

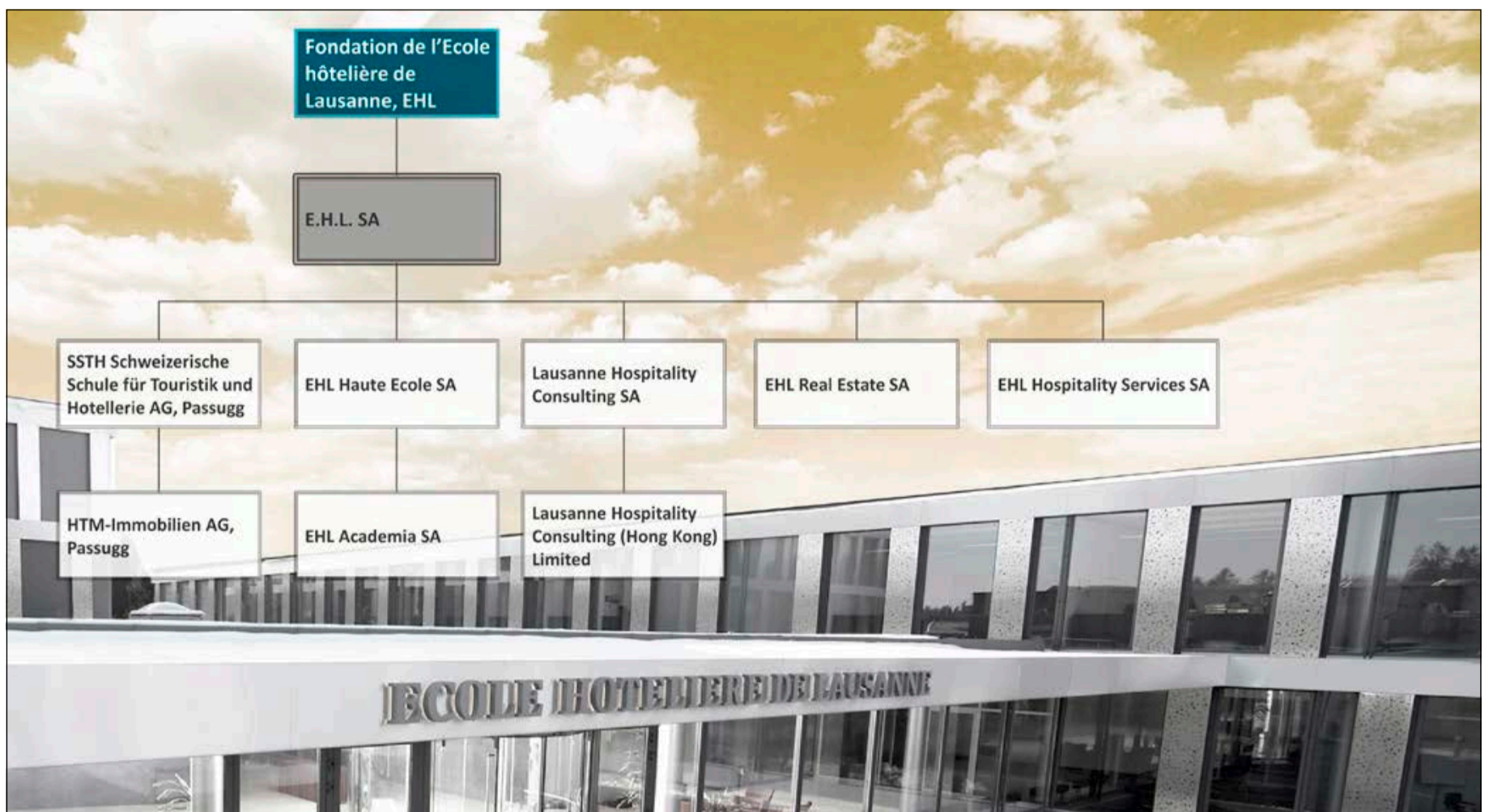
Une structure pour les étudiants

Avec sa nouvelle organisation en holding, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) sera plus visible à l'international. Une réponse à un marché en croissance.

ALEXANDRE CALDARA

L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) se restructure. Elle vient de présenter sa holding EHL SA qui mènera les affaires et dirigera les investissements. «Un pas stratégique décisif qui facilitera le développement de la marque EHL et lui permettra de renforcer son leadership mondial», a commenté André Witschi, président du Conseil de fondation. Quant à Guglielmo L. Brentel, ancien président d'hotelleriesuisse et vice-président du Conseil de fondation, il va présider le conseil d'administration de la holding: «Je me réjouis de contribuer à la coordination entre le sens suisse de l'hospitalité, les exigences académiques et les stratégies du marché de l'industrie hôtelière. En tant qu'ancien élève de l'école, je connais son esprit et reste ouvert aux nouvelles idées. Le meilleur moyen de ne pas copier les autres est d'avancer avec son âme.»

Le directeur général de l'EHL Michel Rochat devient le CEO d'EHL SA: «Ce sera un atout sur le marché international afin de dé-



Le nouvel organigramme de l'EHL avec au second plan l'entrée principale de l'école.

Photo montage htr

terminer plus vite qui nous sommes et ce que nous voulons.» Cela facilitera notamment les accréditations au système américain. Michel Rochat insiste aussi sur le fait que cette clarification de structure profitera aux 2109 étudiants de 92 nationalités de l'école.

«Nous sommes la seule école en Suisse à pouvoir proposer autant de formations. Vous imaginez l'ascenseur social lorsque vous commencez un apprentissage à Passugg, dans les Grisons, et que vous terminez par un Master qui vous emmène à Lausanne, Hous-

ton et Hong Kong.» Depuis son arrivée en 2010 à l'EHL, Michel Rochat défend une croissance du nombre d'étudiants: «C'est une réponse à un marché global toujours en croissance.» On se situe aujourd'hui au milieu de ce processus, avec un horizon de 3000 étudiants, dans quatre ou cinq ans au moment de la fin des travaux de développement du campus. Des travaux qui viendront de commencer et qui permettront la création de mille studios.

Faire venir un professeur chinois à Lausanne

Pour Michel Rochat, cette croissance permet aussi l'engagement de plus d'enseignants et donc de la multiplication des échanges entre professeurs dans les univer-



«Le meilleur moyen de ne pas copier les autres est d'avancer avec son âme.»

Guglielmo L. Brentel
Président de EHL SA

sités du monde entier. «Si nous disposons de quatre professeurs dans une même branche, ce n'est pas un problème que l'un des quatre parte à l'étranger. Je trouve exceptionnel de pouvoir faire venir pendant une année à Lausanne, un professeur chinois qui a toujours vécu et enseigné en Asie.»

Formation et campus

La holding regroupe les activités de ses sociétés en trois domaines principaux: la formation dans les métiers de l'hospitalité, les activités internationales et le campus. Les activités de formation comprennent diverses branches. EHL Haute Ecole centrée sur la formation de niveau universitaire ou de niveau Haute école spécialisée avec le Bachelor et le Master. EHL Academia concentrée sur

une immersion d'excellence dans la formation pratique. STH Passugg spécialisée dans les offres de formations professionnelles supérieures dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie. EHL Hospitality Services qui a pour but la conception, la commercialisation et la production de produits et services à caractère hôtelier majoritairement dédiés aux étudiants. Les activités internationales se concentrent autour du Lausanne Hospitality Consulting qui permet de faire rayonner les capacités de l'EHL dans le monde. Il a ouvert récemment un bureau à Pékin. Le campus est géré par EHL Real Estate qui regroupe les activités liées à l'acquisition, la rénovation et la gestion des biens immobiliers.

Cette nouvelle structure devrait mettre en avant le développement social et culturel de l'école: «Nos étudiants sont intégrés dans le processus de sélection des nouveaux», note André Witschi. Guglielmo L. Brentel se souvient d'une étudiante en architecture rêvant d'un balcon qui surgit lorsque l'on ouvre la fenêtre. Imaginons l'avenir autour d'utopies.

Berceau des sens Un premier livre de recettes qui montre la complexité des goûts travaillés par Christophe Pacheco

Une cuisson de pigeon, un bouillon explosif accompagnant une chair de crabe avec des lamelles de pommes. La cuisine que pratique Christophe Pacheco, depuis septembre 2012, au Berceau des Sens de l'EHL ne laisse pas indifférent. Ce premier livre de cuisine qui sort aux éditions Favre promet de compléter les plaisirs éprouvés au restaurant d'application et soulignés par l'impeccable attention d'André Wawrzyniak, dès l'accueil et sur les moindres gestes des étudiants.

Les auteurs des textes Azelina Jaboulet Vercherre, David Mogi-

nier et Willima Pacalet évoquent: «Ce goût de la composition, cet art de l'assemblage semblable à celui du parfumeur qui marie ses notes pures, cette apparente audace dans des mariages dont on découvre la justesse après coup.» On peut parfois trouver les énoncés complexes: «Fondant d'artichauts et gruyère en strates de viande des Grisons, mousseline de céleri et noix au vin jaune.» Et on se demande comment les étudiants l'énonceraient en anglais. Mais on est souvent subjugué au final par les équilibres improbables. Et comme chez tout chef qui se complique la vie, on admire

ses compositions les plus simples, comme cette déclinaison de petits pois au lait d'amandes.

Les images de Pierre-Michel Delessert soulignent la recherche picturale parfois éclatée ou au contraire la prédominance d'une couleur café sur un foie gras laqué. On apprécie le détournement de techniques pâtisseries: «Tomates mozzarella comme une religieuse.» Le chef modeste cite aussi des recettes d'autres chefs. aca

Christophe Pacheco, «Le berceau des sens», éditions Favre, 224 pages, 74 francs.
www.hotelleriesuisse.ch/librairie

Les gens

Un expert de la distribution pour stimuler les ventes

Olivier Mouchet a rejoint Châteaux & Hôtels Collection en tant que directeur des opérations. Ce spécialiste de la distribution Inter-



ldd

net pour le secteur du tourisme et de l'hôtellerie a notamment bâti son expertise auprès de Hotel Reservation Service (HRS). Pour Alain Ducasse, président de la marque qui regroupe 520 hôtels dans le monde dont trois en Suisse, cette nomination «concrétise notre volonté de mener une politique commerciale agressive en 2015».

Second hôtel zurichois pour le groupe lausannois



ldd

Eric Fassbind a ouvert son second établissement à Zurich la semaine dernière, l'Hôtel Swiss Night am Kunsthhaus. Une phase de rénovation en 2015 le rapprochera de son grand frère l'Agora Swiss night, à Lausanne. Le groupe lausannois, propriétaire de 5 hôtels à Zurich et à Lausanne réunis sous la marque By Fassbind, annonce pour 2015 la transformation du City à Lausanne en «Swiss Wine Hotel & Bar» et de nouveaux aménagements pour l'Alpha-Palmiers. lb

De la grande distribution au monde du vin

Jean-Philippe Cotter rejoindra Provins Valais en tant que responsable marketing communication. L'actuel responsable communica-



ldd

tion et membre du comité de direction du groupe Coop en Suisse romande amènera ses capacités de rassembleur. Son arrivée coïncidera avec la mise en place des nouvelles structures de direction du premier producteur de vins suisses. Sophia Dini devient secrétaire générale, ils seront tous deux membres de la direction. aca

Le tout Genève fête les Rois

Les libations de janvier à l'Hôtel Intercontinental restent un événement social majeur. L'établissement présente ses défis.

Tout le personnel de l'Hôtel Intercontinental de Genève en haie d'honneur lance joyeusement: «Bienvenue!» Pour entrer dans sa 51e année d'existence le cinq étoiles supérieur genevois vient d'organiser sa traditionnelle Fête des rois de janvier: «Que serait Genève sans cet événement social majeur?», a demandé dans un français de plus en plus clair, son directeur Jürgen Baumhoff, cet Allemand est aux affaires depuis début 2013.

Les multiples tentures aux couleurs vives abritaient des saveurs méditerranéennes proposant des incursions en Italie, au Liban, en Grèce et au Maroc pour

signaler les nouveaux plats du Woods. Jürgen Baumhoff voulait délivrer un message de tolérance et de compréhension au plus de 400 convives, dont des personnalités de la Genève internationale: «En ces jours où le monde doit faire face à de nombreux maux», il souhaite que son établissement

soit encore plus performant sur les réseaux sociaux et personnellement davantage ses services, «même si nous dépassons souvent l'attente de nos clients».

Quant à l'onctuosité amandée de la galette des rois, elle souligne la qualité pâtissière de Julien Maslanka. aca



Buffets de la Méditerranée dissimulés sous des tentures à l'Intercontinental, de Genève.

Alain Classe