«Mes hôtels lausannois financent ceux de Zurich»

Eric Fassbind vient d'inaugurer le Zurich Swiss Chocolate, anciennement l'Hôtel du Théâtre. Au bout du fil depuis la Grèce où il a passé ses vacances, l'hôtelier indépendant de 55 ans nous a pointé les normes ubuesques, le paradoxe zurichois et s'est confié sur les chantiers en cours.

INTERVIEW CAROLINE GOLDSCHMID — **PHOTOS** JOHANNE STETTLER / DR

Comment s'est déroulée l'inauguration du Zurich Swiss Chocolate?
ERIC FASSBIND: Nous l'avons inauguré le 2 août, simplement en accueillant les premiers clients, sans organiser d'évènement spécial. Nous vivons une période particulière, avec des hôtels qui tournent au ralenti et fêter l'ouverture en grande pompe ne me semblait pas approprié.

D'autant que cet hôtel faisait déjà partie de la chaîne By Fassbind ...
Tout à fait. Il s'agit du troisième établissement zurichois que nous avons racheté en 2015, l'Hôtel du Théâtre. Nous avons commencé l'aventure zurichoise en 2011, avec l'achat de l'hôtel Senator, devenu l'hôtel Züri. En 2014, nous avons repris l'hôtel Claridge, rebaptisé Swiss Night. L'Hôtel du Théâtre était le seul sur lequel je n'avais pas encore mis «ma patte». Il était usé et il y avait des problèmes d'isolation phonique, donc nous l'avons entièrement rénové. Il compte désormais 56 chambres, contre 50 auparavant. Il s'agissait de lui donner une nouvelle identité et changer le nom me semblait nécessaire, aussi parce qu'un restaurant à Zurich s'appelle Du Théâtre et cela portait à confusion.

Avez-vous rencontré des difficultés face aux normes de construction?
Les normes et procédures en place aujourd'hui sont dénuées de tout bon sens. Par exemple, dans un des hôtels que nous sommes en train de transformer à Lausanne, les voies d'évacuation en cas d'incendie qui avaient été acceptées en 2018 ne le sont plus aujourd'hui et on ne nous explique pas pourquoi. C'est au bon vouloir de l'organe de contrôle, en somme! On entend souvent que construire en Suisse est devenu difficile et lorsqu'un indépendant veut ouvrir un restaurant ou un hôtel et se heurte à de telles normes, cela peut décourager, et je comprends que souvent seuls les grands groupes parviennent à le faire. C'est dommage, car d'un côté on encourage l'entrepreneuriat local et d'un autre on nous impose des normes sanitaires et des normes de construction qui s'avèrent ubuesques.

Pourtant, en cette période de crise, on pourrait attendre des autorités et des organes de contrôle qu'ils se montrent plus flexibles afin de faciliter l'ouverture de nouveaux établissements ...
Non seulement ce n'est pas le cas, mais il y a aussi de grandes inégalités entre ce qui est obligatoire pour les hôtels et les normes imposées aux bâtiments locatifs. J'en veux pour exemple l'ordonnance sur les installations électriques, qui prévoit qu'une maison d'habitation doit être vérifiée tous les vingt ans environ. Mais pour un hôtel, ces contrôles doivent être effectués tous les cinq ans! L'expert mandaté est à la charge de l'hôtelier et pour un hôtel comme l'Alpha Palmiers, cela coûte 20 000 francs. Et quelle est la probabilité que les clients qui dorment une nuit dans une chambre bidouillent une

Un aperçu du Zurich Swiss Chocolate: des fèves de cacao décorent les chambres et les portraits des pionniers sont affichés dans les couloirs (ici Lindt). On peut aussi voir un mur orné d'une plaque de chocolat géante et un canapé qui ressemble à des carrés de chocolat.

2021_08_19_GJ33_34_36_37_F_Interview_2020_CG_V02_Corr_CG_OK.indd 36 17.08.2021 11:21:14

Eric Fassbind dirige quatre hôtels à Lausanne (Alpha Palmiers, Agora Swiss Night, Swiss Wine et Hotel Lausanne, qui deviendra le Lausanne Swiss Chocolate en 2022) et trois à Zurich (Züri by Fassbind, Swiss Night et Zurich Swiss Chocolate).

prise électrique? C'est un non-sens! Il est grand temps que les organisations faîtières comme GastroSuisse prennent un rôle majeur lors de consultations de nouvelles lois ou de nouvelles normes pour éviter d'augmenter les coûts à la charge des restaurateurs et des hôteliers.

Revenons au Zurich Swiss Chocolate. Comment le thème du chocolat y est-il représenté?
Chacun de mes hôtels raconte une histoire. Le Swiss Wine celle des vins suisses, le Swiss Night rappelle cette image d'Épinal du «Swissness» et le Swiss Chocolate raconte l'histoire du chocolat suisse, en partant des pionniers qu'ont été Cailler, Lindt, Sprüngli et Tobler. Le fil rouge, c'est la «Gutenachtgeschichte», soit l'histoire du soir comptée aux enfants pour les aider à s'endormir. Les thèmes sont à prendre au deuxième degré. La vocation première de By Fassbind vise à accueillir ses clients dans des hôtels au décor inspiré et original, à un prix défiant toute concurrence, ainsi qu'à leur offrir un excellent sommeil et un réveil plein d'énergie.

Le Zurich Swiss Chocolate a-t-il fait un bon démarrage?
Bien au-dessus de mes attentes: il est dans les chiffres noirs dès son premier mois d'ouverture. La première nuit, nous avions 16 chambres occupées sur 56, bien que je n'aie mis les chambres en vente que deux jours avant l'ouverture. Du jamais vu. J'espère que ça va continuer comme ça!

Quel est le taux d'occupation des hôtels By Fassbind en ce moment?
De début juin à mi-juillet, il se situait entre 50 et 80%. De manière générale, nos établissements zurichois se remplissent plus difficilement que ceux de Lausanne. En août, sans les touristes étrangers, le taux d'occupation est de 20 à 30% pour nos hôtels de Zurich et peut aller jusqu'à 70% pour ceux de Lausanne.

L'hôtel Züri propose parfois un tarif autour d'une centaine de francs la nuit. Pouvez-vous encore gagner de l'argent de cette manière?
Cela dépend du nombre de chambres vendues. Le prix moyen n'est rien s'il n'est pas mis en relation avec le taux d'occupation. Ces deux indicateurs forment le RevPar (n. d. l. r: Revenue Per Available Room, qui se calcule en multipliant le taux journalier moyen par le taux d'occupation). En ce moment, mes hôtels sont bénéficiaires à partir d'un RevPar de 28 francs, soit un tarif de 100 francs par chambre avec un taux d'occupation de 28%. Le Züri by Fassbind est bien en-dessus de ces paramètres et est donc largement bénéficiaire.

N'y a-t-il pas trop de chambres d'hôtel à Zurich?
Oui, mais ce sont les hôteliers qui en sont partiellement responsables. Les présidents d'hôtellerie zurichoise et directeurs de Zurich Tourisme affirmaient haut et clairs, à qui voulait l'entendre, jusque dans les années 2016, que Zurich n'offrait pas assez de chambres. L'appel a été entendu par les investisseurs: moult projets ont vu le jour depuis, à l'image de l'Europaallee et The Circle. Ce sont les mêmes experts qui aujourd'hui se plaignent que la destination est à présent saturée… C'est ce qu'on appelle «l'arroseur arrosé». Entre les milliers de chambres qui vont encore voir le jour et le tourisme d'affaires qui est au point mort, je crains que des années très difficiles nous attendent. En ce qui concerne mon groupe, les hôtels de Lausanne financent ceux de Zurich.

L'expansion de l'empire By Fassbind est-elle à présent terminée?
Ce n'est pas un empire, mais une chaîne gérée par son propriétaire, sans financement externe, en faisant un pas après l'autre, sans prise de risque. La réponse est non. Je vais profiter de taux d'occupation bas et des capacités vides pour finir la rénovation des hôtels qui en ont besoin. En l'occurrence, des travaux sont en cours à l'Alpha Palmiers – un restaurant italien remplacera la brasserie dès septembre –, et l'actuel Lausanne By Fassbind renaîtra sous le nom de Lausanne Swiss Chocolate en 2022. Aussi, je reste à la recherche de nouveaux projets à Lausanne, mais aussi à Bâle, Berne ou Genève. Mes liquidités me permettent d'acheter rapidement un hôtel qui correspond à mes critères. Aujourd'hui, byFassbind compte sept hôtels, contre trois quand j'ai repris il y a dix ans. J'espère trouver encore un ou deux hôtels à acquérir avant de passer la main.

byfassbind.com

2021_08_19_GJ33_34_36_37_F_Interview_2020_CG_V02_Corr_CG_OK.indd 37 17.08.2021 11:21:17