

Dans
ce numéro

d'**HÔTELLERIE**
GASTRONOMIE HEBDO

N° 35

Page

ATRIUM

II TRIOMPHE VAUDOIS AU GPVS
Pour la première fois en dix ans de compétition, une cave vaudoise remporte le titre de «meilleur de Suisse» au Grand Prix du Vin Suisse

ACTUEL

III CHEF CUISINE: DU PIC EN KIT
Un investisseur vaudois s'est associé avec la cheffe Anne-Sophie Pic pour proposer des menus livrés à domicile et à régénérer

À LA UNE

IV-V ESTHER LÜSCHER ÉLUE PRÉSIDENTE
Lors de l'assemblée des délégués qui se réunit tous les ans, l'Argovienne Esther Lüscher a été élue présidente de Hotel & Gastro Union

TENDANCES

VI NENAD MLINAREVIC, CHEF LOCAVORE
La patte singulière du chef élu cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau vient bousculer les codes dans le cocon soyeux d'un palace

PUBLI-REPORTAGE

VII COUP DE PROJECTEUR SUR ORNARIS
Du 17 au 19 janvier 2016, à Zurich, le salon suisse des biens de consommation permettra de découvrir les dernières tendances

MOSAÏQUE

VIII VIENNE: IMPÉRIALE ET CONTEMPORAINE
Tels sont les deux axes que l'Office national autrichien du tourisme entend privilégier l'an prochain pour attirer les touristes étrangers



Le Domaine de la Ville de Morges a été élu meilleure cave de Suisse.

Grand Prix du Vin Suisse: triomphe vaudois

C'est une première en dix ans de compétition nationale (en deux versions): une cave vaudoise remporte le titre de «meilleur de Suisse». Ce titre couronne le Domaine de la Ville de Morges. Ce domaine communal, à cheval sur deux équipes, a joué finement. En ne présentant que cinq vins, soit le minimum requis pour espérer le titre, et tous médaillés: trois d'or, dont un nommé dans les assemblages rouges (les 6 meilleurs, où Les Guérites, un gamaret-garanoir, est arrivé troisième) et deux d'argent, dont La Grand'Rue 2014, qui avait permis au même domaine d'être sacré «champion du monde» du chasselas à Aigle (mais avec le 2013). Des 550 entreprises, grandes et petites, de toute la Suisse, qui ont présenté 2900 vins, jugés à Sierre en juin, seules 127 entraient en ligne de compte sous ce critère de cinq vins soumis dans trois catégories au moins.

Le verdict d'une redégustation

Autre première: les 72 vins finalistes ont été redégustés par un jury international, à fin août, à Sierre, sous la conduite du président de Vinéa, François Murisier, coorganisateur avec la revue

Vinum. Si les Valaisans ont fait fort (cinq titres: fendant, Le Ravin 2014, Diego Mathier, devant cinq chasselas vaudois, johannisberg 2014, Dubuis & Rudaz, gamay 2014, Cave du Crêtacombe, Syrah 2014, Jean-Marie Pont, Barrique liqueuse du Clos de Châteauneuf, Philippe Varone), les Vaudois ont remporté plusieurs titres: en assemblage blanc, avec Le Curieux 2013, de la Cave

LES 72 VINS FINALISTES ont été dégustés par un jury international – une nouveauté par rapport aux précédentes éditions.

La Rose d'Or à Luins, de surcroît meilleur vin blanc suisse, puis en mousseux, avec un chasselas Blanc de Blanc, des Artisans vigneron d'Yverne, enfin, en rosé avec l'Oeil de Perdrix 2014 de Parfum de Vigne, à Dully, et même le prix bio pour le meilleur pointage, obtenu par un assemblage rouge Affinité 2012, d'Yvan Parmelin, à Bursins. Deux vins tessinois, le Comano 2013, de Tamborini, en merlot pur, et le Rosso dei Ronco 2012, en assemblage rouge, de la Cantina Monti, s'imposent, le dernier, désigné meilleur vin rouge suisse. Le palmarès est complété par deux vins zurichois, un pinot noir de Winterthour, Rychenberg barrique 2013, de la coopérative Volg, et un riesling x silvaner, Sylvie 2014, de Nadine Sachser. Ni vin genevois, ni neuchâtelois, ni grison ne s'est hissé à la première marche du podium.

Pierre Thomas

+ REVUE DE
PRESSE

Le Temps

La fronde de San Francisco contre Airbnb

Le géant de la plate-forme de location à court terme Airbnb, qui connaît un succès fulgurant aux Etats-Unis ainsi que dans le monde entier, suscite une levée de boucliers, rappelle le quotidien. Y compris à San Francisco, où la société a pour tant vu le jour en 2008. Les habitants de la cité californienne votaient d'ailleurs mardi pour déterminer s'ils voulaient limiter la marge de manœuvre d'Airbnb, dont la valeur est estimée à quelque 50 milliards de dollars. L'objectif de la loi soumise aux votants est de limiter à 75 le nombre de jours qu'il est possible de louer son appartement via une plate-forme de location à courte durée. Et Le Temps de préciser que si le scrutin paraît anecdotique et d'une portée géographique limitée, il est pris très au sérieux par Airbnb, qui a investi quelque huit millions de dollars pour contrer l'objet controversé de vote. Et pour cause: un vote positif des habitants de San Francisco pourrait créer un précédent à travers le monde à un moment où la firme californienne, la plus grande du secteur de la location de courte durée, est en pleine croissance.

24 Heures

Une Suisse «meilleure chocolatière du monde»

La Suisse Géraldine Maras a été sacrée «meilleure chocolatière du monde» à l'occasion des World Chocolate Masters qui se sont récemment terminés à Paris, annonce le quotidien vaudois. Agée de 39 ans, elle est la seule femme qui a atteint la finale du Top 10 remportée par un Français. Vingt chocolatiers venus du monde entier ont participé à la sixième édition de cette compétition professionnelle. Chocolatière en chef chez Cailleur, à Broc (FR) depuis 2014, Géraldine Maras s'est qualifiée grâce à une pièce mesurant près de deux mètres de haut et ses délicieux pralinés.

Beau-Rivage Palace: doper les synergies entre ses établissements

La société hôtelière Beau-Rivage Palace, propriété de la Fondation de famille Sandoz, veut améliorer les synergies entre ses établissements, notamment au niveau des achats. Le rachat au printemps du Lausanne Palace permettra de «mieux amortir le choc» du franc fort, selon son directeur général. «Quand vous achetez pour 30 millions ou 60 millions de francs, vous obtenez des prix différents. L'objectif est d'augmenter la rentabilité du groupe», déclare François Dussart, directeur du groupe Beau-Rivage Palace, dans une interview parue lundi dans le supplément de L'Agefi.

Améliorer la rentabilité

Pour améliorer sa rentabilité, le groupe hôtelier va mettre en commun la centrale de réservation, la direction des ressources humaines et les achats. En Suisse romande, la Fondation de famille Sandoz possède trois établissements cinq étoiles, le Lausanne Palace, le Beau-Rivage Palace à Lausanne et l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel. Elle détient également deux quatre étoiles, le Château d'Ouchy et l'Hôtel d'Angleterre et ré-

sidence, tous deux à Lausanne, ainsi que Lhotel, un établissement sans étoile, basé dans la capitale vaudoise également. Actuellement, le Lausanne Palace a un rendement brut d'environ 7 millions pour un chiffre d'affaires de 45 millions, précise le directeur général. «Il attire davantage une clientèle d'affaires.» Pour le Beau-Rivage Palace, il s'agit plutôt d'une clientèle de loisirs pour de longs séjours dans des suites. Son rendement brut est de 11 millions pour un chiffre d'affaires de 60 millions. «Le rapprochement avec le Lausanne Palace nous permet, à travers certaines synergies, de mieux amortir le choc. Nous pouvons offrir une palette plus large de prestations et de produits. Nous bénéficions aussi d'une force commerciale plus efficace avec des frais réduits puisque les mêmes personnes proposeront davantage de produits.» Avec le franc fort, le groupe hôtelier ressent «un tassement de la clientèle d'affaires».



SELON FRANÇOIS DUSSART, le rapprochement avec le Lausanne Palace a permis de mieux amortir le choc du franc fort.

Cela touche un peu moins la clientèle de loisirs «qui est assez fortunée et pour qui une hausse de 10 à 15% des tarifs ne va pas changer ses habitudes alors qu'une société doit justifier une destination coûteuse».

LE CHIFFRE

37,8

C'est le pourcentage de progression des nuitées hôtelières chinoises en Suisse au cours de l'été dernier. Les pays du Golf ont eu aussi connu un bel essor (+24,4%), tandis que les marchés européens ont accusé un recul cumulé de 13%.

ANNONCE

Basmati Uncle Ben's®

La manière la plus simple de savourer l'Asie.

MARS Schweiz AG
Foodservice, CH-6302 Zug
Infoline 0848 000 381
www.mars-foodservice.ch

Ben un bon début