parmi les 12 000 visiteurs, les organisateurs ont ouvert tout spécialement deux restaurants et un bar-lounge à l'ambiance jazzy, accompagné d'animations thématiques.



Le Genevois Philippe Chevrier a préparé un repas de gala pour le salon Gourmet



(photo O. Grivat)

Salon franco-suisse Gourmet à Genève

Pratiquement aux mêmes dates (du 6 au 8 juin), c'est le salon franco-suisse Gourmet qui a reçu 20 000 visiteurs professionnels dans les halles de Palexpo sur quelque 10 000 m². Là aussi, ce sont des professionnels aguerris qui ont œuvré : GL Events est une entreprise de la région Rhône-Alpes qui organise 3650 salons dans le monde entier, comme le Sirha, le Rendez-vous mondial de la restauration & hôtellerie ou le Salon automobile de Lyon. Point fort du salon Gourmet, Palexpo a accueilli en même temps l'édition 2010 du Bocuse d'Or Europe, la sélection continentale pour le concours au Bocuse d'Or 2011 qui aura lieu l'an prochain à Lyon. Placé sous la présidence du grand chef Philippe Rochat, assisté d'un président d'honneur nommé Frédy Girardet, le jury a eu fort affaire pour élire le meilleur des vingt sélectionnés européens.

Gastronomia à Lausanne en novembre

« Last but not least... », c'est à Lausanne, du 7 au 10 novembre qu'aura lieu le salon Gastronomica. Vingt ans après sa création, il accueillera avec plusieurs dizaines d'expo-



sants et partenaires professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie. Pour la première fois, le salon aura lieu en collaboration avec MCH Group, le nouveau partenaire allemand de Beaulieu Exploitation. Il se trouve être aussi l'organisateur du Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors-domicile Igeho à Bâle, un salon qui se tiendra du 19 au 23 novembre 2011 dans la cité rhénane. Les organisateurs du salon lausannois ont voulu un concept novateur avec un Forum et un village VIP,

« Y a-t-il un salon de trop? C'est aux exposants de répondre. »

Philippe Chevrier

avec de nouveaux forfaits de participation: premium, light et classic. Les exposants premium profiteront d'avantages exclusifs. Les clients qu'ils invitent bénéficieront d'un accès privilégié au salon. Les boissons et le repas leur seront offerts dans le cadre élégant du village VIP. Ils pourront assister aux concerts de l'espace Forum en fin de journée. Ce forfait tout compris, mis en place pour la

première fois à Gastronomica, constitue une valeur ajoutée à la participation des exposants et des visiteurs. Les exposants premium light bénéficieront d'une halle équipée et décorée, tandis qu'avec la formule classic des stands de plus petite taille sont possibles. Les entreprises inscrites représentent tous les domaines d'activités liés à l'hôtellerie et la gastronomie: alimentation, boissons, installations techniques, décoration, machines et services: « La nouvelle édition de Gastronomica a pour objectif de développer une approche intra-professionnelle de haut niveau et surtout d'assurer, par la qualité de l'offre présentée, la fidélisation des visiteurs professionnels à un événement essentiellement romand. En retrouvant sa vocation de fédérer notre branche d'activités, cet événement redeviendra le rendez-vous incontournable des professionnels », assure Didier Baert, le directeur général des vins Giroud.

Philippe Chevrier:
« Une question d'image »

Trois salons dans la région lémanique, les organisateurs sont-ils trop gloutons? Pour Philippe Chevrier, le maître du Domaine de Châteauevieux, la fréquentation d'un salon professionnel est indispensable: « J'y vais

Tête d'affiche du dernier Salon Gourmet à Genève, Philippe Rochat lève son verre à la santé de la conseillère fédérale Doris Leuthard lors de la finale suisse du Bocuse d'or à Berne; en arrière-fond Frédy Girardet, Roland Pierroz et Irma Dütsch.

pour me tenir au courant des nouveautés: le matériel de cuisine, la vaisselle, la verrerie mais aussi les produits. Tout cela évolue vite. Y a-t-il un salon de trop? C'est aux exposants de répondre. Ils doivent rentrer dans leurs frais. Personnellement, je ne connaissais pas l'existence du salon montreuisien. Normalement, la plupart des salons se tiennent tous les deux ans. Cela permet de respirer. Mais c'est une bonne idée de coupler le salon Gourmet avec le Bocuse d'Or, un concours très important pour notre branche et notre région. A Palexpo, de nombreux visiteurs sont venus de France voisine. Le chef genevois a concocté le repas de gala du salon Gourmet pour 130 convives non pas à Châteauevieux mais à bord du « Savoie », le vapeur de la CGN: « Pour nous les chefs, la présence à de tels salons est indispensable. C'est une question d'image ».

Olivier Grivat

Tourisme : le regard de José Seydoux

DIPLÔMÉ DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DOCTEUR EN ÉCONOMIE DU TOURISME DE L'UNIVERSITÉ D'AIX-EN-PROVENCE, LE GRUÉRIEN DÉPEINT LES QUALITÉS ET LES DÉFAUTS D'UN SECTEUR QUE CE SPÉCIALISTE CÔTOIE DEPUIS PRÈS D'UN DEMI-SIÈCLE.

Il avait 13 ans, quand il a écrit son premier article sur le tourisme dans le seul journal spécialisé de l'époque, *l'Hôtel-Revue*. Il en deviendra rédacteur quatorze ans plus tard, après avoir suivi l'École hôtelière de Lausanne (EHL) et le Centre international de Glion. Né en Gruyère en 1942, José Seydoux porte un regard plutôt bienveillant sur le phénomène touristique. Le pavé dans la mare, ce n'est pas trop son truc. « Je suis de ceux qui croient que le tourisme peut servir d'exutoire à la recherche de bien-être, d'harmonie, d'équilibre. De douceur et de plaisir », écrit l'auteur en guise de préambule.

Un catalogue de points noirs

Qui aime bien, châtie bien? L'auteur ne tresse pourtant pas que des couronnes. Il dresse également un catalogue des « points noirs ». Il fustige notamment au passage la disparition des restaurants traditionnels, qui se sont souvent endormis sur leurs lauriers et « qui ont peu à peu perdu la faveur et la ferveur de leurs hôtes habituels ». Les auberges se ferment les unes après les autres, tandis que se multiplient pizzerias, restaurants exotiques, cuisines de supermarchés, croissanteries et autres kebabs. « La restauration a mal à son hospitalité et... mal au cœur », déplore José Seydoux.

Il déplore également le peu d'intérêt que portent, à son avis, les médias helvétiques pour un secteur qui constitue la quatrième industrie d'exportation et, pour nombre de régions, le premier facteur économique: « Le tourisme n'a pas du tout la place qu'il mérite dans la presse helvétique, accuse le Fribourgeois. Contrairement à ce que l'on peut observer en France ou en Italie, les grands quotidiens et périodiques suisses n'ont pas de rubrique touristique fixe, et encore moins de chefs de rubrique spécialisés en tourisme: « Tous les journalistes feignent de connaître le tourisme, sous prétexte bien sûr qu'ils sont aussi des touristes ». Quant à la presse spécialisée, elle ne prendrait pas le recul souhaité et ne profiterait pas suffisamment de son rôle de tribune pour exprimer des opinions éclairées et traduire la position des divers acteurs du tourisme par rapport au cadre dans lequel ils œuvrent: « Nos rédacteurs en chefs brillent par leur absence dans les conférences de presse consacrées à des sujets touristiques, ignorent superbement la presse spécialisée qui pourrait de temps à autre leur apprendre beaucoup de choses (...) et ne permettent guère aux professionnels du tourisme de s'exprimer dans leurs colonnes ».

Les remèdes à suivre

En conclusion de son analyse, José Seydoux exprime le vœu que l'on ne délaisse pas les 70 à 80% des voyageurs qui visitent la Suisse en utilisant des moyens de transports privés, à commencer par les automobilistes. Ils sont

quelque 200 millions de véhicules à moteur à pénétrer en Suisse chaque année: « Que fait-on au plus haut niveau pour les accueillir – en dehors de leur vendre des vignettes autoroutières, alors que, dans toute l'Europe, le tourisme automobile est choyé et fait l'objet d'une diligence bienvenue? »


Pilier de l'hébergement touristique, l'hôtellerie suisse doit faire preuve d'autant d'audace et de créativité qu'il y a un siècle à un siècle et demi en matière de construction d'hôtels. Enfin, José Seydoux n'accepte pas l'idée, émise par les stratèges de Suisse Tourisme, de réduire à vingt ou trente « grandes destinations » l'offre marketing de notre pays, tout en maintenant plus de 300 offices du tourisme locaux: « C'est totalement contraire à l'essence même du tourisme helvétique, dont la densité et la diversité font la force ».

O. G.

* « La vie... côté tourisme, Entre réalités et humanité », paru aux Editions Cabedita, 1145 Bière, 160 pages.




www.hotellerromande.ch



Comme l'Association Romande des Hôteliers, confiez-nous la réalisation ou la refonte de votre site internet.

Tél.: 021 / 697 10 80
E-mail: info@bytecode.ch
Site: www.bytecode.ch



Charmey: un chef royal pour l'Hôtel Cailler

L'UN DES FLEURONS DE L'HÔTELLERIE FRIBOURGEOISE S'OFFRE LES SERVICES D'UN NOUVEAU CHEF, ÉTOILE MONTANTE DE LA GASTRONOMIE ROMANDE.

Quelque 30 ans après sa création par Claude Cailler, petit-fils du fondateur de la célèbre marque de chocolat, l'Hôtel Cailler (4 étoiles, 60 chambres et appartements), à Charmey, s'est assuré le concours d'un nouveau chef de cuisine bien à la mesure des aspirations de ce fleuron de l'hôtellerie fribourgeoise

Jean-Marie Pelletier, 40 ans, étoile montante de la haute gastronomie romande, ancien responsable des cuisines du Royal Plaza de Montreux.

Reliés par un tunnel

Déjà stimulé par les Bains de la Gruyère, qui jouxtent l'hôtel auquel ils sont reliés par un tunnel, le Cailler a revu toute son offre gastronomique. Le restaurant principal propose notamment trois menus – goûts et harmonie, marché, végétarien – tandis que le bistrot offre des spécialités régionales, au cœur du Pays de Gruyère qui en a fait, comme on le sait, son image de marque et son premier

atout touristique. Pour faire bon poids, un brunch et un service traiteur régional ont été lancés avec succès.

L'Hôtel Cailler, dirigé par Stéphane Schlaeppy, a investi en huit ans plus de 5 millions de francs dans ses programmes de rénovation; il fait partie du groupe hôtelier Fedhorest (Villars-sur-Glâne) qui, sous la houlette de François Ducry, supervise la gestion de plusieurs établissements en Suisse romande et est également propriétaire de l'Hôtel Le Rallye (3 étoiles), à Bulle, en passe d'être doté de trente nouvelles chambres.

J. S.

David Lizzola: « Les lois d'importation sont dépassées »

JEUNE PATRON DE DEUX ENTREPRISES D'IMPORTATION DE FRUITS ET LÉGUMES QUI DESSERVENT LES MEILLEURS RESTAURANTS DE GENÈVE À NEUCHÂTEL, LE VAUDOIS DAVID LIZZOLA PLAIDE POUR LE SUR-MESURE.

« Il est interdit d'importer des tomates de l'étranger depuis le 31 mai, mais il y a tomate et tomate, s'exclame David Lizzola, la patron des sociétés d'importation Légufruits, à Crissier, et Léguriviera, à Vevey. Les lois sont dépassées, ce sont les géants Migros et Coop qui dictent le marché. Nous sommes au cœur d'une superbe région pour l'hôtellerie et la restauration où l'on peut se vanter d'une concentration d'étoiles Michelin, mais il y a des variétés de tomates qu'on ne peut pas même dénicher en Suisse. On ferait mieux d'affiner nos lois. »

« A fin 2008, la branche a senti déjà une baisse des affaires, poursuit David Lizzola. Le ralentissement s'est surtout produit dans l'hôtellerie de luxe depuis le mois d'octobre jusqu'au printemps 2009. Nous avons perdu environ 30% de notre chiffre d'affaires dans l'hôtellerie de luxe et avons



dû diminuer nos marges de 5 à 10%. Ces baisses ont heureusement été compensées par les commandes des cliniques et des restaurants de moyenne gamme. Cela nous a poussé à mieux analyser nos coûts, après des années euphoriques. A mieux gérer nos charges. »

« Le métier a changé »

A côté de Légufruits qui est basée à Crissier, David Lizzola a fondé Léguriviera à Vevey. Les deux entités livrent leurs produits de Genève à Sierre, de Lausanne à Neuchâtel, en passant par Fribourg et la vallée de Joux. La clientèle est aussi bien constituée de palaces que de restaurants gastronomiques: « Ce qui compte, c'est avant tout la qualité du produit. Cela nous permet de rester à un bon niveau d'excellence. Souvent notre directeur des achats élabore la carte avec le chef du restaurant. Nous nous devons d'assurer la qualité du produit, également dans des cliniques de luxe comme Genolier, La Prairie, La Source ou le CHUV qui délivre 3000 à 4000 repas par jour à ses malades ». Le métier a bien changé, constate le Vaudois. Il y a de moins en moins de primeurs sur le marché romand: « Il faut rester dans ce que l'on sait faire pour être crédible. Ne pas se disperser dans les filets de perche ou les croissants surgelés ou encore l'huile d'olive. La gastronomie a besoin de spécialistes. On ne peut pas faire tout et n'importe quoi. Notre force, c'est le relationnel: être proches de nos clients, les écouter, manger chez eux et personnaliser notre offre. Nous voulons faire du sur-mesure et développer des partenariats. »

Lac de Neuchâtel: au bonheur de tous!

Havre de paix de nos jours, Les Bains des Dames à Neuchâtel, au quai Louis-Perrier ont été créés au XIX^e siècle pour permettre aux femmes – et aux enfants – une baignade à l'abri des regards. Le bâtiment a été réhabilité et restauré en 2006 et accueille ses hôtes tous les jours de 9 heures à 1 heure du

matin (vendredi et samedi jusqu'à 2 heures). Le restaurant « Les Bains des Dames » a été entièrement réaménagé et a ouvert ses portes ce printemps. Tous les jours, ses terrasses exceptionnelles au bord de l'eau vous invitent à défier le temps. On peut y déguster des plats d'été créatifs, prendre un

brunch le dimanche entre 10 et 14 heures ou encore se délasser durant les journées ensoleillées. C'est aussi un lieu où l'on peut travailler grâce à la connexion wi-fi.

D.C.

www.bainsdesdames.ch

Les merveilles du Château de Vullierens

Héritage de la famille Bovet de Mestral qui détient la propriété depuis 7 siècles, le Domaine de Vullierens, au-dessus de Morges, a fait peau neuve avec de nouveaux espaces fleuris et des sculptures contemporaines, dont celles d'Etienne Krähenbühl, avec un « ruisseau sculpté », disséminées dans le paysage. Ce lauréat de la Fondation de famille Sandoz 2009 inaugurera en septembre une impressionnante œuvre nommée Bing Bang : une sphère de plus de 3 m de diamètre pour un poids de 11 tonnes composée de tiges et de tubes de fer. Une orange-raie a aussi été installée au pied des allées d'iris et de pivoinies sans oublier un jardin cinétique de roses dédié à la mémoire de la dernière châtelaine, Dorianne Bovet de Mestral.



www.jardinsdesiris.ch

Un nouveau président pour la Riviera vaudoise



Christopher Rudolf, le directeur général du Grand Hôtel du Lac (à g. sur la photo), à Vevey a été élu à la présidence de la Société des hôteliers Montreux Vevey Riviera (SHMV). De mère sud-africaine, Christopher Rudolf est le demi-frère de Thabo Sefolsha, le seul Suisse évoluant en NBA aux Etats-Unis. A cette occasion, le président, Bernard Tschopp, a remis son mandat pour des raisons personnelles, mais reste membre à part entière du comité. L'assemblée a rendu hommage à son professionnalisme, après plus de 20 ans de présence au sein du comité, couronnés par cinq années de présidence. L'assemblée a par ailleurs nommé président d'honneur, l'hôtelier montreuvisien Daniel Kraehenbuehl. Autre honneur pour le Grand Hôtel du lac, l'engagement d'un chef allemand de talent, **Thomas Nesser** (à dr. sur la photo). Cette star de la gastronomie allemande a travaillé avec Christopher Rudolf au restaurant gastronomique de l'Adlon Kempinski Berlin (1 étoile au Michelin et 17/20 au Gault-Millau), après avoir exercé ses talents au Martinez de Cannes et à l'Auberge de L'Ill, à Illhäusern, en Alsace.

Berne reçoit les clés des caves vaudoises

Grande manifestation sur la Place Fédérale à Berne lundi 10 mai. Des personnalités de toute la Suisse et les représentants des Vins Vaudois, accompagnés d'un large détachement des Milices vaudoises, sont allés à Berne pour promouvoir les Portes ouvertes des caves du canton de Vaud. C'est le secrétaire général de l'Office des Vins Vaudois, Nicolas Schorderet, qui a présenté le concept des caves ouvertes du canton de Vaud, ainsi que les produits du terroir romand. Partant du principe que l'Arc lémanique et la Romandie en général connaissent bien les vins vaudois, c'est sur les villes alémaniques que s'est porté l'essentiel de la promotion des « Cavesouvertes », l'objectif premier étant d'augmenter, sur le plan national, la noto-



riété des vins vaudois La procession a poursuivi son chemin vers l'hôtel Bellevue, où lors d'une cérémonie officielle, les clés des caves du canton de Vaud ont été remises aux ambassadrices et ambassadeurs des vins vaudois par Olivier Badoux, président du Comité de l'Office des vins vaudois. Les détenteurs du sésame sont Tanja Grandits, la cheffe étoilée du Stucki Bruderholz à Bâle, Erika Hess, ancienne grande championne de ski et Jean-Claude Biver, le patron des montres Hublot.

P.P.
1000 LAUSANNE 1
Dépôt en nombre

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

2 au 10 juillet

Festival de la Cité – www.festivalcite.ch

2 au 16 juillet

Festival d'Avenches
« Lucia di Lammermoor »
www.avenches.ch/opera

2 au 17 juillet

44^e Montreux Jazz Festival
www.montreuxjazz.com

16 au 18 juillet

13^e Leysin Music Panorama
www.leysin.ch

20 au 25 juillet

Paléo Festival Nyon – www.paleo.ch

31 juillet et 1^{er} août

Mi-été de Taveyanne – Gryon
www.villarsgryon.ch

31 juillet au 7 août

Championnats du monde seniors de course d'orientation, Neuchâtel

6 au 8 août

Marché-Concours national de chevaux, Saignelégier

26 au 29 août

Louis Chevrolet Event, La Chaux-de-Fonds
Rallye commémorant la naissance du constructeur automobile

24 au 26 septembre

Fête des Vendanges de Neuchâtel