

Mes vœux pour 2012



Le constat, à l'issue des élections fédérales de cet automne, est plutôt mitigé. On assiste à un affaiblissement des partis de centre-droit traditionnels, PDC et PLR, à un tassement de l'UDC, qui voit sa progression nettement stoppée, et à l'émergence de nouveaux partis médiatiquement ou auto-proclamés « du centre », en l'absence de programme ou de lignes directrices clairement identifiables. Cet émiettement de la représentation parlementaire n'est pas de bon augure. Trouver des solutions acceptables n'était pas toujours facile à quatre partis gouvernementaux. Qu'en sera-t-il à six ou sept partenaires autour de la table de la Maison de Watteville? D'ailleurs, tous les gouvernements européens gouvernent au centre, quelle que soit leur orientation à gauche, à droite, au centre-droit ou au centre-gauche de l'éventail politique. En fait, il n'y a pas vraiment de parti politique situé exactement au centre, mais plutôt une ligne centriste suivie par des personna-

lités et des partis qui se situent de part et d'autre d'un chemin loin d'être rectiligne et qui avancent par sinuosités élégantes plutôt qu'en zigzag d'un bord à l'autre. Dans nos cantons, au moment où j'écris ce papier, Fribourg est entre deux tours de ses élections cantonales et Vaud vit une campagne pour l'élection au Conseil d'Etat du remplaçant ou de la remplaçante de Jean-Claude Mermoud, décédé en septembre dernier. L'enjeu de ce dernier scrutin est une majorité de gauche au Conseil d'Etat. Mais le gouvernement vaudois est un parfait exemple de mon analyse ci-dessus: il y a longtemps qu'il gouverne au centre et même au centre-gauche puisque les trois quarts du budget de l'Etat sont gérés par des magistrats socialistes ou verts. Le changement de majorité induirait-il un glissement encore plus prononcé vers le « tout à l'Etat »? Oui, si l'on considère le virage à gauche pris par le parti socialiste qui veut dépasser le capitalisme et supprimer l'armée. Non, si l'on a affaire à des magistrats sociaux-démocrates conscients qu'il faut produire des

richesses avant de pouvoir les redistribuer.

Ne pouvant déterminer de manière limpide la validité de l'une ou l'autre de ces deux alternatives, je pense nettement préférable de conserver, selon l'adage « un tiens vaut mieux que deux tu l'auras », la majorité actuelle. Et au gouvernement vaudois, dans n'importe quelle composition, j'adresse un appel à maîtriser les dépenses de fonctionnement et à investir massivement dans le développement des infrastructures. Les retards sont criants et les besoins pressants, notamment dans le domaine des transports routiers ou ferroviaires.

Mes vœux pour 2012: des investissements dans l'amélioration des conditions-cadres pour l'économie en général et le tourisme en particulier, une neige abondante dans les Alpes et le Jura pour une saison d'hiver réussie et un redressement de l'économie et des finances de nos voisins européens.

Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année.

Philippe Thuner,
Président d'Hôtellerie romande



Pages 6-7



Page 11



Pages 14-15

Jean-Pierre Pastori, directeur du Château de Chillon

Le châtelain des arts et des lettres



« Avec Lord Byron, le Château de Chillon possède son meilleur publicitaire », commente Jean-Pierre Pastori, le directeur du château vaudois. L'homme de plume britannique n'a-t-il pas écrit un fameux poème sur le prieur genevois Bonivard, emprisonné par le duc de Savoie trois siècles auparavant, et qui continue d'amener son lot de visiteurs anglophones ?

Homme de lettres lui aussi, le journaliste lausannois est dans son élément à Chillon. Cet homme-orchestre qui a œuvré à la radio et à la TV romande, à *La Tribune Le Matin* et à *24 heures* avant de prendre la tête de la Télévision régionale lausannoise, est le châtelain depuis 2008. En quatre ans, ce passionné de danse et de musique classiques a sorti le monument de l'ombre. Nouvel éclairage du bâtiment, expositions de photos ou de maquettes de vieux vapeurs, exposition thématique sur la chasse aux sorcières en Pays de Vaud qui a lieu jusqu'au printemps prochain (pages 14-15), organisation de concerts et de pièces de théâtre, le château célébré par Byron semble se réveiller du sommeil de la Belle au bois dormant : « Durant longtemps, Chillon a un peu rimé avec poussière et toiles d'araignée. Il en reste, d'ailleurs, encore dans le donjon. Il a longtemps été géré en direct par l'Etat de Vaud qui, passé les grands travaux de restauration du début du XX^e siècle, n'y a plus beaucoup investi. En 2002, la désignation de Claude Ruey à la présidence de la toute nouvelle Fondation du château a donné un nouveau souffle », confie le nouveau châtelain qui tient à associer son équipe (une quarantaine de personnes) à l'essor du plus visité des monuments suisses. Et notamment son adjointe, Marta dos Santos, qui tient la gageure d'être à la fois historienne d'art et diplômée en comptabilité. La fondation dispose aujourd'hui d'un budget de près de 5 millions et de mécènes qui mettent la main à la poche. Pour le nouvel éclairage nocturne, Romande Energie a ainsi déboursé la moitié des 600 000 francs que cela a coûté.

Les statistiques tenues à la caisse du château sont là pour confirmer le succès des travaux entrepris : « On terminera bien l'année dans une conjoncture difficile, avec autant de visiteurs que l'an dernier (330 000, voire un peu plus), ce qui fait du château lémanique le monument de loin le plus visité de Suisse. » Très loin derrière la prison de Bonivard se classent d'autres monuments très fréquentés comme le vieux pont de Lucerne ou la Cathédrale de Lausanne, mais leurs visiteurs ne sont pas comptabilisés : « Le château doit beaucoup à sa situation au bord du lac, ancré sur une voie de passage entre la France et l'Italie. Il possède une architecture unique et une histoire passionnante. Les romantiques du XIX^e siècle, de Hugo à Lamartine, l'ont célébré. Les peintres l'ont immortalisé, tels Turner, Courbet, Delacroix ou Bocion. » Ce n'est pas un hasard si la Fondation a défini le château comme un espace de culture et de loisirs, deux éléments dans lesquels Jean-Pierre Pastori se sent à l'aise. Pour 2012 qui sera l'année Jean-Jacques Rousseau, il est prévu de projeter le film que tourne actuellement Francis Reusser. Les eaux profondes qui entourent le château ne sont-elles pas le théâtre de l'accident qui cause la mort de Julie, l'héroïne de *La Nouvelle Héloïse* ?

Mais le château fait l'objet de différents chantiers de première importance, comme la sécurisation du site, avec extension de la détection incendie, un contrôle d'accès et l'installation d'un système de chauffage dans l'aula magna. « Un château séculaire est un chantier permanent, que la subvention cantonale (250 000 francs) et les résultats de l'exploitation permettent de financer. Ces prochaines années, il faut s'attendre à voir pousser les échafaudages côté lac. On ne va pas effacer le drapeau bernois, il fait partie de notre histoire, même s'il a été caché par un écusson vaudois au XIX^e siècle !

Autre projet d'envergure : la construction d'une cafétéria-boutique à l'extérieur du château : « Il s'agit de réunir en un seul lieu, dans un bâtiment discret qui doit se fondre dans le paysage, la boutique existante et une cafétéria jouissant d'une vue magnifique sur lac et château. Un concours d'architecture devrait être lancé prochainement », confie celui qui préside aussi l'Association des châteaux vaudois. Jean-Pierre Pastori verrait bien aussi Chillon inscrit sur la liste des sites appartenant au patrimoine mondial de l'UNESCO, tout seul ou intégré à Lavaux. Le Clos de Chillon, d'où provient le vin du château (voir page 16), est la dernière vigne bénéficiant de l'appellation Lavaux. Juste après commence le Chablais.

Le Château, c'est l'image du tourisme vaudois, c'est notre Cervin à nous. Suisse Tourisme utilise beaucoup son image. Jusqu'en Asie où nous avons depuis deux ans une représentante en Chine et une en Inde. Il est important de démarcher les marchés émergents. Du fait du franc fort et de la crise européenne, Chillon a perdu des visiteurs français, italiens et allemands, mais a gagné des Américains et des Russes. Il a surtout doublé le nombre des visiteurs chinois jusqu'à atteindre les 25 000 ! »

Comment dit-on Bonivard en mandarin ?

Olivier Grivat

www.chillon.ch

Sommaire

3	Actualité Michelin
4-5	Perspectives 2012
6-7	Andrea Kracht, président des Leading
8	Jura : le TGV à Porrentruy
9-10	Les nouveaux membres de l'ARH
11	LHOTEL du Flon
12	Les bourses de l'ARH
13	Neuchâtel : Le Corbusier
14-15	Chillon : la chasse aux sorcières
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@hotellerieromande.ch. Site internet: www.hotellerieromande.ch

Impression: PCL Presses Centrales SA, Renens

Rédacteur responsable: Olivier Grivat.

Ont collaboré à ce numéro: Philippe Thuner 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.

Les étoiles montantes de la gastronomie romande

LE GUIDE MICHELIN 2012 A DÉCERNÉ UNE NOUVELLE ÉTOILE AU JEUNE CHEF ALLEMAND THOMAS NEESER QUI EXERCE AU GRAND HÔTEL DU LAC, À VEVEY. IL A AUSSI DISTRIBUÉ SES « BIB GOURMANDS » (BIB COMME BIBENDUM) À 16 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS, UNE DISTINCTION ATTRIBUÉE SUR LA BASE DE METS PRÉPARÉS AVEC SOIN ET UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX FAVORABLE (MOINS DE 60 FRANCS POUR UN MENU COMPLET).



« La progression de la haute gastronomie suisse se poursuit », assurent les critiques indépendants du Guide Michelin 2012 qui viennent d'attribuer 2 étoiles à deux nouveaux restaurants : le « Floris » à Anières (GE), de Claude Legras, qui comptait jusqu'alors une seule étoile, et le « Mesa » à Zurich, de Marcus Lindner, qui a reçu sa première étoile en 2009 : « C'est la première fois que la plus grande ville de Suisse recense deux établissements distingués par 2 étoiles », commente Tony Staub, le porte-parole de Michelin pour la Suisse.

Onze parmi les 800 et quelque établissements visités ont reçu pour la première fois une étoile au Michelin. Un seul est en Suisse romande avec le chef allemand Thomas Neeser, du restaurant Les Saisons du Grand Hôtel du Lac à Vevey. C'est d'autant plus méritoire que la récompense survient juste un an après la réouverture de l'établissement qui borde les quais veveysans, note son directeur Christopher Rudolph qui salue l'effervescence suscitée au sein de son équipe par cette « bonne étoile ».

La Suisse au firmament

Travaillant de manière anonyme, les inspecteurs du guide français attestent du niveau gastronomique élevé que l'on trouve en Suisse. Avec ses 96 restaurants étoilés, elle compte en Europe parmi les pays les plus étoilés au Michelin par habitant, ce qui correspond aussi à la qualité de vie élevée qui



Thomas Neeser, du Grand Hôtel du Lac à Vevey, nouvelle étoile suisse du Michelin 2012

prévaut en Suisse. Mais un sommet historique est atteint pour les restaurants recommandés du « Bib Gourmand », une distinction et un pictogramme utilisés pour la première fois en 1997. Ils indiquent un restaurant proposant un repas complet – une entrée, un plat et un dessert – servi au prix maximum pour la Suisse de 60 francs.

Parmi les 87 établissements sélectionnés, seize reçoivent pour la première fois la distinction. Pour le canton de Vaud, Michelin attribue un Bibendum gourmand à l'Auberge de l'Union à Arzier, au Funi de Cossonay,

à l'Auberge communale de Gilly et à l'Auberge aux deux sapins de Montricher.

Pour le Jura, on trouve le De la Gare, à l'enseigne de la Petite-Gilberte de Courgenay, et La Bonne Auberge de Delémont. Dans le canton de Neuchâtel, L'Aubier, sort du lot à Montézillon. Aucun Bib gourmand en revanche dans le canton de Fribourg qui se consolera avec deux très bonnes tables à 1 étoile (Le Pérolles de Pierrot Ayer et les Trois Tours d'Alain Baechler à Fribourg/Bourguillon). En revanche, une foison valaisanne à Arolla (Du Pigne), Champex (Alpina), Gondo (Stockalperturm – nouveau), Grächen (Walliserhof), Miège (Le Relais Miégeois – nouveau), Mollens (Panorama) et Thyon-Les-Collons (La Cambuse). On trouve aussi une adresse très prometteuse avec Le Botza, de Damien Germanier, à Ardon, dans la catégorie « Espoir pour une étoile ».

Le mot de la... faim appartient à Carlo Crisci, le chef du Cerf de Cossonay, qui exprime dans « 24 Heures » la crainte de voir l'argent prendre le pouvoir sur la gastronomie. Le quotidien vaudois faisait allusion à l'arrivée de financiers et d'industriels comme André Kudelski, Vera Michalski et son frère André Hoffmann, venus à la rescousse de Benoît Violier pour reprendre le temple de Crissier, un investissement de plusieurs millions nécessaire pour refaire les cuisines de l'Hôtel de Ville de Crissier : « Pourvu que les guides ne jugent pas le luxe d'une table, mais la réelle qualité de la cuisine ». (cp/OG)

Des étoiles...

à Eric Fassbind

En quelques heures, le dimanche 16 octobre, l'Hôtel Agora à Lausanne a fait disparaître tout son mobilier en vendant à l'emporter tous les objets convoités : du minibar aux tables, lits, luminaires et même vaisselle : « Je n'avais pas le cœur de tout mettre à la benne, le contenu de 82 chambres comme mobilier de la salle à manger ou les appareils de cuisine », a confié Eric Fassbind, propriétaire des hôtels Agora, City et Alpha Palmiers. Résultat : des centaines de personnes ont trouvé leur bonheur en déménageant presque intégralement le mobilier en quelques heures. Rénové, transformé et agrandi, l'hôtel devrait rouvrir ses portes dans moins d'une année sous le nom d'Hôtel Agora Swiss Night, dans un style très helvétique.

... et des casseroles

à Crans-Montana

Amplifiée par la presse suisse et même étrangère, la rumeur a couru – le 7 octobre dernier – qu'un randonneur allemand avait découvert une incroyable pépite d'or de 128,5 grammes dans le lit d'une rivière de la région. Les orfèvres en la matière ont tout de suite exprimé leur scepticisme : nos rivières ne contiennent pas de telles pépites, ou alors ça se saurait ! C'est en fait pour tenter de remplir d'autres lits (hôteliers) que la mauvaise blague avait été lancée par l'Office du tourisme de Crans-Montana. La prochaine fois que l'office valaisan nous annoncera du soleil resplendissant sur ses pistes et de la neige en abondance, il faudra peut-être se méfier. A force de crier... à l'or !

O.G.

Neige faible et franc fort pèsent sur l'hôtellerie suisse

LES HÔTELS SUISSES TRAVERSENT UNE MAUVAISE PASSE QUI DEVRAIT ENTRAÎNER UNE PERTE DE CHIFFRE D'AFFAIRES DE 150 MILLIONS DE FRANCS EN 2012. À L'AUBE DE L'HIVER, LES MILIEUX TOURISTIQUES NE SE LAISSENT PAS ABATTRE ET LANÇENT DES OFFRES PROMOTIONNELLES DANS LES ALPES VAUDOISES ET LA RÉGION LÉMANIQUE.

«Les familles avec enfants sont plus que jamais les bienvenues dans les Alpes de la région du Léman: pour les enfants jusqu'à 9 ans, l'hébergement dans la chambre des parents et le forfait de ski sont gratuits (225 km de piste et 37 hébergeurs) à Château-d'Ex et Rougemont, à Leysin-Les Mosses, aux Diablerets et à Villars-Gryon», assure le site www.alpes.ch.

À l'heure du franc fort et du soleil des tropiques à bon marché, le cadeau de Noël tombe à pic pour les touristes suisses et étrangers: «Tout pronostic est ardu dans les conditions actuelles, que ce soit au niveau climatique ou économique. Quelle sera la valeur du franc face à l'euro au creux de l'hiver?, s'interroge Andreas Banholzer, le directeur de l'OTV. Le fait est que la baisse du tourisme s'est fait nettement sentir en septembre dernier, au moment où le franc est parvenu à parité avec l'euro. Les conséquences se sont fait sentir sur les nuitées touristiques vaudoises: -2,8% pour les Français, -7,8% pour les Britanniques, -7,4% pour les Allemands». En Valais comme dans les Grisons ou l'Oberland bernois, les nuitées hôtelières étrangères devraient aussi enregistrer un recul supérieur à 6% sur l'année. Surtout si l'absence de neige se faisait sentir cet hiver... Mais cela ne devrait pas durer: le recul ne devrait pas dépasser 1,9% sur l'ensemble de la Suisse pour l'an prochain (de novembre 2011 à octobre 2012), relative une étude de l'institut BAK, commandée par le SECO, ce qui correspond à une baisse de 150 millions du chiffre d'affaires de la branche.

Pour faire face, Suisse-Tourisme et l'OTV comptent accentuer leurs efforts vers les pays émergents comme la Russie (+13% de janvier à septembre), la Chine (+46% sans Hongkong), le Brésil (+33%) et l'Inde (+8%): «Nous travaillons sur une quinzaine de marchés différents: heureusement ceci compense un peu cela.»

Un budget extraordinaire de 12 millions a été accordé par Berne à la branche touristique

pour couvrir des offres promotionnelles. Un tiers a déjà été investi dans des activités marketing en Suisse, en Allemagne, en Italie, aux Pays-Bas, en Russie et en Grande-Bretagne. L'Office du tourisme vaudois a fourni sa part en versant 100 000 francs à Suisse-Tourisme pour ces actions promotionnelles, dont 20 000 avancés par l'ARH.

Les Alémaniques invités à leur tour

Une autre action spéciale a été lancée cet automne pour attirer plus spécialement les touristes alémaniques. Elle s'intitule «Dépaysement à 50%». Elle offre deux nuits au prix d'une seule dans toute la région lémanique, et cela du 4 octobre jusqu'au 9 avril 2012. Elle est valable lors de la réservation en ligne (www.region-du-leman.ch) ou directement auprès de l'hôtelier. Cette action rappelle celle que la banque Raiffeisen avait lancée du 1^{er} mai au 30 avril 2011 avec l'offre «Genève et Vaud à moitié prix». Elle avait permis d'enregistrer 52 000 nuitées supplémentaires à 113 hôtels vaudois et genevois, principalement auprès des touristes alémaniques. Quelque 34 000 sociétaires avaient également profité de l'offre de train à moitié prix pour rejoindre leur destination: «Jusqu'à présent, cette action "dépayse-moi" a enregistré plusieurs centaines de nuitées supplémentaires, et elle n'en est qu'à son début», commente le directeur de l'OTV qui y a investi 180 000 francs en sus du budget annuel de 4 millions. La deuxième vague de touristes est plus spécialement attendue pour le printemps 2012.

L'avantage de la réservation directe sur le site officiel du tourisme lémanique à l'avantage d'éviter les commissions abusives de certains sites. Comme le mentionnait une récente enquête du *Matin-Dimanche*, les plates-formes en ligne telles que Hotels.com ou Ebookers.ch manquent singulièrement de transparence sur les tarifs pratiqués. Ces sites de réservation ont pourtant de plus en plus la cote en ces temps de vaches maigres: deux fois plus d'hôteliers suisses ont eu recours à leurs services pour dénicher des clients en 2010 qu'en 2009. Et pourtant, les abus frisent le code, notamment en favorisant ses hôtels partenaires et en mentionnant à tort des hôtels affichant complets, alors qu'ils ne le sont pas. En octobre dernier, ce comportement a valu une condamnation par le Tribunal de commerce de Paris à 430 000 euros de dommages et intérêts à la firme américaine Expedia pour «pratiques commerciales illégales». La plainte émanait d'hôteliers français non-partenaires et du secrétariat d'Etat au tourisme français. En

Suisse, la Commission de la concurrence (ComCo) ouvre l'œil. En cas d'abus de position dominante, le prestataire peut recevoir une amende représentant 10% de son chiffre d'affaires des trois dernières années.



La parade existe pour les associations hôtelières en créant leur propre portail de réservation, comme songeraient à le faire les Valaisans.

Un hôtel sur sept menacé ?

La neige et le franc seront donc les deux mots-clés du prochain hiver. A 1,20 voire 1,25 franc l'euro, le tourisme suisse continuera d'être désavantagé par rapport aux pays voisins. Selon le BAK, un redressement n'est prévu qu'en 2013 ou même en 2014, grâce à la demande étrangère. D'ici là, les

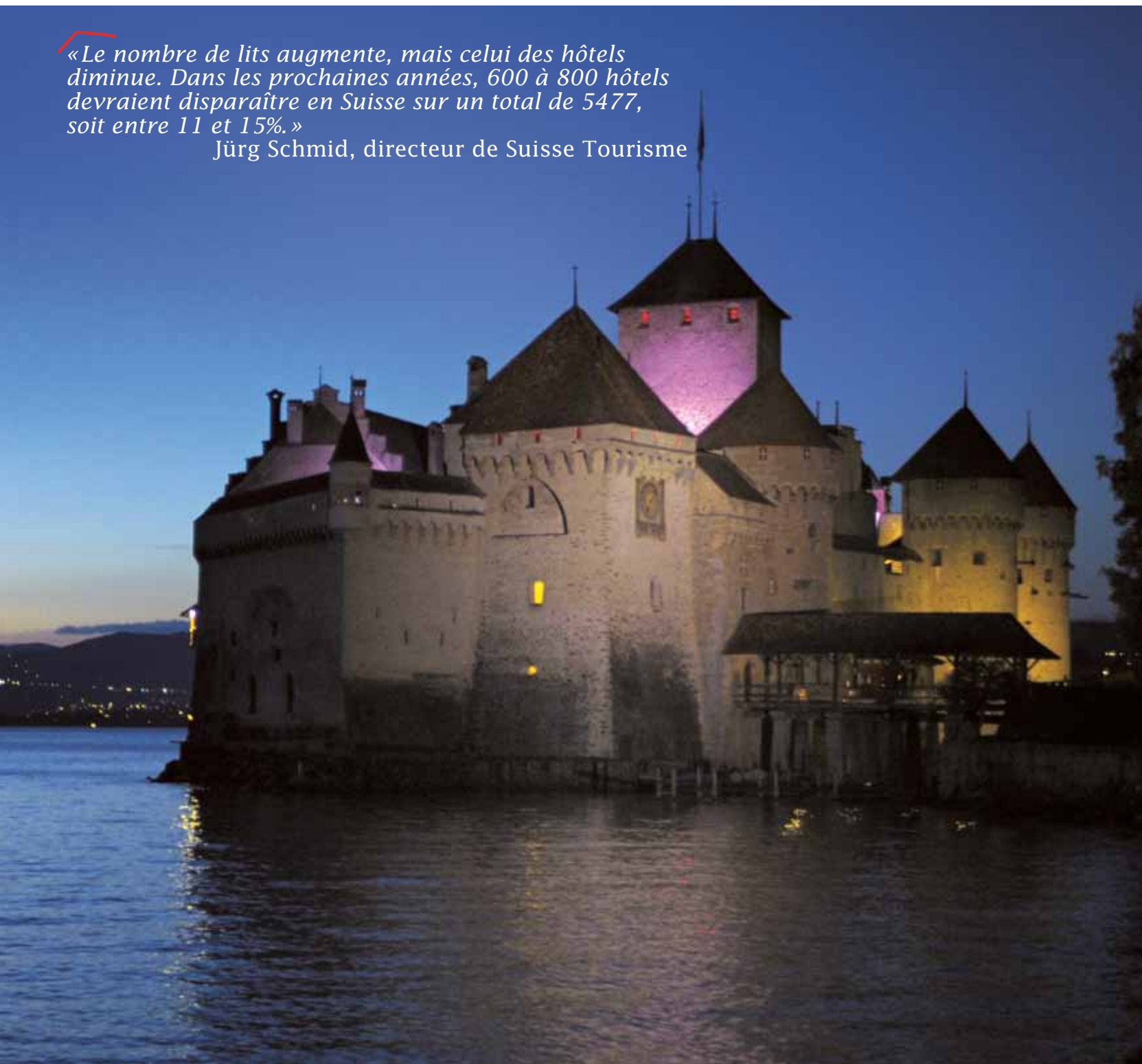
hôtelières devront serrer les dents et faire preuve d'imagination au risque de disparaître. Le directeur de Suisse Tourisme Jürg Schmid dénonce la tendance à la baisse des prix qui menace l'hôtellerie helvétique pour faire face au franc fort: «Si les marges se réduisent fortement, elles impactent de manière négative les capacités d'investissement. Si cette politique est menée durant toute une saison, elle revient à pratiquer une forme de dumping. Il est préférable de pratiquer des baisses de prix hors-saison». Et de poursuivre: «Dans les prochaines années,

600 à 800 hôtels devraient disparaître en Suisse (sur un total de 5477 en 2010), soit une baisse de 11 à 15%, calcule le directeur de Suisse Tourisme. La tendance existe depuis une quinzaine d'années, mais elle s'accélère avec la force du franc. Le nombre de lits augmente, mais celui des hôtels diminue. C'est un changement structurel nécessaire: la Suisse a besoin d'hôtels plus grands pour répondre à la demande croissante, notamment celle des agences de voyages.»

Olivier Grivat

«Le nombre de lits augmente, mais celui des hôtels diminue. Dans les prochaines années, 600 à 800 hôtels devraient disparaître en Suisse sur un total de 5477, soit entre 11 et 15%.»

Jürg Schmid, directeur de Suisse Tourisme



Symbole du tourisme vaudois par excellence, le Château de Chillon avec son nouvel habit de lumière inauguré cet automne.

(Fondation du Château de Chillon – photo L. Ryser)

Andrea Kracht :

NOUVEAU PRÉSIDENT DE LA CHAÎNE INTERNATIONALE DES LEADING HOTEL OF THE WORLD DEPUIS CETTE ANNÉE, LE ZURICHOIS A FAIT SES ARMES AU ROSEY ET À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE. LE PROPRIÉTAIRE DU BAUR AU LAC FAIT PARTIE DE LA 6^e GÉNÉRATION D'HÔTELIERS DU PALACE DE LA LIMMAT.

« Il faut tellement de qualités pour être un bon directeur de palace », soupire Andrea Kracht. Installé dans le salon cosu de l'établissement qu'il préside depuis plus de vingt ans, le jeune quinquagénaire (54 ans) est doublement chez lui. Le Baur au Lac est à la fois « son » palace : il en a repris les commandes de son père en 1990, qui lui-même les tenait de son grand-père. Andrea Kracht fait partie de la sixième génération du 5 étoiles, situé dans un parc privé au bord du lac de Zurich et qui accueille les voyageurs du monde entier depuis plus de 160 ans.

Il est aussi chez lui comme nouveau président des Leading Hotels of the World, dont fait partie le Baur au Lac, ayant succédé à Jean-Jacques Gauer au congrès de Tokyo en novembre 2010. « Pour une maison familiale comme la nôtre qui a sa philosophie depuis des générations, un bon directeur doit avoir une éthique et une morale parfaite. Il doit avoir la passion du métier, mais rester en retrait par rapport à la maison et à ses hôtes. Il doit être très à l'aise avec ses employés, avoir du charisme. L'ambiance entre le staff et les employés est très importante. Le palace qui veut figurer parmi les meilleurs du monde, doit avoir un bon produit – et un bon emplacement... – mais aussi un personnel au top et une bonne clientèle. On peut très bien avoir un très bel établissement ou une belle clientèle, mais si le service est mauvais, cela ne va pas fonctionner. » Le propriétaire du Baur au Lac voit avec appréhension son directeur depuis plus de trente ans approcher l'âge de la retraite. Michel Rey est pratiquement né dans l'établissement, où son propre père travaillait déjà comme directeur.

Stages à Paris et aux Etats-Unis

Fils et petit-fils de propriétaire, Andrea Kracht n'a pas grandi au Baur au Lac et n'est pas tombé tout petit dans la marmite : « A 11 ans, mes parents m'ont envoyé étudier en Suisse romande, à l'Institut du Rosey où je suis tombé sur un autre fils d'hôtelier allemand : Jean-Jacques Gauer était le seul à parler suisse allemand et je parlais mal le français. Il a été pour moi comme une ancre. J'y suis resté 9 ans jusqu'à l'obtention du baccalauréat français en 1977 ». C'est

ensuite l'Ecole hôtelière de Lausanne, où son père est alors membre de la Fondation : « Trente ans après, je vis la même expérience avec ma fille Marguitta qui, à 20 ans, sort aussi du Rosey et va peut-être se lancer dans l'hôtellerie à la fin de ses études de business management à l'Université de Boston, après un stage de 3 mois au George V à Paris », confie Andrea Kracht, dont l'épouse, Gigi, a grandi à New York et est d'origine philippine.

Des hôteliers renommés et de grande classe, il en a fréquenté plusieurs. Notamment au Palace de St-Moritz, dont le propriétaire Andrea Badrutt était aussi un ami de son père : « C'est à cause de lui que je me prénomme Andrea. Par la suite, j'ai passé un an à l'Hermitage à Monaco, puis un an au Claridge's, à Londres : c'est pour moi une vraie école où tout bon hôtelier devrait faire ses armes. L'atmosphère y était très stricte, très britannique. C'était avant l'ère du tout-informatique, toutes les écritures étaient passées à la main. » Il passe ensuite quatre ans au Ritz de la place Vendôme, avec Frank Klein, un Allemand qui est aujourd'hui le PDG et qui avait accompli son stage au Baur au Lac. « J'y ai passé deux ans en cuisine, un an au restaurant et un an dans l'administration. » Il en retire une leçon qu'il aime communiquer aux jeunes hôteliers : « Ne cherchez pas tout de suite un poste prestigieux. Il est plus important de choisir le bon hôtel et la bonne adresse. Au Ritz, j'ai beaucoup appris en cuisine où je côtoyais 80 cuisiniers français. La barre était placée très haut et c'était dur, mais ce sont des moments que je ne suis pas prêt d'oublier. L'expérience m'est encore profitable tous les jours. Dans un hôtel, la cuisine est un monde à part, un espace clos réservé aux cuisiniers que les autres membres du staff ne franchissent pas volontiers. »

Après Paris, Andrea Kracht complète son bagage à Cornell, la prestigieuse université privée de New York, puis part compléter sa pratique dans le Texas, au Mansion on Turtle Creek de Dallas, « le meilleur hôtel des USA à cette époque-là », puis à New York au Plaza Athenee. Le meilleur hôtel au monde ? Pour Andrea Kracht, les classements hôteliers sont certes intéressants, mais tellement subjectifs : « Personnellement j'aime les hôtels qui ont une grande personnalité, les palaces traditionnels qui ont une touche contemporaine et un service impeccable, comme le Ritz, le George V, le Plaza Athenee ou le Peninsula de Hongkong. »

Rentré de New York à Zurich en 1990, à 32 ans, en raison de l'état de santé déficient de son père, Andrea Kracht s'attelle aux grands projets d'assainissement du Baur au Lac. Ses murs datant de 1844 commençaient à nécessiter un sérieux ravalement :



« C'était le premier assainissement de fond en comble. Nous avons divisé les travaux en trois tiers, le premier de 70 millions, a duré plus de 3 ans, puis le deuxième en 2004 et le dernier en 2008 ».

Les défis de demain

« La crise ? Quelle crise ? », ironise le nouveau patron des Leading : « Zurich est une place financière qui souffre moins que Genève, Lausanne ou Montreux, ou même Paris et Londres qui connaissent de grandes variations. Survenant après trois années record avec un taux d'occupation approchant les 90%, 2009 et 2010 ont été de bonnes années ; ce n'est que depuis juillet-août dernier que la baisse de régime a commencé à cause de l'euro. » Si la clientèle américaine et allemande est en légère baisse, le palace

« Les palaces n'aiment pas l'uniformité »



Le nouveau président des Leading Hotels of the World, Andrea Kracht, en compagnie de son ami sculpteur, Igor Ustinov.

zurichois (250 employés, 120 chambres et un chiffre d'affaires de 60 millions) se rattrape avec les Sud-Américains, les Russes, les Asiatiques et les hôtes du Moyen-Orient : « Nous arrivons à un taux d'occupation de 76%, en maintenant un prix moyen très haut avec près de 1000 francs. » L'hôtel possède aussi son commerce de vins (40 employés) et un chiffre d'affaires de l'ordre de 25 millions. Il commercialise de grands Bordeaux et Bourgogne et des exclusivités du monde entier.

Le nouveau président des Leading est bien conscient des défis de l'avenir : « C'est une grande responsabilité de reprendre un tel poste des mains de Jean-Jacques Gauer, qui l'a occupé pendant vingt ans. Avec 440 hôtels

dans le monde, les Leading sont plus importants que toutes les grandes chaînes de luxe internationales ensemble. La chaîne de 5 étoiles est constituée uniquement d'hôtels individuels, hormis quelques petits groupes. Chacun des établissements possède son caractère et son individualité. Nous fuyons l'uniformité, mais le potentiel est énorme à l'aube d'années qui s'annoncent difficiles. La mode est aux regroupements comme dans le luxe. Dans ce contexte, il est important de ne pas monter seul au front. Notre stratégie vise à intensifier les réservations avec nos bureaux de vente dans le monde entier. Même les grandes chaînes n'ont pas un réseau planétaire. Nous intensifions le « business-model » avec la carte du Leaders'

Club, un club de fidélité comme pour les compagnies aériennes. Pour 100 dollars par an, vous obtenez un surclassement, un petit-déjeuner compris et la connexion internet gratuite. J'insiste aussi sur la qualité des standards : plusieurs hôtels nous ont quitté ou n'ont pas renouvelé leur contrat, mais beaucoup de nouveaux nous ont rejoints. La politique est payante : jusqu'à fin septembre, l'ensemble des Leading a connu une hausse de 17% de ses revenus. L'Asie possède un grand potentiel, notamment la Chine où le monde hôtelier devient plus individuel et où la chaîne n'est pas encore bien représentée, hormis Shanghai et Pékin. »

Olivier Grivat

www.lhw.com

Porrentruy, ville suisse la plus proche de Paris

MIEUX QUE LAUSANNE OU GENÈVE... L'ARRIVÉE DU TGV À LA GARE DE MEROUX, ENTRE BELFORT ET LA FRONTIÈRE DU JURA, RACCOURCIT DE DEUX HEURES LE TRAJET AVEC PARIS. UN ATOUT ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE QUI TOMBE À PIC.

Le canton du Jura et la commune de Porrentruy (6700 habitants) se préparent à l'arrivée du TGV et à la fin des travaux de l'A16, la Transjurane qui doit relier Bienne à Boncourt pour rejoindre l'A36 via Delle et le réseau autoroutier français. Pour l'heure, c'est l'arrivée du TGV à la gare de Meroux, à 14 km de la frontière suisse, qui fait l'actualité: depuis le 11 décembre, le voyageur met moins de temps pour rejoindre Paris depuis Porrentruy que de Genève ou Lausanne

avec un temps de parcours d'environ 2 h 50. Huit fois par jour, un TGV met la gare de Meroux à 2 h 30 de la Gare de Lyon à Paris. Pour 72 euros l'aller, il est ainsi possible de monter dans le train à Belfort, à 6 h 05, pour être au bord de la Seine à 8 h 30, d'y séjourner près de douze heures et de rentrer le soir même autour de 23 h à Belfort: «La région de l'Ajoie est maintenant positionnée au cœur de l'Europe, facilement accessible par le rail, la route et les airs, une situation nouvelle qui doit permettre d'accroître la notoriété du Jura», analyse le conseiller communal en charge des finances de Porrentruy. Eric Pineau, membre de l'exécutif bruntrutain depuis trois ans et ingénieur civil:

– Le rapprochement avec Paris n'a rien coûté à la commune en termes d'investissement, mais par contre la municipalité est engagée dans un groupe de travail pour la promotion économique de la région. Il est difficile aujourd'hui d'estimer les retombées économiques en termes d'habitants ou d'argent. Mais la région enregistre déjà les premières retombées, notamment avec le Swatch Group qui a décidé de s'établir à Boncourt, dans la zone industrielle proche de l'autoroute. Des frontaliers vont y venir travailler certes, mais Porrentruy dispose d'une école de microtechnique réputée. Swatch a besoin

de main d'œuvre qualifiée dans une région qui ne possède pas une tradition horlogère. L'A16, avec la traversée autoroutière du nord au sud du canton, va sortir la région d'un certain isolement. Pour le tourisme également, Porrentruy est une cité magnifique avec une vieille ville qui remonte à l'histoire des princes-évêques. Dans un passé beaucoup plus ancien, des ouvriers occupés à la



construction de la Transjurane ont trouvé des traces de dinosaures. Un site reconnu mondialement par les paléontologues. A l'avenir, le projet Paléojura devrait mettre en valeur ces traces de dinosaures laissées à l'époque jurassique, il y a 152 millions d'années! C'est un enjeu majeur pour la ville qui va attirer le grand public.

– Cela tombe bien pour une commune qui doit affronter un budget déficitaire...

– A part une ou deux années où le budget a été bénéficiaire, suite à des rentrées d'argent exceptionnelles, Porrentruy vit à l'heure des déficits. Une nouvelle planification financière qui date de 2009 doit permettre de résoudre les problèmes à venir en termes d'investissements et de fonctionnement. En chiffres, le budget communal tourne autour de 40 millions de francs avec des dettes aux alentours de 55 millions. On a pu stabiliser la dette ces dernières années en décalant certains investissements, par exemple la rénovation de la grande salle de spectacle aménagée dans un ancien hôtel.

– L'évolution de la population qui était à la baisse est à nouveau en hausse...

– Porrentruy a senti une inversion certes minime de la courbe, en gagnant une petite

trentaine d'habitants. C'est un bon signe. La commune possède une nouvelle école, une maison de l'enfance (crèche), une piscine couverte et une piscine extérieure qui doit être rénovée – c'est un enjeu de la prochaine législature –, une patinoire où joue le HC Ajoie qui est la carte visite sportive de la région, mais qu'il faudra aussi rénover avec l'apport des autres communes. Le budget est certes déficitaire, mais on a réussi à freiner l'endettement par le biais de la planification financière. La commune a pu maîtriser les charges, mais elle a de plus en plus de charges liées au canton et cela ne va pas sans poser problème. Il faudra se mettre autour de la table pour en discuter: le programme de législature prévoit une baisse de la pression fiscale et le canton devra prendre les communes comme partenaires. C'est très important.

– Malgré l'arrivée du TGV, Porrentruy va-

t-elle devoir améliorer ses rentrées fiscales?

– Avant toute hausse, tout doit être mis en œuvre pour adopter des mesures d'économies, sinon la mesure ne sera pas comprise par la population. La hausse de la quotité n'est pas d'actualité aujourd'hui. On s'attend à un report de charge du canton, qui doit tourner autour de 1,2 million de charges en sus. J'espère qu'il ne sera pas répercuté entièrement sur les communes. Que le canton baisse la pression fiscale, ce serait une bonne chose. Le canton devra reprendre certaines charges à son compte, telle l'action sociale. Il l'a bien fait pour les coûts de la santé. Nous allons devoir aussi remettre à jour notre plan d'aménagement du territoire. C'est une longue procédure: redonner des conditions-cadre aux surfaces artisanales et industrielles, ainsi qu'à l'habitat, notamment dans la vieille ville de Porrentruy où un projet de réhabilitation arrive à terme, subventionné par le canton et la Confédération. Un autre grand projet, commercial celui-là, est le Centre Esplanade, devisé à plus de 40 millions. Porrentruy bouge! Mais nous manquons encore d'offres de nuitées hôtelières.

Propos recueillis par O.G.

ARH: nouveaux membres – cuvée 2011

L'ASSOCIATION ROMANDE DES HÔTELIERS EST HEUREUSE DE COMP-
TER UNE DIZAINÉ DE NOUVEAUX
ADHÉRENTS DANS LES CANTONS DE
VAUD, FRIBOURG, NEUCHÂTEL ET
JURA.



L'**Hôtel Le Rive Sud** est situé au bord du lac de Neuchâtel au cœur de la cité médiévale d'Estavayer-le-Lac (FR). Rénové intégralement en 2005, il dispose d'une brasserie, d'une terrasse ombragée, d'une salle à manger et de 13 chambres. La direction est assurée par Carole Gutknecht et Bertrand Chardonens.

Adresse: Rue Hôtel-de-Ville 16, 1470 Estavayer-le-Lac (FR),
tél. 026 663 92 92 ou info@lerivesud.ch
www.lerivesud.ch

L'**Hôtel-Restaurant de la Poste** à La Côte-aux-Fées (NE) est situé au cœur du village tout à l'ouest du Val-de-Travers, proche à la fois du canton de Vaud et de la France. Son restaurant affiche divers menus de saison et menu de chasse en automne. Son directeur est Bernard Guenat.

Adresse: Les Bolles-du-Temple 28,
2117 La Côte-aux-Fées (NE),
tél. 032 865 10 94

L'**Hôtel Ibis Delémont** est situé en plein cœur de la capitale jurassienne, à 2 minutes à pied de la gare. Il possède 76 chambres climatisées ainsi que deux suites, toutes équipées d'un accès wifi. Sa directrice est Myriam Schmid.



Adresse: avenue de la Gare 37, 2800 Delémont (JU), tél. 032 421 10 00, h7873@accor.com
www.accorhotels.com



L'**Hôtel de l'Ange** (ex Dolce Vita) est situé au cœur de Nyon (VD), à deux pas du Château. Ce bâtiment historique est doté de 14 chambres. Son directeur est Philippe Kuratle.

Adresse: rue St-Jean 22, 1260 Nyon,
tél. 022 361 55 09, info@hoteldelange.ch
www.hoteldelange.ch



Association

Idéalement situé au cœur de la Gruyère, l'**Hôtel Ibis – La Gruyère** est situé à la sortie de l'autoroute A12, entre Vevey/Montreux et Fribourg/Berne sur la route de Gruyères-Moléson, Charmey et Château-d'Œx. Ses 80 chambres climatisées bénéficient d'un magnifique panorama sur les Préalpes. L'hôtel peut compter sur 85 places de parc gratuites. Sa directrice franchisée est Sophie Rouvenaz.



Adresse :
chemin des
Mosseires 81,
1630 Bulle (FR),
tél. 026 913 03 03,
h8142@accor.com
www.accorhotel.
com/ibis



L'**Hôtel-Restaurant du Marchairuz** est situé sur le col du Marchairuz, à 1449 m d'altitude, sur la commune du Brassus. Il propose des chambres doubles et des dortoirs pour 49 personnes. Dans son grand restaurant, on peut y déguster des menus régionaux et la raclette tous les vendredis. C'est un point de départ idéal pour des randonnées dans le Parc jurassien vaudois ainsi que sur les sentiers didactiques dédiés aux fleurs du Jura et à la géologie.

Ses tenanciers sont Jean-Pierre et Nathalie Bachmann,
p.a. CP 29, 1188 St-George (VD)

Adresse: Col du Marchairuz,
tél. 021 845 25 30
www.hotel-marchairuz.ch

L'**Etap Hôtel** Bussigny est situé à 8 km de Lausanne. Il propose 116 chambres confortables avec accès wifi et parking couvert payant. Au sein d'Accor Gestion Hôtel et Services SA, M^{me} Chantal Benz en est la directrice.



Adresse :
Industrie 67,
1030 Bussigny-près-
Lausanne (VD),
tél. 021 706 53 53
www.accorhotels.
com

L'**Hôtel Hacienda** se trouve à Givisiez (FR) situé au cœur du Grand-Fribourg et tout près de deux sorties d'autoroutes. Ouvert au début de 2011, le nouvel hôtel offre 40 chambres richement équipées. Il est situé tout près du restaurant-bar mexicain du même nom qui sert de la cuisine mexicaine dans une ambiance authentique. Le directeur de l'établissement 3 étoiles est Michel Luy.



Adresse : rue du
Tir-Fédéral 5-7,
1762 Givisiez (FR),
tél. 026 460 10 45,
info@hacienda.ch



L'**Hôtel-Restaurant La Croisée** est situé en pleine campagne, au cœur du Val-de-Ruz, à Malvilliers, à mi-chemin entre Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds. Il dispose de 26 chambres, dont deux spécialement équipées pour les handicapés. Son directeur est Raphaël Stoppa.

Adresse :
Malvilliers, 2043 Boudevilliers (NE),
tél. 032 858 17 17
info@lacroisee.ch
www.lacroisee.ch

LHOTEL, moderne, jeune et décalé

DANS LE QUARTIER BRANCHÉ DU FLON, LE LAUSANNE PALACE EXPLOITE DEPUIS FIN OCTOBRE UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT APPARTENANT AU GROUPE IMMOBILIER MOBIMO: 26 CHAMBRES DISPONIBLES AU PRIX DE 100 À 140 FRANCS ET UNE TERRASSE ESTIVALE SUR LE TOIT. ET CELA AU PIED DE LA GARE DU M2



Signe du destin ou retour aux sources? Le bâtiment du nouvel établissement baptisé LHOTEL a été construit au XIX^e siècle par l'architecte Francis Isoz, celui-là même auquel Jean-Jacques Mercier-Marcel, homme d'affaires issu d'une famille de tanneurs, avait confié la transformation du Château d'Ouchy en hôtel de luxe en 1889. Les deux bâtiments se retrouvent aujourd'hui sous la houlette du même palace lausannois, qui assure la gestion hôtelière à la fois de l'hôtel du Flon et du Château d'Ouchy, racheté à la Loterie romande.

Nouvel établissement lausannois, LHOTEL est né d'une idée originale de l'architecte Emmanuel Ventura qui l'a proposée à Mobimo Holding (ex-Groupe LO). En 2011, dans l'ambiance et la frénésie du Flon, il manquait un établissement pour accompagner la vie trépidante d'un quartier en évolution constante. A fin octobre 2011, le premier hôtel du Flon a vu le jour: « Tout a été pensé avec simplicité, goût et pragmatisme », explique le maître des lieux, Patrick



Patrick Hagen (46 ans), d'origine valaisanne, est le nouveau directeur de LHOTEL

Hagen, un directeur qui ne vient pas du monde de l'hôtellerie, mais des assurances: 26 chambres fonctionnelles au prix approximatif de 140 francs la nuit (100 francs pour les plus petites), un bar et un restaurant à la cuisine légère et rapide, une terrasse sur le toit avec une vue panoramique à 360°, sans oublier une future passerelle qui permettra aux hôtes d'accéder au toit aménagé pour prendre un verre et partager un moment de détente ».

« Nous avons opté pour le blanc permettant de varier avec subtilité dans des déclinaisons favorisant la grandeur des espaces, poursuit Patrick Hagen. Toutes les chambres sont dotées d'un accès internet haut débit et d'un écran iPad qui permet aux hôtes de profiter de la TV, de courriels, de réservations dans divers lieux, etc. Nous avons fait appel à l'Ecole cantonale d'art de Lausanne (ECAL). Un concours a été organisé avec 25 designers qui ont présenté leurs idées. Trois projets ont été retenus. Le Lausanne-Palace conservait depuis des années d'anciens meubles dans ses locaux. Nous avons pensé qu'il serait original de choisir des objets – lampes, chaises, consoles, etc. – incongrus voire insolites pour leur donner une seconde vie. D'où l'initiative de laisser libre cours à l'imagination de l'ECAL. Ainsi, l'âme du Lausanne-Palace trouve une place dans LHOTEL! »

Le Lausanne-Palace SA, sous la direction de Jean-Jacques Gauger, est loca-

taire unique du bâtiment appartenant au Groupe Mobimo Lausanne. LHOTEL bénéficie du soutien administratif du Lausanne-Palace. Le personnel, environ 12 collaborateurs, est multifonctionnel et doit être apte à répondre à toutes les demandes, que ce soit à la réception pour l'accueil, au bar/restaurant et à la terrasse sur le toit pour le service.

(cp/OG)



Le blanc a été largement retenu pour accroître la luminosité des chambres



Hôtellerie romande se mouille pour la formation professionnelle

L'ARH ET SES 280 MEMBRES S'ENGAGENT POUR FINANCER LA FORMATION « EMPLOYÉ DE COMMERCE HOTELLERIESUISSE ».

« Nous constatons une baisse du nombre d'élèves, et donc de stagiaires issus de l'école de commerce Hôtellerie-Tourisme. Or, il est très important de pouvoir disposer de bons réceptionnistes dans nos établissements », assurent Philippe Thuner et Pierre-André Michoud, respectivement président et vice-président de l'Association romande des hôteliers (ARH) lors d'une conférence de presse qui s'est tenue à Lausanne, le 13 septembre dernier.

« Vu les connaissances linguistiques, notamment celle de l'allemand courant, il est difficile de recruter à l'étranger, et surtout en France, comme c'est le cas dans le service et la restauration », complète Olivier Lehrian, également vice-président de l'ARH, en charge du dicastère de la formation professionnelle. Comme directeur de l'Hôtel Préalpina à Chexbres, il parle en connaissance de cause: il a suivi cette formation alors qu'elle s'appelait encore Ecole de secrétariat hôtelier, avant de grimper les échelons.

Parmi ceux qui ont aussi bien réussi par cette voie, on peut citer la directrice de l'Hôtel des Arts à Neuchâtel et la cheffe-conciergerie du Beau-Rivage Palace, à Ouchy.

La formation autorise de nombreux débouchés, le champ d'action de la profession permettant de travailler dans le monde entier, à condition de bien savoir l'anglais. Par ailleurs, l'attraction du Swiss Label est toujours aussi puissante à l'étranger, poursuit Philippe Thuner.

Face à cette pénurie d'employés de réception, l'association romande qui compte 280 membres répartis dans les cantons de Vaud, Fribourg, Neuchâtel, Jura et Jura bernois, a décidé d'apporter son aide sous la forme **d'une bourse d'un montant maximal de 7500 francs correspondant à 50% des frais d'écologie**. Pour combien d'élèves par année? « Nous avons provisionné à cet effet une somme de 60 000 francs dans un fonds spécial, comptabilise Philippe Thuner. Le montant devra être remboursé, par mensualités et sans intérêts, dès la fin des études. L'ARH peut aussi renoncer au remboursement du prêt et restituer les acomptes versés, si le demandeur est encore actif dans la branche trois ans après l'obtention du diplôme.

Un règlement précis

Des directives précises ont été mises au point par l'association pour l'octroi d'un prêt:

1. il n'existe aucun droit à un prêt;
2. le prêt est accordé par le comité de direction de l'ARH après un examen du dossier comprenant un bref curriculum vitae, les diplômes ou attestations de formation déjà suivies, les déclarations d'impôts et taxation fiscale du demandeur ou de ses parents;
3. le demandeur doit prouver un niveau de connaissance linguistique suffisant;
4. le stage de formation pratique doit être effectué chez un hôtelier membre de l'ARH;
5. le prêt devra être remboursé sans intérêts par mensualités à la fin des études;
6. le demandeur s'engage à travailler trois ans dans l'hôtellerie après l'obtention du diplôme;
7. le prêt est immédiatement remboursable en cas d'abandon de la formation ou de stage de formation pratique dans un hôtel non-membre de l'ARH.

La demande de prêt est à adresser à l'Association romande des hôteliers, via son président Philippe Thuner, ch. de Boston 25, 1004 Lausanne

Paolo Basso, sommelier et ambassadeur

Le Tessinois Paolo Basso, meilleur sommelier d'Europe en titre, a été choisi pour devenir le nouvel Ambassadeur de la marque de champagne Laurent-Perrier. L'accord a été dévoilé sur les terres de Paolo Basso, à Lugano, où Laurent-Perrier organisait une Garden Party très colorée, dans les jardins du Grand Hotel Villa Castagnola.

Paolo Basso sera l'invité d'honneur des principaux événements de la marque, en particulier en Suisse, qui est l'un des marchés historiques de la maison champenoise. Il mettra en pratique ses connaissances pour les amateurs de champagne à travers des dégustations et des accords mets-vins avec les cuvées

de Laurent-Perrier: « Nous nous réjouissons de travailler avec Paolo, qui nous apportera son expertise et son enthousiasme pour

la mise en avant de nos champagnes », a déclaré Guillaume Deglise, directeur général de la filiale suisse de Laurent-Perrier. « Le



Le « roi des sommeliers » Paolo Basso et Guillaume Deglise, le directeur de Laurent-Perrier.

champagne a toujours été l'un de mes vins préférés, confie Paolo Basso. Je suis très fier d'apporter ma contribution à une maison familiale et prestigieuse. »

Paolo Basso, âgé de 44 ans, possède sa société de consulting en vins, Ceresio Vini, à Lugano. En 2010, il se classe deuxième au concours du meilleur sommelier du Monde, puis remporte le trophée du meilleur sommelier d'Europe à Strasbourg. Fondée en 1812, la Maison Laurent-Perrier est présente dans plus de 120 pays. (C)

Le Corbusier aurait 125 ans en 2012

POUR CÉLÉBRER LES 125 ANS DE LA NAISSANCE DU GRAND ARCHITECTE NÉ EN 1887 DANS SA VILLE, LA CHAUX-DE-FONDS PRÉPARE DE GRANDES FESTIVITÉS.

A 300 km au nord de New Dehli, au pied des contreforts de l'Himalaya, une ville entière est édifée à la gloire de l'architecture et du plus célèbre des bâtisseurs contemporains: Charles-Edouard Jeanneret, dit Le Corbusier ou Corbu en abrégé. Capitale commune depuis 1966 aux deux Etats du Penjab et de l'Haryana, la ville est un musée d'architecture grandeur réelle. En 1950, le Pandit Nehru, alors Premier ministre indien, a fait appel au grand architecte suisse: « Les plans de la ville furent vite dessinés, raconte Le Corbusier dans ses "Mémoires". Ils étaient la cristallisation de 40 ans de préparation inlassable et renouvelée. Chandigarh est orientée selon le climat, les pluies, la topographie, les beautés du site et les richesses paysagistes ».

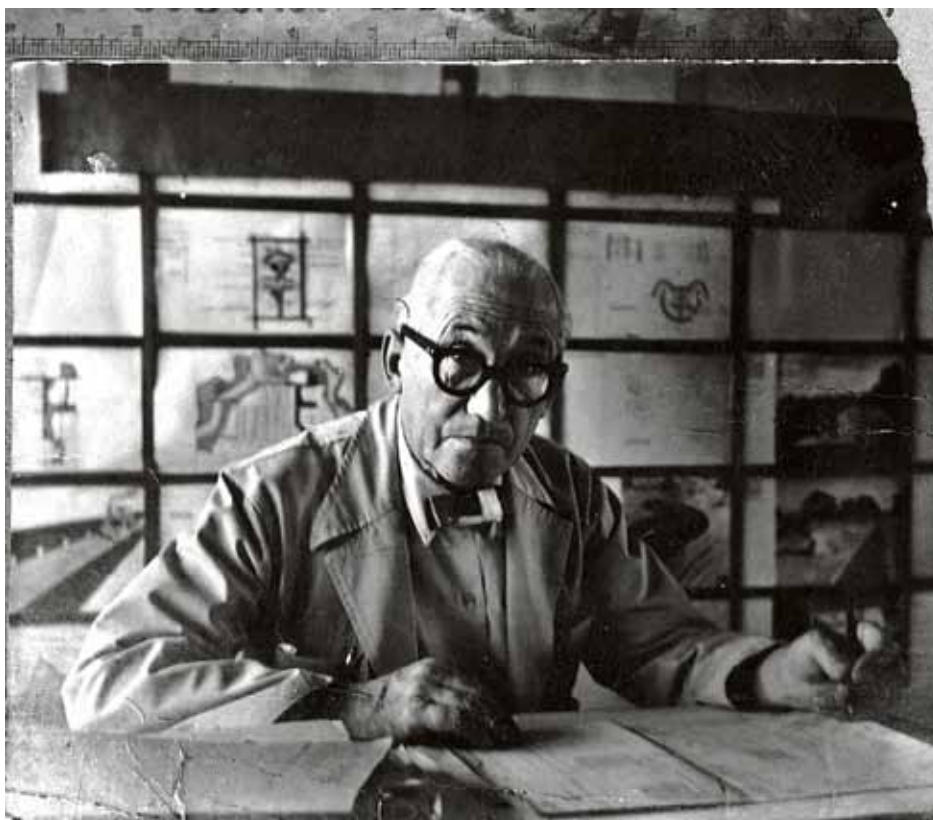
Plus près de nous, sa ville natale de La Chaux-de-Fonds se prépare aux célébrations des 125 ans de « Corbu ». Elles seront lancées le 21 janvier à la Maison Blanche. Première réalisation de l'architecte en tant qu'indépendant, cette dernière a une raison supplémentaire d'être à la fête: elle sera tout juste centenaire en 2012.

Le comité de pilotage du projet « Le Corbusier 2012 » a annoncé un colloque scientifique rassemblant des spécialistes du monde entier, des animations dans les écoles ou encore une grande fête populaire dans les rues de la ville, prévue le 6 octobre, jour de naissance de l'architecte. Un comité de parrainage a été constitué sous la présidence du conseiller fédéral Didier Burkhalter. Il rassemble des personnalités d'horizons très différents, telles que Philippe Gnaegi, Mario Botta, Sam Stourdzé, ou encore Patrick Aebischer. Les célébrations seront cofinancées par des partenaires externes. La ville a budgété pour cela une somme de 570000 francs

Le Corbusier et le pouvoir de la photo

Le fil rouge reliant l'ensemble des célébrations sera la photographie, ou plus précisément le rôle que ce procédé a joué dans la pensée et l'œuvre de l'architecte. Le Corbusier l'a utilisée comme véritable outil de travail. Il a durant toute sa vie réuni de nombreux documents photographiques d'une grande richesse.

Le Corbusier a également œuvré dans les domaines de l'urbanisme et du design. Il



Le Corbusier à son bureau, Chandigarh. Vers 1955.

est connu pour être l'inventeur de l'Unité d'habitation, sujet sur lequel il a commencé à travailler dans les années 1920, comme une réflexion théorique sur le logement collectif: « L'unité d'habitation de grandeur conforme » (nom donné par Le Corbusier lui-même) sera seulement construite au moment de la reconstruction après la Seconde Guerre mondiale en cinq exemplaires tous différents, à Marseille, Briey-en-Forêt, Rezé-lès-Nantes, Firminy et Berlin. Elle prendra valeur de solution aux problèmes de logements de l'après-guerre. Dans son concept, il intègre tous les équipements collectifs nécessaires à la vie: garderie, laverie, piscine, école, commerces, bibliothèque, lieux de rencontre. Cependant, les architectes qui s'inspireront de lui pour les cités modernes, vont oublier cette partie-là, dégradant son généreux concept et ouvrant la voie au pire des urbanismes, celui de « la cité de banlieue ».

« Un hommage critique »

La municipalité de sa ville natale entend rendre un « hommage critique » au Corbusier. Ce dernier suscite depuis plusieurs années la polémique quant à ses opinions politiques, notamment son antisémitisme présumé. Cette réputation quelque peu sulfureuse a eu raison en juillet dernier de l'intention de la ville de Zurich de baptiser une place à son nom. Un hommage pourrait toutefois lui être rendu dans un autre quar-

tier. L'été dernier également, le comité du patrimoine mondial de l'UNESCO a refusé pour la seconde fois d'inscrire l'œuvre de Corbusier à sa liste du patrimoine de l'humanité. Comme en 2009, la candidature a été renvoyée avec une demande de remaniement. Ce report est dû à la construction technique de la candidature. Le débat sur l'antisémitisme de l'architecte n'a joué aucun rôle dans cette décision, avait expliqué un des responsables de l'Office fédéral de la culture.

Longtemps présent au côté de Corbu, l'architecte genevois Pierre Jeanneret (1896-1967) est le cousin méconnu de Charles-Edouard Jeanneret (1887-1965). A Paris, ils ont fondé ensemble le bureau Le Corbusier & Pierre Jeanneret et dessiné la Villa Savoye, l'immeuble « Clarté » à Genève et, avec Charlotte Perriand dès 1927, les meubles iconiques comme le fauteuil LC2 ou la chaise longue b306. Proches dans leur vision architecturale, les deux cousins ont largement divergé d'opinion durant la guerre: si Le Corbusier est aujourd'hui critiqué pour avoir ouvert un bureau à Vichy, Pierre Jeanneret a rejoint la Résistance. Après la guerre, ils se retrouveront autour du chantier pharaonique de la nouvelle capitale. Le Corbusier verra en Chandigarh la possibilité de mettre ses théories révolutionnaires en application.

(OG/cp)

www.lecorbusier2012.ch

Le château de Chillon à l'époque de la chasse aux sorcières



EN SUISSE, 5000 PERSONNES ONT ÉTÉ JUGÉES POUR SORCELLERIE JUSQU'EN 1782. DEUX TIERS ONT PÉRI SUR LE BÛCHER APRÈS AVOIR AVOUÉ SOUS LA TORTURE UN IMAGINAIRE PACTE SIGNÉ AVEC LE DIABLE : C'EST LE THÈME DE L'EXPO MISE SUR PIED DANS L'ENCEINTE DU CHÂTEAU DE CHILLON QUI A VÉCU NOMBRE D'EXÉCUTIONS APRÈS UN SIMULACRE DE PROCÈS.

Un nez crochu sous un chapeau pointu, assise à califourchon sur un manche à balai, c'est ainsi que l'imagerie populaire dépeint les sorcières du Moyen Âge. Elles atteindraient le chiffre de 100 000 dans l'Europe entière, hommes et femmes confondus, même si ces dernières formaient la majorité du bataillon, à près de 70%. A travers la figure d'Eve, la femme est perçue comme une grande pécheuse, source de tous les désordres...

Au-delà de la caricature qui banalise le drame de ces victimes de l'ignorance et du sadisme des juges – aussi bien laïques que religieux, catholiques que réformés... –, l'accusation pouvait peser sur tout un chacun, assurent les organisateurs de « La chasse aux sorcières dans le Pays de Vaud* ». A la sortie de l'exposition, ils ont placé un miroir où le visiteur peut s'imaginer brûler vif sur un bûcher, après avoir subi le supplice de l'estrapade, le mode de torture le plus utilisé au XV^e siècle.

La victime dont on cherche à obtenir les aveux « spontanés » est suspendue par les mains, les bras attachés dans le dos et les pieds lestés de poids qui augmentent au fur et à mesure de l'interrogatoire : 25 kg, 50 kg, 75 kg... Il est permis de répéter chaque degré de tortures à trois reprises jusqu'à ce que l'accusé se décide à avouer, brisé par la douleur due à la désarticulation des membres ou à la fracture de la clavicule ou des omoplates. Après chaque séance, l'inculpé est ramené dans la salle du procès et doit réitérer ses aveux. S'il se contredit, il est ramené à son bourreau : « Cela pouvait être n'importe qui à n'importe quel âge. Ils devaient avouer les noms des complices qui avaient aussi signé un pacte avec le diable, participé au sabbat ou mangé des enfants », commente Marta dos Santos, la directrice adjointe de Chillon. Autant de nouveaux candidats à l'estrapade, une chaîne sans fin... On a même passé à la question des fillettes de 9 et 12 ans. La « question » permettait de « libérer » l'accusé de l'emprise du démon, comme l'a longtemps justifié l'Eglise catholique. Dès 1252, Rome l'a reconnue

comme un moyen légal d'obtenir des aveux : l'accusé s'est engagé par serment à dire la vérité, les aveux sont donc jugés vrais et véridiques. La Réforme n'a pas mis fin aux procès de sorcellerie, mais ce sont les juges laïques qui ont adopté la procédure inquisitoire.

La « marque du diable »

A partir du XVI^e siècle, une nouveauté est introduite : en plus des aveux, les juges recherchent la « marque du diable » sur le corps du suspect, et plus souvent de la suspecte. Elle a lieu au début de la procédure comme une étape préliminaire à la torture. Déshabillé, généralement rasé sur tout le corps, l'accusé(e) est livré à une personne expertes (bourreau, chirurgien, barbier ou sage-femme) chargée de la « sonder » en piquant avec une longue aiguille les différentes parties de son corps, souvent les plus intimes, comme le relatent des gravures de l'époque. La marque diabolique peut être une tache de vin, un simple grain de beauté, une verrue, une protubérance sur la peau, une particularité physique, voire même être totalement invisible : « En l'absence d'expression de douleur ou d'écoulement de sang, les experts concluent à l'existence d'une ou plusieurs marques d'origine diabolique, relève Martine Ostorero, la commissaire de l'exposition. Selon ses études, cette pratique humiliante est pratiquée dès 1534, d'abord dans

le Pays de Vaud et à Genève, des régions nouvellement réformées, ainsi qu'en Savoie et en Franche-Comté voisines. Les procès-verbaux en attestent : En 1651, Jeanne Tissot, de L'Isle, a été « visitée » pour voir si elle est marquée du diable ; sa marque est trouvée sous le bras gauche après « avoir été bien éprouvée et sondée ». La recherche de la marque du diable conduira au développement de tout un arsenal d'instruments, des aiguilles aux poinçons en passant par les pinces et rasoirs. D'après les historiens, les années qui ont connu d'importants pics de répression correspondent souvent à des périodes de crises économiques, d'épidémies, de famines ou de guerres. Ainsi l'an 1599, durant lequel 74 personnes sont condamnées au bûcher dans le Pays de Vaud, est une année de peste. On a parfois imputé aux sorciers d'avoir répandu la peste, de nuit, en enduisant les portes avec de la graisse donnée par Satan. En 1613, Lausanne va établir un guet supplémentaire de deux hommes pour écarter le danger provoqué par « les engraisseurs de nuit ».

La dernière sorcière exécutée en 1782

Dans le canton de Genève, quelque 70 exécutions ont eu lieu pour 337 procès en sorcellerie. C'est le Pays de Vaud qui détient la « palme » avec 3000 procès pour plus de 2000 exécutions. Entre 1595 et 1601, une importante chasse aux sorcières a eu lieu dans le baillage de Chillon (châtellenies de Vevey, La Tour-de-Peilz, Chillon (Montreux) et Villeneuve. Elle a eu lieu sous la houlette du bailli et capitaine de Chillon, Nicolas de Watteville, un aristocrate bernois qui a résidé dans la forteresse de 1595 à 1601. Sous son règne, 40 personnes – dont 35 femmes – seront exécutées à Chillon, Vevey et La Tour-de-Peilz. Son livre de comptes compile tous les frais engendrés par les procès : salaire du bourreau qui se déplace depuis Moudon et passe la nuit chez l'aubergiste Jörg Dhänniger à Vevey, coûts des repas pris par les juges, coûts de la paille et du bois pour le bûcher, des échelles sur lesquelles étaient attachés les condamnés... Il faut attendre la République helvétique de 1798 pour mettre fin au recours à la question. La dernière sorcière de Suisse, la servante Anna Góldi, a été décapitée en 1782. Une procédure de réhabilitation, menée par le canton de Glaris, l'a innocentée en août 2008. Il était temps.

Olivier Grivat

2000 exécutions dans le canton de Vaud et en Savoie

Ils ou elles s'appelaient Jeanne Tissot (L'Isle), Jean Rollier (Villars-Tiercelin), Jeannette Vincent (Dommartin), Perronet Mercier (Grandson), Pierre Munier (Corsier), Blaise Morel (L'Isle), Pierrette Clerc (Crissier), Catherine Jacquet (Gollion), François Magnin (Lavaux), Pierre Ruvinaz (Brent), Françoise Gilliéron (Sugnens), Marie et Elisabeth Epars (Gollion), François Guyot (Gollion), Antoine Bron (La Chiésaz), Jean Durier (Orbe), Suzanne Vuagnion (Gollion), Pierre Barbey (Orbe), Guillaume Girod (Henniez), Claude Rolier (Villars-Tiercelin), Mermet Baud (Romanel)... Dans le seul canton de Vaud, 3000 personnes ont été traduites en justice pour sorcellerie et 2000 exécutées publiquement. C'est l'un des plus forts taux d'exécutions capitales en Suisse (66%). Six vagues de répression se sont succédées de 1438 à 1528, touchant aussi bien la Riviera, le Nord vaudois, la Broye et le Gros-de-Vaud que la Savoie.

* « La Chasse aux sorcières dans le Pays de Vaud, du XV^e au VII^e siècle », exposition temporaire au château de Chillon, du 9 septembre au 24 juin 2012



Dans le Pays de Vaud, le mode de torture le plus utilisé est l'estrapade, soit l'élévation par la corde avec ou sans tractions.

(Johann Jakob Wick, Wickiana, Zürich, 1560-1588 / Zürich, Zentralbibliothek, Ms. F 26, fol. 226r)

Cinq sorcières sont brûlées pour crime de sorcellerie à Lausanne le 14 février 1575.

(Johann Jakob Wick, Wickiana, Zürich, 1560-1588 / Zürich, Zentralbibliothek, Ms. F 22, S. 50)



Clos de Chillon: retour à la tradition

Le château de Chillon renoue avec son lointain passé en vinifiant sur place le vin de ses vignes avant de le mettre en bouteille. A cette fin, il a établi un partenariat avec la maison Henri Badoux SA, à Aigle. Objectif déclaré : améliorer encore la qualité de ce chasselas répondant à l'appellation Lavaux, cultivé par le vigneron tâcheron Eddy Bertholet à quelques centaines de mètres, au bord du lac.

Il y a des siècles que des vignes sont travaillées dans les environs de Chillon. Diverses références historiques attestent de l'existence au château de pressoirs et de caves à vin. Pourquoi dès lors ne pas valoriser le Clos de Chillon – mention confirmée récemment par la Commission des désignations des vins vaudois – en le vinifiant, non plus à Villeneuve, mais sur place ? Un espace des souterrains du château abrite depuis peu une quarantaine de barriques qui viennent d'accueillir le produit de la vendange 2011. Désormais, les visiteurs ont la possibilité de voir à l'œuvre l'œnologue Daniel Dufaux et

son équipe de la maison Badoux. Diminution de la quantité de raisin produite, allongement de la durée de vinification, méthode plus « naturelle » : le Clos de Chillon ne peut que bénéficier de cette nouvelle approche. Pourvu de la mention « Elevé et mis en bouteille au château », le millésime 2011 devrait pouvoir s'imposer sur le marché alémanique, notamment.

La présentation à la presse de ce projet de la direction du château a été complétée par la remontée par deux plongeurs de la société Intrasub de bouteilles de Clos de Chillon et d'Aigle Les Murailles, immergées, il y a un an, à trente-trois mètres de profondeur dans le Léman. Contre toute attente, le vin ne saurait faire l'objet de l'étude longue durée envisagée avec l'école de viticulture et d'œnologie de Changins. Les bouchons n'ont pas résisté à la pression de l'eau et à un taux d'humidité de 100% ! A la déception générale, c'est un liquide vaseux qui a été tiré des bouteilles...

(c)

Les ados toqués au Préalpina

Combiner échanges linguistiques avec stages professionnels, c'est le but de l'opération « ados toqués » entre élèves de la Riviera lémanique et le Saanenland. En septembre dernier, les élèves romands et alémaniques se sont rencontrés dans l'Obersimmental et dans le Saanenland, afin de s'entraîner pour leur projet prévu en janvier 2012. Les 48 ados ont travaillé en groupes de deux (un Romand et un Alémanique) dans 24 hôtels prestigieux entre Gstaad et

la Lenk. Les Romands ont dormi dans les familles de leurs correspondants. Match retour en 2012 : les 27, 28 et 29 janvier prochains, les ados-toqués de Blonay-St-Légier, Zweisimmen et Gsteig-Feutersoey travailleront au service, dans la cuisine, à la réception et dans les étages de l'Hôtel Préalpina de Chexbres, sous la houlette de son directeur Olivier Lehrian. Pour les réservations www.prealpina.ch, info@prealpina.ch ou tél. 021 946 09 09

Etienne Krebs à l'honneur

Le Club Prosper Montagné a décerné à Héritages, l'ouvrage de cuisine paru aux Editions Favre à Lausanne, son Grand Prix du Livre 2010. Cet ouvrage dont le titre est un clin d'œil au nom du restaurant du chef de l'Ermitage de Clarens retrace le parcours et les recettes du cuisinier vaudois coté 17 sur 20 au GaultMillau et une étoile au Michelin. Pour le président du jury, Denys Kissling, l'ouvrage rédigé par David Moginier, journaliste à gastronomie de 24 heures, est « un mélange harmonieux de technique culinaire et d'émotion. » Le photographe montreuusien Dominique Derisbour, qui signe les illustrations, n'est pas étranger au succès du livre. A noter qu'Isabelle Krebs a déjà reçu l'an dernier la Coupe de l'accueil du Club Prosper Montagné.

Etienne et Isabelle Krebs.



P.P.
1000 LAUSANNE 1
Dépôt en nombre

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

12 au 15 janvier

Swiss'Expo Salon de l'agriculture
Beaulieu, Lausanne

21 au 29 janvier

Festival International de Ballons
Château-d'Œx

30 janvier au 5 février

40^e Prix de Lausanne
Beaulieu, Lausanne

8 au 18 mars

Salon de l'automobile
Palexpo, Genève

10 au 18 mars

Habitat & Jardin, Beaulieu, Lausanne

16 au 18 mars

Carnaval d'Avenches

17-18 mars

Brandons, Yverdon-les-Bains

23 mars au 1^{er} avril

Comptoir du Nord vaudois
Yverdon-les-Bains

29 mars au 1^{er} avril

Mednat et Agrobiorama
Palais de Beaulieu, Lausanne

30 mars au 1^{er} avril

Carnaval d'Orbe