

Encore le franc fort !



La réévaluation du taux de change du franc suisse due aux bons résultats de notre économie et à une tenue raisonnable des finances publiques est un phénomène récurrent depuis l'abandon des taux fixes en 1971. Régulièrement, le tourisme et l'hôtellerie suisses doivent faire face à une diminution abrupte de leur compétitivité internationale, qui est déjà difficile à maintenir en raison du niveau de vie, des salaires et des coûts très élevés dans notre pays. A moins de revenir aux taux de change fixes ou que la Suisse abandonne sa souveraineté monétaire, l'hôtellerie est condamnée à faire face à ces mouvements hiératiques des monnaies qui profitent surtout aux spéculateurs.

Les trois principaux segments de clientèle sont inégalement touchés. Le tourisme d'affaires individuel suit l'évolution de l'économie en général. Tant que

celle-ci se porte bien, il y a des visiteurs dans les entreprises, les compagnies multinationales et les hautes écoles. Par contre, il y avait déjà une forte pression sur les prix, encore exacerbée par le franc fort. Le tourisme d'affaires de groupes – congrès, expositions, incentives et séminaires – pourrait être lourdement impacté. Nos destinations de congrès ou de foires sont déjà en difficultés face à des villes étrangères dans lesquelles les collectivités publiques offrent gracieusement les installations. Décrocher de grands congrès internationaux risque de devenir mission impossible. Le tourisme vacancier ou de loisirs est lui aussi soumis à forte concurrence, notamment de nos pays voisins, mais aussi de destinations exotiques rendues très accessibles par les bas prix du transport aérien. Selon les cantons et le scénario retenu, la baisse du total des nuitées pourrait atteindre entre 3 et 7%.

Mais nous avons de nombreux atouts à faire valoir pour contrer le déclin annoncé du tourisme suisse: un environnement et des paysages superbes, des transports publics performants, une stabilité politique, une certaine sécurité et des prestations hôtelières de qualité. Il convient de redoubler d'efforts.

Pour les collectivités publiques, il s'agit d'améliorer les conditions cadres, notamment les infrastructures de mobilité et de loisirs. Sachant que les effets ne se feront sentir que dans 5 ou

10 ans, il convient de débloquer certains gros dossiers qui n'attendent plus que le feu vert politique.

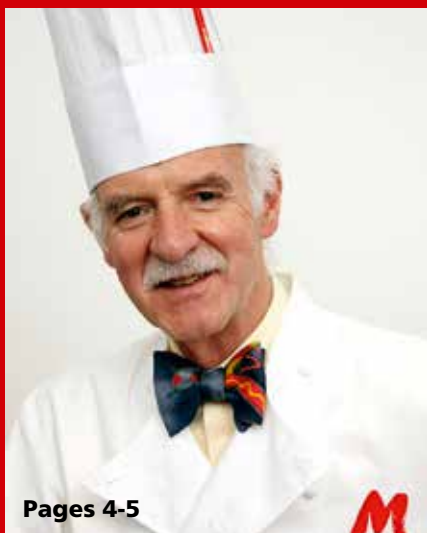
Pour les organes de promotion touristique, Suisse Tourisme et offices cantonaux, il s'agit d'une part d'augmenter les campagnes sur les marchés lointains tels que Brésil, Chine, Inde et autres pays d'Asie et, d'autre part de dynamiser les campagnes sur le plan suisse afin de conserver la clientèle helvétique dans nos hôtels, elle qui est attirée en Europe par les prix favorables.

Pour notre association faîtière hotelleriesuisse, il s'agit de renforcer la collaboration avec tous les autres acteurs du tourisme suisse et de mettre la pression sur le monde politique pour l'amélioration des conditions – cadres.

Quant à nous, hôteliers, ne pouvant pas être bon marché, nous devons donc être « bons tout court », et même excellents. Cela passe par l'innovation, la formation de nos collaborateurs, des collaborations entre hôtels, une présence plus marquée et efficace sur internet et les réseaux sociaux, des réductions de prix obtenues des fournisseurs... etc.

Chaque entité et chacun d'entre nous est responsable de mener les meilleures actions possibles pour conserver une hôtellerie et un tourisme dynamiques et prospères.

Philippe Thuner,
Président de l'ARH



Pages 4-5



Pages 6-7



Pages 10-11

Fondatrice de la chaîne TV privée Be Curious

Leila Delarive, la curiosité mène à tout

« Pour moi, la définition de la curiosité, c'est l'envie d'aller vers les gens, sans être dans le jugement... » Pour sa première émission, le 8 mars dernier, Journée de la femme, Leila Delarive a lancé cette définition qui résume bien l'esprit de cette nouvelle chaîne entièrement privée. D'une durée quotidienne d'une heure et demie, l'émission donne un point de vue essentiellement féminin – mais pas seulement. Sport, recettes de cuisine, documentaires, littérature, mode, tout y passe, sauf l'actualité pure et dure qui nécessite de grosses forces de travail. Après plusieurs mois de tâtonnements et de labeur, Leila Delarive, 37 ans, pointe enfin le bout de sa caméra. Les studios sont situés dans la zone industrielle de Prévèreges: « Un ancien repaire de mafieux », sourit-elle. Ils reconstituent un appartement avec sa cuisine, son salon, sa chambre à coucher. Beaucoup d'inconnu(e)s au casting, des amies de Leila notamment, mais aussi quelques « plumes » du métier: Jean-Philippe Rapp, Manuela Magnin, Ariane Ferrier... « J'ai rencontré Leila à 6 h du matin dans un studio de radio privée, on n'était pas bien réveillées, on a ensuite mangé ensemble et elle m'a convaincue. On ne peut pas dire non à Leila. C'est comme ça que l'on se retrouve au lit dans un studio », plaisante l'ancienne chroniqueuse de *La Suisse* et de *La Tribune de Genève*, qui va présenter sa chronique allongée dans une chambre à coucher.

Des jaloux déjà ?

Un autre qui n'a pas su dire non à la belle Leila, c'est son deuxième mari, le promoteur, financier et touche-à-tout Patrick Delarive, qui l'a épousée sur une plage de Ramatuelle en septembre 2012: « Sa culture orientale est très présente en elle. Avec certaines valeurs phares: je respecte mon homme, mon héros, et toi, tu me traites comme ta princesse. C'est un bel échange d'énergie », raconte son mari, de seize ans son aîné, dans les colonnes de *Femina*. « Etes-vous jaloux ? », lui demande la journaliste.

« Je ne suis pas jaloux mais attentif... Nous évoluons dans le respect. Je trouverais inapproprié que ma femme aille dîner avec un mec. Elle ne réalise pas l'effet qu'elle fait aux hommes ! »

Etudes à Lausanne – Ecole Nouvelle puis Faculté de droit –, Leila est d'origine iranienne, comme en témoigne sa chevelure noire et son beau regard... persan. Du charme et de l'intelligence, elle en a à revendre, mais aussi une volonté de fer ou même de... faire.

La jeune avocate a commencé par plaider au pénal, avant de s'associer à un bureau de juristes spécialisés dans l'immobilier (Leximmo). Mais l'idée de plaquer le droit pour lancer sa propre chaîne télé – un rêve insensé – l'a gagnée, après avoir tâté du journalisme comme chroniqueuse juridique à *24 heures*, animatrice matinale à Lausanne FM et vespérale à La Télé, sa première expérience télévisuelle: « Je me suis toujours beaucoup intéressée aux gens, cela vient peut-être de mon père qui était médecin. Je ne peux m'empêcher de poser un tas de questions à la caissière ou au chauffeur de taxi », raconte-t-elle volontiers. Une condition de base pour tâter du journalisme... Avec ses deux enfants en bas âge (un garçon de 7 et une fille de 9 ans), on se demande bien comment fait la jeune femme pour mener autant de pistes à la fois.

Son mari Patrick Delarive la conseille, mais « ne s'immisce pas ». Et s'il lui a avancé la somme nécessaire au lancement du projet, ce n'est pas à fonds perdus. Lui qui a commencé par un simple apprentissage au Credit suisse, avant de gravir les échelons et se lancer avec succès dans l'immobilier, n'est pas le mécène tout-puissant de Be Curious. « Toute personne qui lance sa start-up recourt au financement "family & friends" », commente la jeune manager qui a confié la régie publicitaire à Ringier. Le budget annuel de Be Curious est estimé à 1,5 million de francs. Il devrait être couvert par la publicité. La présence de bon nombre de chefs d'entreprise, le soir du pre-



Leila Delarive, charme et spontanéité.

mier tournage, était de bon augure. Mais des jaloux se pointent déjà à l'horizon: 1,5 million, c'est précisément la somme qui manquait quand Christophe Rasch, fondateur et directeur de La Télé, la chaîne valdo-fribourgeoise qui bénéficie de soutiens étatiques, a dû s'en aller séance tenante. A la veille de la première de Be Curious, le rédacteur en chef-adjoint de La Télé, le Fribourgeois Gabriel de Weck, a exprimé ses craintes dans les colonnes de *Temps* de voir les quatre télévisions lémaniques (La Télé, NyonRégion, Léman Bleu et Be Curious) « se cannibaliser »: « La vocation (d'un média) ne doit pas être d'assouvir les appétits narcissiques ou Dieu sait quelles chimères affairistes. » Merci pour les chocolats! Mais ne critique-t-on et n'envie-t-on pas que ce qui est enviable? Réponse (indirecte) de la bergère au berger fribourgeois par média interposé dans *Migros Magazine*: « Il est bien plus confortable de monter une chaîne avec l'argent public. Mais on est ensuite assigné à bon nombre d'obligations, par exemple traiter l'information quotidienne. »

Et ne pas risquer de déplaire ainsi aux politiciens sponsors? Qui est le plus courageux ou le plus curieux, telle est la question.

Olivier Grivat

Chaîne 19 sur UPC Cablecom,
126 sur Citycable, 84 sur Swisscom
et 59 sur Netplus.

Sommaire

4-5	Anton Mosimann, de Londres à Montreux
6-7	Jay Gauer, directeur des Trois-Couronnes
8-9	Les projections de Suisse Tourisme
10-11	Gilles Meillet, directeur Groupe Barrière
12-13-14	Conrad Briguet directeur de Changins
15	Les yourtes des Rochers-de-Naye

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.

Montreux au cœur des négociations avec l'Iran

SALON INTERNATIONAL DE L'AUTO-MOBILE AIDANT, GENÈVE N'A PU ACCUEILLIR LES DIPLOMATES AMÉRICAINS ET IRANIENS LORS DES NÉGOCIATIONS SUR LE PROGRAMME NUCLÉAIRE IRANIEU QUI DEVAIENT SE DÉROULER AU DÉBUT DU MOIS DE MARS.

C'est donc encore une fois Montreux qui est venue à la rescousse. Les rencontres ont eu lieu au Royal Plaza, là où logeait également la délégation venue de Téhéran, tandis que John Kerry et sa suite logaient au Montreux Palace voisin.

Enfermés dans l'autre cinq-étoiles de l'avenue Claude Nobs, John Kerry et Mohammad Javad Zarif ont tenté de trouver un terrain d'entente. Après une première rencontre le mardi 3 mars, le secrétaire d'Etat américain et le ministre des Affaires étrangères iranien ont encore discuté le lendemain, pendant plus de cinq heures et jusque dans la soirée. Entre John Kerry qui parle un excellent français et l'Iranien Zarif, mais aussi entre Ernest Moniz, le ministre américain de l'Energie, et Ali Akbar Salehi, le chef de l'organisation atomique iranienne, les discussions sont allées bon train. Helga Schmid, la responsable de l'Union européenne (UE) pour le dossier nucléaire iranien, a aussi participé aux discussions, déjà entamées sous l'égide de Bruxelles.

Hormis une cohorte de voitures et de motos de police parquée devant les deux hôtels et des vedettes de la gendarmerie patrouillant sur le Léman, tout s'est passé dans la plus grande discrétion. Dans sa seule déclaration à la presse alors qu'il allait se dégourdir les jambes sous le soleil de Montreux, le ministre iranien s'est contenté de répéter la principale revendication de Téhéran d'une levée rapide des sanctions occidentales, des sanctions qui ont fait perdre selon lui des centaines de milliards de revenus pétroliers à l'Iran. A Genève, où elle assistait au Conseil des droits de l'homme, l'Italienne Federica Mogherini, haute représentante de l'UE pour les Affaires étrangères, avait appelé les médias «à ne pas mettre en danger» le processus par des révélations intempestives: «A ce stade de la discussion, ce serait nuisible de donner des détails, a-t-elle déclaré au Temps. Il faut établir la confiance, la sécurité et le sérieux. C'est à la fois très technique et hautement politique. Il est temps de faire des choix politiques difficiles».

L'escale obligée du Palais oriental

S'il est un établissement que tous les diplomates orientaux connaissent sur les bords



Agé de 87 ans, le Vaudois d'adoption Ardeshir Zahedi a été le dernier ambassadeur d'Iran à Washington. Il a été aussi ambassadeur du Shah à Londres et ancien ministre des affaires étrangères de 1966 à 1973.

(photo O. Grivat)

du Léman, c'est bien Le Palais oriental, à Montreux. D'origine azérie, son propriétaire Shahriar Gharibi connaît tous les princes, ministres et ambassadeurs moyen-orientaux qui font escale en Suisse. La délégation iranienne y a donc tenu pratiquement table ouverte pour déguster son excellente cuisine persane. Même John Kerry est venu y dîner dans la salle à manger, comme un convive normal, mais à d'autres heures que les délégués iraniens. Autre observateur attentif des négociations tenues à Montreux, Son Excellence Ardeshir Zahedi, le dernier ambassadeur d'Iran à Washington, avant l'ayatollah Khomeiny. Pour celui qui a été le beau-fils du Shah d'Iran après avoir épousé

sa fille née d'un premier mariage avec une princesse égyptienne, et qui vit à Veytaux, à deux pas du Château de Chillon, «un échec des négociations serait une catastrophe pour toute la région», a-t-il déclaré à *La Tribune de Genève*. «Les tensions augmenteraient inévitablement, notamment en Iran où les conservateurs pourraient regagner du terrain.» Le Montreusien d'adoption qui a signé en 1968, en tant que ministre des affaires étrangères, l'adhésion de l'Iran au traité de non-prolifération, admet que l'Iran a le droit de revendiquer l'accès au nucléaire civil sous l'égide de ce même traité: «C'est un droit inaliénable.»

Olivier Grivat

Des étoiles...



...au peuple suisse

L'initiative «Remplacer la TVA par une taxe sur l'énergie» a reçu une fessée, le 8 mars dernier. Pour diminuer la consommation d'énergie, la branche hôtelière n'a pas besoin de prescriptions légales supplémentaires. Des mécanismes d'incitation existent déjà, telles la possibilité de se faire exempter du paiement de la taxe sur le CO₂ et la responsabilité individuelle de l'entrepreneur. La priorité d'hotellerie suisse reste l'inscription définitive du taux spécial dans la loi sur la TVA, un instrument efficace pour alléger les coûts en période de franc fort.

...et des casseroles



...à la direction des CFF

Au lendemain de la baisse de l'euro face au franc suisse, les CFF n'ont rien trouvé de plus intelligent que d'organiser des trains spéciaux pour permettre aux consommateurs suisses d'aller remplir leurs caddies en Allemagne. Heureusement que la CGN n'a pas eu l'idée saugrenue d'affréter le Vevey ou La Suisse pour permettre aux Vaudois de faire le plein de marchandises à Evian ou Thonon. Il est vrai que le grand chef de gare des CFF, Andreas Meyer, a dirigé auparavant la société DB Energie des chemins de fer allemands...

O.G.

Anton Mosimann, un grand chef de Londres à Montreux

DES 50 ANS DU PRINCE CHARLES AUX FESTIVITÉS DES 60 ANS DE RÈGNE DE LA REINE ELISABETH, ANTON MOSIMANN EST UN CHEF D'EXCEPTION. BASÉ ENTRE LONDRES ET MONTREUX, LE SOLEUROIS A APPRIS SON ART DANS LES PALACES VAUDOIS, BERNOIS, LUCERNOIS ET GRISONNAIS.

Apprendre, toujours apprendre... Avant de cuisiner pour les têtes couronnées et les chefs d'Etat du monde entier, Anton Mosimann n'a cessé d'emmagasiner le savoir auprès des meilleures toques: «Je suis né à Granges, fils unique d'un couple de fermiers-restaurateurs. Mon père cuisinait simplement les produits de la ferme dans son établissement, le Grütli», raconte le grand chef dans un excellent français. La langue de Molière ou... d'Escoffier, il l'a apprise très jeune au Palace de Villars, où il a également enregistré les rudiments de la cuisine française sous les ordres d'un chef valaisan, Henri Dessibourg, «un vrai perfectionniste». Ce sera ensuite Rome, puis le Canada: «En 1967, j'ai travaillé à l'Expo universelle de Montréal avec ses onze restaurants et ses banquets de 3000 convives: «Tous les chefs d'Etats étaient reçus au pavillon officiel et c'est là que j'ai cuisiné pour la première fois pour la Reine Elisabeth II, à 22 ans comme premier sous-chef d'un cuisinier zurichois. Une sacrée école, on travaillait, tous les jours de la semaine, de 7 h du matin jusqu'au soir, et cela pendant 6 mois.» L'homme qui pose volontiers en toque et nœud papillon se souvient de tout, d'autant plus qu'en vrai perfectionniste, il a gardé tous les menus, billets d'avions et articles de presse qui jalonnent son parcours.

Au Montreux Palace

De retour en Suisse, il officie dans les cuisines du Montreux Palace, puis du Badrutt's Palace de St-Moritz sous la baguette d'un chef français de 82 ans qui avait travaillé avec le grand Auguste Escoffier: «C'était la cuisine au beurre et à la crème comme on en fait plus». Le contraste sera saisissant en arrivant au Japon pour travailler au pavillon suisse de l'Expo universelle d'Osaka, en 1970. «Là, c'était tout le contraire, tout zen avec les poissons qui arrivaient vivants pour être apprêtés par 25 cuisiniers japonais placés sous mes ordres, à 23 ans!» De retour en Suisse, il travaille au Lausanne Palace, à

celui de Lucerne, de nouveau à St-Moritz, puis à Bruxelles, à Stockholm et en France où il effectue quatre stages chez Paul Bocuse, les frères Trois-Gros, Roger Vergès et Michel Gérard: «On n'apprend jamais assez», commente-t-il. C'est à 28 ans qu'il débarque à Londres, au Dorchester et ses 130 cuisiniers, dont certains avaient parfois le double de son âge et dont il a fallu parfois bousculer les habitudes! Il accepte le challenge non sans avoir effectué un ultime stage au Palace de Gstaad pour apprendre la pâtisserie: «Un bon chef doit savoir tout faire!» Le succès sera au rendez-vous avec deux étoiles au Michelin, le premier restaurant hors de France à figurer dans le prestigieux guide.

Une centaine de banquets à Buckingham

Aujourd'hui à la tête du Mosimann's Club, une ancienne chapelle presbytérienne transformée en l'un des établissements les plus sélects du Royaume-Uni, le chef suisse ne cache pas sa fierté, malgré la discrétion et la

«Elle adorait notre risotto aux champignons. Elle venait très souvent manger ici à midi avec William et Harry...»

modestie qui sont ses marques de fabrique: «Seul le pape n'est pas encore venu manger ici», confie-t-il à un journaliste. Son établissement chic et privé est situé à Belgravia, en plein quartier de Westminster, parmi les plus chers de Londres. Il est connu pour être celui à qui la famille royale d'Angleterre confie les buffets de ses réceptions officielles.

Des 50 ans du prince Charles au mariage de William et Kate, le chef a concocté, en vingt ans, une bonne centaine de banquets pour le compte de Buckingham Palace. En 2013, il a comblé les 750 convives conviés au Westminster Hall à l'occasion des 60 ans de règne d'Elisabeth II. Une reine qu'il a côtoyé à nombreuses reprises, même si c'est avant tout pour le prince Charles que le Suisse officie en cuisine. Il a bien connu Lady Diana et se souvient avec émotion de ses funérailles suivies par le monde entier: «Elle adorait notre risotto aux champignons. Elle venait très souvent manger ici à midi avec William et Harry.» Il a aussi cuisiné au 10 Downing

Street, pour le compte de cinq Premiers ministres successifs, de Margaret Thatcher à David Cameron. Il a reçu à ces différentes occasions aussi bien François Mitterrand que Jacques Chirac ou le couple Sarkozy-Bruni: «Je n'ai jamais imaginé faire un autre métier», assure le chef suisse le plus connu outre-Manche.

La relève assurée

Marié à 28 ans avec Kathrin, une charmante Saint-Galloise rencontrée sur un vol Swissair Zurich-Tokyo, il passe aujourd'hui de fréquents séjours à Montreux: «A 67 ans, je peux me permettre le luxe de ne travailler que pour le plaisir et de répondre aux invitations qui me conviennent. A Londres, je suis épaulé par mes deux fils, Philipp (40 ans) et Mark (38 ans), qui ont suivi tous les deux l'Ecole hôtelière de Lausanne. «L'aîné s'occupe du service-traiteur et le cadet du Club», confie son épouse Kathrin qui partage avec son mari le goût des voyages et des rallyes en voiture ancienne: «Ensemble, nous avons effectué en 2009 le rallye Pékin-Paris. Pas moins de 9 semaines de route dans une étroite Triumph TR 4 décapotable et nous n'avons pas divorcé!», plaisante le couple avec un humour très britannique.

Une collection de 6000 livres de cuisine

Collectionneur dans l'âme, le chef de Buckingham et Downing Street possède quelque 6000 livres de cuisine et en a publié lui-même une dizaine sous son nom. Propriétaire d'un appartement à Montreux, le chef y fait escale aussi souvent qu'il le peut. Comme en témoigne sa silhouette longiligne, il pratique son jogging quotidien au Montreux Palace et mange sainement les mets que lui apprête sa femme. Parmi ses plats préférés, la cuisine asiatique tient le haut du buffet, tout comme le boudin et les tripes qu'il ne manque pas d'emporter dans ses bagages. On est loin du rosbif arrosé de sauce à la menthe...

Olivier Grivat

Avant de cuisiner pour Buckingham, le chef Anton Mosimann a effectué ses premières gammes au Palace de Villars-sur-Ollon, bien avant l'arrivée du Club Med...



Ses recettes contre le franc fort

DEPUIS LE 15 JANVIER, L'HÔTELLERIE SOUFFRE D'UN FRANC PEU ABORDABLE POUR LES TOURISTES EUROPÉENS. JAY GAUER, LE DIRECTEUR DES TROIS-COURONNES À VEVEY COMMENTE SES RECETTES POUR RÉSISTER À L'ORAGE MONÉTAIRE.

« Le jour où la BNS a supprimé le taux plancher de Fr. 1.20, il fallait vraiment être sur une autre planète pour l'ignorer. J'étais en voyage à l'étranger et je l'ai su tout de suite. Même aux îles Fidji, on doit savoir que la Suisse est devenue plus chère... » Directeur de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey, Jay Gauer ne se laisse pas abattre par les vents contraires de la monnaie européenne. Ce fils, petit-fils et arrière petit-fils d'hôteliers est tombé tout petit dans la marmite hôtelière, tout comme son père, Jean-Jacques Gauer, et sa mère, Emeline, descendante d'Alexandre Seiler, à l'origine des hôtels Seiler à Zermatt¹ et qui est au cœur du développement touristique suisse.

« L'euro est un peu remonté et la baisse n'est plus que de 10 ou 11%. Mais même si l'on devait revenir à Fr. 1.20, le fait de ne pas rester les bras croisés dans cette période est important. Réagir et adapter ses prix, c'est un message qui passe assez bien auprès de la clientèle. Vevey n'est pas une destination "premium" comme Zurich ou Genève, où il existe une demande très forte. On doit être réactifs et savoir se remettre en question. Si l'on remonte à la période d'avant la crise, en 2007, la Suisse s'est beaucoup appréciée. Depuis 50 ans, le franc s'est hissé d'un multiple de 6 face au dollar, c'est énorme. Mais ce n'est pas parce que le tourisme et l'économie ont résisté par le passé qu'il va en aller de même pour les 50 prochaines années. Chaque établissement a sa propre réalité liée à ses structures de clientèle, de coûts et à ses saisonnalités. En parallèle, il n'existe pas de recette magique face à l'appréciation du franc. Nous testons des idées et analysons les résultats ».

7 nuits au prix de 5

Sans tarder après le 15 janvier, les Trois-Couronnes et Jay Gauer ont créé une catégorie de prix non-remboursable, avec des rabais d'environ 10% et possibilité de surclassement garanti. Pour des séjours un peu plus longs, il est possible de dormir sept nuits et de ne payer que cinq ou trois nuits au prix de deux: « Nous avons envoyé une offre à tous nos clients sur le thème "N'attendez pas que l'euro remonte pour réserver!". En effet, toutes les offres spé-



Jay Gauer, 34 ans, est arrivé aux Trois-Couronnes en janvier 2010 en tant que résident-manager. Il en est le directeur depuis janvier 2012.

ciales liées à la hausse soudaine du franc suisse ont été accompagnées de la mention "pour une période indéterminée", ce qui laisse une marge de manœuvre quant à l'importance des avantages et à leur durée dans le temps. Nous leur avons aussi proposé des rabais de 15% pour tous les produits que l'on achète et que l'on revend sans valeur ajoutée, comme les produits cosmétiques au spa ou les bouteilles de vins européens.

Malgré le fait que nous avons acheté ces produits européens avant le 15 janvier, nous appliquons sans attendre les nouveaux taux de change. »

« Nous essayons de montrer à nos hôtes qu'ils ont fait un deal, poursuit Jay Gauer. Ce n'est pas parce que vous avez fait une affaire que vous allez forcément ne dépenser que le montant exact de l'affaire conclue. Le client va peut-être dépenser plus, parce qu'il aura

¹ Après un apprentissage en Allemagne, Alexandre Seiler a ouvert une fabrique de savons et bougies avec deux de ses frères, Franz, notaire à Blitzingen et Joseph, prêtre et professeur au collège de Brigue, nommé plus tard vicaire de Zermatt. Ce dernier l'encourage à se lancer dans l'hôtellerie. Il ouvre le Monte-Rosa, puis le Mont-Cervin en 1867. Sa notoriété croîtra avec la première ascension du Cervin par Ed. Whymper, résident de l'un de ses hôtels, en 1865

déjà libéré sa conscience en concluant une bonne affaire. Cela a été tout récemment le cas avec les clients du site de vente en ligne Qoqa, qui ont dépensé plus que l'offre de base. Si l'on étudie le comportement des Suisses réservant des séjours à l'étranger depuis le 15 janvier, ce n'est pas parce que l'euro a baissé qu'ils dépensent moins. Ils veulent en avoir pour leur argent. On ne peut certes pas effectuer des baisses de prix

«Nous essayons de montrer à nos hôtes qu'ils ont fait un deal. Ce n'est pas parce que vous avez fait une bonne affaire que vous allez forcément ne dépenser que le montant exact de l'affaire conclue...»

partout, mais il est nécessaire d'avoir un produit que l'on peut adapter à la demande. Il faut également faire des efforts au niveau de l'accueil et cela, ce n'est pas forcément une question de change, même s'il n'est guère possible d'accroître le personnel. Il faut faire avec ce que l'on a et certains hôteliers en Suisse montrent l'exemple avec de la créativité. En Autriche, le directeur d'une grande

destination de ski s'est exprimé dans le *Blick* en commentant le mauvais accueil et les prix surfaits qu'il a rencontrés en Suisse. En guise de réaction, un ami hôtelier de Zermatt, Daniel Lauber du «Cervo», lui a répondu publiquement qu'il tenait à lui démontrer le contraire et l'a invité à passer une semaine dans son établissement à sa date de convenance. C'est une belle manière de réagir ! Si l'on parle avec nos fournisseurs, ils constatent également tous que les commandes ont diminué depuis janvier, même si chacun possède ses structures de coûts. La plupart d'entre eux ont joué le jeu et ont également adapté leurs prix. En parallèle de la réaction sur les prix, il est important de continuer à investir afin d'améliorer la qualité de nos prestations. En ce qui nous concerne, nous sommes en train de rénover nos chambres ainsi que notre espace de restauration.

Vins suisses moins chers

Jay Gauer a aussi décidé de favoriser les vins suisses en pratiquant des prix différenciés pour les rendre plus attractifs: «L'idée m'a été soufflée au départ par Federico Sommaruga, de Suisse Tourisme. Il avait été frappé de voir le prix de vins vaudois vendus dans les Grisons. Observée chez le roi de la truffe Reto Mathis, à Saint-Moritz, l'idée de départ est de fixer les prix à la carte de manière différenciée pour les vins suisses et les vins étrangers. Jusqu'à l'été 2014, Jay Gauer utilisait le coefficient consistant à

multiplier le prix d'achat par 2 (pour les vins les plus chers) ou jusqu'à 3,5 pour en obtenir le prix de vente. Depuis lors, le prix des vins suisses est arrêté selon un système de marge fixe en francs, avec deux paliers selon le prix d'achat: «Il faut faire boire des vins locaux aux gens locaux. Si nous ne buvons pas nos propres vins, qui les boira?», s'interroge le directeur. Le but est de proposer au consommateur une bouteille dont le tarif ne s'éloigne pas trop de celui payé à la cave. Pourquoi un consommateur serait-il d'accord de payer 70 francs une bouteille que le vigneron vend 15 francs? Généralement, le client local connaît le prix pratiqué par le producteur. Et à partir de 80 francs la bouteille, le client préfère commander un vin étranger (excepté pour certains vins rares). En réduisant le prix des vins suisses de 15% à 25% depuis l'été 2014, les Trois-Couronnes ont fait augmenter la quantité de bouteilles vendues, y compris des crus étrangers: «Nous avons pu améliorer nos marges grâce à une meilleure politique d'achat sur les vins étrangers. En fin de compte, ce sont les quantités qui ont augmenté. C'est bon signe pour les deux produits».

Avec la fin du taux plancher, Jay Gauer s'est résolu à adapter «pour une période indéterminée» le prix des vins européens en bouteille en maintenant une baisse de 15%. Chacun doit faire des efforts pour que la promotion de nos produits soit efficace.»

Olivier Grivat

L'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey; une perle de l'hôtellerie lémanique.



Suisse Tourisme veut élargir son horizon

FACE À UNE BAISSE ATTENDUE DU TOURISME DE 10%, L'ORGANISATION FAÏTIÈRE VEUT CONSERVER LA CLIENTÈLE DES MARCHÉS EUROPÉENS PROCHES ET DIVERSIFIER DAVANTAGE LES MARCHÉS LOINTAINS À FORT POTENTIEL.

«La fin du cours plancher à Fr. 1.20 décidé par la BNS nécessite une expansion sur de nouveaux marchés et une concentration toujours plus importante sur des groupes cibles prometteurs», estime Suisse Tourisme. A moyen terme, l'Europe demeurera certes la colonne vertébrale du tourisme et les clients européens doivent absolument être conservés, mais il va falloir élargir encore l'horizon. En 2014, 13 millions de nuitées d'hôtes européens ont été enregistrées dans l'hôtellerie, soit 36% du total des nuitées. Les marchés particulièrement sensibles aux prix tels que l'Allemagne et les Pays-Bas nécessitent un marketing encore plus ciblé. «Touristes voyageant en train, amoureux de la nature ou amateurs de circuits touristiques seront explicitement ciblés», promet Suisse Tourisme (ST) qui envisage aussi de renforcer ses activités dans des marchés moins sensibles au franc fort, comme la Scandinavie, la France et le Royaume-Uni. Dans certaines métropoles désormais desservies par des vols directs (Riga, Ljubljana et Zagreb), ainsi que dans les centres urbains de la Turquie (par exemple Izmir), ST axera sa promotion sur la clientèle à fort pouvoir d'achat en collaboration avec SWISS et les ambassades et consulats suisses, ainsi que les voyagistes et les médias.

La Suisse reste une destination de rêve pour les voyageurs aisés venant de marchés lointains. En Asie, des ressources supplémentaires permettront à ST de promouvoir le tourisme individuel et des séjours en Suisse en toute saison. Dans le domaine du tourisme d'affaires, les activités promotionnelles se focaliseront sur les voyages de motivation. Dans cet objectif, les succursales de ST dans les pays du Golfe et en Asie du Sud-est seront renforcées. Ces mesures à moyen terme ne pourront être réalisées qu'avec une hausse correspondante du budget de ST, estime celui-ci.

30 millions supplémentaires demandés à Berne

La demande de financement de 240 millions de francs initialement prévue pour les années 2016 à 2019 correspondait à un catalogue stratégique établi avec un taux de change fixe de l'euro de Fr. 1.20. L'abolition du taux plancher a radicalement modifié

cette donne. ST demande au Parlement des ressources supplémentaires de 30 millions, soit un total de 270 millions pour les quatre ans à venir. Sans ces ressources, les activités de promotion de ST seraient restreintes au marketing de base en Suisse, au maintien de la clientèle sur les marchés traditionnels européens sensibles aux prix et à des activités limitées de diversification dans les marchés lointains, assurent les dirigeants de Suisse Tourisme. Une campagne promotionnelle de stabilisation doit atténuer largement

«En 2014, Vaud cumule 2 655 696 nuitées hôtelières, soit une hausse de 53 193 unités. Il s'agit du meilleur résultat jamais atteint à ce jour...»

les effets du taux de change. Cette campagne d'un montant total de 3,9 millions sera financée par ST, avec la participation de la branche et de partenaires nationaux, sans que des ressources supplémentaires ne soient demandées à la Confédération. Sur le plan du contenu, elle aura pour ambassadeurs les personnages Sebi et Paul, et, à partir de l'été, des personnalités comme le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann. Ils relateront leurs expériences en Suisse et inciteront les Suissesses et les Suisses à passer leurs vacances au pays. Une première action est prévue à Pâques. Des effets d'atténuation de l'impact du franc fort permettent de générer jusqu'à 1,2 million de nuitées supplémentaires (hôtellerie et parahôtellerie), soit un supplément de chiffre d'affaires de 2,43 milliards par an.

Miser sur l'innovation

Par rapport à 2013, les chiffres 2014 enregistrent une légère hausse de 0,9%, assure hotelleriesuisse. La forte valorisation du franc place l'hôtellerie devant d'énormes défis. Pour y répondre, l'organisation entend miser plus encore sur l'innovation, la qualité et la coopération. L'association réclame aussi des mesures d'urgence ciblées, à inscrire dans le cadre des programmes d'encouragement existants, ainsi que des conditions cadres équitables. Les bons résultats sont à mettre au compte d'une hausse de la demande intérieure, ainsi que d'une augmentation de la clientèle en provenance d'Asie et des Etats du Golfe. Le recul des hôtes européens et de la clientèle russe devrait s'accroître sous l'effet de

la nouvelle situation monétaire et de la crise persistante de l'Ukraine. La plupart des établissements interrogés estiment que le franc fort affectera à moyen et à long terme la marche de leurs affaires. Beaucoup d'hôteliers sont menacés dans leur existence même et de nombreux emplois sont aujourd'hui en jeu. La branche est confrontée à des défis de taille, qu'elle devra relever par ses propres forces, mais aussi par des mesures de politique économique à effet immédiat: «La branche a énormément investi ces dernières années dans la qualité des produits et des services, relève Andreas Züllig, nouveau président d'hotelleriesuisse. Il importe aujourd'hui cette stratégie afin de nous différencier de la concurrence étrangère. Nous disposons de produits exceptionnels dans des paysages d'une beauté unique.» Andreas Züllig insiste sur le rôle qui revient aux instruments éprouvés de la promotion touristique: «Le programme d'impulsion 2016-2019 est capital pour éviter un arrêt des investissements et mettre en œuvre des idées novatrices».

L'abolition du cours plancher de l'euro a entraîné, du jour au lendemain, un désavantage de coûts de quelque 20% pour l'hôtellerie suisse par rapport à ses concurrents étrangers. Du coup, la branche a besoin de mesures supplémentaires à effet rapide. hotelleriesuisse réclame donc un programme d'urgence destiné à stimuler le tourisme intérieur, mais aussi l'octroi, par la Société Suisse de Crédit Hôtelier, d'allègements d'intérêts et de reports d'amortissements de cinq ans et une augmentation des ressources allouées en 2015 au programme de promotion Innotour.

Depuis des années, l'hôtellerie suisse lutte contre le niveau des coûts élevé comparé à ses voisins. L'écart des prix s'est encore accentué depuis le 15 janvier: «Nous avons besoin de mesures concrètes en ce qui concerne les importations parallèles, le principe du Cassis-de-Dijon et la loi sur les cartels, afin de renforcer la compétitivité de l'hôtellerie suisse, indique Andrea Züllig. Il incombe aux responsables politiques d'assurer des conditions-cadres équitables».

Excellent bilan pour le canton de Vaud

La hausse de 2% des nuitées vaudoises constatée est due à une croissance durable des hôtes suisses, mais aussi à une amélioration sensible des nuitées européennes. Vaud cumule 2 655 696 nuitées hôtelières en 2014, soit une hausse de 53 193 unités. La moyenne suisse s'élève à +0,9%. Il s'agit du meilleur résultat jamais atteint à ce jour. Si le marché suisse représente la plus forte progression, les hôtes européens en pro-

venance de France, Allemagne et Belgique affichent également une évolution positive en 2014. A noter que les pays du Golfe et les USA montrent une forte croissance. L'évolution positive du marché suisse (+2,8%) représente l'augmentation la plus importante (+30 328 nuitées): « Ce résultat très encourageant démontre que les hôtes suisses continuent de porter un intérêt pour leur pays et ont envie de découvrir l'offre touristique des destinations vaudoises. Nous allons poursuivre en 2015 nos démarches de promotion au niveau national », commente Andreas Banholzer, directeur de l'OTV. Le marché suisse demeure le premier marché. Si en 2009, celui-ci représentait 35% des nuitées totales (883 000 nuitées), il atteint aujourd'hui 42% (1 110 276 nuitées).

Du côté des marchés européens de proximité, l'Allemagne (+5 193 nuitées ou +3,6%), la France (+3 010 nuitées ou +1%) et la Belgique (+1 317 nuitées ou +1,2%) enregistrent des progressions. Le Royaume-Uni est par contre en baisse (-10 786 nuitées ou -8,4%) ainsi que l'Espagne (-4804 nuitées ou -11,6%). Le lent redressement économique des pays de la zone euro,

dont provient plus de la moitié des hôtes étrangers du canton, contribue aux bons résultats. Malgré le recul de ces dernières années, l'OTV et les destinations vaudoises ont sans cesse maintenu leurs investissements sur les marchés traditionnels européens avec leurs propres représentants basés à Paris, Milan, Francfort et Londres, ainsi qu'avec Suisse Tourisme. En parallèle, l'OTV maintient une stratégie de diversification, notamment sur les marchés lointains. Si la Russie enregistre en 2014 une forte diminution (-6 134 nuitées; -10,1%) due à la situation en Ukraine et l'effondrement du rouble, la Chine et l'Inde poursuivent une évolution positive (Chine: +3 021 nuitées ou +4,6%; Inde: +2 423 nuitées ou +6,4%). Les USA génèrent également une importante augmentation en 2014 (+12 925 nuitées ou +12,8%) due principalement au tourisme d'affaires). La plus forte augmentation en valeur absolue concernant les hôtes étrangers s'observe pour les pays du Golfe (+21 168 nuitées ou +43,9%), qui est à mettre en relation avec les dates du Ramadan plus précoces en 2014: « Les hôtes des pays hors de la zone euro sont

Top 5 des pays de provenance des hôtes dans le canton de Vaud en 2014

1. Suisse, 1 110 276 nuitées
2. France, 296 970 nuitées
3. Allemagne, 148 012 nuitées
4. Royaume-Uni, 118 013 nuitées
5. USA, 113 951 nuitées

Tous pays confondus: 2 655 696 nuitées

moins sensibles au cours du change et leur venue compense en partie la situation conjoncturelle européenne de ces dernières années », conclut Andreas Banholzer.

Enfin, si l'on compare à 2013, l'augmentation des nuitées a été réalisée principalement durant l'été, notamment en août (+8% de nuitées) malgré une météo pluvieuse. Il est très difficile à l'heure actuelle de faire des pronostics. La branche touristique a de nombreux défis à relever pour faire face à la force du franc. La situation monétaire actuelle, si elle se confirme, aura des répercussions sur la demande. Dans ce contexte, l'OTV et ses partenaires (notamment l'Office des vins vaudois) vont soutenir les mesures promotionnelles de Suisse Tourisme à hauteur de 100 000 francs sur le marché suisse. Un montant de 80 000 francs a été aussi décidé pour promouvoir le marketing du canton en Suisse et à l'étranger. (cp/OG)

Le train des vignes qui relie Vevey à Puidoux en traversant les terrasses de Lavaux.

(photo Marcus Gyger/Suisse Tourisme)



Casinos frontaliers victimes de l'e

RIEN NE VA PLUS POUR LES MAISONS DE JEUX SUISSES ? DÉJÀ TOUCHÉ PAR L'INTERDICTION DE LA FUMÉE ET LES CASINOS EN LIGNE, LE CASINO BARRIÈRE DE MONTREUX EST FRAPPÉ PAR LA CHUTE DE L'EURO. GILLES MEILLET, LE NOUVEAU DIRECTEUR DES CASINOS À L'INTERNATIONAL DU GROUPE BARRIÈRE, FAIT LE POINT.

– **La présence des casinos et des maisons de jeux en Suisse date de 2001. Montreux reste le N° 1 helvétique, mais avec des résultats en baisse...**

– L'activité baisse dans tous les casinos du monde, ce n'est pas seulement la Suisse qui est touchée. C'est lié essentiellement à la situation économique et à la diversification des loisirs. N'importe qui peut jouer au casino en ligne sur internet, sur des sites répartis dans le monde entier. Les loteries et les jeux de grattage prennent aussi de plus en plus de place: Euro Millions, Swiss Loto, etc.

– **Mais en cas de crise, les joueurs ne misent-ils pas davantage ?**

– Les joueurs ne viennent pas gagner leur vie au casino. Pour les loteries il en va différemment. Elles sont plus accessibles. Le casino exige une démarche particulière pour jouer. Il ne suffit pas de passer devant un kiosque à journaux. Il faut présenter sa carte d'identité, passer du temps à jouer. Quand Montreux a ouvert il y a juste douze ans, la Commission fédérale des maisons de jeux (CFMJ) se montrait plutôt coopérative. Par la suite, Berne a changé de registre. L'autorité de tutelle est devenue plus restrictive, ordonnance par ordonnance. Aujourd'hui la Suisse possède une législation parmi les plus contraignantes d'Europe. Il y a trois ans par exemple, un joueur autrichien a profité involontairement d'un défaut technique d'une machine à sous pour réussir des gains incroyables suite à une succession de parties gratuites. La Commission fédérale des jeux a interdit toutes les machines de ce type. Or c'était parmi les meilleures du parc suisse et c'est la même CFMJ qui les avait homologuées. Malgré tous nos recours, nous avons dû remplacer 160 machines – pour près d'un million de francs – par des modèles qui plaisent moins aux joueurs. Les clients veulent passer du temps à jouer et ce type de machines à sous s'y prêtait bien. Si, pour 50 francs, il ne joue que 10 minutes au lieu d'une heure, il se sentira frustré. La Suisse est le seul pays au monde à avoir pris cette mesure. Il existe 3000 à 4000 machines à

sous en Suisse, on ne peut pas demander aux fabricants de produire des machines que pour la Suisse. Depuis deux ou trois ans, il semble heureusement que la CFJ a assoupli ses règles.

– **Dans les facteurs négatifs, il y a eu aussi l'interdiction de la fumée...**

– L'interdiction de la cigarette entraîne une perte de 17 à 20% du chiffre d'affaires, une perte impossible à récupérer. Affirmer que les non-fumeurs viennent jouer en plus grand nombre si les fumeurs ne viennent plus est archi-faux! Vaud est le seul canton à ne pas admettre des machines à sous dans un fumoir. Dans tous les autres cantons, la chose est possible. On le comprend pour les jeux de table dans le souci de protéger le personnel, mais pourquoi pour des machines? A Fribourg, 50% du parc est dédié aux fumeurs et 50% aux non-fumeurs.

– **De 2007 à 2013, les recettes des maisons de jeux suisses se sont réduites de 25% pour atteindre 746 millions de francs. Pour 2014, la baisse serait de 5 à 6%. Cela va-t-il continuer en 2015 ?**

– A Montreux et pour tous les casinos frontaliers, la fin du taux plancher nous pénalise énormément. On l'a vu tout de suite aux montants des devises échangées à nos guichets. Sur un mois on a perdu 30% du montant total des devises au profit, pour une bonne part sans doute, des casinos de Divonne et d'Evian qui ont gagné du terrain. Et l'on n'est qu'en hiver. Qu'en sera-t-il durant la belle saison où les joueurs viennent d'Italie ou d'Allemagne. J'ai bien peur qu'ils ne viennent pas. Le pire est pour les casinos tessinois qui ont dû procéder à des licenciements. Autrefois N° 1 en Suisse, Mendrisio est en train de négocier un accord avec la ville, Locarno souffre aussi, tout comme Lugano.

– **Avec quelles conséquences pour l'emploi à Montreux ?**

– Nous avons fermé le restaurant du haut et agrandi celui du bas par un magnifique jardin d'hiver, ce qui nous a permis de recentrer les équipes. Nous étions 220 employés, nous sommes aujourd'hui 200, dont une bonne cinquantaine de croupiers, beaucoup d'Italiens et des Français. Nous prenons garde à conserver une majorité d'employés suisses formés en Suisse.

– **Malgré cela, le Casino de Montreux reste le N° 1 en Suisse...**

– Oui, même si Montreux a baissé un peu plus que les autres, en raison de l'impact frontalier. Les casinos de Baden ou de Berne sont moins touchés. En revanche, celui de Bâle, qui possède un concurrent du groupe

Barrière en Alsace à 2 km de la frontière, à Blötzheim, a perdu du jour au lendemain plus de 20% du chiffre d'affaires au lendemain du 15 janvier. Cela prouve clairement que le casino alsacien marche avec la clientèle suisse. De plus, l'Etat français s'est aperçu qu'il était allé trop loin dans ses exigences fiscales et il se montre désormais plus ouvert à la discussion.

– **Les casinos helvétiques versent moins d'argent aux caisses de l'AVS...**

– Oui, et c'était précisément le but de la réouverture des maisons de jeux en 2001. Rien que pour Montreux, l'impôt que prélève Berne est tombé de 69 millions en 2009 à 43 millions de francs en 2013.

– **Le groupe Barrière possède aussi un casino à Courrendlin (JU) et à Fribourg. Est-ce la même situation qu'à Montreux ?**

– Fribourg a été victime de l'ouverture du Casino de La Rotonde à Neuchâtel, à 30 minutes de voiture. C'est la même zone d'achalandise. Il a perdu 13% de son chiffre d'affaires. Pour réagir, nous avons effectué des travaux qui doivent être achevés à fin

« Vaud est le seul canton à ne pas admettre des machines à sous dans un fumoir. Dans tous les autres cantons, la chose est possible. A Fribourg, 50% du parc est dédié aux fumeurs et 50% aux non-fumeurs... »

avril. Le restaurant qui était installé dans la salle de jeux et qui ne pouvait donc accueillir les familles n'était pas attractif. Nous avons remis la salle des machines à sous et les jeux de table au même étage. Nous avons aussi ouvert de grandes baies pour permettre aux joueurs de voir vers l'extérieur. Jusque-là c'était un casino aveugle. Nous avons aussi réaménagé le parking souterrain avec accès direct au casino et créé une brasserie libre d'accès, pour un total des travaux d'un million de francs. A Courrendlin, qui est un tout petit casino mais qui se porte bien, nous avons aussi procédé à des travaux pour en faire un endroit convivial et ouvert vers l'extérieur. C'est le prix à payer pour se battre contre tous les autres types de jeux. En France, les grands casinos du groupe sont généralement accouplés à un, deux ou trois hôtels. Qu'en est-il à Montreux ?

uro

A l'époque, Barrière et son PDG Dominique Desseigne avaient étudié l'achat de l'Eden Au Lac, pour lequel il existait un droit de préemption avec le groupe CDM, ainsi qu'une passerelle reliant nos deux établissements. Mais le prix proposé n'était pas réaliste. Finalement c'est le Franco-Britannique Tony Murray qui l'a racheté. Nous restons intéressés, mais pas à n'importe quel prix, d'autant plus qu'il y aurait sans doute de gros travaux de remise à neuf. Le groupe Barrière est de loin le N° 1 européen des maisons de jeux...

Suite à la décision prise en 2011 par Accor de céder sa participation, le groupe de Dominique Desseigne a signé un accord avec Fimalac, une holding fondée et dirigée par le financier Marc Ladreit de Lacharrière qui détient depuis lors 40% des parts et qui contrôle notamment Fitch Ratings, troisième agence de notation financière dans le monde.

– Barrière possède aussi un casino au Caire et étudie d'autres implantations...

– Le Casino du Caire, comme la douzaine d'autres établissements de ce genre en Egypte, a connu une année record. Nous étudions d'autres implantations, en Angleterre, au Japon où nous avons été approchés par le gouvernement, au Vietnam et dans les pays de l'Est européen. Pour ma part, je vais céder au 1^{er} avril mon poste de directeur général de Montreux pour devenir directeur des opérations et du développement des casinos à l'international. Je vais me concentrer à 100% sur le développement à l'international et la supervision de tous les casinos en Suisse et à l'étranger. Je resterai basé à Montreux. Un nouveau directeur me succédera en la personne de Jérôme Collin, un Français qui a travaillé à Bötzhheim, en Alsace. Il est dans le Groupe Barrière depuis plus de 20 ans, au bénéfice d'une excellente connaissance professionnelle.

Olivier Grivat

Gilles Meillet – qui possède la double nationalité française et canadienne – vient du monde de la cuisine et de la restauration, après avoir passé un bac économique en région parisienne et un BTS hôtelier à Thonon. Avant Montreux, ce père d'une fille et de deux garçons a travaillé en Angleterre, au Luxembourg, au Canada (Montréal et Halifax), aux Etats-Unis (Las Vegas et Reno), ainsi qu'à Deauville et à La Baule.

« Le vin, ce symbole de culture que en toute convivialité »

VAUD ABRITE À CHANGINS UN CENTRE UNIQUE EN SUISSE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET ACADÉMIQUE DE LA VIGNE ET DU VIN. POUR SON DIRECTEUR CONRAD BRIGUET, LES VINS SUISSES DEVRAIENT TROUVER DE PLUS EN PLUS D'INTÉRÊT DANS LE MONDE. INTERVIEW.

– L'école de Changins a été créée en 1948 seulement, comment faisait-t-on avant ?

– Les années 30 ont connu passablement de fermetures d'écoles de viticulture, notamment celles de Vevey et d'Auvornier. Il a fallu plusieurs années jusqu'à ce que la profession, en lien avec l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), arrive à mettre sur pied les bases d'une formation supérieure pour les viticulteurs et les cavistes pour toute la Suisse. En 1948, le fruit était mûr. Deux écoles ont été créées sur le même modèle : une à Wädenswil (ZH) pour la Suisse alémanique. Les cantons romands, ainsi que Berne et le Tessin ont créé une Fondation qui, aujourd'hui encore, conduit la destinée de l'Ecole de Changins. Après les débuts à Montagibert, au nord de Lausanne, l'établissement a déménagé à Changins en 1975 sur le site même de la station de recherches agronomiques avec laquelle il a toujours été étroitement lié.

– Changins n'est devenu que plus tard un modèle unique pour toute la Suisse ?

– En 1948, tout a commencé par ce qui s'appelait l'Ecole supérieure de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture (ESVOA), à Lausanne et à Wädenswil. A partir de 1972, l'école de Montagibert a formé la première volée de techniciens ETS. Avec l'arrivée du système HES dans les années 90, Changins a ouvert chaque année une filière de son école spécialisée et, tous les deux ans, une filière HES en viticulture et œnologie avec une quinzaine de futurs ingénieurs par volée. Outre-Sarine, les effectifs étaient plus faibles. A partir de 1999, la décision politique a été prise d'uniformiser la formation et de confier la filière HES en viticulture et œnologie à Changins.

– Cela pose-t-il un problème de langue ?

– Depuis 2003, les Alémaniques qui veulent obtenir le « Bachelor in Science HES-SO en œnologie » – ils représentent environ 20% de nos étudiants HES – le font à Changins. Nous

leur conseillons de faire un stage préalable en Suisse romande et nous avons plusieurs professeurs germanophones. Nous n'avons jamais connu d'Alémaniques qui ont abandonné leur formation à cause de la langue.

– Combien d'élèves formez-vous ?

– Il faut distinguer la Haute Ecole Spécialisée HES qui forme les œnologues (bachelor HES-SO en œnologie) et l'école supérieure ES qui forme les techniciens vitivinicols. La HES compte près de 100 étudiants répartis sur trois ans, avec 30% d'étrangers. Ces derniers viennent pour la plupart de France, mais nous avons aussi reçu des Ecossais, des Belges, un Chinois, une Israélienne ou encore des Sud-Américains. Quant à l'ES, elle a ouvert ses portes en 2013, remplaçant la célèbre école spécialisée qui a formé des générations entières de viticulteurs-encaveurs. Actuellement, elle fait sa place dans le paysage et elle compte près de 40 étudiants.

– N'y a-t-il donc pas d'équivalent en France ?

– Les Français viennent pour avoir la double approche viticulture et œnologie qui nous est propre. Cela n'existe pas en France où le diplôme national d'œnologie DNO forme des œnologues qui s'occupent du vin à partir du moment où le raisin arrive en cave. Les Français viennent aussi chercher en Suisse l'approche professionnelle et pratique. En France, les écoles qui décernent le DNO forment des spécialistes qui doivent ensuite pratiquer pendant deux ans avec un œnologue chevronné pour être opérationnels. Avec notre enseignement théorique et pratique, du cep de vigne à la vente de vins, nos diplômés savent faire du vin, du vin de qualité en fonction de la demande. Et ils savent le vendre.

– Depuis peu vous avez créé une formation «Master»...

– L'industrie vitivinicole est sans cesse confrontée à de nouveaux défis. Les actuels changements de climat requièrent de nouvelles techniques de production et font appel à de nouvelles compétences. La complexité grandissante du tissu économique et social nécessite innovation et anticipation pour satisfaire des besoins en constante évolution. La spécialisation en viticulture et œnologie du Master of Science HES-SO en Life Sciences confère une vision globale, ainsi que des outils d'analyse et de résolution de problématiques complexes sur une gamme élargie d'activités allant de la culture du raisin à la production de vin et à sa dis-

tribution, sur un plan aussi bien stratégique qu'opérationnel.

– Vos diplômés peuvent-ils trouver facilement du travail en Suisse ? Et dans le monde ?

– En Suisse le secteur n'est pas énorme mais il n'y a pas de crise. Des employeurs viennent régulièrement frapper à la porte de l'école pour nous dire que leurs offres d'emploi ne donnent rien. La différence au sein des deux

« Les femmes représentent le 40 à 50% des élèves, notamment en HES. Un bon tiers est constitué de filles de vigneron-encaveurs, l'autre moitié n'a pas de liens avec le vin. Elles se découvrent cette passion nouvelle et sont souvenues d'excellentes étudiantes... »

formations est qu'au niveau Bachelor, le diplômé est préparé pour aller travailler dans d'autres contrées, comme en Amérique du sud ou en Afrique du sud, où il saura adapter ses connaissances. Par exemple, il sera armé pour traiter les cépages que l'on trouve là-bas, appréhender le climat et les sols. Le détenteur d'un Master pourra même introduire des nouveautés et revoir les techniques et concepts existants. Le diplômé ES lui est formé pour travailler surtout en Suisse ou dans des conditions similaires. Son travail consistera à gérer un domaine de type familial ou à travailler dans une cave ou dans un domaine viticole en valorisant les richesses du patrimoine.

– Après de quel genre d'employeurs en Suisse vos diplômés trouvent-ils des débouchés ?

– En Suisse, on peut citer les grandes caves comme Schenk, Provins, Uvavins, Orsat. Les grands embouteilleurs de Suisse alémanique comme Coop nous ont aussi soutenus dans la démarche de la mise sur pied du Master. Pour l'école supérieure, les domaines vitivinicols sont les principaux employeurs, mais nous en avons plusieurs qui travaillent dans des exploitations et dans des grandes caves. Leur vision complète du métier, ainsi que les compétences de synthèse qu'ils acquièrent est un atout certain.

l'on partage



Conrad Briguet, le directeur de Changins, devant les vignes de la haute école.

(photos Yves Burdet)

Après les débuts à Lausanne, l'établissement a déménagé à Changins en 1975 sur le site de la station de recherches agronomiques avec laquelle il a toujours été étroitement lié.



– Et les femmes ?

– Elles représentent le 40 à 50% des élèves, notamment en HES. Un bon tiers est constitué de filles de vigneron-encaveurs, l'autre moitié n'a pas de liens avec le vin. Elles se découvrent cette passion nouvelle et sont souvent d'excellentes étudiantes.

– Avec l'école d'agriculture de Marcelin, il n'a jamais été question de fusion ?

– Marcelin dispense un niveau CFC (certificat fédéral de capacité). Jusque vers la fin des années 90, Changins formait aussi au CFC de caviste. Il y a eu de grandes réflexions dans ce sens, mais l'option a été prise à un moment donné de réunir tous les CFC à Marcelin et à l'École d'Agriculture du Valais à Châteauneuf. Changins est resté l'institut de formation supérieure (ES et HES).

– Comment un site d'enseignement unique gère-t-il la guerre de chapelles entre Valaisans, Vaudois, Genevois ou Neuchâtelois ?

– Je dis d'emblée aux étudiants qui entrent à l'école : profitez de tisser des liens, d'aller voir chez vos collègues des autres cantons et des autres pays. Cela fonctionne bien au stade de la formation et pour la collaboration technique. Il en va différemment dans la démarche commerciale ou la promotion de vins. On retombe dans l'individualisme cantonal.

– Les spécialités ont contribué dans le passé à sauver les vins valaisans. Changins a-t-il une influence dans ce domaine ?

– Pour les appellations, c'est surtout au niveau des cantons que cela se passe. Au niveau des encépagements, Changins enseigne l'analyse du potentiel du terroir, du sol et du climat. Avec l'évolution climatique, on a un élargissement énorme des possibilités.

Les années 82, 83 et 84, années de grandes récoltes, ont mis le marché à terre. Les vigneron genevois ont été les premiers à réagir. Ils ont montré que l'on pouvait diversifier et augmenter la qualité. Ce sont eux qui ont commencé à planter de nouveaux cépages comme le Merlot. On les traitait de fous. Or, il est sorti d'excellents vins. Après, ce sont surtout les Valaisans qui ont suivi. Les Vaudois ont senti la crise de manière moins forte car ils avaient déjà une grande tradition d'encavage, de mise en bouteille, ainsi qu'un réseau bien établi. Aujourd'hui, le Vaudois répond quand même par une certaine diversification, même si elle est moins forte. Comme fils de vigneron du Valais central, j'en sais quelque chose. Il n'y avait pas tellement de choix. Il fallait encaver son propre raisin, produire du bon vin et diversifier pour satisfaire le client qui venait volontiers acheter sa consommation annuelle auprès d'un seul vigneron.

– Comment s'en sortir avec le problème du franc fort ?

– Depuis quelques années, les vins suisses s'illustrent régulièrement dans les concours internationaux de dégustation les plus prestigieux et sont commentés avec éloges par des revues étrangères, telles que « Decanter » ou « The Wine Advocate » de Robert Parker. Les experts s'accordent à dire qu'il y a en Suisse

des vins de très haute qualité exprimant un terroir et un climat spécifiques. Le nouvel encadrement législatif, mis en place il y a une vingtaine d'années, incite les producteurs à rechercher la qualité au détriment de la production de masse. Dès les années 80, on a assisté à l'avènement d'une nouvelle génération de vigneron-encaveurs passionnés, cherchant à s'illustrer par la qualité et l'authenticité de leurs vins. L'approche des consommateurs a évolué. La consommation quotidienne de vins légers et anonymes a fait place à la recherche de vins de haute expression partagés entre amis. Le vin n'est plus un aliment, il est devenu un symbole de culture que l'on partage durant de précieux moments de convivialité.

Dans les cours de l'ES, on aborde les fondamentaux pour le marché local suisse. On peut aller plus loin en HES, où l'on échange avec les étudiants étrangers. Nous organisons des séminaires en marketing d'une semaine, ainsi que des séminaires à l'étranger. Les Universités d'été, en Californie, en Afrique du Sud ou encore en Australie permettent d'aborder des questions telles que le climat et les cépages, mais aussi les conditions de marché, les circuits de distribution, ainsi que les mentalités très différentes d'un pays à autre. La Suisse exporte à peu près 1% de sa production. Il y a un quart de siècle, on se donnait dix ans pour atteindre 10%. On stagne toujours à 1%. On devrait pouvoir arriver à 3-5% pour une question de notoriété. Mais nous sommes des nains. L'exportation ne peut se faire que sur des marchés de niches et des produits d'exception.

Propos recueillis par O.G.

Les Vignerons à cuve ouverte



Philippe Tanner est notaire à Orbe (VD). Passionné par les grands crus de notre pays, il est l'auteur, depuis plusieurs années des portraits de vigneron publiés par la revue *Plaisirs gastronomie et voyages*. Un livre sorti en ce début d'année donne la parole à près d'une vingtaine de professionnels de la vigne et du vin. Issus de toutes les régions du pays, les Bovet, Brunner, Défayes, Gros, Leyvraz, Mauler ou Paccot (et j'en oublie...) racontent ce qui les fait rayonner au cœur de leurs vignobles : « Loin de constituer un quelconque classement, c'est le fruit de rencontres, d'affinités, et, finalement, d'amitiés nées autour

d'une passion partagée : le vin », aussent l'auteur et l'éditeur, Les Editions Attinger, à Hauterive (NE). On y trouve des Valaisans, des Vaudois, des Neuchâtelois, des Genevois et des Tessinois. Et parmi ces mâles du sécateur et du tonneau, deux femmes, Madeleine Mabillard-Fuchs, de Venthône (VS) et l'incontournable Marie-Thérèse Chappaz, de Fully (VS). A chaque fois, l'auteur cerne le décor avec poésie et précision, avant de donner d'autres détails sur les vins et les cépages de 18 professionnels de la branche. A boire et à déguster sans modération ! (OG)

224 pages, plus de 70 photos couleur, Ed. Attinger, La Cave aux Livres, 2068 Hauterive, info@editions-atinger.ch

Mémoires d'un ado de 70 ans



Ancien rédacteur d'Infotellerie durant de nombreuses années, avant l'auteur de ses lignes, José Seydoux s'est penché sur le temps qui passe en remontant jusqu'à ses tendres années. Un effort d'introspection méritoire à l'aube de ses 70 ans, à la recherche implicite de son identité, de son image et de sa « raison d'être ». « De sa verte Gruyère où il a grandi, l'auteur jouait déjà à l'écrivain... qu'il deviendra plus tard », note l'éditeur Philippe J. Dubath, lui-même ancien journaliste de la Radio romande dans la préface de « Souriez... on vous ressuscite ! ». Sous la

forme d'un dialogue original entre l'enfant José et l'adulte Seydoux, le Fribourgeois « exilé dans le canton de Vaud » raconte le parcours, d'un grand-papa du XX^e siècle, barbu, ému et aimant : « A la recherche implicite de mon identité, j'avais tenté au cours de mon adolescence, de coucher sur le papier ce qu'étaient ma vie de tous les jours, mes impressions, mes réflexions, mes critiques... et surtout les sentiments que j'éprouvais dans cette phase exceptionnelle et décisive de l'existence », prévient l'auteur à la plume alerte et plaisante. (OG)

222 pages, Ed. Attinger, 2068 Hauterive (NE) info@editions-atinger.ch

Yourtes mongoles aux Rochers-de-Naye



Les yourtes des Rochers de Naye sont habitables été comme hiver.

(photo F. Scherly)

AU SOMMET DES ROCHERS-DE-NAYE, À 2040 M D'ALTITUDE, SEPT YOURTES BLANCHES TRÔNENT SUR LA MONTAGNE. DEUX VIENNENT D'ÊTRE TRANSFORMÉES EN YOURTES ROMANTIQUES OU « LOVE-YOURTES ».

D'authentiques yourtes mongoles trônent depuis plusieurs années au sommet des Rochers-de-Naye dans un paysage alpin spectaculaire. Les yourtes sont habitables été comme hiver. Munies d'un chauffage électrique, chacune dispose de 8 lits (4 lits gigognes). On y accède à pied (dénivellation de 1000 m depuis Caux) ou en train à crémaillère depuis Montreux. Depuis le mois de mars, le village de yourtes comprend deux « love-yourtes » réservées aux couples. Un lit double, deux peaux de mouton, un coin salon sur tapis, une commode pour ranger les affaires personnelles et un minibar composent le mobilier. Les ablutions s'effectuent au restaurant voisin éloignée de quelques dizaines de mètres. Sur demande, il est possible de commander le « yourte service », un plateau repas ou un plateau petit-déjeuner servis « à domicile ».

Le tarif est de CHF 260.– par couple, y compris le trajet en train depuis Montreux-Rochers-de-Naye, une petite bouteille de champagne et le petit-déjeuner. Le confort est douillet, mais il n'y existe ni TV, ni radio ou wifi perturbateurs.

Confort traditionnel

Une yourte (ou iourte) – un nom d'origine turque – est l'habitat traditionnel de nomades d'Asie centrale, notamment les mongols et turkmènes. C'est une tente avec une ossature démontable en bois recouvert de feutre. Elle est notamment utilisée au Kirghizstan, au Kazakhstan et aussi au Turkménistan, en Afghanistan, en Iran, en Ouzbékistan et bien sûr en Mongolie. Plus d'un million de Mongols continuent à vivre dans leur habitat traditionnel. Cette habitation familiale comprend une pièce unique rassemblée autour d'un poêle à bois. On y trouve plusieurs lits qui servent de sièges pendant la journée, une armoire et une commode, une table basse où est posée la nourriture. La seule ouverture est la porte d'entrée, à l'opposé de laquelle se trouve le lit du chef de famille.

La yourte est facilement démontable et remontable en quelques heures, ce qui en fait un habitat de choix pour les nomades qui se déplacent fréquemment d'un lieu de pâturage à un autre. Dans les yourtes mongoles, on trouve aussi une outre en peau qui contient le lait de jument. La yourte comprend aussi une ouverture dans sa partie supérieure pour permettre l'évacuation de la fumée et l'éclairage naturel. La taille standard d'une yourte présente un diamètre de 5,80 m et une hauteur comprise entre 1,5 m et 2,30 m. Traditionnellement elle comprend également une couronne ou clef de voûte de 81 perches formant la charpente soutenue par deux piliers

et une ou deux couches de feutre protégée par une toile imperméable en coton. Finalement, elle est couverte d'une coquille en coton blanche. La yourte moderne a l'avantage de garder la chaleur l'hiver, en raison des propriétés d'isolation excellentes du feutre et d'être très facilement transportable.



L'intérieur « cosy » d'une des deux « love-yourtes ».

(photo N. Stöckli)

Dans le même registre, les amateurs de nuitées « pas-comme-les-autres » peuvent se tourner vers les « Whitepods » qui permettent de passer la nuit dans la nature, aux Cerniers, sur les hauts de Monthey (VS). Quinze « chambres » d'hôtel sans téléviseur, sans radio et sans téléphone, mais avec salle de bain, cheminée et téléskis privés. Le domaine est la propriété de Patrick Delarive qui a racheté et développé un concept qui avait démarré en 2005.

Le chef de La Source « anti-gaspi »



En Suisse, un tiers des denrées alimentaires finissent à la poubelle, victimes de la surproduction, des normes esthétiques ou du gaspillage ménager. Avec la CARL et Table Suisse – deux fondations qui redistribuent les denrées excédentaires à des institutions caritatives –, le chef de La Source, Eric Godot, a montré l'exemple, le 7 mars

dernier, à l'occasion de la soirée « Deuxième service ». Composer un repas gastronomique à base de surplus de la grande distribution – de qualité irréprochable et pourtant promis au compost – c'est le défi qu'a relevé bénévolement Eric Godot. Accompagné par la brigade de la Brasserie de Montbenon, il a concocté un menu gastronomique pour 160 personnes. Sensibilisée à la problématique du gaspillage, la clinique lausannoise s'est engagée à participer aux collectes de Table Suisse et de la CARL, qui récoltent 1100 tonnes d'aliments par an. Emmenés par le conseiller communal Denis Corboz (soc.), l'humoriste Frédéric Recrosio, la conseillère aux Etats Géraldine Savary ou le chanteur Jérémie Kisling ont participé à l'événement. (cp)

Cuche et Barbezat au cœur de Vaud Œnotourisme

Durant le premier semestre de 2015, les artistes Cuche et Barbezat seront les maîtres de cérémonie de huit événements dispersés à travers le canton. Destinés à présenter les défis, les perspectives et les opportunités liés au développement de l'œnotourisme, ces rendez-vous sont placés sous le signe de la convivialité et de l'échange. C'est une grande tournée cantonale inédite que Cuche et Barbezat s'approprient à débiter jusqu'au 4 mai. Les deux humoristes se mueront en maîtres de cérémonie afin de promouvoir le concept Vaud Œnotourisme. Comment faire du Pays de Vaud une destination œnotouristique à part entière? Quels sont les actions et les outils indispensables à sa réalisation? Quelle est la valeur ajoutée d'une telle démarche pour les acteurs de l'œnotourisme et de l'économie en général? Les intervenants se succéderont pour présenter les différents travaux à engager en vue de relever le défi. (cp)

Un Mouton Noir sur les pistes de Verbier

Quelque 200 invités parmi lesquels Géraldine Fasnacht et Jean Troillet ont baptisé « Le Mouton Noir », l'ancien « Cristal », au sommet de la télécabine de Médran à Verbier. Marcus Bratter, le maître des lieux, et son équipe ont présenté leur concept mêlant restauration semi-gastronomique et animation des après-midis sur les pistes, à 2200 m d'altitude. Le restaurant situé aux Ruinettes propose une restauration soignée – concoctée par le chef étoilé Aurélien Bouygues – et dès 14 heures une animation assurée par un DJ et des danseurs et danseuses: « J'ai toujours considéré cet endroit comme le second cœur de la station. Je suis très heureux



d'en faire aujourd'hui le point d'animation diurne – la Boîte de jour – que les lieux méritent », déclare Marcus Bratter, très actif à Verbier avec des activités et intérêts entre autres aux hôtels Nevai, Cordée des Alpes et Montpelier ou le Farm Club. (cp)

P.P.
1000 LAUSANNE 1
Dépôt en nombre

Agenda

Quelques rendez-vous importants pour le secteur touristique

Avril à mi-mai

Fête de la Tulipe à Morges
www.morges-tourisme.ch

10 au 18 avril

Cully Jazz Festival
www.cullyjazz.ch

15 au 20 avril

Arvinis – Le Salon des Vins
Morges
www.arvinis-ch

17 au 25 avril

Festival Vision du Réel
Nyon et Gland
www.visiondureel.ch

23 au 24 mai

Caves ouvertes vaudoises
www.cavesouvertes.ch

29 au 30 mai

Fête des Narcisses
Montreux Riviera
www.fetedesnarcisses.ch