



«Le musée comme lieu de spectacles au service du tourisme est dépassé. Le public ne veut plus consommer mais agir.»

Manuel Borja-Villel Directeur du Reina Sofia de Madrid.



De gauche à droite: Julien Baly, Hôtel D., Bâle, Stefan Fraenkel, EHL, et Pierre-André Michoud, Hôtel du Théâtre, Yverdon-les-Bains.

Photos Miroslav Halaba

Les gens

L'ancien conseiller fédéral reçoit la Légion d'honneur

Pascal Couchepin est devenu officier de la Légion d'honneur samedi dernier, à l'occasion d'une cérémonie qui se voulait confidentielle à la Fondation Hardt à Vandœuvre (GE). L'ancien conseiller fédéral a reçu cette distinction de l'ambassadeur de France en Suisse. Celui-ci a salué «l'homme d'engagement» et l'a qualifié «d'un



Photos Idd

des maîtres les plus subtils de la relation franco-suisse», rend compte «L'Express». L'ambassadeur a encore estimé que «les traits de sa personnalité auraient enchanté les Français, s'il avait été des leurs.» Plusieurs Valaisans, dont **Jean-René Germanier**, président du Conseil national, faisaient partie des invités. lb

Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains, est, pour sa part, moins convaincu de l'utilité de cette plate-forme. «C'est une petite note sympathique», dit-il. Raymond Surchat, directeur du Parc Hôtel, à Fribourg, va plus loin: «Personnellement, je ne vois pas l'avantage d'organiser une telle journée.» L'idée d'organiser une «Journée romande» est venue d'une constatation.

«Nous savions, et les exposants nous l'ont confirmé, que de nombreux Romands viennent visiter notre salon. Et comme nous sommes une plate-forme nationale, nous voulions leur montrer qu'ils sont les bienvenus», explique Daniel Buser, responsable de la communication. Le lundi a été choisi, car de nombreux restaurateurs et hôteliers ont congé ce jour-là. Igeho et huit de ses partenaires ont déroulé le tapis rouge pour inciter les Romands à faire le déplacement de Bâle. Un transport en car a été organisé au départ de Sion, de Lausanne et de Genève. Il y a une semaine quel-



Denise Dubacher et Sandra Parravicini, Société suisse de crédit hôtelier, Zurich.

que deux cents personnes s'étaient inscrites. Une goutte d'eau si l'on compare ce chiffre aux 80 000 visiteurs qu'accueille habituellement le salon. «C'est un premier succès», estimait toutefois Daniel Buser.

Pour rendre la journée attrayante, les exposants avaient été invités à renforcer l'effectif des vendeurs parlant le français. Enfin, une liste de rendez-vous s'étalant sur la journée avait été établie, liste sur laquelle figurait un forum organisé par l'Ecole hôtelière de Lausanne, animé par le professeur Stefan Fraenkel. Daniel Buser ne manque pas de rappeler aussi que la communication en français n'est pas négligeable. «Nous ne traduisons pas tout, mais nous essayons de publier 80% de nos informations en français», dit-il. L'organisation de cette «Journée romande» n'est, bien sûr, pas étrangère au fait que les salons Igeho à Bâle et Gastronomie à Lausanne travaillent désormais sous la direction de MCH Group.

La légende de Crissier fête ses 75 ans



Freddy Girardet fête ses 75 ans jeudi dernier. Il confessait pour l'occasion au journal «24 heures» que depuis sa retraite en 1996: «Je ne pouvais pas faire attendre Philippe Rochat plus longtemps. Mais c'était tôt pour moi et je me suis parfois ennuyé.» Celui qui fut désigné cuisinier du siècle en 1989 avoue faire encore à manger deux fois par jour pour son épouse et sa fille. Le jour de son anniversaire le menu était une brochette de lotte au poivre rose avec des endives juste tombées et un peu de curcuma. aca

Un tapis rouge pour les Romands

En début de semaine à Bâle, le salon professionnel de la restauration et de l'hôtellerie Igeho a vécu sa première Journée romande. Réactions.

MIROSLAW HALABA



Liliana Cereda, Hôtel Walter au Lac, Lugano, et Learco Bernasconi, Hôtel Colorado, Lugano.

Cette initiative a, dans l'ensemble, été bien accueillie. «C'est la Journée romande qui nous a décidé à venir lundi car nous savions que nous aurions moins de difficulté à trouver des exposants qui parlent le fran-



Bertrand Willi, Tailored Values, Lausanne, et Jonathan Voumard, entrepreneur, ancien de l'EHL.

çais», a indiqué, par exemple, Fabienne Derbassi, employée administrative dans un foyer pour personnes âgées à Porrentruy. «Je visite chaque fois Igeho, mais cette journée m'a motivée encore à venir», a déclaré Philippe Carita, patron du Buffet Express à Vevey.



Stefan Fraenkel, professeur à l'EHL et Julien Baly, directeur de l'Hôtel D, Bâle.

Ravi, le Vaudois Julien Baly, directeur de l'Hotel D à Bâle, l'était aussi: «Cette journée est une excellente initiative. J'étais présent samedi, mais c'est lundi que j'ai vu le plus grand nombre de Romands.» Raoul Parietti, responsable technique au Grand

Un restaurant pour les nomades actifs

Le Bureau à Neuchâtel a la particularité d'être à la fois un restaurant et un lieu de travail et de réseautage pour les indépendants ou les jeunes entreprises qui n'auraient pas de locaux. Une formule innovante.

LAETITIA BONGARD

Comme au théâtre, le Bureau à Neuchâtel change de décor. Polyvalent, il sert de lieu de travail le matin et l'après-midi et se transforme en salle à manger le midi et le soir. Ouvert ce printemps, ce lieu atypique s'adresse avant tout à une population active nomade.

«Les personnes qui travaillent en indépendant n'ont pas forcément les moyens de se financer un local. Et lorsqu'on se lance dans une nouvelle société, il n'est pas toujours évident de se faire connaître», relève Jean Martin Peer, l'un des initiateurs du projet avec Daniel Chapatte, cuisinier.

Au Bureau, les gens s'échangent leur carte de visite, avant de partager, peut-être, un café ou un repas, dans la pièce d'à côté. Equipé d'un wifi, d'une imprimante et d'un grand écran, cet espace peut par exemple être loué pour des événements officiels, comme une conférence de presse, une réunion ou une table ronde. «L'idée est de mettre ces personnes en lien, de favoriser l'échange, le partage et le réseau-

tage», insiste le patron. S'inspirant du coworking, un modèle de plus en plus couru en Suisse, le Bureau a cela de particulier de rester un lieu public, qui offre par conséquent davantage de visibilité. Il peut aussi servir de lieu de rendez-vous d'affaires lorsqu'aucune des deux parties ne possède



Le Bureau est équipé pour devenir un lieu de travail agréable.



Le Bureau est ouvert au public, qui apprécie sa restauration de midi.

Photos Idd

son propre bureau. Situé à la rue de l'Orangerie, le restaurant est également apprécié des travailleurs des alentours, qui ont le choix entre trois menus du jour. Le concept culinaire va même au-delà, puisque des dégustations de vin, des soirées à thème ou encore des ateliers de cuisine sont organisés dans ce lieu, à la fois élégant et détendu.

Sept mois après son ouverture, peut-on dire que ceux qui l'ont essayé l'ont adopté? Jean Martin Peer observe: «Le projet suscite de la curiosité, mais il faut du temps pour que les gens en fassent un lieu de travail régulier. Il y a une forme de pudeur, car nous n'avons pas tellement l'habitude en Suisse de nous mettre en vitrine.»

Une pizzeria genevoise récompensée

La pizzeria genevoise Luigia s'est vue récompenser du premier Swiss Leaders Club Award. Le prix couronnant le meilleur concept gastronomique suisse de l'année 2012 a été attribué vendredi dernier en préalable aux Palmes Internationales de la Restauration, dans le



Luigi Guarnaccia, fondateur de Luigia, Claudine Brunner, présidente LC Switzerland, Enrico Coppola, fondateur de Luigia.

cadre de l'Igeho à Bâle. La pizzeria Luigia participait au concours international, lors duquel la palme d'or est revenue à l'établissement allemand Pret A Diner. Quelque 150 professionnels suisses et européens de la gastronomie et de l'hôtellerie ont élu, dans le Centre de congrès à Bâle, les meilleurs concepts gastronomiques suisse et européen pour 2012. aca