

En bref

**Suisse**

**Alimentation et santé: influence sous-estimée**

Les résultats du troisième sondage effectué par le groupe Coop, en collaboration avec la Société suisse de nutrition et consacré aux tendances alimentaires, montrent que l'influence de l'alimentation sur la santé est sous-estimée. Tandis que ce lien est à peine remis en question pour les maladies cardiovasculaires, pas moins de 21% des personnes interrogées excluent toute corrélation avec le cancer. Or, en réalité, un tiers des cancers pourraient être évités grâce à une alimentation équilibrée, écrit le groupe Coop. mh

**Davantage de visiteurs étrangers à Igeho**



Les organisateurs du salon professionnel pour l'hôtellerie et la restauration Igeho, qui a eu lieu du 21 au 25 novembre à Bâle, sont satisfaits. La fréquentation a, certes, quelque peu reculé - 78 074 visiteurs contre 80 240 en 2007 -, mais le nombre de visiteurs professionnels s'est accru, passant de 84 à 88%. Le nombre d'hôtes professionnels étrangers a aussi augmenté: 13% contre 11% en 2007. Mefa, le salon de l'industrie de la viande, qui s'est tenu parallèlement, a recensé 6016 visiteurs contre 6815 en 2007. mh

**Suisse Mobile travaille sur la qualité de l'offre**



Ce sont environ 2400 kilomètres d'itinéraires de «La Suisse à vélo», 1300 de «La Suisse à VTT», 300 de «La Suisse en rollers» et 200 de «La Suisse en canoë» qui ont été contrôlés cette année par la fondation SuisseMobile, qui coordonne le réseau de mobilité douce qu'elle a mis en place l'an passé. La fondation indique qu'elle poursuivra ses efforts l'an prochain pour améliorer encore la qualité de son offre. mh

**Europe**

**Des chambres «vertes» chez NH Hoteles**

Le groupe hôtelier espagnol, à vocation européenne, propose désormais des chambres «vertes». Ces «Green rooms» allient «design et développement durable», indique le groupe. L'aménagement des chambres est fait au moyen de matériaux «durables». Les lampes sont économiques et les salles de bain sont équipées de systèmes limitant la consommation d'eau. Ces chambres sont disponibles dans certains établissements NH en Allemagne, en Italie, en Espagne et aux Pays-Bas. mh

**En retrouvant son lustre d'antan après une vaste rénovation, le quatre-étoiles genevois Warwick se repositionne sur le marché.**

ALEXANDRE NICOU LIN

Vincent Monavon, directeur commercial de l'hôtel, n'y va pas par quatre chemins: l'étoile du Warwick commençait à pâlir sérieusement et certains fidèles clients en avaient perdu le chemin. «Nous étions un des derniers quatre-étoiles genevois à ne pas avoir entrepris de rénovations. Pour un prix pratiquement similaire, notre clientèle préférerait parfois le Royal Manotel ou le Novotel. Nous nous devons de réagir», explique-t-il. Pour entamer ce nouveau cycle, les 156 chambres ont été entièrement refaites entre novembre 2008 et août 2009, les espaces publics rafraîchis, tandis que la rénovation des suites sera effectuée cet hiver.



La conception des nouvelles chambres met à l'honneur la couleur beige.

**Recours à une petite botte secrète**

Afin de cibler au mieux ces transformations et coller aux désirs de ses clients, l'hôtel a eu recours à une petite botte secrète. En effet, la gestion du suivi de satisfaction des clients de tous les hôtels de la marque Warwick a été confiée, voici trois ans, à la société Marketmetrix. Une solution dont Vincent Monavon ne tarit pas d'éloges. «Chacun de nos clients a la possibilité de remplir un formulaire d'une centaine de questions. C'est sur cette base que nous adaptons notre service au jour le jour. Mais ces remarques ont aussi constitué le socle de notre réflexion en matière de rénovations», précise le directeur commercial.

La conception des nouvelles chambres est le fruit du travail

d'équipes de designers employés par la chaîne et met à l'honneur le beige avec une touche de bleu. Si la marque, qui compte une soixantaine d'établissements dans le monde, défend une certaine harmonisation de ses établissements à travers le monde, elle n'est pas une adepte de la standardisation. Chaque hôtel garde ainsi sa propre signature visuelle. Vincent Monavon cite quelques exemples de

changements découlant directement des suggestions des clients.

Pour des raisons de sécurité informatique, banquiers et hommes d'affaires rechignent souvent à surfer sur le web via le Wi-Fi. «Sans cette information, nous nous serions orientés vers du Wi-Fi. Finalement, nous avons opté pour l'internet câblé haut débit». Un système multiprise était aussi souvent mentionné. Il a été installé. De

même qu'un set café/thé dans les chambres. «C'est notre grand succès!», sourit le directeur commercial.

**L'hôtel récolte déjà les fruits de son investissement**

De même, à la demande des clients, un effort particulier a été mis sur l'insonorisation de l'immeuble situé à proximité de la gare Cornavin. Le Warwick récolte déjà les

fruits de son investissement. «Nous multiplions les nouveaux contrats ces derniers temps. Grâce à ces rénovations, nous avons complètement repositionné l'hôtel», s'enthousiasme Vincent Monavon. Qui ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. En effet, il place de grands espoirs dans la prochaine rénovation des suites du septième étage, dernière étape qui parachèvera le retour au premier plan du Warwick.

## Le Warwick relifté

## Une «timide reprise» s'amorce

**L'hôtellerie et la restauration vaudoises semblent avoir franchi le creux de la vague. C'est ce qui ressort du dernier test conjoncturel vaudois.**

MIROSLAW HALABA

C'est un test conjoncturel teinté d'optimisme qui a été présenté la semaine dernière à Lausanne par les partenaires qui contribuent à son élaboration. Pour eux, en effet,

«une timide reprise de la conjoncture» se dessine dans l'hôtellerie et la restauration vaudoises. L'érosion des nuitées hôtelières «semble freinée, mais pas stoppée».

Plusieurs raisons plaident en faveur de la thèse d'un redémarrage de l'activité. Et les spécialistes de citer: le cours du franc suisse par rapport à l'euro, l'amélioration de la situation éco-

nomique mondiale, le recul des taux d'intérêt dans le secteur privé.

«Dans l'ensemble, nous avons assisté à un ralentissement, mais pas la crise brutale que certains prédisaient en début d'année», a indiqué le président de GastroVaud, Frédéric Haenni, intervenant au nom des deux branches. Des différences sont toutefois perceptibles d'une

**«Nous n'avons pas connu la crise brutale que certains prédisaient en début d'année.»**

Frédéric Haenni  
Président de GastroVaud

région à l'autre. «Grâce aux bonnes conditions météorologiques qui ont régné durant les mois d'août, de septembre et d'octobre, plusieurs destinations ont vu leurs nuitées augmenter», a souligné Frédéric Haenni.

Lausanne a vu ses chiffres se stabiliser à un «niveau à peine inférieur» à celui de 2008. En raison de la prédominance de son tourisme d'affaires, la région Montreux Riviera a, en revanche, plus souffert que les autres destinations.

La restauration connaît une situation plus difficile que l'hôtellerie.

«Depuis le début de la crise financière, le plupart des restaurants et des auberges vaudoises ont de la peine à nouer les deux bouts», écrivent les auteurs du test conjoncturel.

Sur le plan cantonal, la diminution du chiffre d'affaires est estimée à 3,5% au troisième trimestre contre 8% au trimestre précédent. Frédéric Haenni a noté que dans les villes «la multiplication des points de vente, notamment à l'emporter, a également un effet de dilution sur le potentiel de clientèle de certains établissements».

## La Table d'Edgard sous de nouveaux atours

**Le Lausanne Palace & Spa vient de repenser son restaurant gastronomique, La Table d'Edgard.**

**Du même coup, Edgard Bovier, le chef exécutif des cuisines du cinq-étoiles lausannois, «sort» son livre: «Edgard Palace».**

MICHEL BLOCH

Totalement réaménagé, le restaurant dispose d'une cuisine neuve, dernier cri que l'on peut admirer depuis la salle à manger dont elle est aujourd'hui séparée par de grandes baies vitrées, ce qui permet aux convives d'observer les

cuisiniers s'affairant dans leur laboratoire.

Cette cuisine a été dessinée par Damien Hairabetian qui a également conçu celles d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon, tandis que le décor du restaurant a été revu par l'architecte Jean-Baptiste Ferrari.

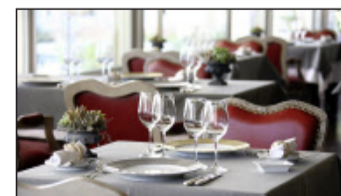
Le résultat: une ambiance raffinée et moderne. Deux nouvelles tables d'hôtes complètent le tout. Edgard Bovier, 17/20 dans le guide Gault Millau et une étoile au Guide Michelin, confirme que «tout a été fait pour renforcer l'impression de convivialité».

**Un livre sur la culture culinaire du palace lausannois**

«Edgard Palace», publié aux Editions Favre, est le titre du livre d'Edgard Bovier. «Il s'agit d'un



Le chef Edgard Bovier vient de sortir un livre.



La Table d'Edgard a fait peau neuve.

voyage au cœur des produits, un livre aux mille saveurs», souligne notamment le cuisinier. «Les recettes fournies sont simples et à la portée de tous», précise Edgard Bovier, qui se déclare passionné par les saveurs de la cuisine méditerranéenne.

Il s'agit, comme le souligne le chef étoilé, d'un «ouvrage sur la culture culinaire du Lausanne Pa-

lace & Spa, qui reprend les recettes des différentes tables de l'hôtel: la Table d'Edgard, mais aussi, Côté Jardin, la Brasserie du Grand Chêne et celles du restaurant du Château d'Ouchy».

**Un élément clé dans la stratégie de rénovation**

La Table d'Edgard ainsi revisitée constitue un élément clé dans la stratégie de rénovation menée par le palace lausannois. Elle se traduit également, entre autres, par la spectaculaire transformation du lobby.

Ce hall majestueux abrite aujourd'hui, dans un décor que l'on peut qualifier de moderne et de confortable, un bar chic comportant de larges espaces propices aux discussions.