

En bref

Suisse

Les produits du terroir distribués dans les gares



La fédération Pays romand - Pays gourmand fêtera demain ses dix ans. Pour l'occasion, elle distribuera des produits locaux aux voyageurs transitant par les gares de Sion, Lausanne, Fribourg, Neuchâtel, Genève et Bienne. Des jus de fruits, des produits de boulangerie, des pommes séchées et des yogourts contribueront à sensibiliser les usagers à la valeur des produits.

[www.paysgourmand.ch](http://www.paysgourmand.ch)

Appel aux projets de montagne viables

Les candidatures pour le Prix Montagne 2015 sont ouvertes. Les projets d'entreprises de montagne ayant prouvé leur viabilité économique et contribué à créer des places de travail peuvent déposer leur candidature jusqu'au 30 avril. Le vainqueur remportera la somme de 40 000 francs. Organisé pour la 5e année consécutive, ce concours est organisé par le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) et l'Aide Suisse aux Montagnards (ASM). L'an dernier, il est revenu à la coopérative La Cavagne dans le Val d'Illiez, en Valais.

Fribourg

Professionnels du tourisme à la chasse au trésor



Mardi, le musée Gutenberg de Fribourg a servi de cadre à la 4e rencontre du Réseau PROTourisme, placée sous le thème de la formation. Les professionnels du tourisme fribourgeois ont pu tester leurs connaissances grâce à une chasse au trésor bilingue, alliant jeu, dégustation et énigmes. Cette rencontre semestrielle vise à rassembler les prestataires pour échanger leurs expériences et parfaire leurs connaissances des produits de la destination. lb

Vaud

Le château de Prangins dessine l'histoire

Jusqu'au 13 septembre, le Musée national suisse le château de Prangins présente sa nouvelle exposition temporaire: «La Suisse redessinée. De Napoléon au congrès de Vienne». Elle envisage ces pages de façon originale en l'évoquant à travers des micro-trottoirs et des interviews inédites d'historiens. Elle tisse aussi des liens avec des thèmes actuels comme la neutralité. aka

[www.nationalmuseum.ch](http://www.nationalmuseum.ch)

Les dix hôtels Fassbind en Suisse, répartis en deux holdings

Eric Fassbind - groupe By Fassbind

Lausanne



Hôtel Alpha Palmiers \*\*\*\*  
215 chambres

Zurich



Hôtel Senator \*\*\*  
123 chambres (169 ch. en 2016)

Marc et Claudia Fassbind - groupe Fassbind Hotels

Genève



Hôtel Cornavin \*\*\*\*  
164 chambres

Berne



Hotel Ambassador & spa \*\*\*\*  
99 chambres



Hôtel Agora Swiss Night \*\*\*\*  
147 chambres



Hôtel Swiss Night am Kunsthaus \*\*\*  
46 chambres (été 2015)



Hôtel Les Nations \*\*\*  
72 chambres



Hotel City-am-Bahnhof \*\*\*  
58 chambres



Hôtel City - futur Swiss Wine Hotel & Bar \*\*\*  
62 chambres (été 2015)



Hôtel Cristal \*\*\* design  
78 chambres

Eric Fassbind enchaîne les projets: il a ouvert son second hôtel à Zurich, transforme le City à Lausanne en Swiss Wine Hotel & Bar. Avec en prime une nouvelle identité visuelle.

LAETITIA BONGARD

# Ambitieux artisan-hôtelier

Eric Fassbind, vous semblez mettre les bouchées doubles. Vous avez ouvert votre second hôtel à Zurich en début d'année, le Swiss Night am Kunsthaus, après le Senator en 2011. Vous possédez et dirigez cinq établissements à Lausanne et à Zurich, bientôt près de 650 chambres. Quelles sont vos ambitions?

J'aimerais continuer à grandir, mais l'hôtellerie est une industrie extrêmement lente. Les acquisitions à Zurich ont pris du temps. C'est une ville que j'aime beaucoup et je suis très content des résultats; le Swiss Night qui vient d'ouvrir fonctionne très bien. Il sera rénové et agrandi cette année encore, le Senator augmentera sa capacité l'an prochain. Il est vrai qu'un hôtel à Bâle me ferait plaisir. Mais je refuse de me fixer un nombre d'hôtels comme objectif.

Vous menez en parallèle deux chantiers à Lausanne. Vous qui aimez construire, vous devez être aux anges...

Je suis très heureux, oui, mais surbooké! Nous venons de terminer les aménagements du rez-de-chaussée à l'Alpha-

Palmiers, portant sur le restaurant, le bar et le jardin. Toujours à Lausanne, la transformation du City en Swiss Wine Hotel & Bar avance bien, deux étages sont terminés. Nous prévoyons finir les travaux cet été. Il s'agit d'un investissement de huit millions de francs, avec la thématique du vin suisse comme fil conducteur.

«J'aimerais continuer à grandir mais refuse de me fixer un nombre d'hôtels.»

Eric Fassbind  
Directeur du groupe By Fassbind

Vos investissements traduisent-ils la bonne santé du groupe?

Les cinq hôtels du groupe By Fassbind cumulent un chiffre d'affaires stable de 30 millions de francs. Nos prix moyens sont en baisse depuis plusieurs années, mais le taux d'occupation augmente. Il varie entre 65% et 79% selon les hôtels. Nos charges salariales sont



Eric Fassbind

bien étudiées, nous employons 200 personnes.

Quel est l'effet du franc fort sur vos activités?

Il a été immédiat. Mais je refuse de m'en offusquer. Nous savions que le taux plancier était provisoire, nous sommes revenus à la normale. Nous avons profité de ces bonnes années pour amortir et rembourser nos dettes.

Vous êtes l'un des derniers groupes hôteliers en mains familiales en Suisse. Vous financez vous-mêmes vos investissements. Une espèce en voie de disparition?

Je préfère dire que nous sommes le plus grand groupe hôtelier familial suisse, plutôt que l'un des derniers. Je crois que ce business model a encore sa place. L'avenir n'est pas au tout à la chaîne.

Depuis ce début d'année vous êtes à souligner la séparation de vos activités entre vous et votre frère Marc et son épouse Claudia. Pourquoi?

Nos groupes sont divisés depuis 2011. Mais cette séparation n'était pas visible pour le public, l'image du groupe était restée unifiée.

Si nous ne nous y consacrons que maintenant, c'est parce que nous avons chacun d'autres priorités. La création de deux sites internet doit permettre de révéler l'évolution de la culture de nos hôtels.

Quel avantage de scinder le portefeuille hôtelier?

Nous avons hérité de cette philosophie d'entreprise. Mon père Georges en avait fait de même avec son frère Edgar, hôtelier à Lugano. C'est une chance et permet d'éviter les bagarres. Chacun a son jardin où il peut évoluer, développer ses idées en respectant son propre modèle d'affaires.

Existe-t-il des synergies entre les cinq hôtels de votre frère situés à Genève et à Berne?

Je crois que l'on surestime les synergies possibles. Nous nous tenons au courant des bonnes nouvelles, nous regroupons parfois sur certaines commandes, recommandons les hôtels de l'autre à un tour-opérateur. Rien n'est formalisé.

Quel est le dénominateur commun à vos cinq hôtels?

Urban, milieu de gamme, décalé. Jamais je ne ferai dans le luxe, je n'aime pas cela. Il est important que le produit colle à son caractère. Je ne porte ni

cravate, ni boutons de manchette, je me déplace à vélo.

Le modèle de suissitude de l'Agora Swiss Night va s'étendre à deux autres hôtels. Future signature du groupe?

Le but n'est pas de l'étendre à tous les hôtels. Il s'agit d'un concept, une interprétation décalée du Swissness. Il n'a pas valeur de label qui impliquerait de recourir qu'à des matériaux suisses par exemple.

[www.byfassbind.com](http://www.byfassbind.com)  
[www.fassbindhotels.ch](http://www.fassbindhotels.ch)

Parcours Des hôtels en héritage

Eric Fassbind, diplômé de la HEC et de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a rejoint le groupe familial en 2000. En 2011, il reprend la tête des trois hôtels de Lausanne et pose un premier pied à Zurich avec l'acquisition de l'Hôtel Senator. Auparavant, il a été directeur de l'Office du tourisme de Villars et de la promotion des Alpes vaudoises, consultant en ex-Yougoslavie, directeur administratif du WEF. Agé de 48 ans, il est marié à Pascale Fassbind, architecte, et père de deux enfants. lb

## Chronique



Jean-Michel Cuvelier  
Hôtelier de formation et coach  
Observateur de mutations

## Des solutions personnalisées

Aujourd'hui le terme coaching est utilisé à toutes les sauces. Lors de mon entretien avec le directeur d'un palace suisse, ce terme fut utilisé pour décrire la formation reçue par leur personnel pour répondre aux critères de qualité de la chaîne à laquelle l'hôtel adhérait. Pour clarifier les sauces: le coaching, c'est l'accompagnement d'une personne afin qu'elle trouve par elle-même ses solutions et les ressources nécessaires à l'atteinte de ses objectifs. Ce n'est pas du conseil (75% des conseils ne sont pas suivis). La Programmation Neuro Linguistique, dont le coaching utilise beaucoup «d'outils» part du postulat que nous avons toutes les ressources en nous pour atteindre nos objectifs.

La performance des formations en management pourrait être bien plus élevée si le processus commençait par une évaluation

360° accompagnée d'un coaching afin que le manager prenne conscience de ses pistes d'améliorations et soit réellement motivé à suivre une formation.

Combien de personnes se voient imposer des formations qu'elles suivent sans enthousiasme et ont aussi vite fait de les oublier ou n'osent parfois pas appliquer ce qu'elles ont appris. Si le manager était, à la suite de la formation demandée par lui-même, accompagné par un coach pour mettre en place de manière durable les nouveaux comportements appris et s'il était également aidé afin de dépasser ses croyances limitantes et résistances qui l'empêchent d'être dans son plein potentiel, nous augmenterions très nettement l'impact des formations. Cette démarche serait d'autant

plus bénéfique en hôtellerie, secteur où l'évolution de carrière peut être très rapide, basée sur une expertise mais pas toujours sur des compétences

«Dépasser les croyances limitantes peut être d'autant plus bénéfique dans l'hôtellerie.»

managériales et où les retours en arrière peuvent être tout aussi rapides pour la suite de la carrière. Une partie de cette approche est parfois utilisée dans l'hôtellerie de chaîne mais très rarement dans le reste de la branche pour une question de coût. Je suis convaincu qu'une démarche coaching-formation pourrait avoir un retour sur investissement surprenant si nous arrivions à le mesurer.

En tout cas cette approche m'aurait bien aidé en tant que manager si j'avais pu en bénéficier bien avant de devenir directeur général.